Модульна контрольна робота з англійської мови

Спеціальність: 181 "Технологія харчових продуктів"
Рівень освіти: Фаховий молодший бакалавр
Дисципліна: Англійська мова за професійним спрямуванням
Час виконання: 40 хвилин
Максимальна кількість балів: 100 балів (відповідає 5 балам)
Інструкція:

- Контрольна робота складається з трьох рівнів складності.
- Кожен рівень має свою вартість балів.
- Уважно читайте завдання перед тим, як дати відповідь.

Рівень I (Максимум 35 балів)

Завдання 1. Оберіть правильну відповідь. (1 бал за кожну правильну відповідь, всього 10 балів)

1. What do you say when you leave a meeting?

   a) Hello b) Excuse me c) Goodbye d) Thank you

2. Which sentence uses the correct form of "to be"?

   a) She is a student. b) They are a student. c) He am a student. d) We is a student.

3. Choose the correct option: "_____ fresh vegetables in the market?"

   a) Is there b) Are there c) There is d) There are

4. How do you usually express gratitude?

   a) I'm sorry b) Thank you c) Please d) You're welcome

5. Which word describes a place where students learn professional skills?

   a) Hospital b) Factory c) College d) Shop

6. Which of these verbs is used for cooking?

   a) Read b) Sleep c) Chop d) Drive

7. How do you ask for permission politely?

   a) Give me that! b) May I come in? c) Come here! d) Go away!

8. Complete the sentence: "My future specialty _____ very interesting."

   a) are b) am c) is d) be

9. Which phrase describes professional abilities?

   a) Free time b) Eating habits c) Professional skills d) Daily routine

10. What do you say when you want to apologize?

    a) Thank you b) Excuse me c) I'm sorry d) Good luck

LIVEWORKSHEETS

Завдання 2. З'єднайте англійське слово з його українським перекладом. (1 бал за кожне правильне співставлення, всього 15 балів)

English Word	№	Ukrainian Translation
1. Whisk		Кулінарний
2. Apron		Порція
3. Utensil		Маринад
4. Simmer		Бланшувати
5. Recipe		Інгредієнт
6. Fermentation		Гарнір
7. Shelf life		Замішувати
8. Batch		Партія (продуктів)
9. Knead		Термін зберігання
10. Garnish		Ферментація
11. Ingredient		Рецепт
12. Blanch		Тушкувати (на повільному вогні)
13. Marinade		Прилад (кухонний)
14. Portion		Фартух
15. Culinary		Збивати

Завдання 3. Виберіть правильний варіант (much/many/some/any/little/few).
(1 бал за кожну правильну відповідь, всього 10 балів)

1. How _____ sugar do you need for the cake?

   a) many b) much c) some d) any

2. There are _____ apples in the basket, but not enough for a pie.

   a) little b) much c) few d) any

3. Do you have _____ questions about the recipe?

   a) much b) some c) any d) little

4. We have _____ milk left, we need to buy more.

   a) many b) a lot of c) little d) some

LIVEWORKSHEETS

5. There isn't _____ noise in the kitchen now.

   a) many b) some c) much d) a few

6. She bought _____ fresh vegetables at the market.

   a) any b) much c) some d) little

7. He has _____ experience in baking bread.

   a) many b) few c) a lot of d) any

8. Are there _____ carrots in the fridge?

   a) much b) some c) any d) little

9. There was _____ time to prepare the ingredients.

   a) many b) a little c) a few d) some

10. How _____ students are in your cooking class?

    a) much b) little c) many d) any

Рівень II (Максимум 35 балів)

Завдання 4. Оберіть правильну відповідь. (1 бал за кожну правильну відповідь, всього 10 балів)

1. Which dairy product is made from fermented milk?

   a) Butter b) Cheese c) Cream d) Yogurt

2. What kind of meat is typically used for bacon?

   a) Beef b) Chicken c) Pork d) Fish

3. Which of these is a root vegetable?

   a) Tomato b) Potato c) Apple d) Strawberry

4. What type of seafood has a hard shell and often lives in the ocean?

   a) Salmon b) Shrimp c) Crab d) Cod

5. Which grain is commonly used to make bread?

   a) Rice b) Wheat c) Oats d) Corn

6. Which part of the egg is mostly protein?

   a) Yolk b) Shell c) White d) Membrane

LIVEWORKSHEETS

7. What kind of fruit is typically grown in tropical climates and has a yellow peel?

   a) Apple b) Banana c) Cherry d) Orange

8. Which cooking method involves submerging food in hot oil?

   a) Steaming b) Roasting c) Frying d) Grilling

9. What is a common ingredient for thickening sauces?

   a) Water b) Salt c) Flour d) Vinegar

10. Which of these is NOT a type of spice?

    a) Cinnamon b) Pepper c) Salt d) Nutmeg

Завдання 5. З'єднайте назву продукту з його поясненням. (1 бал за кожне правильне співставлення, всього 10 балів)

Product Name	**№**	**Explanation**
1. Pasta		a. A dairy product made from milk fat.
2. Legumes		b. A staple food made from ground cereal grains.
3. Broth		c. Dried fruits such as raisins, prunes, or apricots.
4. Offal		d. Edible internal organs of an animal.
5. Puree		e. A savory liquid made by simmering meat, fish, or vegetables in water.
6. Butter		f. Dried seeds of a plant, like beans, lentils, or peas.
7. Dough		g. A mixture of flour, water, and often yeast, used for baking.
8. Dried fruit		h. A smooth, thick preparation of mashed food, usually fruits or vegetables.
9. Cereal		i. A type of food made from flour, water, and sometimes eggs, typically cut into various shapes.
10. Dressing		j. A sauce for salads, typically made of oil, vinegar, and seasonings.

