

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
Протокол № 9
от «27» мая 2024г.
Председатель ПЦК

_____ /И.Г.Гарейшина/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/Г.Ф.Рамазанова
«03» июня 2024г.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА**

По дисциплине: ОУД. 03 «Иностранный язык»

По профессии: 43.01.04. ПОВАР СУДОВОЙ

Разработала: В.С. Погорелова,
преподаватель иностранных
языков,
первой квалификационной
категории

Новосибирск, 2024 г.

Пояснительная записка.

Комплект контрольно-оценочных средств по итоговой аттестации предназначен для определения уровня образовательных результатов освоения ОУД.03 «Иностранный язык» обучающимися по профессии

43.01.04. ПОВАР СУДОВОЙ

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы по ОУД.03 «Иностранный язык» для профессии **43.01.04. ПОВАР СУДОВОЙ**

Содержание КОС соответствует требованиям ФГОС среднего (полного) общего образования - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.04 «Повар судовой» (базовая подготовка), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726;

с учетом:

- Приказа Министерства просвещения России «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» №371 от 18.05.2023 г, (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 №74228).

- Рабочей программы воспитания ГБПОУ НСО «НРК» по профессии 43.01.04 «Повар судовой»

- Методических материалов по обязательным общеобразовательным дисциплинам ФГБОУ ДПО ИРПО, 29.09.2022 г., (<https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>)

Дифференцированный зачёт сдаётся в форме контрольной работы, которая состоит из 3 заданий.

Первое задание проверяет знание лексико-грамматического материала и умение читать с пониманием основного содержания. Обучающемуся предлагается законченный в смысловом отношении не сложный аутентичный текст объёмом до 1200 знаков. В процессе подготовки к ответу учащийся может пользоваться двуязычным словарём. Задача обучающегося – выбрать верные ответы на 5 вопросов по содержанию текста, касающихся его основной идеи и главных фактов. Правильным считается ответ, который полностью соответствует содержанию текста. Максимальное количество баллов – 5.

Второе задание контролирует уровень усвоения лексико-грамматического материала профессиональной сферы и умение в письменной форме составить грамотно рецепт приготовления блюда.

Правильным считается перевод 7 предложений, которые полностью соответствуют содержанию. Максимальное количество баллов – 7.

Третье задание проверяет практические умения по составлению меню, заполнению анкет, резюме, написанию сообщений по лексическим темам.

Ответом к каждому из 15 пунктов или предложений является грамматически верно построенные предложения или грамматически верная форма слова соответствующая лексическому содержанию. Максимальное количество баллов –15.

В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. Уровень сложности заданий определяется уровнями сложности языкового материала и проверяемых умений, а также типом задания.

Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале по шкале перевода, которая приведена в таблице 1.

Таблица 1. Шкала перевода суммарного балла в отметку по пятибалльной шкале для оценки образовательных достижений.

Отметка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Процент результативности выполнения	до 33%	34%-55 %	56 %-77%	78%- 100 %
Суммарный балл	0–8	9–15	16 –20	21-27

На выполнение письменной части работы отводится 90 минут.

Комплект контрольно-оценочных средств содержит 4 варианта работ.

TEST 1

1. Прочитайте текст и ответьте на следующие за ним вопросы, выбрав единственно правильный вариант ответа.

A Frenchman, who was going to travel in the United States heard many tales about how difficult it is to get food and good service in the restaurants in America.

On his first day in the USA when he wanted his dinner he went from restaurant to restaurant but could not get a meal - it was the dinner hour and there were so many people in restaurants that the waiters didn't even want to talk to him.

After some time very tired and hungry he came to a small eating place. To his surprise, a waiter met him at the door took him to one of the empty tables and asked: "What will the gentleman order?"

"A plate of beef and a few friendly words".

A few minutes later the waiter put a hot plate of beef before the Frenchman.

"Well," said the man happily. "The beef looks nice. And how about those friendly words?" The waiter took a sheet of paper and wrote: "Don't eat that beef!"

1. What tales did the Frenchman hear about the USA?
 - a) how dangerous it was to drive there
 - b) how hard it was to get good meals
 - c) how difficult it was to find a room in a hotel
2. Why couldn't he get a meal on his first day in the USA?
 - a) It was too late.
 - b) The restaurants were overcrowded.
 - c) He couldn't speak English.
3. How did the waiter meet him in the small eating place?
 - a) He did not pay attention to him .
 - b) He greeted him warmly.
 - c) He sent him away from the restaurant.
4. What did he order?
 - a) soup
 - b) meat course
 - c) fried potatoes
5. What were the few friendly words the waiter wrote?

