

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.04.01 Иностранный язык

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные способы работы над языковым и речевым материалом; - основные грамматические конструкции и лексические единицы, справочного раздела, включающего как справку по работе с компьютерными программами, так и различные словари, и грамматические справочники.
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с различными информационными ресурсами: электрон-ными энциклопедиями, мультимедиа программами, поисковыми системами сети Интернет; - работать с текстовыми и графическими редакторами для выполнения отчетов о проделанной работе с помощью презентаций, фото слайдов или видеороликов.
		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиском литературы и работы с ней, с применением браузеров типа Internet Explorer, Mozilla Firefox и др., Opera, различных поисковых систем (Yandex.ru, Rambler.ru, Mail.ru, Google.ru, Yahoo.com и т.д.) (реферирование, конспектирование, аннотирование, цитирование и т.д.); - работой с текстами, используя пакет основных прикладных про-грамм Microsoft Office: Microsoft Word позволяет создавать и редактировать тексты с графическим оформлением, Microsoft Power Point позволяет создавать слайдовые презентации для более красочной демонстрации материала; для автоматического перевода текстов с помощью программ-переводчиков (PROMTXT) и электронных словарей (AbbyLingvo7.0)

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Basic Course			
1.1.	Animal Husbandry	1	УК-4.2	

1.2.	Animal Physiology	1	УК-4.2	
1.3.	Animal Nutrition	1	УК-4.2	Контрольная работа
1.4.	Animal Feeds	1	УК-4.2	
1.5.	Animal Breeding	1	УК-4.2	
1.6.	Animal Ecology	1	УК-4.2	
Промежуточная аттестация				Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
Для оценки умений			
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Иностранный язык"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Контрольная работа по дисциплине.

Вариант 1

I. Вставьте артикль, где необходимо. Переведите предложения:

1. This ___ pencil is broken. Give me that ___ pencil, please.

2. I can see three ___ boys. ___ boys are playing.

3. I have ___ car. ___ car is black. My ___ friend has no ___ car

4. What ___ strange man he is!

5. We wrote ___ test yesterday. ___ test was long.

6. She has two ___ sons and one ___ daughter. Her ___ daughter is ___ student.

7. Is your dress made of ___ silk or ___ cotton?

8. I decided to visit ___ Smirnovs, but they were not at ___ home.

9. Yesterday I saw ___ new film, but ___ film wasn't very interesting.

10. ___ London is situated on ___ Thames.

11. ___ Volga is ___ longest river in ___ Europe.

12. ___ History and ___ Literature were ___ my favourite subjects at ___ school.

13. ___ butter and ___ cheese are made of ___ milk.

14. Will you have ___ cup of ___ tea?

15. Do you see ___ sun in ___ sky today?

II. Вставьте личное местоимения. Переведите предложения:

1. David Benson is here on business. What's _____ new job?

2. Mr. and Mrs. Miller are in Moscow but _____ son's in London.

3. We are Russian and _____ friends are American.

4. The dog is very nice. _____ name's Terry.

5. Mary, spell the word «nationality», please. _____ English is good.

6. Where is George? Show _____ our garden.

7. My friend's telegram isn't for my father. It's for _____ .

8. Here is the dog. Let's take _____ home.

9. Today is Emily's birthday. Come and speak with _____ .

10. We aren't busy. Phone _____ today.

11. Is this an English stamp? How interesting! Show _____ to me, please.

12. Where are the new students? Tell _____ to come.

Письменно переведите текст:

Red and white meat

Meat is animal flesh that is used as food. Meat can be broadly classified as "red" or "white" depending on the concentration of myoglobin in muscle fibre. When myoglobin is exposed to oxygen, reddish oxymyoglobin develops, making myoglobin-rich meat appear red. The redness of meat depends on species, animal age, and fibre type: Red meat contains more narrow muscle fibres that tend to operate over long periods without rest, while white meat contains more broad fibres that tend to work in short fast bursts.

The meat of adult mammals such as cows, sheep, goats, and horses is generally considered red, while domestic chicken and turkey breast meat is generally considered white.

Red meat, such as beef, pork, and lamb, contains many essential nutrients necessary for healthy growth and development in children. Nutrients in red meat include iron, zinc, vitamin B12, and protein. Most meats contain a full complement of the amino acids required for the human diet. Fruits and vegetables, by contrast, are usually lacking several essential amino acids contained in meat. It is for this reason that people who abstain from eating all meat need to plan their diet carefully to include sources of all the necessary amino acids.

