

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР ..... Г.Х.Кабалоев

2017 г.



### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++**

*по дисциплине*

**Б1.О.02. Иностранный (английский) язык**

Направление подготовки – **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки

**Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения – очная/заочная

**Фонд оценочных средств разработали:**

На кафедре иностранных языков  
к.ф.н., доцент Казиева Ф.Б.

Фонд оценочных средств согласован:  
на заседании кафедры иностранных языков

протокол № 1 от «16» с.в...... 2017 г.

Зав. кафедрой .....Газзаева З.А.  
(подпись)

*Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения.*

**1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	«From the history of food in “Gr. B.”»	УК-4,УК-5	собеседование
2	«The present day food industry»	УК-4,УК-5	собеседование
3	Education and Training	УК-4,УК-5	контрольная работа
4	«Diet»	УК-4,УК-5	собеседование
5	«Meals»	УК-4,УК-5	контрольная работа
6	«Calories»	УК-4,УК-5	собеседование
7	«Important materials in your food»	УК-4,УК-5	Собеседование
8	«Minerals»	УК-4,УК-5	контрольная работа
9	«Vitamins»	УК-4,УК-5	Собеседование
10	«The technology of breadmaking»	УК-4,УК-5	Собеседование
11	«Methods of Mixing dough»	УК-4,УК-5	контрольная работа
12	«From the history of bread»	УК-4,УК-5	Собеседование
13	«Meat and meat products»	УК-4,УК-5	Собеседование
14	«Products of meat processing»	УК-4,УК-5	контрольная работа
15	«Tenderized fresh meat»	УК-4,УК-5	Собеседование
16	«Dairy products»	УК-4,УК-5	контрольная работа
17	«Pasterization»	УК-4,УК-5	Собеседование
18	«Cultured milk products»	УК-4,УК-5	контрольная работа
19	«Sugar»	УК-4,УК-5	Собеседование
20	«Properties of unrefined sugar»	УК-4,УК-5	Собеседование
21	«Sugar crops»	УК-4,УК-5	контрольная работа
22	«Confections»	УК-4,УК-5	собеседование

23	« From the history of chocolate»	УК-4,УК-5	собеседование
24	«The manufacture of chocolate»	УК-4,УК-5	контрольная работа
25	«Processing of fruit and vegetables preservation»	УК-4,УК-5	собеседование
26	«Canning»	УК-4,УК-5	собеседование
27	«Dried fruits»	УК-4,УК-5	контрольная работа
28	«Fats and oils»	УК-4,УК-5	собеседование
29	«Animals fats and vegetable oils»	УК-4,УК-5	собеседование
30	«Margarine and butter»	УК-4,УК-5	контрольная работа

## 1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

№ п/п	Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1.	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	<b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников.	<b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников. <b>Уметь:</b> логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; читать и переводить (со словарем) иностранную деловую и научную литературу.	<b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников. <b>Уметь:</b> логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; читать и переводить (со словарем) иностранную деловую и научную литературу. <b>Владеть:</b> навыками общения на иностранном языке
2.	УК-5. Способен воспринимать межкультурное	<b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности	<b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального	<b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из

	разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	получения информации профессионального содержания из зарубежных источников	содержания из зарубежных источников. <b>Уметь:</b> логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; читать и переводить (со словарем) иностранную деловую и научную литературу.	зарубежных источников. <b>Уметь:</b> логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; читать и переводить (со словарем) иностранную деловую и научную литературу. <b>Владеть:</b> навыками общения на иностранном языке
--	--	--	---	--

**1.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»**

Дисциплина **Иностранный (Английский) язык**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Прочитайте и переведите текст «The present day of food industry»
2. Беседа на тему «Confections»
3. Дополнительный текст

**Составитель: Казиева Ф.Б.**  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Газзаева З.А.  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

Вопросы для собеседования  
по дисциплине **Иностранный (Английский) язык**  
(наименование дисциплины)

**Тема 1: From the history of the food industry**

1. How did the food industry develop?
2. What branches of the food industry were well developed in ancient times?
3. Who discovered crystals of sugar in beets?

