

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) .....	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)22	
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА.....	55

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации предназначен для проверки результатов освоения дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (адаптационная дисциплина).

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в ходе освоения материала в форме устного опроса, выполнения письменных заданий по теме занятия. В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное корректирующее общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

### **Критерии оценки уровня освоения программы**

При проведении текущего контроля студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе или при выполнении заданий, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему освоить программу. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий (недостаточный) уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

## **2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

### **Формы и методы текущего контроля.**

Для закрепления и усвоения полученных знаний используются следующие формы и методы контроля: устный и письменный опрос, подготовка сообщений, рефератов, тестирование, решение ситуационных задач и т.д. Формы и методы текущего контроля предусматривают как самостоятельную работу, так и работу в группе.

Текущий контроль направлен на индивидуальную коррекцию результатов обучения по дисциплине по следующим видам работ:

Отработка навыков поиска и передачи информации.

Отработка навыков безопасного информационного и социального взаимодействия.

Подготовка документов в разных форматах.

Работа по индивидуальной программе.

Могут быть дополнительно использованы следующие формы:

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций по отдельным темам (разделам) курса;

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать логическую связь между темами курса.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

## 2) Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за проект, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

## 3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», выполняют работу заново.

**Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер ОС
<b>Должен знать</b>				
Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Передаёт краткое содержание полученной информации. Участвует в беседе на знакомую тему; переводит со словарем тексты профессиональной направленности. Воспринимает грамматические особенности английского языка; распознаёт и переводит правильно предложения, содержащие данные грамматические формы в устной и письменной речи.	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Устный опрос	1,12
<b>Должен уметь</b>				
Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	Делает сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме. Кратко передаёт содержание полученной информации. Рассказывает о себе, своем окружении, своих планах. Создает письменные сообщения разных типов: письмо; небольшой рассказ; изложение сведений о себе; составление плана текста.	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Устный опрос	1,12
		Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Письменный опрос	2,4,6,9
		Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 4. Кухня, производственные помещения и оборудование	Аудиторная самостоятельная работа	3,5,7,10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер ОС
		Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане		
		Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Тестирование	8
		Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Деловая и/или ролевая игра	11
		Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Создание и защита электронной презентации	13
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.	Переводит правильно основные профессиональные термины; владеет основами перевода текстов профессиональной направленности.	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Письменный опрос	2,4,6,9
		Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 4. Кухня, производственные помещения и оборудование Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Аудиторная самостоятельная работа	3,5,7,10
		Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Тестирование	8

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер ОС
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Находит дополнительную информацию, используя альтернативные источники, в т.ч. информационно-коммуникационные технологии.	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Создание и защита электронной презентации	13
<b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Устный опрос	1,12
<b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 6. Обслуживание посетителей в	Письменный опрос	2,4,6,9



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер ОС
деятельности.	Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	ресторане		
		Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 4. Кухня, производственные помещения и оборудование Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Аудиторная самостоятельная работа	3,5,7,10
		Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Тестирование	8
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности.	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Деловая и/или ролевая игра	11
		Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Создание и защита электронной презентации	13
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Устный опрос	1,12

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер ОС
клиентами				
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Письменный опрос	2,4,6,9
		Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 4. Кухня, производственные помещения и оборудование Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Аудиторная самостоятельная работа	3,5,7,10
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Тестирование	8
		Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Создание и защита электронной презентации	13
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Деловая и/или ролевая игра	11

**Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля**  
**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1**

Устный опрос

**Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки**

1. Рассказать о способах кулинарной обработки продуктов питания.
2. Пересказ текста «Methods of cooking»

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2**

Письменный опрос

**Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

Example: A vase for...a.. is in the middle of the table.

- a. flowers b. cigarettes c. pencils
1. First we place. ...  
a. a napkin b. a tablecloth c. a soup plate
2. A side plate is...  
a. to the left. b. to the right c. in the middle
3. We put..... on the top of the napkin.  
a. a glass b. a bowl c. a butter knife
4. .... is to the right and left of the plate  
a. knife and fork b. fork and spoon c. knife and spoon
5. A soup spoon is outside ...  
a. the side plate b. the knife c. the fork
6. .... is above the soup spoon.  
a. a glass b. a napkin c. salt and pepper
7. A waiter puts ..... on the side plate  
A. a dirty napkin b. correctly folded napkin c. a torn napkin
8. There is ..... in the middle of the table.  
a. an ashtray b. a wine glass c. a side plate
9. We leave only..... before we bring the dessert menu.  
a. a soup plate b. cutlery c. a wine glass.
10. We light the candle if it is.... .  
a. morning b. evening c. weekend

**2. Расставьте слова в соответствующую колонку.**

*poultry    meat    offal    seafood    fish    vegetables*

Beef, cabbage, mussels, caviar, beet root, trout, cucumber, lamb, liver, prawns, pork, veal, brains, leek, pike, duck, halibut, lobster, turkey, aubergine, cauliflower, eel, squide, chicken, carrot, heart, beans, sole

**3. Complete the text with the following words :**

Boiled, dish, dough, also, is, baked, are, marinated, filled, in, fish, served

**Fish dishes**

The best-known & probably the most popular fish dish served \_\_\_\_ {1} a Russian restaurant is monastery style sturgeon. Pieces of sturgeon are \_\_\_\_ {2} with mushroom & sour cream. Another appetizing \_\_\_\_ {3} is sturgeon Tzar-style shashlik with tartar sauce, olives & green lemon. Before frying the sturgeon pieces are \_\_\_\_ {4} in white wine with onions and lemon. This makes the \_\_\_\_ {5} particularly tender.

Beyond all praise \_\_\_\_ {6} pike-perch rolls. Pieces of the fillet are first coated with salmon mousse & then wrapped in \_\_\_\_ {7} & baked. The rolls are \_\_\_\_ {8} with potatoes & cauliflower. Another way to prepare pike-perch \_\_\_\_ {9} to fry the pieces in beer dough.

The fish dishes also include \_\_\_\_ {10} sturgeon & horseradish in kvas, trout \_\_\_\_ {11} with mushrooms & cheese & carp baked with mushrooms. Fried or steamed salmon dishes are \_\_\_\_ {12} delicious.

## Аудиторная самостоятельная работа

### Вариант 1

1. Cream of chicken is a kind of ...

- ### ***Вариант 2***

1. Which is a kind of cabbage?

- 12

6. The most popular ice-cream topping is made of ...  
a) apple      b) strawberries      c) watermelons      d) plums
7. A big green striped berry is called ...  
a) a lemon      b) a pineapple      c) a watermelon      d) an apple
8. Pork, beef, mutton are ...  
a) fish      b) meat      c) poultry      d) pastry
9. Seasoning is the synonym of the word ...  
a) alcohol      b) raining      c) seafood      d) relish
10. The main ingredient of all cakes and pies is ...  
a) flour      b) bread      c) cereal      d) spices
11. People who don't eat meat are called ...  
a) alcoholics      b) vegetarians      c) gourmets      d) sweet tooth
12. People who have stomach problems try to avoid ... food.  
a) salty      b) sweet      c) spicy      d) warm
13. Those who want to lose weight should not eat ...  
a) chocolate      b) meat      c) eggs      d) fish
14. Milk, cheese, butter and yoghurt are called ...  
a) Porridge      b) game      c) liquor      d) dairy products
15. If you want to have a good sleep, don't drink ... in the evening.  
a) mineral water      b) juice      c) coffee      d) tea

## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

### Письменный опрос

#### Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала

##### “The Service Staff and its Duties”

The waiters who work in the dining room create the atmosphere that determines restaurant's **popularity**, so their work is important to the **success** of the restaurant.

The **headwaiter** and the **barman** usually come to the restaurant before it opens. **Headwaiters** are usually skilled. They have many years of **experience** in this and other restaurants. The main part of their job is to control and coordinate the work of the **staff** in the dining room. They also **greet** the guests when they arrive and show them to their tables.

The **barman** should be **experienced** in wines and cocktails. He must know a lot of recipes of cocktails and **strong drinks**.

The waiters in the dining room come **half an hour before the opening**. First they wash their hands and **change into** their **uniforms**. Then they **set the tables** before the guests arrive.

Some waiters often want **to earn some money** and travel to Europe **to get experience** in some of the hotel restaurants in European cities. As usual they want to become **headwaiters** and restaurant managers one day.

Cooks often do their work with the help of their **apprentices** who make the pates, the ice cream and desserts. Cooks also **prepare** the main course meat dishes and then **apprentices** cook them.

**Apprentices** usually learn a lot of things **in a short time**. They clean, cut and prepare the vegetables and make fruit salads. They learn **to make garnishes** and **decorations** on the dishes. They must keep the kitchen clean. They also help **to slice** mushrooms, **peel** potatoes and **wash the dishes**.

#### 1. Answer the questions

1. What are the duties of the headwaiter?
2. What are the duties of the waiter?
3. When does the service staff begin its work?
4. What does the apprentice do in the kitchen?

