

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Принято
на заседании
Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2025 г.

«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.



Рассмотрено
на заседании МЦК
общеобразовательных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

КОС
дисциплины иностранный язык (английский)
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский).

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский) обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции:

Уметь

✓ Общие умения

- ✓ использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- ✓ владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- ✓ самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

✓ Диалогическая речь

- ✓ участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- ✓ осуществлять запрос и обобщение информации;
- ✓ обращаться за разъяснениями;
- ✓ выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- ✓ к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- ✓ вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- ✓ поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- ✓ завершать общение;

✓ Монологическая речь

- ✓ делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- ✓ кратко передавать содержание полученной информации;
- ✓ в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

✓ Письменная речь

- ✓ небольшой рассказ (эссе);
- ✓ заполнение анкет, бланков;
- ✓ написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

✓ Аудирование

- ✓ понимать:
- ✓ основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- ✓ высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- ✓ отделять главную информацию от второстепенной;
- ✓ выявлять наиболее значимые факты;
- ✓ определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

✓ Чтение

- ✓ извлекать необходимую, интересующую информацию;

- ✓ отделять главную информацию от второстепенной;
- ✓ использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

знать:

- ✓ профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
- ✓ лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- ✓ простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- ✓ предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- ✓ имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- ✓ артикль: определенный, неопределенный, нулевой;
- ✓ основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
- ✓ употребление существительных без артикля;
- ✓ имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- ✓ наречия в сравнительной и превосходной степенях;
- ✓ неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- ✓ количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- ✓ глагол, понятие глагола-связки;
- ✓ образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

общие компетенции

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Тесты для дифференцированного зачета

Выберите правильный ответ.

Вариант 1

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям.

Shop catering for needs of the population, regular customer, tinned fish, all kinds of cereals, ready packets, a big choice of items, all year round, to compare prices.

Задание 2. Прочитайте текст, устно переведите. Ответьте на вопросы после текста.

Text : Cooking the french way

"The secret of fine French food," said a famous gastronome, "is primarily the careful selection of the ingredients" and this is much in evidence when you watch a French woman shopping. She uses her eyes, nose and fingers, as well as her head, to check quality and compare values before she buys. Having obtained the best possible raw materials the art of the French cooks is then directed to bringing out their full flavour. And this is where a little patience and attention to detail in cooking is really beneficial for the dish. If, for instance, the recipe says, "dry the meat or chicken joints thoroughly before frying", it is important to do so for this aids the browning process and seals in the juices in the meat. It takes a little time but it achieves a purpose. Often a recipe will tell you "to reduce the liquid to half by rapid boiling" which is another typically French method of concentrating flavour and one that can make all the difference between a fine dish and a mediocre one. "Simmer" really does mean simmer - that is to say cooking just below boiling point so that only an occasional bubble breaks the surface of the liquid. There can be no compromise with time either. If a recipe says, "simmer for 4 hours", the flavour will be much better after 4 hours cooking than after 3, for only long slow cooking can achieve the right amalgamation of flavours to give the dish its character. This is especially so with French casserole dishes such as daubes, cassoulets and so on.

Rich food does not figure in French homes nearly as frequently as one might suppose, for one thing the cost is prohibitive and for another the French are quite as diet and health conscious as the rest of us. What most typifies good French cooking is high quality raw materials cooked simply but perfectly to enhance their natural flavour.

- 1) French way of cooking?
- 2) What cooking methods do French use while preparing the food?
- 3) What do French do to enhance natural flavour of foodstuffs?

Задание 3. Подберите наиболее подходящий вариант и подставьте в пропуск.

1. I love Thai food - but sometimes it's toofor me.

hot, peppery, sharp, warm.

2. Japanesesushi (raw fish) is one of my favourite

bowls, courses, dishes, plates, sauces.

3. That was absolutely delicious. Can you give me the?

formula, instructions, prescription, receipt, recipe.

4. How would you like your steak cooked? Well done, medium or.....

bloody, blue, rare, raw, red

5. A lot of food you buy nowadays contains all sorts of artificial

additions, additives, extracts, spices, supplements.

