



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

Агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

Кафедра иностранных языков

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.</p>	<p>УК-4.1: Составление и корректный перевод академических и профессиональных текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный.</p>	<p>Профессиональный иностранный язык</p>	<p>Знать: современную теоретическую концепцию культуры речи, орфоэпические, акцентологические, грамматические, лексические нормы иностранного языка; особенности процесса общения на иностранном языке, его структуру; закономерности, регулирующие процесс межличностного восприятия, коммуникации и взаимодействия; способы повышения эффективности взаимодействия в различных ситуациях, способы предупреждения проблем взаимодействия в профессиональном общении.</p> <p>Уметь: использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; логически верно организовывать устную и письменную речь; создавать хорошо структурированные, логически продуманные устные и письменные профессиональные тексты; высказываться в ситуациях делового общения с соблюдением необходимых норм культуры языка; способствовать созданию деловой атмосферы сотрудничества и партнёрства; преодолевать коммуникативные барьеры, пользоваться знанием невербальных и вербальных средств общения; анализировать</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>конкретные ситуации общения и поведение партнеров, оценивать перспективы взаимодействия.</p> <p>Владеть: навыками деловой речевой коммуникации, опираясь на современное состояние языковой культуры; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; набором коммуникативных приёмов и техник установления контакта с собеседником, создания атмосферы доверительного общения, организации обратной связи с целью их эффективного использования в профессиональной деятельности; навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания по темам практических занятий;
- задания по контрольным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, относятся:

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения всех тем дисциплины студентами. Тесты сформированы на основе материалов и вопросов рассмотренных в рамках практических занятий. Тесты являются наиболее эффективной и объективной формой оценивания знаний, умений и навыков, позволяющей выявлять не только уровень учебных достижений, но и структуру знаний, степень ее отклонения от нормы по профилю ответов учащихся на тестовые задания.

Тестирование обучающихся проводится в электронной среде вуза (в течении 10-15 минут, в зависимости от уровня сложности материала) после рассмотрения на лекциях соответствующих тем. Тестирование проводится с помощью компьютерной программы Indigo с возможностью сетевого доступа. Типовые задания для тестирования представлены в приложении № 1.

Положительная оценка («отлично», «хорошо» или «удовлетворительно») выставляется программой автоматически, в зависимости от количества правильных ответов.

Градация оценок:

- «отлично» - свыше 85 %
- «хорошо» - более 75%, но не выше 85%
- «удовлетворительно» - свыше 65%, но не более 75%

3.2 В приложении № 2 приведены темы практических занятий и вопросы рассматриваемые на них. Задания для подготовки к практическим занятиям и материал необходимый для подготовки к ним представлены в учебно-методическом пособии, размещенном в электронной среде.

Ниже приведена универсальная система оценивания лексико-грамматических тестов/работ (таблица 2), минимальные показатели качества речевых умений(нормативы) и рекомендуемый минимальный объем и режим учебной деятельности студента в каждом семестре (таблицы 3, 4, 5, 6).

Таблица 2 - Оценка лексико-грамматических тестов и лексико-грамматических работ по иностранным языкам

Уровни	Оценка	Лексико-грамматические контрольные тесты, работы
Не зачтено	0	Отсутствие работы, отказ от работы или

Неудовлетворительно		допущение 30 и более грамматических, 30 и более лексических ошибок на изученный материал
	2	25-29 грамматических, 25-29 лексических ошибок на изученный материал. 20-24 грамматических, 20-24 лексических ошибок на изученный материал.
Удовлетворительно	3	15-19 грамматических, 15-19 лексических ошибок на изученный материал. 10-14 грамматических, 10-14 лексических ошибок на изученный материал.
Хорошо	4	7-9 грамматических, 7-9 лексических ошибок на изученный материал. 4-5 грамматических, 4-5 лексических ошибок на изученный материал. 2-3 грамматических, 4-5 лексических ошибок на изученный материал.
Отлично	5	1 грамматическая, 2-3 лексических ошибок на изученный материал. Отсутствие ошибок на изученный материал

Таблица 3 - Устная речь

Семестры	Минимальные показатели качества речевых умений (нормативы) на конец семестра	Рекомендуемый минимальный объем и режим учебной деятельности студентов в каждом семестре
1	2	3
I семестр	а/ Умение выступить с индивидуально подготовленным сообщением, презентацией на иностранном языке на заранее выбранную тему. Выступление готовится на основе прочитанного в течение семестра текстового материала с привлечением дополнительных источников информации и личного опыта. Время выступления – до 5 минут. Выступление должно быть понятным, грамотным и логичным. Оно должно достаточно полно раскрывать заявленную тему и соответствовать нормам иноязычной публичной речи.	В течение семестра каждый студент имеет возможность получить 2-3 консультации преподавателя по подготовке к выступлению. Студенту предоставляется возможность в течение семестра 2-3 раза выступить с подготовленными мини-презентациями перед группой, получив адекватную оценку и индивидуальные рекомендации на будущее.