#### 2. Write it in English

1. приготовить гарнир

2. приветствовать посетителей
3. нарезать грибы ломтиками
4. одеться в униформу
5. рецепты коктейлей
6. принесите мне счёт
7. вкусные конфеты
8. проводить к столу
9. занять своё место за столом
10. обслужить посетителя

**3. Complete the sentences using words from the list below**

*having prepared; made; baked; making; changed; having been asked; baking; serving*

1. After ... the main course the apprentice felt tired.
2. ... different kinds of cakes is my best friend's hobby.
3. ... garnish to the steak Jane made a mistake.
4. In the canteen he suddenly saw Mary ... into a new uniform.
5. The tart ... by my brother was very delicious.
6. The headwaiter asked Nick to be polite while ... the guests in the dining hall.
7. ... the question the apprentice was thinking of an answer.
8. The crackers ... at that snack bar are of a good quality.

**4. Choose the right word to make the sentences complete.**

1. Look! She (is working / is sleeping) at that fast food restaurant now!
2. What (would / could) you like to order?
3. Working as an apprentice John always washes (dishes / his hands) at that café.
4. She used to make delicious (salads/ tarts) in summer.
5. Instead of helping the (guest/ cook) with the dish she was chatting.

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5**

Аудиторная самостоятельная работа

**Тема 3. Составление меню. Названия блюд**

**1. Заполните таблицу – разделы меню соответствующими блюдами**

Appetizers	Main dishes	Side dishes	Desserts
Raspberry in red currant jelly		Pears with ginger	
Chicken stew with prunes		Shrimp cocktail	
Pea soup with smoked chicken;		Goose liver pate	
Steamed vegetables		Cream soup of cauliflower	
Strawberries with whipped cream.		Pork chopped with pineapple and cheese	
Jellied pike perch		Ham rolls with horseradish	
Fresh vegetables assorted		Baked lamb ribs	
Herring in mustard sauce		French onion soup	
Mashed potatoes		Sole baked with cream	
Boiled rice		Biscuits with cinnamon	
Pistachios ice cream		Fried turkey fillet	
Tomatoes filled with spicy curds and herbs		Eel stew in white wine	
Grilled trout with tarragon		Pan cakes stuffed with minced beef	

**2. Переведите меню с русского языка на английский:**

*Меню*

*Холодные закуски*

- Салат из редиса и огурца с яйцом, заправленный майонезом
- Черная икра, подаётся с маслом и тостами

- Мясная холодная тарелка (ветчина, холодная отварная телятина, язык, колбас, куриные рулетики) подаётся со свежим огурцом, помидором, листом салата, хреном и горчицей
- Творог с помидором (Помидор, начиненный творогом с чесноком, тархуном и свежемолотым чёрным перцем) подаётся охлажденным.

#### *Основные блюда*

- Овощные голубцы – Капустные рулеты (фарш из моркови, лука, сельдерея и петрушки, завернутый в капустный лист, тушеный с помидором) подаётся в горшочке.
- Жареный осьминог, подаётся с тёртым сыром.
- Судак с овощами, тушеный в шампанском (кабачки, картофель, морковь, болгарский перец).
- Зайчатина с грибами (зайчатина, лук, чеснок, шампиньоны) подаётся в соусе из сметаны, красного сухого вина, перца, гвоздики и сухих пряных трав

#### *Гарниры*

- Отварной молодой картофель с укропом
- Цветная капуста на пару

#### *Десерты*

- Десерт из черники со взбитыми сливками
- Свежий персик с сиропом из мяты и лаврового листа (Сахар, мята, лавровый лист, сок лайма) подаётся с мороженым

#### *Молочные и крупяные блюда*

- Жареный сыр (ломтики сыра, обваленные в яйце и сухарях, жареные на растительном масле) подаются с травами и свежим помидором.
- Овсяная каша с маслом

### **3. Найдите и исправьте ошибку:**

*Example: Pies are made from batter. – Pies are made from dough.*

1. This dish is served with a pot.
2. What do you like to start with?
3. Meat plate assorted contains smoked halibut, mackerel and boiled sturgeon.
4. Boiled means cooked in the oven.
5. I'd prefer mash potatoes.
6. Dolma is made from minced meat, wrapped in a cabbage leaf.
7. Ginger is a herb, but dill and tarragon are spices.
8. I'd like my salad dressed with olive butter.
9. Pan cakes are cooked in a pot.
10. Dairy products are: curds, prunes, milk and cheese

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6**

### **Письменный опрос**

#### **Тема 3. Составление меню. Названия блюд**

#### **Перевести на русский язык рецепты**

#### ***Recipe***

#### ***Russian cake with cabbage and eggs***

In Russia like to say: "red hut pies". Has long been a favorite dish in Russia were pies with cabbage. They put on a feast in the center of the table and was served to all guests. We offer you a modern Russian cabbage pie and eggs.

#### ***Ingredients:***

- flour - 1 kg;
- butter – 350 grams;
- water – 2.5 cups;
- yeast – 25 grams;
- milk – 200 ml;

- egg – 5 pieces;
- salt;
- cabbage – 1 large loaf.

*Method of preparation*

In warm water dissolve the yeast. Divide the flour into 2 equal parts and pound to mix with the swollen yeast. This is the basis for the dough – dough. The resulting mixture is covered with a towel made of natural material that penetrates through the air, and set aside for 2 hours.

2 beat eggs, adding salt and a spoonful of sugar. A lot to combine with the remaining flour, pre-sifted. To enter into the milk and knead the dough.

The dough is mixed with yeast mixture until smooth. On floured Board knead the dough with oil. Pre-the butter should be frozen. To hit and roll out.

To prepare the filling you need to grind the cabbage with a sharp knife and pour boiling water. In a pan melt the butter, add chopped cabbage and fry until soft.

3 boil hard-boiled eggs, finely chop. Mix them with the cooled cabbage, salt and pepper to taste.

On the rolled out layer of dough evenly put the filling, sumipntg edge and place on a baking sheet.

Bake in a preheated oven at 180-200 degrees for 35-40 minutes.

Bon appetit!

***Charlotte***

*Ingredients:*

3 eggs

1 cup sugar

1 cup flour

3 apples

*Method:*

Wash and dry the apples then cut each one into four wedges, then core and slice. Set aside. In a large bowl mix thoroughly the flour, sugar, and three eggs to form a batter. Line a 3 inch deep baking tray with parchment, greased to prevent sticking. Put the apples in the dish then pour the batter over them. Bake at 180 degrees Celsius for 35-40 minutes till brown and a wooden pick inserted into the cake comes out clean.

***Ham and egg sandwich***

*Ingredients:*

4 eggs, hard-boiled

2 tbsp reduced-fat mayonnaise

1 pinch ground black pepper

8 slices wholemeal bread from a large loaf

4 wafer-thin slices roast ham

4 Iceberg lettuce leaves, shredded

4 tomatoes, sliced carrot, celery and cucumber sticks, to serve

*Method:*

Shell the hard-boiled eggs and chop them finely. Mix with the mayonnaise and season with ground black pepper. Spread the egg mixture over 4 slices of wholemeal bread, top with a slice of ham, then finish off with the lettuce and tomatoes. Sandwich together with the remaining slices of wholemeal bread. Cut the sandwiches in half. Wrap in cling film and keep chilled until ready to eat. Serve with carrot, celery and cucumber sticks.

Tip 1: Use cress or watercress instead of Iceberg lettuce, if you prefer.

Tip 2: For a vegetarian version, use 50g grated reduced-fat hard cheese instead of ham.

Tip 3: Try topping the ham with some grated carrot or sliced cucumber instead of tomatoes, for a change.

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №7**

Аудиторная самостоятельная работа

**Тема 4. Кухня, производственные помещения и оборудование**



## Вариант 1

**1. Найдите русские эквиваленты названий кухонного оборудования:** Glass Grater Jug Juicer Kettle Kitchen scales Knife Ladle Meat fork Microwave Mincer Mixer Napkin Oven Oven glove

## 2. Переведите слова на английский язык

барбекю, мангал

миска

хлебница

тарелка для хлеба

буфет

тумбочка

лопатка для торта

банка для круп

стул

ведёрко для шампанского

морозилка

фарфор

сервант

кофеварка

## 3. К какому бытовому прибору относится эта инструкция по технике безопасности:

1. Avoid touching the hot metal parts of the unit. Do not operate the unit lying on its side – this could cause a fire! Slices of bread in the unit may burn. For this reason, don't use the unit near flammable objects.

a) a toaster      b) a kettle

2. Unplug the unit before filling it with water. Avoid any contacts with the steam jet to prevent burns. When you finish the work, unplug the unit. Don't use the unit if you have wet hands.

a) a toaster      b) a kettle

## Вариант 2

### 1. Заполните пропуски словами:

much children's costs opened close to works not far Italy prices service children Italian from car seats on work menu many closed friendly

On the 1st of September a new restaurant "Palace" opened .....(1) in the city center..... (2) from the zoo. They serve..... (3) cuisine. The restaurant is not very big, there are only 30 .....(4) but the bar and a jazz band in the evening are perfect. Waiters are ..... (5) and helpful and the .....(6) is excellent. "Palace" ..... (7) daily in summer but in winter it .....(8) on Mondays. The restaurant is open .....(9) 11 a.m. to 11 p.m. but at weekends they .....(10) to the last guest. Usually "Palace" has a table d'hôte menu at lunch time and an a la carte is ..... (11) in the evening. .... (12) Sundays families like having dinner in the restaurant, so there is also a special..... (13) menu; there are ..... (14) tasty desserts to choose from and the .....(15) are reasonable. A meal for two .....(16) about 30 \$. "Palace" restaurant is very popular. Tourists from ..... (17) and .....(18) like it very ..... (19) because pasta there is delicious. There is a ..... (20) park .....(21) it.