The waiter welcomed him to their restaurant.

The waiter wished him good appetite.

The waiter didn't advise him to try the dish.

2. Сделайте письменный перевод рецепта.

Charlotte

Ingredients:

- 3 eggs,
- 1 cup sugar,
- 1 cup flour,

- 3 apples.

Preparation:

1. Wash and dry apples then cut each one into 4 wedges, core and slice.
2. Set aside.
3. In a large bowl mix thoroughly flour, sugar, and three eggs.
4. Line baking form with parchment , grease to prevent sticking.
5. Put apples in the form then pour batter.
6. Bake at 180 degrees Celsius for 35-40 minutes till brown .
7. Check wooden pick inserted comes out clean.

3. Заполните анкету на английском языке.

Application Form.

1. Application date: _____

2. Name , middle name, surname:

3. Year, date, month of birth:

4. Your home adress :

5. Telephone number:

6. E- mail:

7. Command of foreign languages:

8. Your education:

9. Marital status (marrid / single):

10. Your present job:

11. Desired position :

12. What do you expect from working?

13. When could you start working?

14. Desired salary:

15. Your hobby:

TEST 2

1.Прочитайте текст и ответьте на следующие за ним вопросы, выбрав единственно правильный вариант ответа.

Fishermen and sailors sometimes claim to have seen monsters in the sea. Though people have often laughed at stories told by seamen, it is known that many of these "monsters" which have at times been sighted are simply strange fish. Occasionally unusual creatures are washed to the shore, but they are rarely caught out at sea. Some time ago, however, a peculiar fish was caught near Madagascar. A small fishing-boat was carried miles out to sea by the powerful fish as it pulled on the line. Realising that this was no ordinary fish, the fishermen made every effort not to damage it in any way. When it was eventually brought to shore it was found to be over 13 feet long. It had a head like a horse, big blue eyes, shining silver skin, and a bright red tail. The fish, which has since been sent to a museum, where it is being examined by the scientists, is called an oar-fish.

Such creatures have rarely been seen alive by men as they live at depth of 600 feet

1. What are the monsters which fishermen sometimes claim to have seen?
 - a) They are probably unusual fish.
 - b) They are not fish at all.
 - c) They are anything but fish.
2. What was the creature that was caught in Madagascar?
 - a) It was a monster.
 - b) It was a half-horse, half-fish.
 - c) It was a dolphin.
3. Where did the unusual creatures live?
 - a) They lived in the forest.
 - b) They lived on the shore.
 - c) They lived in deep waters of the ocean.
4. What did the people do with the fish?
 - a) They made tasty dishes of it.
 - b) They let it go.
 - c) They used it for scientific research.
5. Why do people often laugh at stories told by seamen?
 - a) Their stories are too funny.
 - b) They tell lies.
 - c) The stories are too unbelievable.

2.Сделайте письменный перевод рецепта.

Pizza with mushrooms.

Ingredients:

- 150 g flour,
- 30 g butter and a little vegetable oil,
- a pinch of salt, 2-3 tablespoons of milk,
- 2 tomatoes, 50 g cheese, 50 g salami or ham, a pinch of dry mushrooms.

Preparation:

1. First of all oil the pan.
2. Put the flour and salt into a bowl.
3. Cut the butter into small pieces and mix it with the flour.
4. Add some milk and mix into a dough.
5. Put the dough into the oiled pan.
6. Put the toppings (this means small pieces of tomatoes, cheese, ham and mushrooms) on the dough.
7. Bake for about 15 minutes in a hot oven.

3. Заполните бланк резюме на английском языке.

Resume

1	Surname	
2	First Name	
3	Date of birth	
4	Nationality	
5	Citizenship	
6	Address:	
7	Telephone number	
8	E- mail:	
9	Command of foreign languages	
10	Your education	
11	Marital status (married / single)	
12	Occupation (your present job)	
13	Desired positions	
14	Hobby	
15	Signature	

TEST 3

1.Прочитайте текст и ответьте на следующие за ним вопросы, выбрав единственно правильный вариант ответа.

Mrs. Bertie did not think of the risk she was taking when she ran through a forest after two men. They had rushed up to her while she was having a picnic at the edge of a forest with her children and tried to steal her handbag. In the struggle the strap of the bag broke and the two men started running through the trees with the bag in their possession.