	б/ Умение высказаться на иностранном языке по одной из пройденных в течение семестра комплексных тем.	Студентам следует <i>на каждом занятии</i> быть готовым аргументировано и в соответствии с нормами изучаемого языка высказать свою точку зрения по обсуждаемым вопросам.
	в/ Умение участвовать в диалоге/беседе. Минимальное количество реплик в каждой ситуации – 5-7 .	Необходимо активно участвовать в общении на иностранном языке во время занятий. К каждому занятию необходимо подготовить 5-7 вопросов, которые можно будет задать в ходе урока товарищам по группе. Каждый вопрос следует заблаговременно проверить с точки зрения порядка слов, формы глагола-сказуемого, обратив особое внимание на соответствие числа подлежащего и сказуемого.

Таблица 4 - Понимание иностранной речи на слух (аудирование)

Семестры	Минимальные показатели качества речевых умений (нормативы) на конец семестра	Рекомендуемый минимальный объем и режим учебной деятельности студентов в каждом семестре
1	2	3
I семестр	Понимание монологической и диалогической речи в ходе общения на занятиях.	В целях совершенствования в понимании иноязычной речи на слух студентам следует систематически закреплять пройденный в классе материал, 2-3 раза в неделю прослушивая пройденные аудитивные тексты и регулярно обобщая материал в собственных сочинениях. Особое внимание следует уделить правильному запоминанию новых слов: без искажений их произношения и с правильными ударениями. Улучшению понимания иноязычной речи на слух способствует также постоянная работа над расширением арсенала осознанно применяемых грамматических форм и структур изучаемого языка, в частности при написании еженедельных сочинений.

Таблица 5 - Чтение

Семестры	Минимальные показатели качества речевых умений (нормативы)	Рекомендуемый минимальный объем и режим учебной деятельности студентов в каждом семестре
----------	--	--

1	2	3
I семестр	Точное понимание и способность пересказать на иностранном языке содержание прочитанного текста, беседа с преподавателем по проблематике текста и смежным профессионально-деловым, научным и общекультурным темам.	Студентам рекомендуется самостоятельно подбирать, прочитывать в индивидуально посильных объемах и еженедельно кратко докладывать в классе дополнительную информацию по каждой изучаемой теме.

Таблица 6 - Письмо

Семестры	Минимальные показатели качества речевых умений (нормативы)	Рекомендуемый минимальный объём и режим учебной деятельности студентов в каждом семестре
1	2	3
I семестр	1/ Умение подготовить презентацию на заранее определенную комплексную профессионально-деловую и общенаучную тему, включая описание графиков и тенденций.	В течение семестра каждый студент должен индивидуально подготовить и предъявить на контроль преподавателю частями и в окончательном полном виде, как минимум, одну презентацию, основанную на пройденном в классе материале, а также результатах самостоятельного чтения. Следует строго соблюдать требования по оформлению слайдов к презентации: отсутствие текста из полных предложений; наличие только ключевых слов, имен, цифр, дат и, в случае необходимости, картинок. Письменные наброски к презентации не могут зачитываться с листа в процессе выступления. Информация должна передаваться в свободной устной форме, но при строгом самоконтроле грамматической и произносительной стороны речи.
	2/ Умение написать сочинение на пройденную тему	В течение семестра рекомендуется написать не менее 4-6 сочинений, используя изученный материал для описания сходных ситуаций, освещения состояния изучаемого вопроса в России и в Калининградской области
	3/ Умение написать деловое письмо	В течение семестра следует написать как можно больше деловых писем, придерживаясь требуемой структуры письма и используя характерные словосочетания. Минимально достаточным количеством, в среднем, является 4-6 самостоятельно написанных деловых писем.

3.3 В приложении № 3 приведены задания для контрольной работы, оформленные в виде типовых контрольных заданий. Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Оценка контрольной работы определяется количеством допущенных в ней ошибок и результатом ее защиты.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Промежуточная аттестация – заключительный этап оценки качества усвоения учебной дисциплины, приобретенных в результате ее изучения знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности.

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

Зачет выставляется по результатам работы студента в течение семестра (положительная отметка выставляется в случае успешного выполнения студентом не менее 60% устных и письменных заданий, предлагаемых преподавателей в течение семестра). Для студентов, не сдавших работы в течение семестра, может быть проведен зачет по представленным темам. В ходе зачета устанавливается соответствие уровня развития умений устной речи, понимания на слух, понимания при чтении и письме на иностранном языке целевому уровню и оценивается в баллах владение каждым из указанных речевых умений. Отметка «Зачтено» выставляется студентам, успешно выполнившим не менее 2/3 от общего числа зачетных заданий.

4.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 7).

Таблица 7 - Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40 %	41-60 %	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении	Обладает частичными и разрозненными	Обладает минимальным набором знаний,	Обладает набором знаний,	Обладает полнотой знаний и системным

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40 %	41-60 %	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
изучаемых объектов	знаниями, которые не может научно корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов	В состоянии решать только фрагменты	В состоянии решать поставленные	В состоянии решать поставленные	Не только владеет алгоритмом и

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40 %	41-60 %	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
решения профессиональных задач	поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	задачи в соответствии с заданным алгоритмом	задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Профессиональный иностранный язык» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры иностранных языков (протокол № 06 от 28.03.2022 г.)