### 2. Выберите правильный вариант ответа:

Example: An orchestra is usually next to the ...c...

a. toilets b. cloakroom c. dance floor

1. Gent's is a toilet ..... men.

a. from b. for c. to

2. Guests ..... in the cloak room.

a. leave coats b. book tables c. make orders

3. Chef is in charge of the .....

a. restaurant b. kitchen c. dining room

4. A restaurant staff works ..... shifts.

a. on b. with c. in

5. A cashier prepares.....

a. bills b. pastry c. fish dishes

6. A ..... mixes cocktails

a. wine waiter b. bartender c. cook

7. Desserts are prepared in a .....

- a. dishwashing section b. vegetable section c. pastry section
- 8. A .....looks after wines.
- a. wine waiter b. waitress c. cashier
- 9. A headwaiter is responsible for the quality of .....
- a. food b. service c. bills
- 10. If the weather is fine, guests have meals .....
- a. in a smoking section b. on the dance floor c. on the terrace

### **3. Переведите с русского языка на английский**

- 1. Торговый зал находится справа.
- 2. Когда вы заходите в наш ресторан, вы видите раздевалку слева, затем бар.
- 3. В середине кухни находятся плиты и печи.
- 4. На кухне несколько холодильников и морозильная камера.
- 5. Торговый зал делится на зону для курящих и некурящих.
- 6. Шеф повар отвечает за качество пищи.
- 7. Туалеты расположены рядом с раздевалкой.
- 8. Официанты берут заказы у гостей.
- 9. Бармен готовит напитки и обслуживает гостей в баре.

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8**

### **Тестирование**

#### **Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда**

#### **Выберите один верный вариант ответа.**

- 1. Cooking in the \_\_\_\_\_ is very clean and efficient.
- a) coffee grinders b) microwave oven c) fridge d) tea set
- 2. Evidently someone had stocked the \_\_\_\_\_ yesterday; there was a box containing bacon, packets of milk, eggs, butter and a few other things.
- a) coffee grinders b) microwave oven c) fridge d) tea set
- 3. Some \_\_\_\_\_ will only hold a few of beans, whereas some will hold a quarter pound or more.
- a) coffee grinders b) spice rack c) knife
- 4. I love, love, love that modern \_\_\_\_\_, it's adorable! Maybe I'll buy one for myself, even though the last thing I need is more cups.
- a) dishwashers b) tea set c) grater
- 5. The crockery is ....
- a) knives, forks, spoons
- b) plates, cups, soup bowls
- c) sugar-basin, salt-seller, pepper shaker
- 6. The cutlery is.....
- a) knives, forks, spoons
- b) plates, cups, soup bowls
- c) sugar-basin, salt-seller, pepper shaker
- 7. ... are placed at the left side of the serving table, tines pointed up.
- a) spoons b) forks c) knives
- 8. Put the butter ... on the bread plate.
- a) knife b) spoon c) fork
- 9. ... used for the main course.
- a) salad bowl b) dinner plate c) soup bowl
- 10. ... used for cutting meats.
- a) fish fork b) steak knife c) fish knife
- 11. ... used for bread and rolls, also for cheese.
- a) soup bowl b) small plate c) salad bowl
- 12. The ... also may be folded and placed on the service plate.

- a) knife      b) napkin      c) spoon  
 13. The blades of all ... must face left.  
 a) spoons      b) forks      c) knives  
 14. Put the wine ... in front of the main knife.  
 a) spoons      b) cups      c) glasses  
 15. ... used with salt-cellar.  
 a) place knife    b) fish fork    c) salt spoon  
 16. ...used when a fish course is served.  
 a) place knife    b) steak knife    c) fish knife  
 17. ... used for cream soups.  
 a) salad bowl    b) dinner plate    c) soup bowl

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 9**

### **Письменный опрос**

#### **Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане**

##### **1. Правильно расположите реплики в диалоге.**

- What would you like to begin with?
- We'd like to have supper.
- Very good. I can offer you a wide choice of snacks and main-course dishes.
- I'd rather take crab salad for an appetizer and what about you?
- And the main course.
- Good evening, gentlemen. What can I do for you?
- Veal for my friend and the rare beefsteak for me please. Bring us also two minced vegetable salads and a bottle of red wine please.
- Okay gentlemen. I'll serve you immediately.
- I think I'll have the prawn cocktail. I'm fond of prawn.

##### **2. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в нужную форму.**

1. Sorry we (to have got/not) fruit ice-cream today.
2. This restaurant (to offer) Russian cuisine.
3. We (to like) our coffee strong and hot.
4. (to take) a seat at this tariff please.
5. What dishes you (to offer) for dinner?
6. Orange jam (to be called) marmalade.
7. The menu (to lie) on the table.
8. The waiter (to get) an order from the greater now.

##### **3. Выберите правильный ответ.**

1. Will you order... cup of coffee and ... cake for me?  
 a) the; b) a; c) an; d) -
2. ...me two helpings of salmon please.  
 a) to bring; b) bring; c) brought
3. I'd like ... to skate.  
 a) can; b) could; c) be able to
4. Here ... your lunch.  
 a) were; b) are; c) is.

##### **4. Переведите данные предложения на английский язык, обращая внимание на употребление предлогов.**

1. Между закуской и вторыми блюдами я ем суп.
2. Рядом с чашкой лежит чайная ложка.
3. На завтрак я пью кофе.
4. На столе лежит скатерть.
5. Мясо подают с гарниром.

6. Она ест рыбу без гарнира.

## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №10

Аудиторная самостоятельная работа

### Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

#### 1. Вставьте необходимые слова:

experienced, hors d'oeuvres, receive guests, a rest, to serve, located, the staff, menu, the suppliers, apprentice, manages, fresh, customers, uniforms, neat and clean, cuisine, recommends, recipes, cash, table-cloths, menu, cutlery

1. Restaurant "Morris" is \_\_\_ in a place famous for its theatres and cinemas.
2. The \_\_\_ offers a variety of dishes from which the guests can choose. This is called an a la carte menu.
3. The restaurant is closed on Monday because the staff has \_\_\_.
4. Mr. Black, the manager, prepares the accounts for \_\_\_ and organizes the work for the next week.
5. The main part of his job is to control and coordinate the work of \_\_\_ in the dining room.
6. Their job is to take the order and \_\_\_ the meal to their guests.
7. Jim the, \_\_\_, works two months already and has learned a lot of things at a short time.
8. Today he will make the \_\_\_, some of the entrees, main course and dessert dishes.
9. The restaurant is famous for its dishes of Russian \_\_\_.
10. All the staff in the dining room- headwaiter, waiters and waitresses- get ready\_\_\_.
11. He \_\_\_ them special dishes or specialties of the restaurant.
12. \_\_\_ always choose the restaurants with good service by waiters.
13. Waiters work with food and serve customers and they must be \_\_\_ at all times.
14. The barman is very \_\_\_ in wines and cocktails. He knows a lot of \_\_\_ of cocktails and strong drinks.
15. First they wash their hands and change into their \_\_\_.
16. Victor counts the money and gives the \_\_\_ to the cashier, cleans the tables and then he is free to go home.
17. She plans the menu and \_\_\_ the staff in the kitchen.
18. The restaurant hall has modern design with light-blue carpet and walls, black chairs and white \_\_\_, sparkling \_\_\_ and glasses.
19. All dishes are always\_\_\_.
20. Customers like the \_\_\_ of this restaurant and the reputation of the place.

#### 2. Вставьте нужные предлоги и переведите предложения: at, in, on, of

- a. Table d'hotel menu offers a limited choice..... dishes.
- b. It is usually used..... restaurants, café, canteens.
- c. The dishes of this menu are served..... this day only.
- d. Judy was the head chef position..... the Country Club.

#### 3. Переведите предложения на русский язык.

- a. She had plans to be a baker.
- b. Tom is a best cook in our family.
- c. When the position of chef was available, he asked to give it a try.
- d. Unfortunately, many people are still poisoned by food and most worry about becoming sick.
- e. The menu is an important component of food service operations.

#### 4. Составьте словосочетания:

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| 1. kitchen    | a) profession   |
| 2. valuable   | b) cook         |
| 3. future     | c) course       |
| 4. sanitation | d) menu         |
| 5. skilled    | e) descriptions |
| 6. main       | f) rules        |
| 7. to design  | g) experience   |
| 8. detailed   | h) staff        |

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №11**

Деловая и/или ролевая игра

### **Тема 7. Система закупок и хранения продуктов**

1. Составить и разыграть диалог «В супермаркете»
2. Составить и разыграть диалог «На восточном рынке»

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №12**

Устный опрос

### **Тема 8. Организация работы официанта и бармена**

1. Рассказать, как накрыть стол для завтрака, ланча, семейного обеда, официального обеда.
2. Рассказать, как украсить коктейли.
3. Пересказать текст «About the waiters».

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №13**

Исследовательское задание – создание и защита электронной презентации

### **Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**

Электронная презентация – это групповое исследовательское задание. Электронная презентация разрабатывается группой студентов (2-3 чел.) в программе MS PowerPoint или OpenOffice.org Impress в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке.

