**VARIANTE 2 (технологическое направление)**

**1. Замените подчеркнутые слова местоимениями en или y. Предложения переведите.**

1. Il vient du Canada.

2. Le directeur n’a pas répondu à notre question.

3. Elle a peur des examens.

**2. Поставьте в активную или пассивную форму. Предложения переведите:**

1. Il (inviter) ses amis à passer leurs vacances chez lui.

2. Il (inviter) à passer deux jours à Paris.

3. Le programme du concert (publier) hier.

4. On (voler) sa voiture.

5. Le vin magnifique (mettre) en bouteilles dans la cave de ce château.

**3. Перепишите следующие предложения. Подчеркните одной чертой глагол в passé simple, двумя чертами – в imparfait и волнистой чертой – в plus-que-parfait. Предложения переведите.**

1. Il у avait une vingtaine d'années que Pasteur avait étendu la chimie à 1'étude

d'unicellulaires.

2. Се fut un prix Nobel de Chimie que reçut Marie Curie pour la préparation du radium pur.

3. Les Duval dînaient souvent au restaurant, mais ils déjeunaient toujours chez eux.

4. La malade a attendu la visite du médecin toute la journée, mais il n'est pas venu.

5. Ils ont dit qu'ils avaient passé leurs vacances à merveille.

**4. Перепишите следующие предложения. Подчеркните одной чертой participe présent, двумя чертами - gérondif и волнистой чертой - adjectif verbal. Предложения переведите:**

1. La radio annonça des nouvelles inquiétantes.

2. Je vois une femme ouvrant la fenêtre.

3. J'ai entendu un bruit en ouvrant ma porte.

4. Je ferai cette omelette en battant des oeufs et en ajoutant du sel et du lait.

5. Des bactéries lactiques sont à l'oeuvre dans la choucroute lui donnant son goût et son acidité.

**5. Раскройте скобки, поставьте глагол в futur simple, conditionnel présent или conditionnel passé. Предложения переведите:**

1. S'il était possible de créer par forage des sources d'eaux thermales, on (pouvoir) les utiliser pour le chauffage dans les villes.

2. Si la technologie de l'extraction de l'énergie souterraine avait été élaborée plus tôt, les besoins en combustible (être réduit) déjà.

3. Si vous lisez ce livre, vous (apprendre) beaucoup de choses intéressantes.

**6. Прочтите и переведите письменно текст.**

Les opérations unitaires

 1.Le broyage, la filtration, la centrifugation, le chauffage, le refroidissement et l'extraction solide-liquide peuvent être appelés «opérations unitaires de l'industrie alimentaire», parce que ce sont les unités d'assemblage, les éléments de base des chaînes de fabrications alimentaires. Il en va de même de toutes les opérations qui apparaissent sur les schémas des usines: stockage, séchage, distillation, extraction par pression, fermentation.

 Pour lui donner une définition, une opération unitaire est une «opération schématique ramenant un ensemble d'opérations réelles à leur principe fondamental commun».

 2.L'extraction par l'eau des matières solubles du houblon n'est semblable à l'extraction par l'hexane du tourteau d'arachides que si l'on dépasse les apparences dissemblables des technologies de ces opérations pour ne regarder que le phénomène de base: la diffusion d'un produit soluble vers son solvant au sein d'une matière solide. C'est ce qu'on appelle un «transfert de matière». La migration de l'eau dans un produit au cours de séchage est aussi un transfert de matière, et l'on peut considérer que le salage d'une viande par une saumure se ramène facilement au même principe.

 3.Si l'on regarde maintenant le chauffage, la cuisson, le refroidissement de produits alimentaires, et que l'on en recherche le principe commun, on réalise facilement que ce sont tous de «transferts de chaleur» dans un sens ou dans l'autre. En allant plus loin, il apparaît qu'une filtration et une extraction de liquide par pression ont en commun le même principe. Le phénomène de base est en effet dans les deux cas un cheminement du liquide à travers un milieux poreux, cheminement au cours duquel il y a le frottement entre le liquide et le corps poreux. On peut considérer ce frottement comme un «transfert de quantité de mouvement» entre un liquide et un solide. Et il se trouve alors que ces trois sortes de transfert: chaleur, matière et quantité de mouvement, ont des lois mathématiques très voisines, ce qui donne de très grandes possibilités dans le calcul de ces phénomènes.

**7. Выпишите из текста все интернационализмы и переведите их.**

**8. Повторите ограничительный оборот ne…que. Выпишите из текста фразу, содержащую этот оборот, и переведите ее.**

**9. Повторите on. Выпишите из текста все группы слов, содержащие on, и переведите их.**

**10. Повторите степени сравнения. Из текста выпишите все группы слов, содержащие степени сравнения, и переведите их.**

**11. Перепишите и переведите вопросы, ответьте на них письменно по-французски, затем переведите письменно свои ответы.**

1. Quelles opérations peuvent êtres appelées «opérations unitaires de l'industrie alimentaire»?

2. Qu'est ce qu'on appelle un «transfert de matière»?

3. Quel phénomène est à la base de la filtration et de l'extraction de liquide par pression?

4. A quel principe se ramène le salage d'une viande par une saumure?

5. Comment peut-on expliquer un «transfert de quantité de mouvement» entre un liquide et un solide?

6. Quand se réalise la migration de l'eau dans un produit?