Mrs. Bertie got so angry that she ran after them. She was soon out of breath , but she continued to run. She caught up with them. They were sitting on the ground and were going through the content of the bag. Mrs. Bertie ran straight at them. Both of those men got such a fright that they dropped the bag and ran away. The strap only needed mending.

1. What were the thieves doing in the forest?
 - a) They were having a picnic there.
 - b) They were running through the trees to lose weight.
 - c) They were trying to steal Mrs. Bertie's handbag.
2. What happened to the bag?
 - a) The thieves took the contents of the bag out of it and ran away.
 - b) It was left on the ground empty.
 - c) The strap of the bag broke in the struggle.
3. Why did Mrs. Bertie come to the forest?
 - a) She came there to catch the thieves.
 - b) She had lost her bag there and came to find it.
 - c) She wanted to have a good time and eat something.
4. How did she feel when running after the thieves?
 - a) She stopped breathing.
 - b) She was breathing with difficulty.
 - c) She wasn't breathing
5. What did Mrs. Bertie do after the thieves had stolen her bag?
 - a) She stayed with her children.
 - b) She caught the thieves at once.
 - c) She followed the thieves and got her bag back.

2 .Сделайте письменный перевод рецепта.

Russian cabbage soup

Ingredients:

- sauerkraut – 300 g; large carrot – 1 piece;
- onions – 1 piece; potatoes – 0.5 kg;
- tomato paste – 1 tablespoon;
- flour – 1 tablespoon;
- bones – 200 g; meat – 200 g; greens; salt.

Method of preparation

1. Wash the bones and place in a saucepan, cover with cold water, bring to a boil and cook for 1-1.5 hours.
2. Ready broth, remove the bones, boil again and boil in it the finely chopped pieces of fatty meat.
3. When the meat is ready, in a saucepan add finely sliced potatoes.
4. Once the broth is boiling again, all the ingredients to join the cabbage.
5. Shredded carrot and onion with tomato puree in the vegetable oil in a frying pan.
6. Add a spoonful of flour. Instead of butter you can use oil.
7. Refueling add to the pot with the soup and simmer on low heat under closed lid for another 30-40 minutes.

3. Дополните предложения , чтобы получился рассказ на английском языке по теме « My shopping».

1. I like like doing
2. I shop online/ offline because
3. I do weekly shopping on.....
4. My favourite stores are.....
5. I do my food shopping at.....
6. I usually buythere.
7. I spend a lot of money on.....
8. I often buy.....
9. To save time I
10. To save money I
11. When we have a party I do shopping with
12. My friends me.
13. We like to cook some
14. That's why we usually buy....
15. Shopping it is my favourite.....

TEST 4

1.Прочитайте текст и ответьте на следующие за ним вопросы, выбрав единственно правильный вариант ответа.

Charles Dickens was very fond of children. One morning he was walking in the little square opposite his house in London. On a bench he saw a little girl who was lying with a big doll. Suddenly the doll fell on the ground and broke. The girl began to cry. Dickens went up to her and said: "Come to my house, little girl, and we shall see -if we can find another doll there."

So they went to Dickens's house and into the children's room, where there were a lot of dolls. Dickens took a big pretty doll and gave it to the little girl. She was happy to have a new doll. She thanked Dickens and ran home.

The girl's parents did not know who the kind man was. But they wanted to send him a present and thank him. So the next day they sent their daughter to Dickens with a book. When Dickens opened the book he saw that it was "David Copperfield", one of his novels.

1. Where was Dickens's house?
 - a) on the bank of the Thames
 - b) opposite the little square
 - c) in the little square in London
2. Why was the girl crying?
 - a) She did not have a doll any more
 - b) She had lost her doll
 - c) Somebody had stolen her doll
3. Why did Dickens take the girl to his house?
 - a) He wanted to give her a cake
 - b) He wanted her to stop crying
 - c) He wanted to present her with another doll
4. Why was the girl happy?
 - a) A) Her old doll was mended.
 - b) Dickens was very kind to her and took her to her parents.
 - c) She had got a very big and nice doll.
5. Why was Dickens surprised?
 - a) He did not expect to get his novel as a present
 - b) He got the present next week.
 - c) The girl brought him a box of sweets

2.Сделайте письменный перевод рецепта.