В процессе работы над презентацией студентам необходимо спланировать информационный поиск. Рекомендуется изучить техническую литературу и современные научные разработки в области информационной безопасности, актуальную нормативно-правовую документацию, а также самостоятельно подобрать литературу и другие источники, в том числе Интернет-ресурсы.

После изучения источников и отбора материала по выбранной теме информацию необходимо систематизировать. В презентацию по заданию преподавателя студенты включают примеры из профессиональной деятельности.

Электронная презентация сдается преподавателю в указанные им сроки. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации студентам можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Оценка электронной презентации осуществляется по следующим критериям: содержательный, логический, речевой, психологический, соблюдения дизайн-эргономических требований. При проведении консультаций и на защите презентации преподавателю необходимо обратить внимание на вклад каждого студента в выполнение группового задания, его анализ результатов своей деятельности и осознания степени персональной ответственности.

**Форма выполнения задания:** внеаудиторная самостоятельная работа студентов.

В период разработки электронных презентаций преподаватель проводит индивидуальные консультации для студентов

**Время на выполнение:** 6 часов

**Темы презентаций:**

1. Русская кухня
2. Кавказская кухня
3. Европейская кухня
4. Итальянская кухня
5. Английская кухня
6. Азиатская и Восточная кухня

### **3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- тестовые задания разного уровня сложности.

Перечень тем для зачёта выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

#### **Условия проведения дифференцированного зачёта**

Дифференцированный зачёт проводится в учебной аудитории по вариантам в письменной форме. На написание теста студентам отводится 60 минут, в течение которых они письменно готовятся на местах (выполняют практические задания по грамматике и лексике), а затем сдают свою работу преподавателю на проверку.

#### **Программа промежуточной аттестация в дистанционном формате**

Дифференцированный зачет с использованием дистанционных технологий проводится в письменной форме в виде тестовых заданий разного уровня сложности. Перечень тем для зачёта выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Для проведения дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий понадобятся следующие технические средства/ программы/ мессенджеры: компьютер/ <https://zoom.us/>, электронная почта.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий проводится во время учебных занятий за счет времени, отведенного учебным планом на освоение дисциплины.

#### **Условия проведения дифференцированного зачёта в дистанционном формате**

Билеты распределяются по вариантам и отсылаются студентам на электронную почту. На написание теста студентам отводится 60 минут, в течение которых они письменно готовятся на местах (выполняют практические задания по грамматике и лексике). При прохождении дифференцированного зачета студенты могут использовать Русско-английский и Англо-русский словари. Выполненные задания отправляются преподавателю на проверку по истечении времени.

#### **Критерии оценивания тестовых заданий**

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

**Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен знать</b>		
Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Передаёт краткое содержание полученной информации. Участвует в беседе на знакомую тему; переводит со словарем тексты профессиональной направленности. Воспринимает грамматические особенности английского языка; распознаёт и переводит правильно предложения, содержащие данные грамматические формы в устной и письменной речи.	Задания А1-А6 Варианты 1-16
<b>Должен уметь</b>		
Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	Делает сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме. Кратко передаёт содержание полученной информации. Рассказывает о себе, своем окружении, своих планах. Создает письменные сообщения разных типов: письмо; небольшой рассказ; изложение сведений о себе; составление плана текста.	Задание С1 Варианты 1-16
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.	Переводит правильно основные профессиональные термины; владеет основами перевода текстов профессиональной направленности.	Задания В1-В3 Варианты 1-16
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Находит дополнительную информацию, используя альтернативные источники, в т. ч. информационно-коммуникационные технологии.	Задание С1 Варианты 1-16
<b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Задание С1 Варианты 1-16
<b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Задания В1-В3 Варианты 1-16
		Задания А1-А6 Варианты 1-16
		Задание С1 Варианты 1-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности.	Задание С1 Варианты 1-16
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Задания В1-В3 Варианты 1-16
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Задание С1 Варианты 1-16
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Задание С1 Варианты 1-16
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Задание С1 Варианты 1-16



**Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточного контроля)**

**VARIANT 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (А1 – А6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Для ответов на задание С1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий А1-А6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** It is a small town in the north ... England.

- A. of
- B. from
- C. to
- D. in

A	B	C	D

**A2.** It's Mr Johns, ... ?

- A. is not it
- B. isn't he
- C. is it
- D. isn't it

A	B	C	D

**A3.** She always ... me with my homework.

- A. help
- B. helping
- C. shall help
- D. helps

A	B	C	D

**A4.** A human body ... a balanced diet.

- A. requirements
- B. requires
- C. wants
- D. request

A	B	C	D

**A5.** It's ... news I've ever heard.

- A. sadder
- B. the saddest
- C. more sad

D. sad

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Milling and baking
- B. The development of the food industry
- C. The history of the food industry
- D. The processing industry

A	B	C	D

1. The food industry developed in full with the growth of the processing industries and with improvement in food machines, transportation, refrigeration, storage and packaging.
2. The food industry is a very ancient industry. Almost every branch of the food industry and particularly those dealing with grain and bread, meat and meat products, fish and fish products, was a well defined trade guild.
3. Milling and baking were well developed in ancient times. There were both private and public ovens for baking bread. Olive oil and honey were widely sold and bought. Cheese was manufactured thousands of years ago. Butter is also an ancient food.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| A. storage             | 1. перерабатывающая промышленность |
| B. packaging           | 2. оливковое масло                 |
| C. processing industry | 3. хранение                        |
| D. olive oil           | 4. упаковка                        |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. Wine making and beer brewing were well developed in ancient times.
- B. The bread was baked in private and public ovens.
- C. Butter is an ancient food.
- D. Milk and vinegar were widely sold and bought.
- E. The food industry developed with improvement in food machines, transportation, refrigeration, storage and packaging.
- F. Cheese was manufactured hundreds of years ago.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

В этом супермаркете имеются мясной, рыбный, бакалейный, кондитерский, молочный и овощной отделы.

Что вы будете пить, чай или кофе?

Официант принес нам меню, и мы сделали заказ.

Закуски стимулируют аппетит и подаются в начале еды.

Итальянская кухня знаменита своими блюдами из спагетти и пиццей.

## VARIANT 2

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
  2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
  3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:  
Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых

верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** My friends came ... car yesterday.

- A. with
- B. by
- C. on
- D. in

A	B	C	D

**A2.** ... mobile phone is on the table?

- A. Whose
- B. Whos'
- C. Who's
- D. Whoes

A	B	C	D

**A3.** Different kinds of hobbies ... into four categories.

- A. are divided
- B. divide
- C. have divided
- D. was divided

A	B	C	D

**A4.** Every ... person should drink milk every day.

- A. grown-up
- B. grow
- C. growth
- D. growing

A	B	C	D

**A5.** Today I've come to the office ... than usual.

- A. the latest
- B. late
- C. later
- D. latest

A	B	C	D

**A6.** Прочитайте текст и выполните задания к нему.

Выберите заголовок к тексту.

- A. Water
- B. Diet
- C. Food
- D. Vegetables and fruits

A	B	C	D

--	--	--	--

1. A normal healthy diet for one day is a salad, fruit of some kind, a pint of milk, fish or meat, some cheese or an egg and some bread. Apple, orange or grapefruit juice is always a good thing, at breakfast or at any other time, so is a glass of water first thing in the morning and last thing at night.
2. A person's diet is what he eats and drinks, and it is highly important because both growth and health are affected by it. Everyone knows that without food people starve to death, and every year this happens in some country of the world in the times of famine. Even people who can get food, however, sometimes suffer from various kinds of illness because they are eating too much of one kind of food and not enough of another.
3. Water is absolutely necessary to every kind of diet. About 70% of the weight of the human body is water, and a healthy man requires four quarts of water every 24 hours. However, since about 70% of most of the foods eaten is water, a large proportion of water comes from his food. The rest must be provided by tea, coffee, milk, soup and plain water.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |            |              |
|------------|--------------|
| A. illness | 1. смерть    |
| B. require | 2. вес       |
| C. weight  | 3. требовать |
| D. death   | 4. болезнь   |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. A person's diet affects growth and health.
- B. A person's diet is what he drinks.
- C. A normal healthy diet for one day is only fish or meat.
- D. It is harmful to eat much of one kind of food.
- E. About 70% of the weight of the human body is wine.
- F. A healthy man requires about 4,5 liter of water every 24 hours.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

Где вы покупаете картофель, капусту, свеклу, морковь и другие овощи?

Я хочу взять омлет, чашку кофе и пирог.

Кавказская кухня всегда была очень популярна в России.

Когда мы готовим пищу, мы варим, жарим на сковороде, печем, тушим в кастрюле на медленном огне, варим на пару.

На завтрак у англичан может быть овсяная каша или кукурузные хлопья с молоком, яичница с беконом, чай или кофе.

**VARIANT 3**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
  2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
  3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).
- Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.
- Вы можете воспользоваться словарем.
- Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** What are you waiting ... ?