6. Waiter, could I see the, please?

card of wines, list of wines, card wine list, wine menu

Вариант 2

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям.

Home-baked bread, smoked pork, a huge variety of food, fresh black-eyed beans, a lot of slithering silver fish, self-respecting cook, slightly gamy flavor.

Задание 2. Прочитайте текст, устно переведите. Ответьте на вопросы после текста.

Text : Some dishes of American cookery pot roast and mashed potatoes

If everyone knew how to cook, he would be sure to eat when and what he wanted. Cook books issueing American publishing houses should serve the same end: better, more flexible eating. These books show the variety and sophistication of modern American cookery. Some years ago the U.S. was stuck in the pot-roast and mashed potato syndrome.

The earlier version has only one straight forward recipe for pot-roast and for mashed potatoes. And what about the new American cuisine with all the flavours and delicacy?

How can one do it in the kitchen?

First of all it must be «pot-roast paste»

Yes, you make this pot roast, that sounds delicious, but then you chop it all up and with its juices spoon it over a pound with its juices of penne. The old pot-roast is now actually a «stracotto».

Here is recipe of the paste.

Three listing: the basic one, with sour cream, one that has a whole head of cooked garlic: and one that is half potatoes and half parsnips. Representing the new American cuisine this dish is practiced in imaginative restaurants across the country.

1. In what way do the American cookbooks serve people in modern cookery?
2. What was the earliest version of potato-cooking?
3. Is “pot-roast paste” a basic dish of modern American cuisine?
4. How can we convert old pot-roast into actually stracotto?
5. What are the main components of "pot-roast paste"?
6. Where is this dish practiced in America?

Задание 3. Подберите наиболее подходящий вариант и подставьте в пропуск.

1. I love Thai food - but sometimes it's toofor me.

hot, peppery, sharp, warm.

2. Japanesesushi (raw fish) is one of my favourite

bowls, courses, dishes, plates, sauces.

3. That was absolutely delicious. Can you give me the?

formula, instructions, prescription, receipt, recipe.

4. How would you like your steak cooked? Well done, medium or.....

bloody, blue, rare, raw, red

5. A lot of food you buy nowadays contains all sorts of artificial

additions, additives, extracts, spices, supplements.

6. Waiter, could I see the, please?

card of wines, list of wines, card wine list, wine menu.

Вариант 3

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям.

Before being smoked, honey soaked doughnuts in syrup, a big choice of items, all year round, to compare prices.

Задание 2. Прочитайте текст, устно переведите. Ответьте на вопросы после текста.

Text: Modern methods of cooking

Cooking is both a science and an art. Perfect cooking can only be the result of a combination of skill, attention to detail, and love of the trade. A good cook must be thoroughly conversant with the different methods of cooking food.

ROASING is cooking in a current of hot air. Originally, roasting applied to cooking in front of an open fire and baking applied to cooking in an oven, such as the baker's or the pastry cook's.

Though rare nowadays, spit-roast is considered best. Thanks to new electric appliances, roasted meat is regaining its popularity, but it always requires some basting, i.e. spooning liquid or melted fat over the roast to keep it sufficiently moist.

GRILLING is carried out on the same principles as roasting, a gridiron being used instead of a spit and no basting being required. The advantage of it is that the juices concentrate in the central part of the joint.

FRYING is cooking in hot fat or dripping (or even butter). Shallow frying implies the use of a small quantity of fat, as is the case in sautéed potatoes, which are tossed in the fat. The amount of fat may be quite small with steaks, chops, and cutlets; fat may even be dispensed with when it comes to frying bacon or sausages. **Deep fat frying** is used for fish, chips, doughnuts... A frying-basket often proves most useful for this sort of frying.

BAKING is cooking by radiant heat in an oven. All cakes are baked.

BOILING is applied to a variety of foods, meat, fish, vegetables, fruit, and, consequently, suits a variety of purposes. **Fast boiling** easily spoils the appearance of the food and should be limited to the reduction of liquids.