Заведующая кафедрой



Г.П. Кофанова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

ТИПОВЫЕ ВАРИАНТЫ ТЕСТИРОВАНИЯ

Индикатор достижения компетенции УК-4.1: Составление и корректный перевод академических и профессиональных текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный;

Индикатор достижения компетенции ПКС-8.1: Способен осуществлять межъязыковое и межкультурное взаимодействие в соответствии с правилами речевого общения в иноязычном социуме и традициями межкультурного профессионального общения с носителями изучаемого языка.

Английский язык

Тест 1

1. It is time ___ goodbye.
a) to say
b) to tell
c) to speak
2. I will give you a call as soon as I _____ there.
a) get
b) will
c) am getting
3. She _____ a line under her name.
a) draw
b) drew
c) drawn
4. My sister would like _____ you.
a) meet
b) to meet
c) meeting you
5. I have read _____ his books.
a) a few of
b) few of
c) much
6. Bob _____ very angrily
a) seemed
b) looked
c) spoke
7. Do you know where _____ his blue sweater.
a) did he put
b) he put
c) has he put

8. France is famous for _____ excellent bread and croissants.

- a) them
- b) its
- c) they

9. Where is Mike? He _____ the desk over there.

- a) sitting to
- b) sits by
- c) is sitting at

10. It was _____

- a) quite a nice house
- b) a quite nice house
- c) a house quite nice

Тест 2

1. Paperby the Chinese.

- a) is invented
- b) was invented
- c) has been invented

2. Don't worry! When the phone _____ I'll call you.

- a) rings
- b) ring
- c) will ring

3. My dad ... me like a baby. I'm a grown-up.

- a) acts
- b) treats
- c) deals

4. I to spend more time with my daughter.

- a) mind
- b) enjoy
- c) decided

5. Ann ... Bergman films when she was 21.

- a) saw
- b) have seen
- c) had seen

6. John and Mary ... each other since 2000.

- a) know
- b) knew
- c) have known

7. Who ... everything with friends?

- a) discusses
- b) discuss
- c) does discuss

8. The clients had to pay some extra money, ... they?

- a) hadn't
- b) did
- c) didn't

9. ...of the brothers Smith was the youngest?

- a) Who
- b) Which
- c) What

10. Sam is fond ... sports.

- a) at
- b) of
- c) in

Тест 3

1. I haven't seen my brother ... ages.

- a) from
- b) for
- c) since

2. My father ... at the plant till now

- a) worked
- b) works
- c) has been working

3. Alfred's... his sister

- a) much taller than
- b) more taller than
- c) more tall than

4. Ouch! Don't... your keys!

- a) be lost;
- b) lose;
- c) loose

5. Jakob and Jane have not met ... their grandparents or their grandmother before.

- a) neither
- b) nor
- c) either

6. Before Alice entered university, she ... in the States for six months working as a nanny.

- a) lived
- b) has lived
- c) had lived

7. He was ... tired to go on.

- a) enough

- b) so
- c) too

8. My mother asked me if... the film called "Dog".

- a) I had seen
- b) have you seen
- c) had I seen

9. What children say may be true; you never can...

- a) recognize
- b) tell
- c) remember

10. He didn't move, but just... where he fell.

- a) laid
- b) lay
- c) lied

Немецкий язык

Вариант 1

I. Lösen Sie den Test

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1. die Wissenschaft | a. предложение |
| 2. das Angebot | b. спрос |
| 3. das Einkommen | c. наука |
| 4. die Nachfrage | d. доход |
| 5. das Wachstum | a. рост |
| 6. der Staat | b. сбыт |
| 7. der Absatz | c. налог |
| 8. die Steuer | d. государство |
| 9. der Standort | a. издержки |
| 10. der Handel | b. размещение производства |
| 11. das Recht | c. торговля |
| 12. die Kosten | d. право |

Wählen Sie das passende Synonym

13. die Herstellung
a) die Leistung b) der Gewinn c) die Produktion
14. die Marktanalyse
a) das Marketing-Mix b) die Marktlücke c) die Marktstudie
15. der Wettbewerb
a) die Konkurrenz b) der Leistungsdruck c) die Marktwirtschaft

Wählen Sie das passende Wort

16. eine Umfrage _____
a) einführen b) erledigen c) durchführen
17. einen hohen Umsatz _____
a) verdienen b) betragen c) erzielen
18. die Preise _____ um 5%.
a) steigern b) erhöhen c) steigen

Вариант 2

I. Lösen Sie den Test

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1. die Gewinnung | a. переработка |
| 2. die Herstellung | b. страхование |
| 3. die Veredelung | c. добыча (полезных ископаемых) |
| 4. die Versicherung | d. производство |
| 5. die Forschung | a. складирование |
| 6. die Lagerung | b. (научное) исследование |
| 7. die Werbung | c. использование |
| 8. die Verwendung | d. реклама |
| 9. das Werk | a. товар |
| 10. die Ware | b. завод |
| 11. der Stoff | c. здание |
| 12. das Gebäude | d. сырье, материал |