- A. from
- B. in
- C. for
- D. at

A	B	C	D

**A2.** ... does his father work?

- A. When
- B. Who
- C. What
- D. Where

A	B	C	D

**A3.** I ... the foreign languages now.

- A. learnt
- B. am learning
- C. was learning
- D. are learning

A	B	C	D

**A4.** Rice is one of the ... sources of vitamins.

- A. poor
- B. poorer
- C. poorest
- D. most poor

A	B	C	D

**A5.** Who of you goes to the theatre ... ?

- A. often
- B. more often
- C. most often
- D. the oftenest

A	B	C	D

**A6.** Прочитайте текст и выполните задания к нему.

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Calcium
- B. The necessary food for the human body
- C. Iron
- D. Minerals

A	B	C	D

1. There are more than 20 different minerals in the body. The human body contains 65 per cent oxygen, 18 per cent carbon, 10 per cent hydrogen, 3 per cent nitrogen, about 2 per cent calcium and 1 per cent phosphorus.

2. Iron is found in kidney, liver, other meat products, some vegetables, dried fruits and bread. A

small quantity of iodine is also necessary for good nutrition. Sea foods are rich in this element.

3. Three of the most important minerals are calcium, phosphorus and iron. Calcium and phosphorus work together. The bones and teeth have 99 per cent of the calcium in the body, in the form of calcium phosphate. Milk and hard cheeses are the best sources of calcium. Calcium compounds are present in fruits, vegetables and fish, phosphates in eggs, meat and fish.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| A. oxygen   | 1. водород  |
| B. hydrogen | 2. кислород |
| C. nitrogen | 3. почка    |
| D. kidney   | 4. азот     |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. The human body contains 3 per cent nitrogen.  
 B. Milk and bread are the best sources of calcium.  
 C. There are more than 20 different vitamins in the body.  
 D. Teeth have 96 per cent of the calcium in the body.  
 E. Phosphates are present in eggs, meat and fish.  
 F. A small quantity of iodine is necessary for good nutrition.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

Принесите нам, пожалуйста, чай со льдом, абрикосовый и персиковый соки.

Супы могут быть густыми и жидкими.

Я не хотел завтракать плотно, но сегодня я хотел бы попробовать мясной паштет.

В этом супермаркете вы можете купить все, что вам нужно.

Прошу прощения за беспокойство.

## VARIANT 4

### Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
- Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
- Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** My aunt was ill, so she had to go ... home.

- A. for  
 B. to  
 C. in  
 D. at

A	B	C	D

**A2.** ... do you go to the swimming pool?

- A. When
- B. Whose
- C. What
- D. Where

A	B	C	D

**A3.** They were sure that the girl ... the money.

- A. had been lost
- B. had lost
- C. loses
- D. has lost

A	B	C	D

**A4.** About 70 % of the ... of the human body is water.

- A. weight
- B. weigh
- C. weightless
- D. weighty

A	B	C	D

**A5.** I have written ... articles than you have written.

- A. most
- B. many
- C. more
- D. much

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Vitamin A
- B. The food products
- C. Vitamins
- D. Vitamin D

A	B	C	D

1. Vitamin D is called the “sunshine” vitamin. It is in cod-liver oil, in the yellow of the eggs, milk and butter. Vitamin D helps the body to absorb calcium. It helps to build strong bones. Other vitamins (E, K, M, etc.) prevent other diseases, but all of them have a function in normal nutrition.

2. B vitamins come from meat and vegetables, milk, cheese and whole grain. Vitamin C helps skin tissues to recover from cuts and burns. Vitamin C is supplied by tomatoes, citrus fruits like lemons and oranges, by cabbage and green peppers.

3. Nutritionists think there are 13 vitamins that humans need. Vitamins are important because they prevent diseases and help to control body processes. Vitamin A is important for healthy skin and eyes. Vitamin A in the diet comes from deep yellow fruits and vegetables, such as carrots, dark green leafy vegetables and milk, liver, cod-liver oil.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                  |            |
|------------------|------------|
| A. cod-liver oil | 1. питание |
| B. disease       | 2. болезнь |

- C. skin tissue  
D. nutrition

3. рыбий жир  
4. кожная ткань

A	B	C	D

**V3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. Scholars think there are 13 vitamins that humans need.  
B. Vitamin A is important for eyes.  
C. Vitamin C helps the body to absorb calcium.  
D. Vitamin A in the diet comes from milk, liver, cod-liver oil.  
E. B vitamins come from milk, cheese and meat.  
F. Vitamin D contributes a disease in children that is called rickets.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

Я не люблю рано вставать, но иногда мне приходится.

Шеф-повара попросили сделать большой торт ко дню рождения.

Латиноамериканская кухня известна своими пряными блюдами с большим количеством жгучего перца.

Гости обычно выбирают сначала основные блюда.

Ассортимент закусок, блюд и напитков обычно богат.

## VARIANT 5

### Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
  - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
  - Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:  
Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.  
Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.  
Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).  
Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.  
Вы можете воспользоваться словарем.  
Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.  
Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1. Their parents went by car and the children went ... foot.**

- A. on  
B. with  
C. by  
D. to

A	B	C	D

**A2. ... does my mother spend a lot of time at the firm?**

- A. Where  
B. Whose  
C. Why  
D. When

A	B	C	D

**A3. She knew they ... the book next day.**

- A. would read



- B. have read
- C. read
- D. had read

A	B	C	D

**A4.** Foods ... us with energy, body-building material, mineral salts and vitamins.

- A. provision
- B. provided
- C. provider
- D. provide

A	B	C	D

**A5.** It's ... question I've ever answered.

- A. the most difficult
- B. most difficult
- C. difficult
- D. difficultest

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Dough
- B. Technology of breadmaking
- C. Bread
- D. Baking process

A	B	C	D

1. The mixed dough undergoes the second main stage of bread production called fermentation. At this time the yeast changes sugar to carbon dioxide and alcohol and the volume of the dough increases.

2. The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine. The dough pieces are taken to the next machine called a rounder. The rounded dough balls are then subjected to a short fermentation period. The moulded dough pieces undergo the final proofing in large chambers called proof boxes. The last and most important step in the production of bread is the baking process, which is performed in the ovens.

3. Bread is a valuable food. Excellent bread can be made with flour, yeast, salt and water. Other ingredients may be added, such as sugar, fat, eggs, milk, nuts and fruit. The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form a dough. This process takes place in mixers.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| A. fermentation | 1. брожение  |
| B. yeast        | 2. формовать |
| C. dough        | 3. дрожжи    |
| D. mould        | 4. тесто     |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. Bread isn't a valuable food.
- B. The first basic step in the production of bread is fermentation.

- C. Excellent bread can be made with salt, yeast, flour and water.
- D. The mixing of the ingredients to form a dough takes place in mixers.
- E. The first and most important step in the production of bread is the baking process.
- F. The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine.

--	--	--

### C1. Переведите на английский язык.

Какие деликатесы вы покупаете в вашей кулинарии?

Сегодня мы пойдем в бакалейный отдел и купим муку и макароны.

Я хочу взять молочный суп, яичницу и стакан апельсинового сока.

Попросите принести вам горячий черный кофе.

Я не мог пойти домой, я должен был вымыть посуду.

## VARIANT 5

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
  2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
  3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:  
 Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.  
 Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.  
 Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).  
 Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.  
 Вы можете воспользоваться словарем.  
 Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.  
 Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** I can't wait. I'm ... a hurry.

- A. with
- B. in
- C. on
- D. for

A	B	C	D

**A2.** She will knit a sweater, ... ?

- A. will she
- B. won't she
- C. will not she
- D. won't it

A	B	C	D

**A3.** If you ... to town tomorrow, will you do some shopping for me?

- A. will be going
- B. went
- C. go
- D. will go

A	B	C	D

**A4.** Some people eat mainly vegetables as they think that they are ... than animal foods.

- A. healthy
- B. health

- C. more healthy
- D. most healthy

A	B	C	D

**A5.** This book costs ... than I thought.

- A. the least
- B. less
- C. little
- D. least

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Methods of mixing dough
- B. Bakery products
- C. The sponge and dough method
- D. The straight method

A	B	C	D

1. The straight method differs from the sponge and dough process in that all ingredients are added at one time and that there is only one mixing stage and one fermentation period. After fermentation is complete, the dough enters the divider and continues through the same makeup equipment as for the sponge and dough method.

2. Bakery products are made from flour by moistening, processing raw materials. Namely, flour, water, salt and yeast are mixed into a dough and allowed to ferment for a given number of hours, the dough mass is then divided into pieces of the desired weight, moulded, again allowed to expand during the final proof period and finally are baked. There are two main methods of mixing dough: the "sponge and dough" method and the "straight" process.

3. In the sponge and dough method the yeast is first mixed with warm water and a small quantity of flour and the mixture is worked up into a kind of sponge. This mixture is then put aside and fermented for nearly 3-4 hr; all the ingredients are mechanically mixed and become a dough. The dough is given a short fermentation period, after which it is run through the various makeup equipment.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| A. equipment     | 1. смесь        |
| B. raw materials | 2. оборудование |
| C. moistening    | 3. увлажнение   |
| D. mixture       | 4. сырьё        |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. In a sponge and dough method the yeast is first prepared by mixing with warm water and a small quantity of flour.
- B. There are two main methods of mixing dough.
- C. In the sponge and dough method the dough is given a short fermentation period.
- D. The straight method differs from the sponge and dough process in that there is no fermentation period.
- E. Bakery products are made from flour by moistening, processing wood materials.
- F. Namely, flour, wine, salt and yeast are mixed into a dough.