When meat, fish or vegetables are added to boiling water, it goes off the boil for a while; it has returned to the boil, it should be kept simmering and just bubble gently by reducing the heat.

STEWING is a definitely slower process, carried out in a pan or casserole, for cooking tender the cheaper tough cuts of meat. They must cook to **simmer instead of to boil**. Stewing should be started in cold water, then the water must be slowly brought up to the boil, but it should never boil fast.

BRAISING is a more elaborate style of cooking than stewing. Rather tough joints can be much improved by braising.

POACHING is cooking in liquid below boiling point. Poached eggs are very popular.

STEAMING is cooking in the heat of steam. Many puddings are steamed. *Now it is up to the cook to choose the appropriate process in accordance with the foods, time and turn them to the best possible use.*

1. How can perfect cooking be ensured?
2. What must a good cook know?
3. What is roasting?
4. What foodstuffs can be cooked by roasting?
5. What's the difference between roasting and grilling?

Задание 3. Подберите наиболее подходящий вариант и подставьте в пропуск.

1. Can you tell the difference between shallow frying and deep fat frying?
2. The reason why he always eats so much is simply that he's very
eager, greedy, hungry, starving.
3. She liked the dessert so much she asked for a second
dish, go, helping, plate, serving, try
4. If you're on a diet, there are some foods you have to
avoid, deny, escape, lack, stop.
5. You forgot to put the milk in the fridge and now it has gone
away, back, down, off, out.
6. Would you prefer sparkling mineral water or?
still, fizzy, dull, gassy, flat,

Вариант 4

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям.

regular customer, tinned fish, all kinds of cereals, ready packets, a big choice of items, smoked pork, a huge variety of food, fresh black-eyed beans.

Задание 2. Прочитайте текст, устно переведите. Ответьте на вопросы после текста.

Text : Some dishes of American cookery are roast and mashed potatoes

If everyone knew how to cook, he would be sure to eat when and what he wanted. Cook books issued by American publishing houses should serve the same end: better, more flexible eating. These

books show the variety and sophistication of modern American cookery. Some years ago the U.S. was stuck in the pot-roast and mashed potato syndrome.

The earlier version has only one straight forward recipe for pot-roast and for mashed potatoes. And what about the new American cuisine with all the flavours and delicacy?

How can one do it in the kitchen?

First of all it must be «pot-roast paste»

Yes, you make this pot roast, that sounds delicious, but then you chop it all up and with its juices spoon it over a pound with its juices of penne. The old pot-roast is now actually a «stracotto».

Here is recipe of the paste.

Three listing: the basic one, with sour cream, one that has a whole head of cooked garlic: and one that is half potatoes and half parsnips. Representing the new American cuisine this dish is practiced in imaginative restaurants across the country.

1. In what way do the American cookbooks serve people in modern cookery?
2. What was the earliest version of potato-cooking?
3. Is “pot-roast paste” a basic dish of modern American cuisine?
4. How can we convert old pot-roast into actually stracotto?
5. What are the main components of "pot-roast paste"?
6. Where is this dish practiced in America?

Задание 3. Подберите наиболее подходящий вариант и подставьте в пропуск.

1. I love Thai food - but sometimes it's toofor me.
hot, peppery, sharp, warm.
2. Japanesesushi (raw fish) is one of my favourite
bowls, courses, dishes, plates, sauces.
3. That was absolutely delicious. Can you give me the?
formula, instructions, prescription, receipt, recipe.
4. How would you like your steak cooked? Well done, medium or.....
bloody, blue, rare, raw, red
5. A lot of food you buy nowadays contains all sorts of artificial
additions, additives, extracts, spices, supplements.
6. Waiter, could I see the, please?
card of wines, list of wines, card wine list, wine menu.

Составить диалог по теме на английском языке:

- «Знакомство»
- «Подготовка к зимним праздникам»
- «Учёба в колледже и планы на будущее»
- «Хобби»
- «Приглашение в кино, в театр»
- «В кафе, в ресторане»
- «В магазине, на рынке»
- «В туристическом бюро»
- «На таможне»
- «В гостинице»
- «Приём на работу»