Завдання 6. Заповніть пропуски в рецепті, використовуючи слова з рамки. (1 бал за кожну правильну відповідь, всього 15 балів)

Words: *heat, stir, serve, chopped, boil, sprinkle, mix, slices, add, onions, olive, minutes, fresh, saucepan, seasoned*

Basic Tomato Soup Recipe

LIVEWORKSHEETS

Ingredients:

- 1 tbsp _____ oil
- 1 medium _____, finely _____
- 2 cloves garlic, minced
- 1 can (400g) crushed tomatoes
- 500ml vegetable _____
- Salt and pepper to taste
- A handful of _____ basil leaves, for garnish

Instructions:

1. _____ the olive oil in a large _____ over medium _____.
2. _____ the chopped _____ and cook until softened, about 5 _____.
3. _____ the minced garlic and cook for 1 more minute until fragrant.
4. _____ the crushed tomatoes and vegetable broth.
5. Bring to a _____, then reduce _____ and let it _____ for 15-20 minutes.
6. _____ with salt and pepper.
7. Pour into bowls and _____ with fresh basil leaves.
8. You can also _____ a few _____ of toasted bread on the side.

Рівень III (Максимум 30 балів)

Завдання 7. Розкрийте дужки, поставивши дієслово в правильну форму (Present Simple або Present Continuous). (1 бал за кожну правильну відповідь, всього 10 балів)

1. She usually (cook) _____ dinner at 7 p.m.
2. Right now, I (study) _____ for my English exam.
3. They often (visit) _____ the local market on Saturdays.
4. Look! The chef (prepare) _____ a special dish.
5. Water (boil) _____ at 100 degrees Celsius.
6. My sister (not / work) _____ in a restaurant today. She (rest) _____.
7. What (you / do) _____ at the moment?
8. He never (eat) _____ meat. He is a vegetarian.
9. We (learn) _____ about food preservation this week.
10. The sun always (rise) _____ in the east.

Завдання 8. Складіть речення, використовуючи надані слова та додаючи пропущені елементи (артиклі, прийменники, допоміжні дієслова тощо), якщо це необхідно. Зверніть увагу на правильну граматичну структуру. (1 бали за кожне правильне речення, всього 10 балів)

1. I / plan / become / successful / chef.

LIVEWORKSHEETS

2. There / many / different / types / cheese / world.

3. Professional / kitchen / always / be / clean / organized.

4. She / usually / use / fresh / ingredients / her / cooking.

5. How / much / milk / we / need / this / recipe?

6. My / educational / institution / offer / great / opportunities / students.

7. We / currently / learn / how / prepare / traditional / Ukrainian / dishes.

8. Is / there / any / salt / on / table?

9. Food / preservation / important / avoid / waste.

10. He / not / like / spicy / food / very / much.

Завдання 9. Доповніть речення, використовуючи надані слова. (1 бал за кожне правильне доповнення, всього 4 бали)

Слова: *hygiene, nutritious, communication, future*

1. Good personal _____ is crucial for food safety in a professional kitchen.
2. Fruits and vegetables are important for a _____ diet.
3. Effective _____ skills are essential for successful teamwork in any workplace.
4. After graduating from college, I plan to work as a chef and open my own restaurant in the _____.

LIVEWORKSHEETS

Завдання 10. Дайте розгорнуті відповіді на відкриті питання. (2 відкритих питання, 3 бали за кожну відповідь, всього 6 балів)

1. Describe your future profession. What skills and knowledge do you think are most important for a food technologist? (2-3 речення)
2. Imagine you are preparing a traditional Ukrainian dish. Which dish would it be? What main ingredients would you use, and what cooking methods would you apply? (2-3 речення)

Система оцінювання:

Загальна кількість балів:

- Рівень I: 35 балів (Завдання 1: 10 балів; Завдання 2: 15 балів; Завдання 3: 10 балів)
- Рівень II: 35 балів (Завдання 4: 10 балів; Завдання 5: 10 балів; Завдання 6: 15 балів)
- Рівень III: 30 балів (Завдання 7: 10 балів; Завдання 8: 20 балів)
- **Всього:** 35 + 35 + 30 = **100 балів**

Переведення у 100-бальну шкалу: Ваша кількість балів за цю роботу і є оцінкою за 100-бальною шкалою.

Переведення у 5-бальну шкалу:

- **90-100 балів (відмінно):** 5
- **75-89 балів (добре):** 4
- **60-74 балів (задовільно):** 3
- **30-59 балів (незадовільно):** 2
- **0-29 балів (незадовільно):** 1

LIVEWORKSHEETS