

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.04 Иностранный язык**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

## 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
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	<b>знает</b> наиболее употребительные (базовые) грамматические явления, характерные для профессиональной речи
		<b>умеет</b> находить, воспринимать и использовать информацию на английском языке
		<b>владеет навыками</b> технологиями построения профессиональной коммуникации на английском языке

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Food & Food Safety			
1.1.	Animal Industries and Products	1	УК-4.2	
1.2.	Organic Food	1	УК-4.2	
1.3.	Nutrition	1	УК-4.2	Контрольная работа
1.4.	Junk Food	1	УК-4.2	
1.5.	Food Safety	1	УК-4.2	
1.6.	Food Labels	1	УК-4.2	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			За
2.	2 раздел. Food Industries & Processing			
2.1.	Meat & Poultry Industry	2	УК-4.2	Контрольная работа
2.2.	Fish Industry	2	УК-4.2	
2.3.	Dairy Industry	2	УК-4.2	
2.4.	Baked Food	2	УК-4.2	Контрольная работа

3.	3 раздел. Catering			
3.1.	Catering	2	УК-4.2	Контрольная работа
3.2.	Types of Restaurants	2	УК-4.2	
3.3.	Types of Service	2	УК-4.2	
3.4.	Types of Meals	2	УК-4.2	
3.5.	Food Safety & Hygiene	2	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)
<b>Текущий контроль</b>			
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			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

3	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*

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

I семестр

Контрольная точка № 1

Вариант 0

1. Поставьте прилагательные в скобках в нужную степень сравнения:

1. This summer is (hot) than the previous one.
2. December 22 is (short) day of the year.
3. Mathematics is (difficult) for him than physics.
4. Vitamin is one of (useful) substances for our body.

Ответы: 1. hotter, 2. the shortest, 3. more difficult, 4. the most useful.

2. Переведите следующие предложения. Выберите из них предложения со сказуемым во временах:

a) группы Simple, b) группы Progressive, c) группы Perfect.

1. Proteins are found in foods of both animal and plant origin.
2. The research on new recipe formulation is being carried out.
3. The process of making new food is referred to as products development.
4. Several versions of the product have been recently made.
5. New foods are being tested by a professional chef at our laboratory now.
6. The beginning of life is associated with the formation of protein.

Ответы: a) 1, 3, 6 b) 2, 5 c) 4

3. Определите функции глагола to have в предложении. Переведите предложения на русский язык.

1. They have a big house in the country. They had to go there last Tuesday. Somebody had broken one of the windows.

2. She has a good map of London. So when she went to Britain she didn't have to take a guide.

4. Прочитайте пары предложений. Выберите, какое слово лучше всего подходит к каждому пробелу.

meat / poultry

1) Vegetarians do not eat \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_ is meat that comes from birds such as chickens and turkeys.

beef / lamb

1) The special was roasted \_\_\_\_\_ with red potatoes.

2) The restaurant only uses \_\_\_\_\_ from cows that are grass-fed.

ham / veal

- 1) Meat from a calf is called \_\_\_\_\_ .
- 2) The customer didn't choose \_\_\_\_\_ because she didn't like meat from a pig.

Контрольная точка № 2

Вариант 0

1. Завершите предложения, используя модальный глагол can или can't и один из смысловых глаголов: find, hear, see, speak

ex.: I'm sorry, but we can't come to your party next Saturday. – Извините, но мы не можем прийти на вашу вечеринку в следующую субботу.

1. She got the job because she ... five languages.
2. You are speaking very quietly. I ... you.
3. Have you seen my bag? I ... it.
4. I like this hotel room. You ... the mountains from the window.

Ответы: 1. can speak; 2. can't hear; 3. can't find; 4. can see.

2. Переведите на английский язык слова, данные в скобках

1. (Известные) organic components.
2. (Указанные) measurements.
3. (Замерзшая) вода.
4. (Добавленная) жидкость.
5. The research (проведенное) in the laboratory.
6. The film (показанный) to the students.

(to know, to indicate, to freeze, to add, to conduct, to show)

Ответы: known, indicated, frozen, added, conducted, shown

3. Сопоставьте слова (1-8) с их определениями (A-G).

- 1 bun
- 2 pastry
- 3 pasta
- 4 pita
- 5 toast
- 6 tortilla
- 7 buttermilk biscuit

A a dense, moist baked product that often serves as a side dish

B one or two pieces of light bread that are used to hold meat or another type of patty

C a thick type of flatbread for holding ingredients

D a food that is made with flour and comes in small pieces or strips

E a very thin type of flatbread in a circular shape

F a small cake that is usually very sweet

G bread that is heated briefly to make it crisp and brown

Ответы: 1-F; 2-A; 3-D; 4-C; 5-G ; 6-E; 7-B

4. Переведите на английский язык:

1. Наряду с мясом, рыба и морепродукты являются отличным источником белков и жиров.
2. Известно, что хлеб и хлебобулочные изделия являются скоропортящимися из-за того, что они черствеют или из-за роста плесени.

Контрольная точка № 3

Вариант 0

1. Определите значения слов it, that, one в следующих предложениях. Переведите предложения на русский язык.

1. That was the distance that they covered in an hour.
2. The properties of calcium are different from those of iron.

- It takes me 10 minutes to get to the bus station.
- The problems of water supply in this region are as important as those of lighting and heating.

2. Переведите пары слов.

to use – to reuse – to misuse; to write – to rewrite; to appear – to disappear; to aerate – to deaerate; to tell – to retell; to understand – to misunderstand; to cook – to precook – to overcook.

3. Выберите из правой колонки эквиваленты словосочетаний из левой колонки, обращая внимание на перевод определений.

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. fat-soluble vitamins        | a) ресторан быстрого питания                      |
| 2. food-safety problem         | b) блюда из мяса птицы и дичи                     |
| 3. fast-food restaurant        | c) низкое содержание влаги                        |
| 4. poultry and game dishes     | d) высокое кровяное давление                      |
| 5. standard production process | e) жирорастворимые витамины,                      |
| 6. low moisture content        | f) проблема безопасности пищи                     |
| 7. high-protein diet           | g) стандартный производственный процесс           |
| 8. high blood pressure         | h) питательная ценность пищи                      |
| 9. nutritive food value        | i) производство пищевых продуктов                 |
| 10. maximum nutrient retention | j) проблемы, связанные с потреблением Ca          |
| 11. on a factory scale         | k) максимальное удерживание питательного вещества |
| 12. calcium related problems   | l) в масштабе предприятия                         |
| 13. food products manufacture  | m) белковая диета                                 |

4. Заполните пробелы следующими словами:

Blunt barn code strong

Class B eggs are removed from their shells and pasteurised. Manufacturers use liquid, frozen or spray dried Class b eggs to reduce the risk of food poisoning.

- All eggs sold in Britain must be marked with a \_\_\_\_\_
- Eggs may be free range, \_\_\_\_\_ or battery.
- Eggs should be stored \_\_\_\_\_ end upwards.
- They should be kept away from \_\_\_\_\_ smelling foods.

Ответы: a) code; b) barn; c) blunt; d) strong

II семестр

Контрольная точка № 1

Вариант 0

1. Определите значения слов it, that, one в следующих предложениях. Переведите предложения на русский язык.

- It is a fine day today, isn't it?
- The density of the liquid air is only a little less than that of water.
- This dictionary is very large, show me a smaller one.
- One should be very attentive when making notes at the lecture.

2. Переведите пары слов.

to determine – to predetermine; to agree – to disagree; large – to en-large; to lead – to mislead; to pronounce – to mispronounce; case – to encase; to dose – to overdose – to underdose; to load – to overload – to underload;

3. Выберите из правой колонки соответствующий перевод словосочетаний из левой колонки:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. soya beans           | a) продукты животного происхождения     |
| 2. food industry        | b) продукты растительного происхождения |
| 3. animal foods         | c) говяжья печень                       |
| 4. hemoglobin formation | d) тепловая обработка                   |

- |                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| 5. plant foods        | е) оценка качества            |
| 6. beef liver         | ф) человек с избыточным весом |
| 7. heat treatment     | г) пищевая промышленность     |
| 8. land animals       | h) образование гемоглобина    |
| 9. quality assurance  | і) наземные животные          |
| 10. food intake       | ј) яичная скорлупа            |
| 11. overweight person | к) микроэлементы              |
| 12. egg shell         | l) соевые бобы                |
| 13. food plant        | m) пищевое предприятие        |
| 14. trace elements    | n) приём пищи                 |

Ответы: 1-l, 2-g, 3-a, 4-h, 5-b, 6-c, 7-d, 8-i, 9-e, 10-n, 11-f, 12-j, 13-m,

4. Заполните пробелы следующими словами:

Some, fat, ingredients, taste, contains, low, heart, butter, blended, milk, contain

What's the difference between margarine and butter?

Margarine is a solid emulsion of water in a single oil, or □(1) oils, usually of vegetable origin, it also may (2) a percentage of milk. It has a □ (3) content of not less than 80 and not more than 90 per cent.

Butter is made from □ (4) and contains about the same amount of fat. Spreads contain less fat and more water some are specifically marketed as □ (5) fat, while others are made from specific (6), such as Olivio made from olive oil, or Utterly Butterl made from "pure buttermilk".

The main advantage of \_\_\_ (7) is that it is essentially natural. The main disadvantage is that it □ (8) a high proportion of saturated fat that can cause \_\_\_ (9) disease.

Many butters also have \_\_\_\_\_(10) salt. But if you like the \_\_\_ (11) of butter, there is no need to feel guilty.

Контрольная точка № 2

Вариант 0

1. Прочтите текст и заполните пробелы производными от данных слов

Research in the field now known as food (0) \_\_\_ has been conducted for decades. Nicolas Appert's development in 1810 of the canning process was a decisive event. The process wasn't called canning then and Appert did not really know the principle on which his process worked, but canning has had a major impact on food (1) \_\_\_ techniques.

Louis Pasteur's research on the (2) \_\_\_ of wine and his description of how to avoid spoilage in 1864 was an early attempt to put food technology on a scientific basis. Besides research into wine spoilage, Pasteur did research on the production of alcohol, (3) \_\_\_, wines and beer, and the souring of milk. He developed pasteurization—the process of heating milk and milk products to destroy food spoilage and disease- (4) \_\_\_ organisms. In his research into food technology, Pasteur became the pioneer into (5) \_\_\_ and of modern preventive medicine.

0. a) technique; b) technical; c) technology d) techno

1. a) preserve; b) preservation; c) to preserve; d) serve

2. a) to spoil; b) spoiling; c) spoil; d) spoilage

3. a) vinegar ; b) wine; c) vine; d) vinegars

4. a) to produce; b) product; c) production; d) producing

5. a) bacteria; b) bacterial; c) bacteriology; d) bacterium

2. Mind the functions of the word that and translate the following sentences into Russian:

1. Quick freezing is defined as that one which doesn't destruct the cell walls.

2. The need to avoid surface freezing of any product limits the lowest air temperature that can be used.

3. The main disadvantage of these processes is that products undergo some changes in quality.

4. Preservation methods used for meat differ from those of applicable for vegetables.

5. It is sterilization of foods that means the complete destruction of all microorganisms.

6. That deterioration of foods results in loss of their nutritive value is a well-known fact

7. The optimum temperature for cotton is higher than that for small grains.

8. We know that rice belongs to the grass family.
9. The variety of corn that is grown on our farm is highly productive.

Контрольная точка № 3  
Вариант 0

1. Определите значения слов *it, that, one* в следующих предложениях. Переведите предложения на русский язык.

5. It is important not to miss classes at the Institute.
6. The trouble is that they haven't calculated the exact speed of the chemical reaction.
7. It is the shortest month of the year.
8. One must be very careful while crossing the street.

2. Переведите пары слов.

case – to encase; to dose – to overdose – to underdose; to load – to overload – to underload; to use – to reuse – to misuse; to write – to rewrite; to appear – to disappear;

3. Замените словосочетания с предлогом *-of* существительными в функции определения по образцу:

ex.: functions of the body = body functions (функции организма)

the source of protein, the level of cholesterol, the regulation of weight, the loss of weight, the yolk of the egg, the laboratory of the plant, the life of the plants, the problems of nutrition, the intake of food.

Ответы: protein source, cholesterol level, weight regulation, weight loss, egg yolk, plant laboratory, plants life, nutrition problem, food in-take.

4. Заполните пробелы следующими словами:

Hydrogen healthier shelf life hydrogenated cholesterol Saturated health harmful  
Saturated and Hydrogenated Fats

\_\_\_\_\_ fats raise the \_\_\_\_\_ level. This can lead to \_\_\_\_\_ problems, so foods containing saturated fats should be eaten sparingly, or replaced with \_\_\_\_\_ options. \_\_\_\_\_ is bubbled through some oils to improve flavour and \_\_\_\_\_.

This type of fat is known as \_\_\_\_\_ fat. It's used by manufacturers to make margarine, spreads, pastry, cakes, biscuits and fast foods. Hydrogenated fat is as

as saturated fats.

Functions of Fat in the Body

Protect provide soluble warm

- a) To \_\_\_\_\_ energy.
- b) To \_\_\_\_\_ internal organs
- c) To keep us \_\_\_\_\_
- d) To provide fat \_\_\_\_\_ vitamins A and D.

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

Примерное задание для проведения промежуточной аттестации (зачет)

1. Выберите утверждение из пунктов A, B, C, D, которое относится к содержанию.

People are eating more and more fish. To meet rising demand, fish are increasingly being cultivated in fish farms. Aquaculture is the fastest-developing branch of the global food industry, with annual growth of nine per cent. This rapid rise is also pushing up demand for fish feed, producers of which are facing a formidable challenge, because the supply of fishmeal and fish oil – important ingredients in feed – is dwindling. They are set to be replaced by crops such as soya, maize and rape, but the trouble with these is that feed pellets made from them might contain pesticides. To protect consumers, there has to be a way to test fish bred in captivity for pesticide residues, but this has not been possible up to now. While techniques

known as metabolism studies are already used to test how the active ingredients in pesticides accumulate and break down in ruminants, poultry and pigs, these techniques are not suitable for use with fish. Germany's Federal Office of Consumer Protection and Food Safety has let it be known that urgent action is required. Now scientists at the Fraunhofer Institute for Molecular Biology and Applied Ecology IME in Schmallenberg have developed a system to test whether chemical substances accumulate in fish that are fed contaminated feed.

- a. A fish is tested to be safe food.
- b. Fish feed is an important factor.
- c. New ingredients of fish food.
- d. Metabolism is a well-known technique.

2. Сопоставьте способ консервирования пищевых продуктов с его соответствующим описанием

1. Benzoates, nitrites, or sulphites either stop bacterial activity or kill bacteria.

- a. salting
- b. pasteurization
- c. fermentation
- d. chemical preservation

2. Yeast produces alcohol, which kills bacteria.

- a. refrigeration & freezing
- b. canning & sealing
- c. fermentation
- d. chemical preservation

3. Sodium chloride draws out the moisture and creates conditions which are not favourable for bacteria.

- a. refrigeration & freezing
- b. dehydration
- c. salting
- d. canning & sealing

Примерное задание для проведения промежуточной аттестации (экзамен)

Перечень разговорных тем к экзамену

1. Science of Biotechnology
2. My Specialty is Food Technologist
3. Food Industry
4. Basics of Food Processing
5. Agriculture and Environment

Перечень профессионально-ориентированных текстов к экзамену

1. Meat: food value and means of preservation
2. A brief history of cheese
3. Manufacture of cocoa
4. Treacle and glucose manufacture
5. Honey
6. Pasta goods
7. Bread ingredients
8. Meat in the diet
9. Milk processing and milk products
10. Meal and health
11. Milk products
12. Meat and meat production
13. Before man there was yeast
14. General notes on wheat

15. Grain spoilage organisms
16. Bread in our diet
17. Kinds of sugar
18. water and its influence
19. Food processing technologies
20. Food processing

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