1. Переведите на русский язык, обращая внимание на видо-временную форму глагола. В английском предложении подчеркните глагол

1. The domestication of animals allowed the systematic production of meat.

2. Animals have been raised for their flesh.

3. Whales are still being hunted for their flesh.

4. Domestic pigs are known to have existed about 2500 BC.

2. Подчеркните Participle I и Participle II и установите функцию каждого из них, т.е. укажите, является ли оно определением, обстоятельством или частью глагола-сказуемого. Переведите предложения на русский язык.

1. Sheep, originating from western Asia, were domesticated with the help of dogs.

2. Methods of genetic engineering aimed at improving the meat production qualities of animals are now also becoming available.

3. The fat content of meat can vary depending on species and breed of animal.

4. Meat is produced by killing the animals.

3. Подчеркните в каждом предложении модальный глагол или его эквивалент. Переведите предложения на русский язык.

1. Sandwich meat may include ham, pork, salami.

2. Meat can also be molded or pressed.

3. A meat market should be studied.

4. Nutrients in red meat must include iron, zinc, Vitamin B12.

4. Образуйте множественное число следующих существительных:

cow _____

potato _____

sheep _____

body _____

turkey _____

foot _____

5. В следующих предложениях подчеркните одной чертой времена страдательного залога и двумя чертами составное сказуемое. Переведите предложения на русский язык:

1. My watch is made of steel. _____

2. Chairs are generally made of wood _____

3. These feed supplements are sold everywhere _____

4. These supplements are sold out _____

5. As our dairy machines were broken, we had to buy new _____

6. The bread was cut with a sharp knife _____

7. When I came home, I saw my son's finger was cut to the bone _____

8. This field is harvested every year _____

9. The cows are milked quickly _____

10. When I arrived home, the milk was processed _____

11. The frankfurters were packed by skilled workers _____

12. The first studbook was written in ink _____

13. The farm is usually opened at 4 o'clock _____

14. The butcher's is closed as today is holiday _____

ВАРИАНТ 2

I. Поставьте прилагательное в необходимую степень сравнения. Переведите предложения на русский язык:

1. Winter is (cold) _____ season of the year.

2. Moscow is (large) _____ than St. Petersburg.

3. Which is (long) _____ day of the year?

4. The Alps are (high) _____ mountains in Europe.

5. Even (long) _____ day has an end.

6. It is one of (important) questions of our conference.

7. Your English is (good) _____ now.

8. Who knows him (well) _____ than you?

9. We have (little) _____ interest in this work than you.

10. Health is (good) _____ than wealth.

11. Your son worked (well) _____ of all.

12. Today you are working (slowly) _____ than usually

II. Раскройте скобки, поставив глагол в правильную форму. Переведите предложения:

1. He (know) _____ several foreign languages.

2. I (learn) _____ English at school.

3. Usually the train (leave) _____ at 10 o'clock.

4. Our grandparents (live) _____ now in Moscow.

5. He (visit) _____ them regularly last year.

6. As a rule I (go) _____ to my Academy by bus.

7. She (work) _____ abroad next year.

8. She (not like) _____ poems.

9. Your children usually (ask) _____ many questions.

10. At present he (work) _____ at school.

11. My brother (like) _____ music.

12. What you (do) _____ yesterday?

13. His sister (go) _____ to the seaside next July.

14. Soon we (leave) _____ the school. 15. Who (take) his book yesterday?

Письменно переведите текст:

Kefir

Kefir is a fermented milk drink that originated with shepherds of the North Caucasus region, who discovered that fresh milk carried in leather pouches would occasionally ferment into an effervescent beverage. It is prepared by inoculating cow, goat, or sheep's milk with kefir grains. Traditional kefir was made in skin bags that were hung near a doorway; the bag would be knocked by anyone passing through the doorway to help keep the milk and kefir grains well mixed.

Marco Polo mentions kefir in recounting his travels.

Kefir grains are a combination of bacteria and yeasts in a matrix of proteins, lipids, and sugars. Many

different bacteria and yeasts are found in the kefir grains.

Kefir grains contain a water soluble polysaccharide known as kefiran. Kefir grains appear white to yellow and are usually the size of a walnut, but may be as small as a grain of rice.