Wählen Sie das passende Synonym

13. die Unternehmensleitung
a) das Personalwesen b) das Controlling c) das Management

14. das Budget
a) die Bilanz b) der Haushalt c) die Rechnungslegung

15. absetzen
a) abbauen b) verkaufen c) einkaufen

Wählen Sie das passende Wort

16. die Kosten _____ um 3%.
a) senken b) vermindern c) sinken

17. mit _____ Grüßen
a) freudigen b) freundlichen c) geehrten

18. Gesellschaft mit _____ Haftung
a) beschränkter b) bekannter c) begrenzter

Вариант 3

I. Lösen Sie den Test

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. das Werk | e. товар |
| 2. die Ware | f. завод |
| 3. der Stoff | g. здание |
| 4. das Gebäude | h. сырье, материал |
| 5. der Verbrauch | a. (готовое) изделие |
| 6. das Erzeugnis | b. конвейер |
| 7. das Handwerk | c. ремесленное производство |
| 8. das Fließband | d. потребление |
| 9. die Haftung | a. обязательства, долги |
| 10. die Gesellschaft | b. наблюдательный совет |
| 11. die Verbindlichkeiten | c. ответственность |
| 12. der Aufsichtsrat | d. общество, компания |

Wählen Sie das passende Synonym

13. absetzen

- a) abbauen b) verkaufen c) einkaufen

14. präsentieren

- a) vorstellen b) schenken c) fordern

15. Mitarbeiter

- a) Chef b) Kollege c) Kunde

Wählen Sie das passende Wort

16. mit _____ Grüßen

- a) freudigen b) freundlichen c) geehrten

17. Gesellschaft mit _____ Haftung

- a) beschränkter b) bekannter c) begrenzter

18. Wir werden noch dieses Jahr ein neues Produkt auf den Markt _____.

- a) stellen b) bringen c) legen

Приложение № 2

ЗАДАНИЯ ПО ТЕМАМ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1: Иностранный язык в магистратуре.

Введение в тему - визуализация; прослушивание оригинальных текстов по теме и выполнение заданий; чтение. Диалог-расспрос по заданной теме. Монологическое высказывание. Эссе на заданную тему.

Вопросы для обсуждения:

- цель и задачи дисциплины;
- место дисциплины в структуре образовательной программы;
- планируемые результаты освоения дисциплины;
- причины дальнейшего обучения после окончания бакалавриата.

Тема 2: Научные исследования.

Введение в тему - визуализация; прослушивание оригинальных текстов по теме; чтение. Круглый стол по заданной теме. Монологическое высказывание. Эссе на заданную тему.

Вопросы для обсуждения:

- методы научных исследований;
- научный подход, научный метод и методы науки;
- теоретическая и прикладная наука;
- роль случая в научном открытии;
- моя научная работа, тема и проблемы исследования.

Тема 3: Состояние изучаемой отрасли промышленности.

Введение в тему - визуализация; прослушивание оригинальных текстов по теме и выполнение заданий; чтение. Диалог-расспрос по заданной теме. Монологическое высказывание. Мини-презентация на заданную тему.

Вопросы для обсуждения:

- современное состояние отрасли в мире;
- особенности развития данной отрасли в России;
- тенденции в соответствующей промышленности в калининградской области;
- перспективы развития данного научного направления.

Тема 4: Профессиональные исследования в соответствующей сфере промышленности.

Введение в тему - визуализация; прослушивание оригинальных текстов по теме и выполнение заданий; чтение. Монологическое высказывание. Панельная дискуссия по заданной теме. Мини-презентация на заданную тему.

Вопросы для обсуждения:

- профессиональные исследования по изучаемой теме в мире и в России;
- технологии и инновации, технологии завтрашнего дня создаются сегодня;
- развитие технологий в профессиональной сфере соответствующей отрасли;
- перспективы применения результатов исследования на практике в калининградской области.

Тема 5: Проблемы окружающей среды.

Введение в тему - визуализация; прослушивание оригинальных текстов по теме и выполнение заданий; чтение. Круглый стол по заданной теме. Монологическое высказывание. Эссе на заданную тему.

Вопросы для обсуждения:

- проблемы и последствия воздействия промышленности на окружающую среду в России и за рубежом;
- влияние изучаемой отрасли промышленности на человека;
- методы борьбы с возникающими проблемами.

Тема 6: Профессиональная этика инженера.

Введение в тему - визуализация; прослушивание оригинальных текстов по теме и выполнение заданий; чтение. Круглый стол по заданной теме. Монологическое высказывание. Подготовка зачетной презентации.

Вопросы для обсуждения:

- профессиональная этика инженерных сообществ в России и за рубежом;
- кредо современного инженера;
- участие в конференциях, в том числе международных;
- возможности карьерного роста молодого специалиста.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КОНТРОЛЬНЫМ РАБОТАМ

Контрольная работа № 1 (Английский язык)

Вариант 1

1. Read the text and decide whether the following sentences are true or false.

1. Food technology is based on the practical application of food science.
2. The work of food technologists is not connected with quality control standards.
3. Food technologists don't take part in designing equipment to prepare food products.
4. Publications concerning different aspects of food production help consumers learn more about foods they eat.