--	--	--

### C1. Переведите на английский язык.

Ты должен накрыть стол для шести гостей.

Вы хотели бы, чтобы обед был подан сейчас?

Ей предложили работу в большом ресторане.

В этом ресторане вы найдете классический выбор французских блюд.

У нас сегодня есть свежие фрукты: виноград, яблоки и груши.

### VARIANT 7

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** We lived in Geneva ... two weeks.

- A. in
- B. while
- C. for
- D. during

A	B	C	D

**A2.** Your family is big, ... ?

- A. isn't it
- B. are you
- C. aren't you
- D. is it

A	B	C	D

**A3.** I never ... to Rome.

- A. was
- B. had been
- C. am
- D. have been

A	B	C	D

**A4.** Citrus fruits are ... sources of Vitamin C.

- A. best
- B. better
- C. good
- D. well

A	B	C	D

**A5.** ... of all I like books of adventures.

- A. better
- B. best
- C. well
- D. good

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Baking oven
- B. The structure of bread
- C. Ingredients of bread
- D. From the history of bread

A	B	C	D

1. There are no records of when or where bread originated. It is certain, however, that the known history of bread is longer than the history of any other food; and that the history of bread runs parallel with the known history of man.

2. In very early times grain was pounded and consumed as a watery paste. During the Stone Age grain was crushed between stones and gave a crude flour which was mixed to a dough with water, shaped to a round, flat cake and then cooked on a large flat stone over a fire. The next step was baking of fermented doughs. An old story says that a forgetful young Egyptian left some uncooked dough sitting for some time before he remembered it, and during this time the dough fermented. After baking the loaves, our young Egyptian baker found he had produced the first light textured risen bread.

3. Although the history of bread is nearly as old as the history of mankind, the basic formulation has changed little. The history of bread is actually the history of the baking oven, and of the raw materials used in the preparation of bread – mainly the flour and leaven.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| A. forgetful                  | 1. лёгкий, пышный хлеб |
| B. light textured risen bread | 2. основная рецептура  |
| C. basic formulation          | 3. забывчивый          |
| D. leaven                     | 4. закваска            |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. The people know exactly when and where bread originated.
- B. During the Middle Ages grain was crushed between stones and gave a crude flour which was mixed to a dough with water.
- C. The history of bread doesn't run parallel with the known history of man.
- D. The last period is characterized by baking fermented dough.
- E. The light textured risen bread is baked from the fermented dough.
- F. The history of bread is actually the history of the baking oven.

**C1. Переведите на английский язык.**

Супы обычно подаются горячими, но могут подаваться холодными.

Она работает кассиром в кондитерском отделе.

У нас совсем нет сахара.

Я бы хотела купить буханку белого хлеба, две буханки черного хлеба и две булочки.

Каждый ресторан, как правило, специализируется на одной из национальных кухонь.

## VARIANT 8

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (А1 – А6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Для ответов на задание С1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий А1-А6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** He has a meeting ... nine o'clock in the morning.

- A. in
- B. on
- C. for
- D. at

A	B	C	D

**A2.** They live in a comfortable flat, ... ?

- A. doesn't they
- B. do they
- C. don't they
- D. doesn't it

A	B	C	D

**A3.** She ... the dishes from five till six yesterday.

- A. was washing
- B. washed
- C. had washed
- D. will wash

A	B	C	D

**A4.** Glucose is the ... form of sugar.

- A. more simple
- B. simplest
- C. simple
- D. simpler

A	B	C	D

**A5.** This house is ... than that one.

- A. worst
- B. bad
- C. worse
- D. badly

A	B	C	D

**А6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.****Выберите заголовок к тексту.**

- A. Moscow restaurants
- B. Russian cuisine
- C. Russian soups
- D. Russian traditions

A	B	C	D

1. For the main course the guests can order sturgeon of any kind – boiled, steamed or on a spit. There are a lot of meat dishes on the menu: roast veal, beef-Stroganoff, minced meat wrapped in cabbage leaves – golubtsi, roast chicken, roast duck, goose stuffed with apples and sauerkraut, and so on. Russians are great lovers of pelmeni, small Siberian meat pies boiled in broth.

2. In Moscow restaurants you can taste the traditional Russian fish soup “ukha” with a huge crawfish. There is a big choice of appetizers, soups on the menu: shchi, solyanka, rassolnik, svekolnik. For snacks the guests can taste cold meat dishes: ham, cold boiled pork – buzhenina, jellied tongue, meat jelly with horseradish sauce and various salads.

3. Russian Cuisine is a mixture of many cultural traditions. Russian cuisine includes all kinds of vegetables, mushrooms, meat, milk products, honey, fruits and berries, and a variety of wheat, barley, and rye grains. The Russian people have always been gourmets. Many names of Russian dishes and liquors have become international.

**В1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**В2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| A. gourmet    | 1. осетр          |
| B. sturgeon   | 2. кислая капуста |
| C. sauerkraut | 3. закуска        |
| D. appetizer  | 4. гурман         |

A	B	C	D

**В3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. All kinds of vegetables, mushrooms, meat, milk products, honey, fruits and berries, and a variety of wheat, barley, rye grains are used in Russian cuisine.
- B. Buzhenina is a small Siberian meat pies boiled in broth.
- C. The names of Russian traditional soups are shchi, ukha, solyanka, rassolnik, svekolnik.
- D. The names of Russian meat dishes are prianki, baranki, sooshki and boubliki.
- E. Russian Cuisine is a mixture of many cultural traditions.
- F. The roast veal is minced meat wrapped in cabbage leaves.

--	--	--

**С1. Переведите на английский язык.**

К кофе были поданы пирожные и печенье.

Многочисленные рестораны в московских гостиницах знамениты своей русской кухней.

Я не пью крепкий чай вечером.

Какой гарнир вы хотели бы заказать?

Разреши мне побеспокоить тебя, чтобы передать мне кусочек хлеба.

**VARIANT 9****Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
  2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
  3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 6 заданий (А1 – А6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых

верный.

Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Для ответов на задание С1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий А1-А6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** This man died ... blood-poisoning last night.

- A. from
- B. on
- C. by
- D. in

A	B	C	D

**A2.** ... a good sportsman?

- A. Does he
- B. He is
- C. Is he
- D. Has he

A	B	C	D

**A3.** I ... my homework by four o'clock tomorrow.

- A. have been doing
- B. shall have done
- C. will be doing
- D. will do

A	B	C	D

**A4.** Fresh food is ... than tinned food.

- A. well
- B. better
- C. best
- D. good

A	B	C	D

**A5.** It's ... woman I've ever spoken to.

- A. beautiful
- B. more beautiful
- C. most beautiful
- D. the most beautiful

A	B	C	D

**А6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Caucasian culinary
- B. Caucasian dishes
- C. Caucasian cuisine
- D. Juices

A	B	C	D
---	---	---	---



--	--	--	--

1. One of the most characteristic peculiarities of Caucasian culinary is a combination of tart with sweet, produced by the addition of pomegranate juice, dried lemons, or sour plums, along with dried fruits such as apricots, quince, raisins, and persimmons. Chestnuts are also used to garnish meat and other dishes, and fresh pomegranate seeds are added to the plate just before it is brought to the table.

2. The Caucasus has always been famous for its healthful and nourishing cuisine. Vegetables, fruit, and fragrant herbs and spices help the cooks to make dishes with exquisite taste and aroma.

3. Caucasian cuisine is rich in various appetizers, soups, hot and cold dishes. A great variety of green vegetables are used in making appetizers. They are: egg-plants, tomatoes, cabbage, sauerkraut, cauliflower, beets, potatoes, garlic, brown onions, spinach and also greens, spices, mushrooms and walnuts. Walnuts are widely used in making sauces to dishes of any kind.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                |           |
|----------------|-----------|
| A. persimmon   | 1. гранат |
| B. chestnut    | 2. хурма  |
| C. pomegranate | 3. изюм   |
| D. raisins     | 4. каштан |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. The Caucasus hasn't been famous for its healthful and nourishing cuisine.  
 B. Caucasian cuisine is rich in various soups, hot and cold dishes.  
 C. A great variety of green vegetables are used in making cold dishes.  
 D. One of the most characteristic peculiarities of Caucasian culinary is a combination of tart with sweet.  
 E. Rye bread helps the cooks to make dishes with exquisite taste and aroma.  
 F. Walnuts are widely used in making sauces to dishes.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

У нас сегодня есть яичница с беконом, мясной паштет и кукурузные хлопья с молоком.  
 Я совсем забыла, что хотела купить маффины и круассаны на завтрак и печенье к чаю.  
 Из чего приготовлен этот салат?  
 Нас часто приглашают в это маленькое кафе.  
 На столах скатерти, тарелки, ножи, вилки и ложки.

## VARIANT 10

### Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
  - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
  - Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:  
 Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.  
 Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.  
 Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).  
 Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.  
 Вы можете воспользоваться словарем.  
 Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.  
 Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** We talked ... this book yesterday.

- A. on
- B. of
- C. about
- D. over

A	B	C	D

**A2.** ... play chess yesterday?

- A. Did they
- B. Do they
- C. Are they
- D. Were they

A	B	C	D

**A3.** I ... Ann today.

- A. saw
- B. see
- C. had seen
- D. have seen

A	B	C	D

**A4.** The animal proteins are ... for the body than the vegetable proteins.

- A. more essential
- B. most essential
- C. essential
- D. essentials

A	B	C	D

**A5.** This room is ... than that one.

- A. large
- B. largest
- C. more large
- D. larger

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. The confections groups
- B. Chocolate
- C. History of chocolate
- D. Confections

A	B	C	D

1. Next to sugar chocolate is a very common ingredient of many candies. Chocolate was first brought to Europe by Spaniards in the 16<sup>th</sup> century. The 17<sup>th</sup> century was a period of considerable progress in confectionery. Many new types of confectionary items appeared. But till the end of 18<sup>th</sup> century most of the processes in confectionery production had been carried out manually or by water-driven machines. Nowadays all the processes in confectionery production are done by machines.

2. Confections are divided into several large groups: hard candies, chewy confections, aerated confections and chocolate candies. Common sweeteners used in confections are refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey and some others.

3. Confectionery industry has a long history. It starts with the discovery of honey. Chopped fruits and nuts mixed with honey was the first confectionery item in the world. When in the middle ages cane sugar was brought to Europe it was used for the production of sugar sweets.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| A. confectionery item  | 1. леденцовые карамели          |
| B. aerated confections | 2. жевательные конфеты          |
| C. hard candies        | 3. сбивные кондитерские изделия |
| D. chewy confections   | 4. кондитерское изделие         |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. The 18<sup>th</sup> century was a period of considerable progress in confectionery.  
 B. Next to sugar honey is a very common ingredient of many candies.  
 C. The history of the confectionery industry starts with the discovery of honey.  
 D. Chocolate was first brought to Asia by Spaniards in the 16<sup>th</sup> century.  
 E. The first confectionery item in the world was chopped fruits and nuts mixed with honey.  
 F. Refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey are common sweeteners used in confections.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

В центре стола ваза с цветами и прибор для специй.

Кофе может подаваться с конфетами или пирожными.

Я заказал салат из помидоров и огурцов, бифштекс с жареным картофелем, мороженое, кофе и шампанское.

Я голоден и хочу пить.

Английский завтрак обычно плотный и разнообразный.

## VARIANT 11

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** My friends came ... car yesterday.

- A. with  
 B. by  
 C. on

D. in

A	B	C	D

**A2.** ... mobile phone is on the table?

- A. Whose
- B. Whos'
- C. Who's
- D. Whoes

A	B	C	D

**A3.** Different kinds of hobbies ... into four categories.

- A. are divided
- B. divide
- C. have divided
- D. was divided

A	B	C	D

**A4.** Every ... person should drink milk every day.

- A. grown-up
- B. grow
- C. growth
- D. growing

A	B	C	D

**A5.** Today I've come to the office ... than usual.

- A. the latest
- B. late
- C. later
- D. latest

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Water
- B. Diet
- C. Food
- D. Vegetables and fruits

A	B	C	D

1. A normal healthy diet for one day is a salad, fruit of some kind, a pint of milk, fish or meat, some cheese or an egg and some bread. Apple, orange or grapefruit juice is always a good thing, at breakfast or at any other time, so is a glass of water first thing in the morning and last thing at night.
2. A person's diet is what he eats and drinks, and it is highly important because both growth and health are affected by it. Everyone knows that without food people starve to death, and every year this happens in some country of the world in the times of famine. Even people who can get food, however, sometimes suffer from various kinds of illness because they are eating too much of one kind of food and not enough of another.
3. Water is absolutely necessary to every kind of diet. About 70% of the weight of the human body is water, and a healthy man requires four quarts of water every 24 hours. However, since about 70% of most of the foods eaten is water, a large proportion of water comes from his food. The rest must be provided by tea, coffee, milk, soup and plain water.

**В1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**В2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |            |              |
|------------|--------------|
| A. illness | 1. смерть    |
| B. require | 2. вес       |
| C. weight  | 3. требовать |
| D. death   | 4. болезнь   |

A	B	C	D

**В3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. A person's diet affects growth and health.  
 B. A person's diet is what he drinks.  
 C. A normal healthy diet for one day is only fish or meat.  
 D. It is harmful to eat much of one kind of food.  
 E. About 70% of the weight of the human body is wine.  
 F. A healthy man requires about 4,5 liter of water every 24 hours.

--	--	--

**С1. Переведите на английский язык.**

Где вы покупаете картофель, капусту, свеклу, морковь и другие овощи?

Я хочу взять омлет, чашку кофе и пирог.

Кавказская кухня всегда была очень популярна в России.

Когда мы готовим пищу, мы варим, жарим на сковороде, печем, тушим в кастрюле на медленном огне, варим на пару.

На завтрак у англичан может быть овсяная каша или кукурузные хлопья с молоком, яичница с беконом, чай или кофе.

**VARIANT 12****Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание С1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** My aunt was ill, so she had to go ... home.

- A. for  
 B. to  
 C. in  
 D. at

A	B	C	D

**A2.** ... do you go to the swimming pool?

- A. When  
 B. Whose

- C. What  
D. Where

A	B	C	D

**A3.** They were sure that the girl ... the money.

- A. had been lost  
B. had lost  
C. loses  
D. has lost

A	B	C	D

**A4.** About 70 % of the ... of the human body is water.

- A. weight  
B. weigh  
C. weightless  
D. weighty

A	B	C	D

**A5.** I have written ... articles than you have written.

- A. most  
B. many  
C. more  
D. much

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Vitamin A  
B. The food products  
C. Vitamins  
D. Vitamin D

A	B	C	D

1. Vitamin D is called the "sunshine" vitamin. It is in cod-liver oil, in the yellow of the eggs, milk and butter. Vitamin D helps the body to absorb calcium. It helps to build strong bones. Other vitamins (E, K, M, etc.) prevent other diseases, but all of them have a function in normal nutrition.

2. B vitamins come from meat and vegetables, milk, cheese and whole grain. Vitamin C helps skin tissues to recover from cuts and burns. Vitamin C is supplied by tomatoes, citrus fruits like lemons and oranges, by cabbage and green peppers.

3. Nutritionists think there are 13 vitamins that humans need. Vitamins are important because they prevent diseases and help to control body processes. Vitamin A is important for healthy skin and eyes. Vitamin A in the diet comes from deep yellow fruits and vegetables, such as carrots, dark green leafy vegetables and milk, liver, cod-liver oil.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| A. cod-liver oil | 1. питание      |
| B. disease       | 2. болезнь      |
| C. skin tissue   | 3. рыбий жир    |
| D. nutrition     | 4. кожная ткань |

A	B	C	D
---	---	---	---

--	--	--	--

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. Scholars think there are 13 vitamins that humans need.
- B. Vitamin A is important for eyes.
- C. Vitamin C helps the body to absorb calcium.
- D. Vitamin A in the diet comes from milk, liver, cod-liver oil.
- E. B vitamins come from milk, cheese and meat.
- F. Vitamin D contributes a disease in children that is called rickets.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

Я не люблю рано вставать, но иногда мне приходится.

Шеф-повара попросили сделать большой торт ко дню рождения.

Латиноамериканская кухня известна своими пряными блюдами с большим количеством жгучего перца.

Гости обычно выбирают сначала основные блюда.

Ассортимент закусок, блюд и напитков обычно богат.

### VARIANT 13

#### Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
- Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
- Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1. I can't wait. I'm ... a hurry.**

- A. with
- B. in
- C. on
- D. for

A	B	C	D

**A2. She will knit a sweater, ... ?**

- A. will she
- B. won't she
- C. will not she
- D. won't it

A	B	C	D

**A3. If you ... to town tomorrow, will you do some shopping for me?**

- A. will be going
- B. went
- C. go
- D. will go

A	B	C	D

**A4.** Some people eat mainly vegetables as they think that they are ... than animal foods.

- A. healthy
- B. health
- C. more healthy
- D. most healthy

A	B	C	D

**A5.** This book costs ... than I thought.

- A. the least
- B. less
- C. little
- D. least

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Methods of mixing dough
- B. Bakery products
- C. The sponge and dough method
- D. The straight method

A	B	C	D

1. The straight method differs from the sponge and dough process in that all ingredients are added at one time and that there is only one mixing stage and one fermentation period. After fermentation is complete, the dough enters the divider and continues through the same makeup equipment as for the sponge and dough method.

2. Bakery products are made from flour by moistening, processing raw materials. Namely, flour, water, salt and yeast are mixed into a dough and allowed to ferment for a given number of hours, the dough mass is then divided into pieces of the desired weight, moulded, again allowed to expand during the final proof period and finally are baked. There are two main methods of mixing dough: the "sponge and dough" method and the "straight" process.

3. In the sponge and dough method the yeast is first mixed with warm water and a small quantity of flour and the mixture is worked up into a kind of sponge. This mixture is then put aside and fermented for nearly 3-4 hr; all the ingredients are mechanically mixed and become a dough. The dough is given a short fermentation period, after which it is run through the various makeup equipment.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| A. equipment     | 1. смесь        |
| B. raw materials | 2. оборудование |
| C. moistening    | 3. увлажнение   |
| D. mixture       | 4. сырьё        |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. In a sponge and dough method the yeast is first prepared by mixing with warm water and a small quantity of flour.
- B. There are two main methods of mixing dough.



