



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ  
(ФРАНЦУЗСКИЙ)»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра иностранных языков

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p> <p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (французский)</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- французский язык в объеме, необходимом для получения и передачи информации профессионального содержания, правила речевого этикета</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать профессиональную документацию на иностранном языке;</li> <li>- начинать/вести/поддерживать и заканчивать диалог (визит зарубежного партнера, устройство на работу, деловая поездка, деловая корреспонденция, проведение собраний и совещаний, ведение переговоров, презентация продукта), соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); высказывать свое мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ);</li> <li>- делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог повествование и монолог-рассуждение.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамматическими навыками, необходимыми для коммуникации на английском языке без искажения смысла в письменной и устной форме.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	только некоторые из имеющихся у него сведений	информации	информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

### Тестовые задания открытого типа:

1. Pour le petit-déjeuner, on mange souvent des croissants et du \_\_\_\_\_ .

**Ответ: café**

2. En France, le repas principal de la journée est le \_\_\_\_\_.

**Ответ: dîner**

3. La personne qui sert les clients à table dans un restaurant est appelée un(e) \_\_\_\_\_.

**Ответ: serveur/serveuse**

4. Quel est le nom du pain traditionnel français, long et croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur?

**Ответ: La baguette**

5. Quel est le plat français à base d'œufs battus cuits lentement avec divers ingrédients tels que du fromage, des champignons ou des herbes ?

**Ответ: L'omelette**

6. La base de la sauce béchamel: \_\_\_\_\_.

**Ответ: Le lait, le beurre et la farine**

7. Trois types de fromages français célèbres: \_\_\_\_\_.

**Ответ: Camembert, Brie, Roquefort**

8. Quel type de vin est produit dans la région de Bordeaux?

**Ответ: Le vin rouge**

9. Quelle est ta recette préférée pour un repas spécial en famille ?

**(Лимит ответа 50 слов)**

10. Décris comment tu choisirais un restaurant pour une occasion spéciale.

**(Лимит ответа 50 слов)**

11. Décrivez votre repas idéal en incluant une entrée, un plat principal et un dessert.

**(Лимит ответа 3 предложения)**

12. Imaginez que vous êtes au restaurant et que vous avez commandé un plat qui ne correspond pas à vos attentes. Comment réagissez-vous?

**(Лимит ответа 3 предложения)**

13. Prends donc un yaourt dans le \_\_\_\_\_ sit u as faim!

**Ответ: refrigerator/ frigo**

**Тестовые задания закрытого типа:**

14. Indiquez tous les mots en rapport avec la restauration.

- 1) La salle
- 2) La terrasse
- 3) Les tables
- 4) La gouvernante
- 5) Les valets
- 6) Les serveurs et serveuses
- 7) Les seconds de cuisine

**Ответ: 1 La salle, 2 La terrasse, 3 Les tables, 6 Les serveurs et serveuses, 7 Les seconds de cuisine**

15. Que signifie "à emporter" dans un restaurant?

- a) Pour manger sur place
- b) Pour emporter à la maison
- c) Les deux options sont possibles

**Ответ: b) Pour emporter à la maison**

16. Que pouvez-vous acheter dans les produits laiterie?

- 1) le sucre
- 2) le pain
- 3) le beurre
- 4) les céréales
- 5) le lait
- 6) le yaourt

**Ответ: 3 le beurre 5 le lait 6 le yaourt**

Компетенция УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**Тестовые задания открытого типа:**

17. Comment appelle-t-on le mode de préparation où les aliments sont cuits dans une grande quantité de liquide bouillant?

**Ответ: la cuisson**

18. Comment appelle-t-on la méthode de cuisson rapide à feu vif pour saisir les aliments?

**Ответ: la sauté**

19. Quel est le terme pour une méthode de cuisson qui consiste à cuire les aliments dans un four à chaleur sèche?

**Ответ: la cuisson au four**

20. Comment appelle-t-on une soupe froide à base de tomates, de poivrons et de concombres?

**Ответ: le gaspacho''**

21. Comment appelle-t-on une préparation à base de pâte à pain cuite au four?

**Ответ: le pain**

22. Comment appelle-t-on la viande hachée cuite entre deux morceaux de pain?

**Ответ: le hamburger**

23. La préparation sucrée cuite au four à base de pâte, de fruits et parfois de crème est appelée

\_\_\_\_\_

**Ответ: la tarte**

24. Le mélange d'ingrédients utilisé pour recouvrir une préparation avant cuisson

c'est \_\_\_\_\_?

**Ответ: la panure**

25. Pour faire une omelette, il faut battre des œufs dans un bol, les assaisonner avec du sel et du poivre, puis les verser dans une poêle chaude avec un peu d'\_\_\_\_\_. Ensuite, laissez cuire l'omelette à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit prise.

**Ответ: huile**

26. La \_\_\_\_\_ est un ingrédient de base utilisé pour préparer des pâtisseries comme des gâteaux, des biscuits et des tartes. Elle est souvent mélangée avec du sucre, des œufs et du beurre pour former une pâte.

**Ответ: farine**

27. Pour \_\_\_\_\_ une sauce tomate, commencez par faire revenir de l'oignon et de l'ail dans de l'huile d'olive. Ensuite, ajoutez des tomates concassées, du sel, du poivre et des herbes comme le basilic et l'origan.

**Ответ: préparer**

**Тестовые задания закрытого типа:**

28. Quel est l'ingrédient principal de la ratatouille?

- A) Poisson
- B) Viande
- C) Légumes
- D) Fruits

**Ответ: C) Légumes**

29. Quels plats sont traditionnellement servis lors d'un repas de Noël en France ? (Sélectionnez toutes les réponses correctes)

- A) Dinde aux marrons
- B) Foie gras
- C) Raclette
- D) Bûche de Noël

**Ответ: A) Dinde aux marrons, B) Foie gras, D) Bûche de Noël**

30. Associez chaque plat à son pays d'origine :

Plats :	Pays :
1. Sushi	A. États-Unis
2. Paella	B. Japon
3. Hamburger	C. Espagne

**Ответ:**

**1 - B(Japon)**

**2 – C (Espagne)**

**3 - A (États-Unis)**

31. Classez ces plats de l'entrée au dessert :

- Tarte Tatin
- Coq au vin
- Salade niçoise

**Ответ: Salade niçoise (entrée) - Coq au vin (plat principal) - Tarte Tatin (dessert)**

**3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.



#### 4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (французский)» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик – Плива Е.П., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры иностранных языков

Заведующая кафедрой



Г. П. Кофанова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская