

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Красноярск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ **Error! Bookmark not defined.**
 - 1.1 Общие положения **Error! Bookmark not defined.**
 - 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины..... **Error! Bookmark not defined.**
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Error! Bookmark not defined.**
3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ **Error! Bookmark not defined.**
4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... **Error! Bookmark not defined.**
 - 4.1 Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины **Error! Bookmark not defined.**
 - 4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине **Error! Bookmark not defined.**

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Комплект фондов оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 «Повар, кондитер»**.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения учебной дисциплины **ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
вести диалог на изучаемом языке	владение методикой ведения диалога на английском языке; формулирование своего отношения к высказыванию собеседника; обращение за разъяснениями к собеседнику; соблюдение правил общения;
умение устно выступать с сообщениями.	установление связи устного высказывания с изученной тематикой; описание события; изложение фактов;
умение понимать высказывания на изучаемом языке в различных ситуациях общения	распознавание речевых оборотов; формулирование значения слова на родном языке; соблюдение порядка слов в предложении;
умение понимать основное содержание текстов	выделение основных фактов в тексте; определение главной информации в тексте; раскрытие причинно-следственных связей
умение создавать различные жанры и типы письменных сообщений	описание явлений и событий; изложение фактов в письме личного и делового характера; заполнение различных видов анкет; сообщение сведений о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка
Знания	
значение новых лексических единиц	определение значения иностранных слов на родном языке; описание существенных черт объекта, обозначаемого лексической единицей;
знать языковой материал и ситуации общения в рамках, изученных тем	определение значения языкового материала на родном языке; название единицы речевого этикета; определение ситуации общения;
знать новые значения изученных глагольных форм	определение видовременных форм глагола; перечисление средств и способов выражения модальности глагола;
знать лингвострановедческую и социокультурную	перечисление основных лингвострановедческих

информацию	реалий; описание социокультурных явлений стран изучаемого языка; определение значения реалий на иностранном и на родном языке
понимать тексты, построенные на языковом материале	осознание основных идей и смысла текста; осуществить необходимые выводы по тексту
понимать инструкции и нормативные документы по профессии на изучаемом языке	осознание смысла инструкции на изучаемом языке; интерпретация содержания инструкции на родном языке; перечисление нормативных документов на изучаемом языке;

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности** осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	знание различных информационных источников и правил поиска информации; умение найти необходимую информацию на иностранном языке и правильно её интерпретировать;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на иностранном языке по профессиональной тематике;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

В соответствии с учебным планом профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** и рабочей программой учебной дисциплины **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 4. Лексика и грамматика по теме «Русская кухня».	<i>Контрольная работа №1.</i>	<i>Дифференцированный зачёт.</i>

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Система оценивания каждого вида работ описана в данном комплекте измерительных материалов и в спецификациях к контрольным работам и итоговой аттестации.

Каждый вид работы оценивается по пятибалльной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тест оценивается по пятибалльной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются. В случае множественного выбора варианта ответа 1 балл начисляется за выбор всех правильных ответов

Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 4. «Русская кухня».	Контрольная работа по теме: «Лексика и грамматика»
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме контрольной

4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОПв.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Контрольная работа № 1 Лексика и грамматика по теме: «Русская кухня».

Вариант 1

- 1) Прочитайте и переведите текст письменно
- 2) Выполните послетекстовые упражнения
- 3) Составить словарь профессиональных терминов 10 слов и выражений

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or

hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.

2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

- 1) The main kitchen is ...
- 2) The cold preparation section is...
- 3) The service area is...
- 4) The storeroom is...
- 5) The cold storage room is...
- 6) The dishwashing area is...
- a) The place where equipment and non-perishable goods are stored.
- b) The place where dishes, pots and pans are washed and stored.
- c) The place where hot food is prepared.
- d) The place where orders are placed and waiting staff collect food.
- e) The place where perishable goods are stored.
- f) The place where raw ingredients are prepared.

Вариант 2.

- 1) Прочитайте и переведите текст письменно
- 2) Составьте 5 вопросов к тексту
- 3) Составить словарь профессиональных терминов 10 слов и выражений

The most famous part of the chef's uniform is the toque, the chef's hat. It is usually made of white paper or material and it covers hair, which should be clean and short to avoid any contact with food or dirt.

