**Типы заданий закрытого типа**

**УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Иностранный язык в профессиональной сфере.

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  **Greg said that ... a new job.**  1. he will need  2. he needed  3. would he need  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  **Tim complained that he ... at four o’clock in the morning.**  1. is working  2. will be working  3. was working.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  **He said that he ... that film.**  1. had already seen  2. has already seen  3. was seenОтвет:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  **Anna explained to me that the hairdresser’s ... down the road.**  1. is located  2. was located  3. locates.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  **Charles said that he ... me the following day.**  1. would have called  2. will call  3. would call.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  **He said that If I ... Kathrin, she ... me.**  1. ask / will help  2. have asked / would help  3. asked / would help.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Which substances are organic.  1. These include:carbohydrates (e.g. glucose, sucrose);  2. Proteins (for example, collagen);  3. Metals and non-metals;  4. Lipids (e.g. fats, waxes);  5. Salts and amphoteric hydroxides.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Повышенный | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Fatty acids include:  1. palmitic;  2. monobasic (acid contains only one hydrogen atom);  3. stearic acid,  4. dibasic (the compound contains two hydrogen atoms);.  5. oleic acid.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 5 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Повышенный | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 9.** Расставьте соответсвие:  Correlate the substances in milk by their percentage content;  1. dry matter;  2. water;  3. casein.  1. 83-88%;  2. 12-17%;  3. 2,1-2,8%.  Ответ:   |  | | --- | | 1 | | 2 | | 3 | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | 2 | 1 | | 3 | 3 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Высокий | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 10.** Расположите от наименьшего к наибольшему:  Arrange the meat products by calorie content from the lowest:  1) veal  2) pork  3) mutton  4) beef.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | 2 | 4 | | 3 | 3 | | 4 | 1 | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Высокий | Иностранный язык в профессиональной сфере. |

**Типы заданий открытого типа**

**УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Иностранный язык в профессиональной сфере.

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом;