Borshch

Products:

- beef - 300 g
- beet - 300 g

- white cabbage - 400 g
- potatoes - 500 g
- carrots - 100 g
- root parsley - 2 PCs.
- onions - 2 heads
- garlic - 3 cloves
- clarified butter - 2 tbsp. spoon
- fat - 50 g
- sweet pepper - 1 PC.
- Bay leaf - 1 PC.
- sour cream - 150 g
- parsley and dill
- ground black pepper, salt to taste

Preparation:

1. Boil the meat in 3 liters of water, add salt and pepper.
2. Beets, cabbage and onions cut into strips, potatoes - slices.
3. Beet fry in butter, add a tablespoon of vinegar (3%), stew until tender in small amount of broth, add sugar (1 tablespoon), tomato paste (2 tablespoons).
4. Strain the broth and continue to cook.
5. Meat cut into cubes and put in boiling broth, add potatoes, cabbage and cook for 15 minutes.
6. Then add the beets, vegetables and sweet pepper cut in shreds, spices. Cook for another 15 minutes.
7. Add chopped garlic, pounded with fat and bring to a boil and let stand another 20 minutes.

3. Составьте меню из набора блюд.

Mushroom soup, vegetable salad, salted salmon, sauerkraut shchee, fish soup, bliny with strawberries, cranberry kissel, soaked apples, kvas, black tea with lemon, green tea, cheese salad, fish snack, hotpot, roast duck and apples.

Menu Card.

Appetizers	Main course
Salads	Desserts
Soups	Beverages

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ.

TEST 1

1.

1.b, 2.b,3.b,4.b,5.c

2. Рецепт шарлотки.

Ингредиенты: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 3 яблока.

Способ приготовления: яблоки промыть, просушить, разрезать каждое на 4 дольки, удалить сердцевину, нарезать дольками. Отставить в сторону. В большой миске тщательно смешать муку, сахар и три яйца. Форму для выпекания выложить пергаментом, смазать маслом, чтобы тесто не прилипло. Выложить в эту форму яблоки, сверху залить тестом. Выпекать при 180 градусов Цельсия в течение 35-40 минут до коричневой корочки. Проверять деревянной палочкой, из готового пирога она должна выходить сухая.

3. Образец заполнения анкеты на английском языке.

Application Form.

1. Application date: 25/05/2018

2. Name , middle name, surname: Ivan Ivanovich Petrov

3. Year, date, month of birth: 5/09/2000

4. Your home adress : Novosibirsk, Parkhomenko Street, 31-5, Russia

5. Telephone number: 8 9234 4456 17

6. E- mail: dlihm@mail.ru

7. Command of foreign languages: English

8. Your education: secondary vocational

9. Marital status (marrid / single): single

10. Your present job: college graduate

11. Desired position : a cook

12. What do you expect from working? to get the best skills of cooking.

13. When could you start working? From the 1-st of Setember 2018

14. Desired salary: 20 000 rubles

15. Your hobby: Sport

TEST 2.

1.

1.a,2.b,3.c,4.c,5.c

2. Пицца с грибами.

Ингредиенты:

150 г муки, 30 г сливочного масла и немного растительного масла, щепотка соли, 2-3 ст. ложки молока, 2 помидора, 50 г сыра, 50 г салями или ветчины, горсть сушеных грибов

Приготовление:

Прежде всего, смажьте сковороду растительным маслом. Высыпьте муку и соль в миску. Нарезьте сливочное масло на маленькие куски и смешайте с мукой. Добавьте молоко и замесите тесто. Выложите тесто в смазанную сковороду. Выложите начинку (маленькие кусочки томатов, сыра, ветчины и грибов) на тесто. Выпекайте около 15 минут в горячей духовке. Разрежьте вашу пиццу на несколько частей и наслаждайтесь.

3. Образец заполнения бланка резюме на английском языке.

Resume

1	Surname	Petrov
2	First Name	Ivan
3	Date of birth	05/09/2000
4	Nationality	Russian
5	Citizenship	Russia
6	Address:	Novosibirsk, Parkhomenko Street, 31-5, Russia
7	Telephone number	8 9234 4456 17
8	E- mail:	dlihm@mail.ru
9	Command of foreign languages	English
10	Your education	secondary vocational
11	Marital status (marrid / single)	single
12	Occupation (or your present job)	college graduate
13	Desired positions	cook
14	Hobby	tennis
15	Signature	

TEST 3

1.

1.c, 2.c, 3.c, 4.b, 5.c

2. Рецепт русских щей

Ингредиенты:

- капуста квашеная – 300 грамм;
- крупная морковь – 1 штука;
- лук – 1 штука;
- картофель – 0,5 кг;
- томатная паста – 1 столовая ложка;
- мука – 1 столовая ложка;
- кости – 200 грамм;
- мясо – 200 грамм;
- зелень;
- соль.