- C. In the sponge and dough method the dough is given a short fermentation period.
- D. The straight method differs from the sponge and dough process in that there is no fermentation period.
- E. Bakery products are made from flour by moistening, processing wood materials.
- F. Namely, flour, wine, salt and yeast are mixed into a dough.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

Ты должен накрыть стол для шести гостей.

Вы хотели бы, чтобы обед был подан сейчас?

Ей предложили работу в большом ресторане.

В этом ресторане вы найдете классический выбор французских блюд.

У нас сегодня есть свежие фрукты: виноград, яблоки и груши.

**VARIANT 14**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** He has a meeting ... nine o'clock in the morning.

- A. in
- B. on
- C. for
- D. at

A	B	C	D

**A2.** They live in a comfortable flat, ... ?

- A. doesn't they
- B. do they
- C. don't they
- D. doesn't it

A	B	C	D

**A3.** She ... the dishes from five till six yesterday.

- A. was washing
- B. washed
- C. had washed
- D. will wash

A	B	C	D

**A4.** Glucose is the ... form of sugar.

- A. more simple

- B. simplest
- C. simple
- D. simpler

A	B	C	D

**A5.** This house is ... than that one.

- A. worst
- B. bad
- C. worse
- D. badly

A	B	C	D

**A6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Moscow restaurants
- B. Russian cuisine
- C. Russian soups
- D. Russian traditions

A	B	C	D

1. For the main course the guests can order sturgeon of any kind – boiled, steamed or on a spit. There are a lot of meat dishes on the menu: roast veal, beef-Stroganoff, minced meat wrapped in cabbage leaves – golubtsi, roast chicken, roast duck, goose stuffed with apples and sauerkraut, and so on. Russians are great lovers of pelmeni, small Siberian meat pies boiled in broth.

2. In Moscow restaurants you can taste the traditional Russian fish soup “ukha” with a huge crawfish. There is a big choice of appetizers, soups on the menu: shchi, solyanka, rassolnik, svekolnik. For snacks the guests can taste cold meat dishes: ham, cold boiled pork – buzhenina, jellied tongue, meat jelly with horseradish sauce and various salads.

3. Russian Cuisine is a mixture of many cultural traditions. Russian cuisine includes all kinds of vegetables, mushrooms, meat, milk products, honey, fruits and berries, and a variety of wheat, barley, and rye grains. The Russian people have always been gourmets. Many names of Russian dishes and liquors have become international.

**B1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**B2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| A. gourmet    | 1. осетр          |
| B. sturgeon   | 2. кислая капуста |
| C. sauerkraut | 3. закуска        |
| D. appetizer  | 4. гурман         |

A	B	C	D

**B3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. All kinds of vegetables, mushrooms, meat, milk products, honey, fruits and berries, and a variety of wheat, barley, rye grains are used in Russian cuisine.
- B. Buzhenina is a small Siberian meat pies boiled in broth.
- C. The names of Russian traditional soups are shchi, ukha, solyanka, rassolnik, svekolnik.
- D. The names of Russian meat dishes are prianki, baranki, sooshki and boubliki.
- E. Russian Cuisine is a mixture of many cultural traditions.
- F. The roast veal is minced meat wrapped in cabbage leaves.

--	--	--

**C1. Переведите на английский язык.**

К кофе были поданы пирожные и печенье.

Многочисленные рестораны в московских гостиницах знамениты своей русской кухней.

Я не пью крепкий чай вечером.

Какой гарнир вы хотели бы заказать?

Разреши мне побеспокоить тебя, чтобы передать мне кусочек хлеба.

### VARIANT 15

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (A1 – A6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (B1 – B3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (C1).

Для ответов на задание C1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (C1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий A1-A6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** We talked ... this book yesterday.

- A. on
- B. of
- C. about
- D. over

A	B	C	D

**A2.** ... play chess yesterday?

- A. Did they
- B. Do they
- C. Are they
- D. Were they

A	B	C	D

**A3.** I ... Ann today.

- A. saw
- B. see
- C. had seen
- D. have seen

A	B	C	D

**A4.** The animal proteins are ... for the body than the vegetable proteins.

- A. more essential
- B. most essential
- C. essential
- D. essentials

A	B	C	D

**A5.** This room is ... than that one.

- A. large

- B. largest
- C. more large
- D. larger

A	B	C	D

**А6. Прочитайте текст и выполните задания к нему.**

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. The confections groups
- B. Chocolate
- C. History of chocolate
- D. Confections

A	B	C	D

1. Next to sugar chocolate is a very common ingredient of many candies. Chocolate was first brought to Europe by Spaniards in the 16<sup>th</sup> century. The 17<sup>th</sup> century was a period of considerable progress in confectionery. Many new types of confectionary items appeared. But till the end of 18<sup>th</sup> century most of the processes in confectionery production had been carried out manually or by water-driven machines. Nowadays all the processes in confectionery production are done by machines.

2. Confections are divided into several large groups: hard candies, chewy confections, aerated confections and chocolate candies. Common sweeteners used in confections are refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey and some others.

3. Confectionery industry has a long history. It starts with the discovery of honey. Chopped fruits and nuts mixed with honey was the first confectionery item in the world. When in the middle ages cane sugar was brought to Europe it was used for the production of sugar sweets.

**В1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**В2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| A. confectionery item  | 1. леденцовые карамели          |
| B. aerated confections | 2. жевательные конфеты          |
| C. hard candies        | 3. сбивные кондитерские изделия |
| D. chewy confections   | 4. кондитерское изделие         |

A	B	C	D

**В3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. The 18<sup>th</sup> century was a period of considerable progress in confectionery.
- B. Next to sugar honey is a very common ingredient of many candies.
- C. The history of the confectionery industry starts with the discovery of honey.
- D. Chocolate was first brought to Asia by Spaniards in the 16<sup>th</sup> century.
- E. The first confectionery item in the world was chopped fruits and nuts mixed with honey.
- F. Refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey are common sweeteners used in confections.

--	--	--

**С1. Переведите на английский язык.**

В центре стола ваза с цветами и прибор для специй.

Кофе может подаваться с конфетами или пирожными.

Я заказал салат из помидоров и огурцов, бифштекс с жареным картофелем, мороженое, кофе и шампанское.

Я голоден и хочу пить.

Английский завтрак обычно плотный и разнообразный.

## VARIANT 16

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 6 заданий (А1 – А6). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): 1 – с выбором трех верных ответов из шести, 1 – на соответствие, 1 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Для ответов на задание С1 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С1 и т.д.), а затем ответ к нему.

Вы можете воспользоваться словарем.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

При выполнении заданий А1-А6 в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

**A1.** What are you waiting ... ?

- A. from
- B. in
- C. for
- D. at

A	B	C	D

**A2.** ... does his father work?

- A. When
- B. Who
- C. What
- D. Where

A	B	C	D

**A3.** I ... the foreign languages now.

- A. learnt
- B. am learning
- C. was learning
- D. are learning

A	B	C	D

**A4.** Rice is one of the ... sources of vitamins.

- A. poor
- B. poorer
- C. poorest
- D. most poor

A	B	C	D

**A5.** Who of you goes to the theatre ... ?

- A. often
- B. more often
- C. most often
- D. the oftenest

A	B	C	D

**A6.** Прочитайте текст и выполните задания к нему.

**Выберите заголовок к тексту.**

- A. Calcium
- B. The necessary food for the human body
- C. Iron
- D. Minerals

A	B	C	D

1. There are more than 20 different minerals in the body. The human body contains 65 per cent oxygen, 18 per cent carbon, 10 per cent hydrogen, 3 per cent nitrogen, about 2 per cent calcium and 1 per cent phosphorus.
2. Iron is found in kidney, liver, other meat products, some vegetables, dried fruits and bread. A small quantity of iodine is also necessary for good nutrition. Sea foods are rich in this element.
3. Three of the most important minerals are calcium, phosphorus and iron. Calcium and phosphorus work together. The bones and teeth have 99 per cent of the calcium in the body, in the form of calcium phosphate. Milk and hard cheeses are the best sources of calcium. Calcium compounds are present in fruits, vegetables and fish, phosphates in eggs, meat and fish.

**В1. Поставьте абзацы текста в правильном порядке.**

--	--	--

**В2. Подберите русские эквиваленты к английским выражениям (по тексту) в таблице**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| A. oxygen   | 1. водород  |
| B. hydrogen | 2. кислород |
| C. nitrogen | 3. почка    |
| D. kidney   | 4. азот     |

A	B	C	D

**В3. Выберите 3 утверждения из 6, которые соответствуют содержанию текста.**

- A. The human body contains 3 per cent nitrogen.
- B. Milk and bread are the best sources of calcium.
- C. There are more than 20 different vitamins in the body.
- D. Teeth have 96 per cent of the calcium in the body.
- E. Phosphates are present in eggs, meat and fish.
- F. A small quantity of iodine is necessary for good nutrition.

--	--	--

**С1. Переведите на английский язык.**

Принесите нам, пожалуйста, чай со льдом, абрикосовый и персиковый соки.

Супы могут быть густыми и жидкими.

Я не хотел завтракать плотно, но сегодня я хотел бы попробовать мясной паштет.

В этом супермаркете вы можете купить все, что вам нужно.

Прошу прощения за беспокойство.

#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

##### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.