Traditional kefir is fermented at ambient temperatures, generally overnight. Fermentation of the lactose yields a sour, carbonated, slightly alcoholic beverage, with a consistency similar to thin yoghurt. Kefir could achieve alcohol levels between 1 and 2 percent, but kefir made commercially with modern methods of production has less than 1% alcohol, possibly due to reduced fermentation time.

1. Подчеркните в каждом предложении глагол-сказуемое и определите видовременную форму и залог. Переведите предложения на русский язык.

1. The Russian method permits production of kefir on a large scale.

2. The grains will enlarge in the process of kefir production.

3. Kefir is drunk the same way as milk.

4. Raw milk has been used.

2. Подчеркните Participle I и Participle II и установите функцию каждого из них, т.е. укажите, является ли оно определением, обстоятельством или частью глагола-сказуемого. Переведите предложения на русский язык.

1. Kefir can be produced using lyophilized cultures.

2. A bag was filled with pasteurized milk.

3. After a period of fermentation lasting 24 hours, the grains are removed from the liquid.

4. When developed a layer it was removed.

3. Подчеркните в каждом предложении модальный глагол или его эквивалент. Переведите предложения на русский язык.

1. One can change the nutrient content.

2. Grains have to be dried at a room temperature.

3. The kefir grain may cease growing.

4. The first step should be the preparation of culture.

4. Образуйте множественное число следующих существительных:

hour _____
day _____
sugar _____

goose _____
sheep _____
study _____

5. В следующих предложениях подчеркните одной чертой времена страдательного залога и двумя чертами составное сказуемое. Переведите предложения на русский язык:

1. My watch is made of steel. _____

2. Chairs are generally made of wood _____

3. These feed supplements are sold everywhere _____

4. These supplements are sold out _____

5. As our dairy machines were broken, we had to buy new _____

6. The bread was cut with a sharp knife _____

7. When I came home, I saw my son's finger was cut to the bone _____

8. This field is harvested every year _____

9. The cows are milked quickly _____

10. When I arrived home, the milk was processed _____

11. The frankfurters were packed by skilled workers _____

12. The first studbook was written in ink _____

13. The farm is usually opened at 4 o'clock _____

14. The butcher's is closed as today is holiday _____

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Контрольные вопросы к экзамену

1. Содержание экзаменационного билета по иностранному языку

1. Ознакомительное чтение профессионально-ориентированного текста объемом 2500-3000 печатных знаков. Письменный перевод на русский язык указанного фрагмента текста (объемом 800 печатных знаков). Время на подготовку - 40 минут.

2. Беседа с преподавателем (после проверки правильности и точности перевода) о теме текста, ее общем содержании и затронутых проблемах. Во время беседы студент может обращаться к тексту. Время на подготовку - 20 минут.

3. Монологическое высказывание по одной из изученных разговорных тем (без подготовки).

2. Перечень разговорных тем к экзамену

1. Animal Husbandry

2. Animal Physiology

3. Animal Nutrition

4. Animal Feeds

5. Animal Breeding

6. Animal Ecology

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (экзамену) устанавливается в 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	6
Теоретический вопрос №2 (Задания на проверку умений (установить последовательность, расчетные задания, задания на соотнесения и т.д.), в соответствии с содержанием индикаторов компетенций дисциплины оценка умений)	6
Устная разговорная тема (Задания на проверку навыков (практико-ориентированные задания) в соответствии с содержанием индикаторов компетенций дисциплины оценка умений и навыков)	8
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «Отлично» - от 89 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; сформированы необходимые практические умения и навыки работы в соответствии с содержанием индикаторов компетенций дисциплины; все предусмотренные рабочей программой дисциплины обучения задания выполнены, качество их выполнения при проведении текущего контроля оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» - от 77 до 88 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; некоторые практические умения и навыки в соответствии с содержанием индикаторов компетенций сформированы не в полном объеме; все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - от 65 до 76 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, с наличием пробелов по отдельным разделам; необходимые практические умения и навыки работы в соответствии с содержанием индикаторов компетенций дисциплины сформированы частично; некоторые виды заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины выполнены, с ошибками.

- «Неудовлетворительно» - от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

5. Содержание курса

Перечень тем практических занятий

1. Animal Husbandry
2. Animal Physiology
3. Animal Nutrition
4. Animal Feeds
5. Animal Breeding
6. Animal Ecology

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)