Способ приготовления

Традиционно готовят щи на костном бульоне. Для этого кости следует вымыть, поместить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить 1-1,5 часа, периодически снимая пену. Готовый бульон процедить, кости вынуть, снова вскипятить и отварить в нем мелко нарезанные кусочки жирного мяса.

Когда мясо готово, в кастрюлю добавляют мелко нарезанный картофель. Как только бульон снова закипел, ко всем ингредиентам присоединить капусту.

Измельченные морковь и лук обжарить с томатным пюре на растительном масле в сковороде. Добавить ложку муки. Вместо масла можно использовать жир.

Заправку добавить в кастрюлю со щами и томить на слабом огне под закрытой крышкой еще 30-40 минут..

3. Образец рассказа на английском языке по теме « My shopping».

1. I like like doing **shopping**.
2. I shop online/ offline because **it is very easy**.
3. I do weekly shopping **on Sunday**.
4. My favourite stores are **greengrocers and dairy**.

5. I do my food shopping at **the market**.
6. I usually buy poultry, vegetables, fruits there.
7. I spend a lot of money **on food**.
8. I often buy **eggs, milk, meat and bread**.
9. To save time I **make a shopping list**.
10. To save money I **use a discount card**.
11. When we have a party I do shopping with **my friends**.
12. They **help** me.
13. We like to cook some **dishes**.
14. That's why we usually buy **much food**.
15. Shopping it is my favourite **pastime**.

TEST 4

1.

1.b, 2.a, 3.c, 4.c, 5.a

2. Рецепт приготовления борща.

Ингредиенты:

- говядина - 300 г
- свекла - 300 г
- капуста белокочанная - 400 г
- картофель - 500 г
- морковь - 100 г
- корень петрушки - 2 шт.
- репчатый лук - 2 головки
- чеснок - 3 зубчика
- масло топленое - 2 ст. ложки. ложка
- жир - 50 г
- перец сладкий - 1 шт.
- лавровый лист - 1 шт.
- сметана - 150 г
- зелень петрушки и укропа
- перец черный молотый, соль по вкусу

Приготовление:

Варить мясо в 3 л воды, добавить соль и перец горошком. Свеклу, капусту и репчатый лук нарезать соломкой, картофель - дольками.

Свекла обжарить на сливочном масле, добавить столовую ложку уксуса (3%), тушить до готовности в небольшом количестве бульона, добавить сахар (1 ст. ложку), томатную пасту (2 ст. ложки). Процедить бульон и продолжить варить. Мясо нарезать кубиками и положить в кипящий бульон, добавить картофель, капусту и варить в течение 15 минут. Затем добавить свеклу, овощи и сладкий перец нашинкованные соломкой, специи. Варить еще 15 минут. Добавить мелко нарезанный чеснок, растертый с жиром и довести до кипения. Затем дать постоять еще 20 минут.

3. Составьте меню из набора блюд.

Menu Card.

Appetizers soaked apples salted salmon fish snack	Main course roast duck and apples, hotpot
Salads vegetable salad cheese salad	Desserts cranberry kissel bliny with strawberries
Soups Mushroom soup fish soup sauerkraut shchee	Beverages Kvas green tea black tea with lemon

Спецификация письменного дифференцированного зачёта по учебной дисциплине «Иностранный язык».

1 Содержание дифференцированного зачёта

определяется в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Иностранный язык», рабочей программой учебной дисциплины «Иностранный язык»

2 Принципы отбора содержания дифференцированного зачёта:

- ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», представленным в рабочей программе учебной дисциплины «Иностранный язык» личностные, межличностные и предметные результаты.

3 Структура дифференцированного зачёта

1. Задания дифференцированного зачёта предлагаются в тестовой форме.
2. Варианты письменного дифференцированного зачёта (тестовые задания) равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах дифференцированного зачёта находится тестовое задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

4 Система оценивания отдельных тестовых заданий и письменного дифференцированного зачёта в целом

4.1 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ студент получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

4.2 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

4.3 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

5 Время выполнения дифференцированного зачёта

На выполнение письменного дифференцированного зачёта отводится 45 минут.

6 Рекомендации по подготовке к письменному дифференцированному зачёту

При подготовке к письменному дифференцированному зачёту рекомендуется использовать:

1. Агабекян И.П.. Английский язык для ссузов: Р/Д., 2015. – 318с.

2. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей. – Мю, 2014. – 383 с.
3. Безкоровая Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2015.