Nowadays some chefs prefer to wear a bandana, a piece of coloured material, which is also hygienic as it completely covers hair. Some chefs also wear a triangle, a kind of scarf usually made of cotton, rolled up around the neck to absorb sweat and stop the neck from getting cold.

Another important garment is the chef's jacket, which is usually made of good quality white cotton, heat-resistant and easy to wash. Jackets are usually double-breasted with special material or plastic buttons, which do not melt or drop into food. This kind of jacket is quickly removed in an emergency or reversed if it becomes stained on one side. Wide roll-up sleeves aim to protect arms from heat and burns. Kitchen staff must carefully tie an apron around their waist, making sure it covers them right down to their ankles and folding it over at the top to provide

extra heat protection. They should be careful to cover the knot so that it cannot catch in anything causing danger. The torch on is a piece of material used to pick up and move hot things and should always be tied to the apron. Chefs' trousers need to be made of nonflammable material without a hem, because bacteria can grow there. Some women wear a skirt, which meets the same standards.

Chefs wear comfortable, lightweight shoes made of leather or another natural material as they stand up all day. Non-slip soles, a thick upper part and a protective steel cap are all important details to help avoid burns or accidents. Before work, chefs put their own clothes away to prevent possible contamination and all staff wear clean uniforms every day.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- научный стиль перевода;
- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно-семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Критерии оценивания послетекстового задания:

- 3 балла – выполнено 90 - 100% от всего задания
- 2 балла – выполнено 80 - 90% от всего задания
- 1 балл – выполнено 70 - 80% от всего задания
- 0 баллов - выполнено меньше 70%

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в 1 балл, максимальное количество баллов – 10.

Общее оценивание

По заключению проведения испытания количество баллов выставляется с учетом вышеперечисленных критериев и выводится средний балл по 4-х балльной системе:

21 – 23 баллов – «отлично»

17 – 20 баллов – «хорошо»

12 – 16 баллов – «удовлетворительно»

11 – 0 баллов – «неудовлетворительно»

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
--	-------------------------------

90 – 100	«5» - отлично
----------	---------------

75 – 89	«4» - хорошо
---------	--------------

60 – 74	«3» - удовлетворительно
---------	-------------------------

менее 60	«2» - неудовлетворительно
----------	---------------------------

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: _90_ мин.
3. Вы можете воспользоваться учебником, тетрадью.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОПв.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ПАКЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
<u>Задание:</u> Промежуточная аттестация в форме контрольной работы.
<u>Условия выполнения задания</u> 1. Место выполнения задания: _ задание выполняется на занятии в аудиторное время 2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин. 3. Вы можете воспользоваться конспектами, учебником, тетрадью.

4. Оборудование: ручка, тетрадь.

Критерии оценки:

Часть I.

Задание 1, 2 Чтение и перевод текста.

3 балла - абзацы переведены полностью, в соответствии с нормами русского языка.

2 балла - абзацы переведены полностью, есть ошибки в согласовании слов в предложениях. (2 – 3 ошибки).

1 балл - абзацы переведены полностью, есть ошибки в согласовании слов в предложениях (более 3).

0 баллов - абзацы не переведены.

Всего: 0 – 3 баллов.

Задание 3.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 15 баллов.

Задание 4.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 5 баллов.

Задание 5.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 3 баллов.

Часть II.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 16 баллов.

Всего баллов за работу 0 – 42 баллов.

Оценка «5» ставится за 40-42 баллов.

Оценка «4» ставится за 32-39 баллов.

Оценка «3» ставится за 25-31 баллов.

Оценка «2» ставится за 24 и менее баллов.

Итоговая контрольная работа для проведения дифференцированного зачета

ВАРИАНТ I

Part I (часть I)

1. Read the text and do the following exercise

(Прочтите текст и выполните следующие упражнения):

TYPES OF COCKTAILS

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.

2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.

3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.

4. Sour cocktails are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.

5. Shot cocktails are served in small glasses. They can be sipped or “shot”.

6. Non-alcoholic cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.

2. Translate into Russian in writing paragraphs 1, 2, 5. (Переведите на русский язык в письменной форме абзацы 1, 2, 5.)

[illegible]

	1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
	2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
	3. ingredients	c. аперитив
	4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
	5. to be mixed	e. рюмка
	6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль
	7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит
	8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
	9. aperitif	i. подаваться перед едой
	10. layered	j. ингредиенты
	11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
	12. small glass	l. кокосовая стружка
	13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
	14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
	15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

Your answer	Questions	Answers
	1. When are pre-dinner cocktails or aperitifs usually served?	a. with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy.
	2. When are creamy cocktails usually served?	b. ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles.
	3. What are pre-dinner cocktails made with?	c. in small glasses.
	4. How are shot cocktails served?	d. before eating.
	5. What are creamy cocktails made with?	e. after a meal as a dessert.