2. Complete the sentences according to the content of the text.

1. Food technologists working in laboratories investigate
2. The ultimate goal of food technologists is to provide products which are
3. Recommendations set by food technologists help consumers avoid
4. Food technologists create new dishes and recipes that

A food technologist is a science and engineering expert who researches and develops strategies to process, package, and safely distribute food products. Some professionals work in laboratories to investigate the physical and chemical properties of foods, while others are employed by processing plants to design new production techniques and equipment. In addition, a food technologist may apply his or her specialized knowledge to the development of better quality-control programs, shipping methods, and government standards. Ultimately, technologists ensure the foods citizens consume are safe and nutritious. A food technologist uses the principle findings of food science to determine how to improve a product's nutritional value and extend its shelf life. Experts who work in research laboratories conduct experiments with different types of additives, preservatives, and packaging materials. They set recommendations for storage temperatures and preparation techniques to help consumers avoid eating bad food. Additionally, some researchers are involved in studies to create dishes and recipes that are generally healthier than existing options.

Many food technologists are involved in improving quality-control standards.

A food technologist who works for a government agency might be responsible for inspecting farms and processing plants to ensure compliance with sanitation laws. He or she may also become involved in creating publications and materials to improve the public's awareness of issues surrounding the consumption of food.

3. Answer the following questions in writing.

1. Where can a food technologist work?
2. What do food technologists do to provide consumers with high quality food products?

4. Render the following text into English.

Пищевая промышленность тесно связана с сельским хозяйством как поставщиком сырья и с торговлей, которая реализует продукты и полуфабрикаты. Появление новых технологий помогает создавать более совершенную техническую базу. На пищевых предприятиях трудится огромное количество специалистов. Выросли научные силы учебных и

исследовательских институтов, изобретатели и конструкторы. Благодаря им обеспечивается непрерывный подъем технического уровня различных отраслей промышленности.

5. Complete the dialogue in writing.

Interviewer: What would you like to be in the future?

You :

Interviewer: Why does this profession attract you?

You :

Interviewer: What kind of knowledge must a specialist in your field have?

You :

Interviewer: So now I see your profession is really demanding and very important. I wish you to succeed in mastering it.

You:

6. Write an e-mail to your business partner about food factories in your region. You must write 60 to 100 words.

Вариант 2.

1. Read the text and decide whether the following sentences are true or false.

1. There is no difference in quality characteristics between fish before and after canning.
2. Fish may be subjected to various treatments before canning.
3. The storage life of canned fish is very short.
4. Fish rich in fat gives the best quality canned product.

The object of canning is to yield a product that can be stored for a considerable time, at the end of which it will still be appetizing and safe to eat. Unlike some other methods of preservation, canning does not attempt to maintain the fish in its original state; canned fish should be regarded as a different but desirable product. During canning, heat processing alters the character and flavour of the material: new chemical substances are formed whose nature may be modified by various treatments of the fish before canning or by the addition of substances such as sauces to the can.

Fish deteriorate after death due to the action of enzymes and bacteria. Both enzymes and bacteria can be permanently inactivated by heat and, provided reinfection does not occur, heat processed fish keep for a very long time. This is the principle on which the preservation of fish and indeed all foods, by canning and heat processing is based.

In order to make a fish pack of satisfactory keeping quality the following conditions must be met. The contents of the can must be sterile. The inside surface of the can must be resistant to attack by any part of the contents, and the outside surface must be resistant to corrosion during storage. The lid and base of the can must be sealed to the body to prevent entry of air, water, and contaminants carried by these.

The best quality canned products are obtained from fish rich in fat, such as herring, salmon, tuna, sardine and mackerel.

2. Complete the following sentences according to the content of the text.

1. The main reason of fish spoilage is the action of.....
2. The principle on which canning is based is.....
3. The flavour of fish may be changed by the addition of....
4. The materials for making cans must be resistant to....

3. Answer the following questions.

1. What is the object of canning?
2. Why do fish go bad?
3. What is canning based on?
4. What fish are commonly used for production of canned products?

4. Render the text into English.

В нашей стране замораживание рыбы – основной, широко распространенный и надежный способ консервирования. Он обеспечивает наибольшую продолжительность ее сохранения без значительного нарушения пищевой ценности и вкуса.

Чтобы получить мороженную рыбу лучшего качества, рекомендуется быстрое ее замораживание.

5. Complete the dialogue in writing.

You : Is this the first time you've come to Kaliningrad?

Your foreign business partner:

You: How long are you going to stay here?

Your foreign business partner:

You: What is the date of the completion of the talks?

Your foreign business partner:

You: So if you don't mind we could meet then and arrange the sightseeing tour of the city.

Your foreign business partner:

6. Write an e-mail to your business partner and invite him / her to visit your fish processing plant. You must write 60 to 100 words.

Вариант 3.

1. Read the text and decide whether the following sentences are true or false.

1. Sausage making started some years ago.
2. Heat processed sausages are classified into fresh and fermented sausages.
3. The quality of raw meat for making sausages is not important.
4. Some sausages must be heated before serving , other sausages are ready-to-eat products.

Sausages are one of the oldest forms of meat processing and modern sausage technology has its roots deeply embedded in history.

Sausages are usually defined as comminuted seasoned meats, stuffed into casings; they may be smoked, cured, fermented and heated. They are made from any edible part of the slaughtered, veterinary-inspected animal, and a series of nonmeat ingredients. Good sausages cannot be made from inferior or unsatisfactory raw material, and have desirable organoleptic and keeping quality.

Fresh sausages are made from fresh meats which are, as a rule, neither cured, smoked, fermented nor cooked. Fresh sausages must be kept under refrigeration prior to eating. They are heated by the

consumer before serving. Fermented sausages are made from cured or uncured, fermented and often smoked meats but they are not heat processed in any way; they are divided into semidry and dry sausages.

Smoked precooked sausages are mostly cured, nonfermented products; their shelf life is increased by heating due to partial reduction of their moisture content; they are usually finally cooked before consumption.

Emulsion-type sausages comprise ready-to-eat products made from comminuted and well-homogenized cured meats, fatty tissue, water and seasoning, usually smoked and slightly cooked.

Cooked sausages are ready-to-serve products, basically made from previously cooked fresh or exceptionally cured raw materials, subjected to final cooking after stuffing, with or without additional smoking.

2. Complete the following sentences according to the content of the text.

1. Various processing methods used in sausage making give us a product with ...
2. Sausages are made from any edible part of the animal and
3. Meats for making fresh sausages are not
4. There are two kinds of fermented sausages.

3. Answer the following questions.

1. What materials are used for making sausages?
2. What processing methods are used sausage production?
3. What are the main categories of sausage products?
4. What is the difference between different kinds of sausages?К

4. Render the text into English.

Колбасные изделия характеризуются более высокой усвояемостью по сравнению с исходным сырьем, т.к. в их состав входит мясо, из которого удалены несъедобные, малокалорийные части (кости, сухожилия, хрящи).

Для приготовления большинства колбас используют очень тонко измельченное мясо, а вместо тугоплавкого говяжьего жира добавляют легко усвояемый свиной шпик.

5. Complete the dialogue.

A: Mr. Brite's secretary speaking.

B:

A: Just a minute. Hold the line, please.

B;

A: I'm sorry, Mr. Brite seems to be out at the moment.

B:

A: I hope so.

B: Thank you. Good-bye.

6. Write an e-mail to your business partner about the participation in the conference and the topic of your report at this conference. You must write 60 to 100 words.

Контрольная работа № 1 (Немецкий язык)

Вариант 1

I а. Переведите на русский язык следующие словосочетания:

Образец: die sich lisende Frage –
die geloste Aufgabe –
die zu losende Aufgabe –

die hergestellten Produkte, das herzustellende Produkt, die veränderten Eigenschaften, die veränderte Eigenschaft, die zu verändernden Eigenschaften, der verbesserte Geschmack, der zu verbessernde Geschmack, der ersetzte Rohstoff, der zu ersetzende Rohstoff.

I. Переведите предложения, подчеркнув распространённое определение.

Образец: Für die in diesem Bericht beschriebenen Untersuchungen wurde das Aufschlagmittel aus der Tschechoslowakei verwendet.

1. Die Zusammensetzung des für Untere suchte verwendeten Aufschlagmittel ist im Institut für Getreideverarbeitung nicht bekannt.
2. Konserve ist ein in einer entsprechenden Verpackung mit geeignete Verfahren angefertigtes Erzeugnis.

II. а) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и переведите их и следующие предложения, где прилагательное, являясь именной частью сказуемого, выражает возможность в пассиве.

ersetzen, dosieren, vergleichen, prüfen, empfehlen

1. Konserve ist in einer entsprechenden Verpackung bei geeigneter Lagerung Langere Zeit haltbar.
2. Zu Forellen ist Wein servierbar.

III. Эту же роль выполняет сказуемое Lassen sich + Infinitiv. Переведите.

1. Zum gebratenen Fleisch läßt sich frisches Gemüse empfehlen.
2. In Lyon ließ sich eine ausgezeichnete Küche antreffen.

IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.

1. Die alten Molkereien mit neuesten Maschen ausrüstend, erzielt der Betrieb höhere Leistungen in der Milchverarbeitung.
2. Statt der Hefe das Backpulver ausgenutzt, kann es für die Herstellung einiger Brotarten verwendet werden.
3. Den Weizenteig gut lockernd, tragen die Hefe zu der besseren Qualität des Brotes bei.

V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.

1. Durch Kühlung wird nur eine begrenzte Verlängerung der Haltbarkeit erreicht.
2. Zur Konservierung mancher Lebensmittel genügt bereits die Anwendung nur eines Verfahrens.

VI. В следующих предложениях подчеркните указательные местоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.

1. Der Ingenieur zeigte dem Meister das Werkstück. Dieser sah es aufmerksam durch.
2. Unsere Brigade besuchte die Nachbarmolkerei und sammelte bei dessen Besichtigung viele Erfahrungen.

VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.

Образец: weit – weiter – am weitesten
gern, bekannt, wenig, häufig, hoch

1. Der Lehrling verwendete die schonendste Garmethode.

2. Je mehr Geschmacks – und Aromastoffe in der Nahrung enthalten sind, desto besser wird sie aufgenommen.
3. Die Vorstellungen von der Gesundheit konzentrierten sich fruher auf das korperliche Wohlbefinden.
4. Der Kase ist ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel mit hohem Nahrwert.

VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 3, 4.

Chemische Konservierung

Neben den physikalischen gibt es zahlreiche chemische Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Virlr chemische Stoffe hemmen die Entwicklung von Mikroorganismen. Aber viele antimikrobiell wirksame Stoffe auch fur den Menschen giftig. Dementsprechend sind dem Einsatz chemischer Substanzen zur Lebensmittelkonservierung unterschiedliche Grenzen gesetzt.

Sauren. Diese Konservierungsmoglichkeit wird praktisch genutzt, indem man Lebensmitteln organische Sauren, wie Milch-, Essig-, Zitronen- und Weinsaure, zusetzt oder sie durch naturliche Milchsaueregung einsauert, z.B. bei der Herstellung von Sauerkraut und Salzgurken. Da die Sauerung Sauerung lediglich Schutz gegen bestimmte Mikroorganismengruppen bzw.-arten bietet und somit nur eine begrenzte Konservierung von Lebensmitteln ermöglicht, werden gesauerte Lebensmittel durch Pasteurisation, haltbar gemacht.

Rauchern. das Rauchern von Fleisch und Fisch ist ein seit Jahrhunderte bekanntes Konservierungsverfahren. Da es vorwiegend nur auf die Oberflachenschichten wirkt, wird es moglich in Verbindung mit Salzen und Pokeln angewandt. Die mikrobielle Wirkung des Raucherns beruht auf der Senkung des Wassergehalts im Rauchergut und auf den im Rauch enthatenen keimhemmenden bzw. keimtötenden chemischen Stoffen, die sich auf der Oberflache des Rauchreguts niederschlagen. Diese bewirken gleichzeitig den geschätzten typischen Rauchgeschmack. Geraucherte Fleisch- und Wurstwaren sollen kuhl und trocken aufbewahrt werden.

Salzen. Als Salzen bezeichnet man die Zugabe von Speisesalz in unterschiedlichen Konzentrationen oder Einlegen von Lebenswendiger Faktor eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernahrungund wird schon seit prahistorische Zeit zur Konservierung verwendet. der Einsatz von Speisesalz zur Konservierung erfolgt sowohl bei tierischen Produkten, insbesondere Fisch (Salzheringe) und Fleisch, als auch bei pflanzlichen, z.b. bei der Herstellung von Salzgmuse. Gesalzene Lebensmittel sollen allgemein bei kuhltemperaturen gelagert werden.

Пояснения к тексту.

die Essigsäure – уксусная кислота

die Milchsäuregärung – молочнокислосое брожение

die Oberflachenschicht – поверхностный слой

seit prahistorischer Zeit – с достоисторических времен

Задания к тексту

1. Озаглавьте каждый абзац
2. Выпишите из текста сложно-подчиненные предложения с придаточными: а) причины; б) определительным; в) обстоятельства образа действия.
3. Найдите в тексте ответы на следующие вопросыб а) какие из методов сохранения продуктов имеют большое значение в народном хозяйстве? б) какие из них применяются в домашнем хозяйстве? в) в каких отраслях пищевой промышленности применяются: солосение, копчение, заквашивание?

Вариант 2

I а. Переведите на русский язык следующие словосочетания:

Образец: **das sich bratende Fleisch** – жарящееся мясо
das gebratene Fleisch – жареное мясо
das zu bratende Fleisch – мясо, которое нужно пожарить

Die zu losenden Weltprobleme, die gelosten Weltprobleme, das verdampfende Wasser, das zu verdampfende Wasser, die entdeckten Mikroorganismen, das geschnittene Brot, die gebratene Kartoffel, die bratende Kartoffel, die kochende Milch, die zu kochende Milch, die gekochte Milch.

I. Переведите предложения, подчеркнув распространённое определение.

Образец: **Die Arbeitsweise des vor kurzem eingestellten Backautomaten ist mir bisher noch unklar.** – Способ работы автомата для выпечки, который был установлен недавно, еще мне до сих пор не ясен.

1. Mit den in den Letzten Jahren in verschiedenen Landern entwickelten Aufschlagmitteln wurde versucht, diese Problem zu losen.

II. а) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и переведите их и следующие предложения.

frieren, verbinden, lesen, verschließen, abtöten

- 1) Diese schonen gereiften Gemuse sind fur die Konservierung verwendbar.
- 2) Die Hefe ist bei der Herstellung einiger Brotarten durch Backpulver ersetzbar.

III. Эту же роль выполняет сказуемое Lassen sich + Infinitiv. Переведите.

- 1) Der Weizen laßt sich nicht uberall anbauen.
- 2) Hafermehle lassen sich als Brotstoff nicht ansehen.

IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.

- 1) In der Backereiproduktion von neuen Anlagen ausgerustet, werden fast ganze Produktionsprozesse durch elektronische Anlagen gesteuert.
- 2) Weizen- und Roggenteige gut lockernd, verbessert man die Qualitat des zubackenden Brotes.
- 3) Dieses Brot, von unseren Backern anhand der neuen Ausrustung gebacken, hatte schonenes Aussehen und besonderen Geschmack.

V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.

- 1) Fur das Feststellen der richtigen Unterhitze wird etwas Mehl in das Offeninnere gestreut.
- 2) Beim Pokeln soll der Fleisch durch Zugabe von Speiseselz, Nitritpokelsalz und Pokelhilfsstoffen haltbar gemacht werden.

VI. В следующих предложениях подчеркните указательные местоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.

- 1) Die Wirkung der ionisierenden Strahlen ist ebenso wie der UV Strahlen von zahlreichen Faktoren abhangig.
- 2) Die Geschwindigkeit der Verderbnisvorgange ist von der Temperatur abhangig, deshalb wird diese surch Anwendung von Kalte gesenkt.

VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.

alt, flussig, gering, wichtig, gut

Образец: **fein – feiner – am feinsten**

- 1) Um das Buttermilchbrot noch saftiger zu machen, konnen 150g Kartoffelpuree eingeknetet werden.
- 2) Man muß den Teig zudecken, an warmeren Ort eine Stunde gehen Lassen.
- 3) Die Gurke besitzt den hochsten Basenuberschuß.

- 4) Junge, zarte Gurken sollten nach einer grundlichen Reinigung mit der Schale verzehrt werden, denn dicht darunter sitzen die meoisten Vitalstoffe.

VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 1, 3, 5.

Strahlenbehandlung

Wahrend die keimtotende Wirkung des ultravioletten Anteil der Sonnenstrahlen schon seit langem bekant ist, schenkt man in jungster Zeit in zunehmendem Maße modernen Strahlenquellen, z.B. radioaktiver Substanzen, und ihren Einsatzmöglichkeiten auf Sektor der Lebensmittelhaltbarmachung besondere Aufmerksamkeit. Gegenwartig ist die praktische Strahlenbehandlung von Lebensmitteln aus verschiedenen Grunden noch eng begrenzt, doch sind in der Zukunft weitere Einsatzmöglichkeiten zu erwarten.

Zu den ionisierenden Strahlen gehören die Beta- oder Elektronenstrahlen und elektromagnetische Strahlen (Rontgen- oder Gammastrahlen). Prinzipiell ermöglicht der Einsatz ionisierender Strahlen, Lebensmittel entweder keimfrei oder auch nur keimarm zu machen. Da energiereiche Strahlen, insbesondere Gamma-Strahlen eine große Tiefwirkung haben, sind sie auch zur Behandlung verpackter Lebensmittel, einschließlich Blechdosen und Plastverpackung, einsetzbar.

Nachteile der Anwendung ionisierender Strahlen liegen, abgesehen von den hohen Anlagen- und Betriebskosten, in Farb-, Geschacksveränderungen.

Zusatz von Konservierungsmitteln. Konservierungsmittel im engeren Sinn sind chemische Konservierungsstoffe, die dazu bestimmt sind, mikrobiell bedingte nachteilige Veränderungen von Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Zwischenprodukte zu verzögern oder zu verhindern. Im weiteren Sinne werden unter Konservierungsstoffen auch solche Substanzen verstanden, die gegen rein chemische und physikalische Veränderungen von Lebensmitteln angewandt werden, z.B. Antioxydanten. Von den unzähligen bekkanten chemischen Substanzen, die Mikroorganismen in ihrer Entwicklung hemmen oder sie abrotzen, entsprechen nur wenige den Anforderungen.

Einige fruber ubliche Konservierungsstoffe wurden – zumindest in einigen Landern – verboten, da gesundheitsschadliche Nachwirkungen, u.a. krebserregende Eigenschaften, festgestellt wurden. Dazu gehören u.a. Borsauer und Salizylsaure. Gegenwartig wird der Anwendung chemischer Substanzen zum Zwecke der Lebensmittelkonservierung erhobte Aufmerksamkeit geschenkt. Allgemein wird angestrebt, den Einsatz nach Möglichkeit zu beschränken und nur Konservierungsmittel zuzulassen, deren Einsatz technisch ubedig ist und die gesundheitlich unschadlich sind.

Задания к тексту

- 1) Озаглавьте каждый абзац;
- 2) Выпишите из текста сложноподчиненные предложения с придаточным причины с придаточным определительным;

Найдите в тексте ответы на следующие вопросы: ф) какое значение имеют современные источники изучения для сохранения пищевых продуктов? б) каковы недостатки применения ионизирующего облучения? в) какова роль консервирующих веществ в сохранении скоропортящихся продуктов питания?