|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено и согласовано  на заседании цикловой комиссии  преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла  Протокол №\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Председатель ЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Я.Серая | Утверждаю  Зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Гуркова |

**Директорская контрольная работа**

**по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**за 2022-2023 учебный год**

**студент(а)/(ки) гр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вариант 2**

**Task 1. Choose the right variant**

1. cover - а) прибор для специй b) тарелка с) столовый прибор
2. fork - а) вилка b) поддонник с) штат
3. knife - а) нож b) чайное блюдце с) официант
4. plate - а) тарелка b) буфетчик с) кухарка
5. spoon - а) исполнительный директор b) сахарница с) ложка
6. миска - a) bowl b) cashier c) spoon
7. чашка - a) cup b) manager c) cook
8. блюдо - a)saucer b) dish c) fork
9. перечница - a) pepper box b) staff c) saltcellar
10. солонка - a) saltcellar b) cashier c) sugar basin
11. add - а) добавлять b) удалять кости с) глазировать
12. bake - а) печь, выпекать b) отбивать котлету с) посыпать
13. blend - а) мешать, смешивать b) выдавливать с) очищать
14. boil - а) кипятить, варить b) зажаривать с) скреплять
15. brush - а) резать b) взбивать с) смазывать
16. add - а) добавлять b) удалять кости с) глазировать
17. bake - а) печь, выпекать b) отбивать котлету с) посыпать
18. blend - а) мешать, смешивать b) выдавливать с) очишать
19. boil - а) кипятить, варить b) зажаривать с) скреплять
20. brush - а) резать b) взбивать с) смазывать

**21**. beef - а) баранина b) говядина с) окунь

**22.** pork - а) телятина b) лещ с) свинина

1. chicken - а) курица b) палтус с) индейка
2. goose - а) баранина b) гусь с) цыпленок
3. Turkey - а) утка b) индейка с) треска

**Task 2. Choose the right variant**

1. паштет - a) potage b) plate c) pate
2. жарить - a) rinse b) roast c) rub in
3. посыпать - a) scatter b) serve c) shred
4. приправлять - a) season b) rinse c) flake
5. просеивать - a) slice b) sieve c) roast
6. замачивать, мочить - a) soak b) melt c) dilute
7. измельчать, толочь - a) chop b) carve c) pound
8. влить, наливать - a) pour b) pipe c) dust
9. скоблить, чистить - a) scrub b) scrape c) mince
10. консервирование - a) preserve b) store c) preservation

**Task 3. Divide these words into herbs, dairy products, and berries.**

parsley, sour milk, cottage, redcurrants, butter, cheese cream, rosemary, curds, strawberry, mint, butter, yoghurt, dill.

**Task 4. Сhoose and write the correct answer**

1. It is a while or brown powder made by grinding grains, such as wheat; (cereal; flour; corn).
2. It is a sweet sticky liquid, that is made by bees; (sugar; honey; jam).
3. It is a pig’s meat; (pork: lamb; poultry). It is a cold boiled meat of the pig with different spices; (buzhenina; smoked pork; fried meat).
4. It is a kind of food, which is used to sweeten other food and drinks; (jam; sugar; juice).
5. It is sliced bread made brown and crisp by heating; (crisp; toast; French stick).
6. It is kitchen equipment, a part of a cooker, like a metal box with the door; (oven; fire; cupboard).
7. It is a room that is used for cooking and washing up. (bathroom; kitchen; hall).
8. It is a brown sweet ordrink, made from cocoa; (cake; muffin; chocolate).
9. It is a liquid food. It is made by boiling meat and vegetables; (soup; jam; broth).
10. For this menu the dishes are “cooked to order” ; (Carte du jour menu, a la carte menu, table d’hote menu).

**Task 5. Put the verbs and write a translation into Russian:**

*Peel (2); slice (2); add; put; sprinkle; chop, decorate; mix; bake; cut*

Waldorf salad with turkey

**Ingredients:**

3 green apples, 1 stick of celery.

walnuts 50g, mayonnaise 200g, 2 oranges, turkey fillet 500g, lemon juice, honey 10g

**Instructions:**

1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_the apples, remove the seeds and \_\_\_\_\_\_\_ them.

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_the sliced apple with the lemon juice.

3. Take the celery and it.

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_the walnuts.

5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_all the ingredients.

6. mayonnaise and honey.

7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_and slice the orange.

8. Salt and pepper the turkey and\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ it until it is ready.

9. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_the turkey into small pieces.

10. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_the prepared salad on a plate and \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ it with the sliced orange.