5. Complete the sentences by selecting the appropriate option end.

(Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания):

Your answer	Beginning of the sentence	End of the sentence
	1. Pre-dinner cocktails or aperitifs ...	a) can be sipped or “shot”.
	2. Creamy cocktails ...	b) have high alcohol content.
	3. Shot cocktails ...	c) can be made layered.

Part II (часть II)

ТЕСТ ПО ГРАММАТИКЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Grammar test

1. Употребите правильный глагол. The police _____ for witnesses. a) are looking b) is looking	9. Выберите глагол в правильной форме. Nikita Mikhalkov _____ a lot of films. a) made b) have made c) has made
2. Подберите нужное определительное местоимение. Some people like football, _____ hate it. a) other	10. Выберите глагол в правильной форме. You look tired. – I _____ computer games all night.

b) others c) another	a) have been playing b) played c) was playing
3. Образуй наречие от прилагательного: slow a) slow b) slowness c) slowly	11. Выберите глагол в правильной форме. He became successful after he _____ his first novel. a) has written b) had written c) wrote
4. Вставьте необходимый предлог I'm looking _____ a tall man with fair hair and blue eyes. a) for b) at c) to	12. Выберите глагол в правильной форме. We saw you last night. You _____ for a bus at the bus stop. a) waited b) were waiting c) have waited
5. Вставьте артикль, если необходимо. Did you see _____ film yesterday? It's very interesting. a) the b) a c) -	13. Выберите верно правильное местоимение Our teacher asked _____ to do the task. a) both of us b) neither of us
6. Вставьте подходящее наречие It's _____ cold for me to go out. a) too b) enough	14. Напиши предложение, расставив слова в предложении в правильном порядке. likes/Jane/for her granny/buying/some flowers. _____ _____ _____

7. Вставьте подходящее слово When Bob was 16, he was a fast runner, he _____ run 100 meters in 10 seconds. a) managed to b) could c) can	15. Задайте разделительный вопрос к данному предложению. You are going to pass examination in History, _____ ? a) don't you b) aren't you c) are you
8. Закончите предложение, вставив нужный модальный глагол . Where's Jane? I don't know, she _____ in the cinema. a) must be b) could be	16. Употребите глагол в правильной форме I'd _____ to live in a skyscraper. a) to like b) liking c) like

ВАРИАНТ 2

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Part I (часть I)

1. Read the text and do the following exercise

(Прочтите текст и выполните следующие упражнения):

TYPES OF COCKTAILS

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.

2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.

3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.

	2. sour cocktails	b. подаваться со льдом
	3. straw	c. состоять в основном из ...
	4. long glass	d. безалкогольный коктейль
	5. a combination of spirits with...	e. быть оформленным
	6. sugar syrup	f. небольшое содержание алкоголя
	7. to be served with ice	g. быть не настолько крепким, как ...
	8. non-alcoholic cocktail	h. быть приготовленным из фруктового сока
	9. to be decorated	i. длинные коктейли
	10. fruit slices	j. фруктовый сок и сода
	11. a little spirit	k. сочетание спиртных напитков с ...
	12. fruit juice and soda	l. соломинка
	13. to be not as strong as	m. кусочки фруктов
	14. to be made of fruit juice	n. кислые коктейли
	15. to consist mainly of ...	o. сахарный сироп

4. Find appropriate answers to the questions and write them in the order in which the questions are asked. (Найдите соответствующие ответы на вопросы и напишите их в той последовательности, в которой заданы вопросы):

Your answer	Questions	Answers
	1. How are long cocktails served?	a. of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
	2. What are sour cocktails made with?	b. in large cocktail glasses with a straw.
	3. What are non-alcoholic cocktails made of?	c. in a long glass with a straw.
	4. How are non-alcoholic cocktails served?	d. of fruit juices and soda.
	5. What do long cocktails usually consist of?	e. It is a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup.