**Повышенный:** задания открытого на определение пропущенных слов;

**Высокий**: задания открытого типа на формирование ответов на вопросы по тексту.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст, запишите пропущенные слова.*  The early lactation milk is known as \_\_\_\_.  1. I would have  2. would I have  3. I will have.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: colostrums | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст, запишите пропущенные слова.*  \_\_\_\_ provides the primary source of nutrition for newborn mammals.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  milk | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст, запишете пропущенные слова.*  \_\_\_ is a fermented milk drink  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  kefir | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст, запишите пропущенные слова.*  \_\_\_ is a dairy product produced by bacterial fermentation of milk.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  yoghurt | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 5.** *Прочитайте текст, запишите пропущенные слова.*  Fermentation of the milk sugar (lactos5. produces \_\_\_\_\_.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  lactic acid | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Базовый | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 6.** *Прочитайте текст и ответьте на вопрос.*  *What is beef?*  **Beef**  Beef is the culinary name for meat from bovines, especially domestic cattle (cows). Beef is one of the principal meats used in the cuisine of Australia, Europe and the Americas, and is also important in Africa, East Asia, and Southeast Asia. Beef is a taboo food in some cultures. Its consumption is forbidden by Hinduism. It is also discouraged among some Buddhists.  Beef muscle meat can be cut into steaks, roasts or specialty cuts, such as short ribs. Some cuts are processed (corned beef brisket or beef jerky), and trimmings, usually mixed with meat from older, leaner cattle, are ground/minced or used in sausages. The blood is used in some varieties of blood sausage. Other parts which are eaten include the meaty tail (oxtail), tongue, tripe from the reticulum or sometimes the rumen, glands- particularly the pancreas and thymus, the heart, the liver, the kidneys. The lungs and the udder are considered unfit for human consumption in the US. Beef bones are used for making beef stock.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  small oil droplets | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Повышенный | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 7.** *Прочитайте текст и ответьте на вопросы.*  *1.What religion do people consider beef meat a forbidden food?*  *2.What part of beef is used in sausages?*  **Beef**  Beef is the culinary name for meat from bovines, especially domestic cattle (cows). Beef is one of the principal meats used in the cuisine of Australia, Europe and the Americas, and is also important in Africa, East Asia, and Southeast Asia. Beef is a taboo food in some cultures. Its consumption is forbidden by Hinduism. It is also discouraged among some Buddhists.  Beef muscle meat can be cut into steaks, roasts or specialty cuts, such as short ribs. Some cuts are processed (corned beef brisket or beef jerky), and trimmings, usually mixed with meat from older, leaner cattle, are ground/minced or used in sausages. The blood is used in some varieties of blood sausage. Other parts which are eaten include the meaty tail (oxtail), tongue, tripe from the reticulum or sometimes the rumen, glands- particularly the pancreas and thymus, the heart, the liver, the kidneys. The lungs and the udder are considered unfit for human consumption in the US. Beef bones are used for making beef stock.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  1.meat from bovines.  2. Hinduism | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Высокий | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 8.** *Прочитайте текст и ответьте на вопросы.*  *1. When is the meat of a lamb taken from the animal?*  *2. What weight is the meat of a lamb taken from the animal at?*  **Mutton**  Lamb, hogget and mutton are the meat of domestic sheep. The meat of an animal in its first year is lamb; that of an older sheep is hogget and later mutton.  The meat of a lamb is taken from the animal between one month and one year old, with a carcase weight of between 5.5 and 30 kilograms (12 and 65 lbs). This meat generally is more tender than that from older sheep and appears more often on tables in some Western countries. Hogget and mutton have a stronger flavour than lamb because they contain a higher concentration of species-characteristic fatty acids and are preferred by some. Mutton and hogget also tend to be tougher than lamb (because of connective tissue maturation) and are therefore better suited to casserole-style cooking.  Lamb is often sorted into three kinds of meat: forequarter, loin, and hindquarter. The forequarter includes the neck, shoulder, front legs, and the ribs up to the shoulder blade. The hindquarter includes the rear legs and hip. The loin includes the ribs between the two.  Lamb chops are cut from the rib, loin, and shoulder areas. The rib chops include a rib bone; the loin chops include only a chine bone. Shoulder chops are usually considered inferior to loin chops; both kinds of chop are usually grilled. Breast of lamb (baby chops) can be cooked in an oven.  Leg of lamb is a whole leg; saddle of lamb is the two loins with the hip. Leg and saddle are usually roasted, though the leg is sometimes boiled. Roasted leg and saddle may be served anywhere from rare to well-done.  Forequarter meat of sheep, as of other mammals, includes more connective tissue than some other cuts, and if not from a young lamb is best cooked slowly using either a moist method such as braising or stewing or by slow roasting or American barbecuing.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  1. between one month and one year old.  2. between 5.5 and 30 kilograms. | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Высокий | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 9.** *Прочитайте текст и ответьте на вопросы.*  *1. What kinds of lamb meat is often sorted into?*  *2. What does the forequarter include?*  **Mutton**  Lamb, hogget and mutton are the meat of domestic sheep. The meat of an animal in its first year is lamb; that of an older sheep is hogget and later mutton.  The meat of a lamb is taken from the animal between one month and one year old, with a carcase weight of between 5.5 and 30 kilograms (12 and 65 lbs). This meat generally is more tender than that from older sheep and appears more often on tables in some Western countries. Hogget and mutton have a stronger flavour than lamb because they contain a higher concentration of species-characteristic fatty acids and are preferred by some. Mutton and hogget also tend to be tougher than lamb (because of connective tissue maturation) and are therefore better suited to casserole-style cooking.  Lamb is often sorted into three kinds of meat: forequarter, loin, and hindquarter. The forequarter includes the neck, shoulder, front legs, and the ribs up to the shoulder blade. The hindquarter includes the rear legs and hip. The loin includes the ribs between the two.  Lamb chops are cut from the rib, loin, and shoulder areas. The rib chops include a rib bone; the loin chops include only a chine bone. Shoulder chops are usually considered inferior to loin chops; both kinds of chop are usually grilled. Breast of lamb (baby chops) can be cooked in an oven.  Leg of lamb is a whole leg; saddle of lamb is the two loins with the hip. Leg and saddle are usually roasted, though the leg is sometimes boiled. Roasted leg and saddle may be served anywhere from rare to well-done.  Forequarter meat of sheep, as of other mammals, includes more connective tissue than some other cuts, and if not from a young lamb is best cooked slowly using either a moist method such as braising or stewing or by slow roasting or American barbecuing. | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  1. forequarter, loin, and hindquarter.  2. the neck, shoulder, front legs, and the ribs up to the shoulder blade. | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Высокий | Иностранный язык в профессиональной сфере. |
|  | **Задание 10.** *Прочитайте текст и ответьте на вопросы.*  *1. What does the hindquarter include?*  *2. What includes more connective tissue than some other cuts?*  **Mutton**  Lamb, hogget and mutton are the meat of domestic sheep. The meat of an animal in its first year is lamb; that of an older sheep is hogget and later mutton.  The meat of a lamb is taken from the animal between one month and one year old, with a carcase weight of between 5.5 and 30 kilograms (12 and 65 lbs). This meat generally is more tender than that from older sheep and appears more often on tables in some Western countries. Hogget and mutton have a stronger flavour than lamb because they contain a higher concentration of species-characteristic fatty acids and are preferred by some. Mutton and hogget also tend to be tougher than lamb (because of connective tissue maturation) and are therefore better suited to casserole-style cooking.  Lamb is often sorted into three kinds of meat: forequarter, loin, and hindquarter. The forequarter includes the neck, shoulder, front legs, and the ribs up to the shoulder blade. The hindquarter includes the rear legs and hip. The loin includes the ribs between the two.  Lamb chops are cut from the rib, loin, and shoulder areas. The rib chops include a rib bone; the loin chops include only a chine bone. Shoulder chops are usually considered inferior to loin chops; both kinds of chop are usually grilled. Breast of lamb (baby chops) can be cooked in an oven.  Leg of lamb is a whole leg; saddle of lamb is the two loins with the hip. Leg and saddle are usually roasted, though the leg is sometimes boiled. Roasted leg and saddle may be served anywhere from rare to well-done.  Forequarter meat of sheep, as of other mammals, includes more connective tissue than some other cuts, and if not from a young lamb is best cooked slowly using either a moist method such as braising or stewing or by slow roasting or American barbecuing. | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  1. the rear legs and hip.  2. forequarter meat of sheep | | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Высокий | Иностранный язык в профессиональной сфере. |