5. Complete the sentences by selecting the appropriate option end.

(Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания):

Your answer	Beginning of the sentence	End of the sentence
-------------	---------------------------	---------------------

	1. Long cocktails ...	a) consist of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup.
	2. Non-alcoholic cocktails...	b) consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
	3. Sour cocktails ...	c) can be decorated with fruit slices and consist of fruit juices and soda.

Part II

ТЕСТ ПО ГРАММАТИКЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Grammar test

1. Употребите правильный глагол: My family _____ to move to Liverpool. a) have decided b) has decided	9. Выберите глагол в правильной форме. Anna Netrebko _____ many soprano parties. a) sang b) have sung c) has sung
2. Подберите нужное определительное местоимение. Have you got any _____ slippers? a) other b) others c) another	10. Выберите глагол в правильной форме. She _____ the piano for 10 years. a) has been playing b) played c) was playing
3. Образуйте наречие от прилагательного: cheap a) cheap b) cheaply c) cheapness	11. Выберите глагол в правильной форме. When we arrived at the cinema the film _____ already _____. a) has started b) had started c) have started

4. Вставьте необходимый предлог I go _____ a walk almost every evening. a) for b) at c) to	12. Выберите глагол в правильной форме. Kostya`s father _____ on a wet rock and broke his nose. a) slipped b) was slipping c) has slipped
5. Вставьте артикль, если необходимо. I like _____ detective stories. a) the b) a c) –	13. Выберите верное правильное местоимение The last task is difficult for us, because _____ is good at Maths. a) both of us b) neither of us
6. Вставьте подходящее наречие Is it warm _____ to swim? a) too b) enough	14. Напишите предложение, расставив слова в предложении в правильном порядке. will be meeting / tomorrow / My friends and I / at the tennis court. _____ _____
7. Вставьте подходящее слово In the last race Alex _____ beat everybody. a) managed to b) could c) can	15. Задайте разделительный вопрос к данному предложению. My little sister is playing with her doll now, _____? a) doesn`t she b) isn`t she c) is she
8. Закончите предложение, вставив нужный модальный глагол She _____ a rock music fan. a) must be b) could be	16. Употребите глагол в правильной форме I`d _____ to listen to the birds. a) to like b) like c) liking

Вариант I Часть I			Вариант II Часть I		
Задание 2			Задание 2		
1. Дообеденные коктейли и аперитивы подаются перед едой. Они стимулируют аппетит. Они готовятся из крепкого чистого алкоголя, такого как виски, джин или бренди. В них высокое содержание алкоголя. В них содержится не более трех ингредиентов, и они не смешиваются с соком или сливками. 2. Сливочные коктейли обычно подаются после еды в качестве десерта. Они готовятся из сливок, молока, сладких ликеров, сока, шоколада и кокосовой стружки. Они могут быть многослойными. 5. Коктейли, которые пьются быстро, подаются в рюмках. Их можно потягивать или пить залпом.			3. Длинные коктейли обычно подаются в высоких стаканах с соломинкой. Они не такие крепкие как другие коктейли. Они состоят в основном из льда с небольшим количеством алкоголя, фруктового сока и содовой. 4. Кислые коктейли — это сочетание алкоголя и ликеров с лимонным соком и сахарным сиропом. Они хороши в жаркую погоду, так как они подаются со льдом. 6. Безалкогольные коктейли готовятся из фруктовых соков и содовой. Они подаются в больших котельных стаканах с соломинкой. Они могут быть оформлены кусочками фруктов.		
Задание 3			Задание 3		
1. f	6. b	11. a	1. i	6. o	11. f
2. l	7. m	12. e	2. n	7. b	12. j
3. j	8. k	13. i	3. l	8. d	13. g
4. n	9. c	14. g	4. a	9. e	14. h
5. o	10. d	15. h	5. k	10. m	15. c
Задание 4	Задание 5		Задание 4	Задание 5	
d	1. b		c	1. b	
e	2. c		e	2. c	
a	3. a		d	3. a	
c			b		
b			a		

Часть II			Часть II		
1. a	9. c		1. a	9. c	
2. b	10. a		2. a	10. a	
3. c	11. b		3. b	11. b	
4. a	12. b		4. a	12. a	
5. a	13. a		5. c	13. b	
6. a	14. Jane likes buying some flowers for her granny.		6. b	14. My friends and I will be meeting at the tennis court tomorrow.	
7. b	15.b		7. a	15.b	
8. b	16. c		8. b	16. b	