**Тема 2: The present day food industry**

1. What is produced at the food mills and factories of the country?

2. What do the food enterprises use?
3. What influenced the development of the food industry in full?

**Tema 3: Education and training of personnel for the food industry**

1. What role does education play in the life of the people?
2. Are there institutes training engineers and technicians for the food industry?
3. What are they?

**Tema 4: Diet**

1. What can happen to people if their diet is not balanced?
2. How much water does a healthy man require?
3. What foods provide water?

**Tema 5: Meals**

1. How many meals a day are enough for most people?
2. What should the meals be?
3. Is fresh food better than tinned food?

**Tema 6: Text C**

1. Does a man need energy to keep the heart, lungs, and other organs working?
2. Will you be getting all the calories you need for good health if you are eating a well-mixed diet ?
3. Why does a human being require a balanced diet?

**Tema 7: Important materials in your food**

1. What do proteins consist of?
2. What are the richest sources of proteins?
3. Where are fats found?

**Tema 8: Minerals**

1. How many minerals are there in the body?
2. How much per cent oxygen does the human body contain?
3. What are the most important minerals?

**Tema 9: Vitamins**

1. Why are vitamins important?
2. People who do not have enough vitamin A may have night blindness, do they?
3. How is vitamin D called?

**Tema10: Technology of bread making**

1. What is a valuable food?
2. Where does the production of bread take place?
3. What is the last and the most important step in the production of bread?

**Tema11: Methods of mixing dough**

1. What are bakery products made from?
2. How many main methods of mixing dough are there?
3. What does the straight method differ from the sponge?

**Tema12: From the history of bread**

1. Where and when did bread originate?
2. Grain was pounded and consumed as a water paste, wasn't it?
3. What does an old story say?

**Tema13: Meat and meat products**

1. What is beef?
2. What is beef rich in?
3. What are the primary products of swine?

**Tema14: Products of meat processing**

1. What do cured and pickled meats contain?
2. What group do sausage products belong to?
3. What meat is used for the production of sausages and frankfurter?

**Tema15: Tenderized fresh meats**

1. What is used for enzyme tenderization?
2. For what are enzyme solutions used?
3. What temperature is sufficient to inactive most bacteria?

**Tema16: Milk processing**

1. What is butter churn from?
2. What is cheese?
3. What is fluid milk for commercial distribution?

**Tema 17: Pasteurization**

1. What is pasteurization?
2. When has the value of heat for preservation of food been known?
3. Who discovered the process of pasteurization?

**Tema18: Cultured milk products**

1. From what are cultured products produced?
2. What is one of the oldest fermented milks known?
3. How is yogurt prepared?

**Tema19: Sugar**

1. From where is sugar extracted?
2. What are sugar crops?
3. What are other sugar crops?

**Tema20: Text B**

1. Are too large crystals desirable?
2. When do we have brown sugar?
3. How are loaf and cube sugar made?

**Tema 21: Sugar crops**

1. What is the primary sugar, glucose?
2. Who did colonists learned the art of making sugar?
3. From what is palm sugar obtain?

**Tema22: Confections**

1. What does the history of confectionary industry start?
2. What groups are confections divided?
3. When was chocolate first brought to Europe by Spaniards?

**Tema23:From the history of chocolate**

1. Whom had the cocoa bean and the secret of a drink made from it been brought?
2. When had the cocoa bean been brought?
3. Were the beans used as articles of trade?

**Tema 24: The manufacture of chocolate**

1. From what are the cocoa beans obtained?
2. How many operations are necessary before the final product is ready?
3. What are the beans first done?

**Tema25: Methods of fruit and vegetables preservation**

1. What methods are used to preserve vegetables and fruits?
2. When was the first bottling done?
3. What fruits are most often dried?

**Tema26: Canning**

1. What does the first stage in the canning of fruit and vegetables consist of?
2. Vegetables, carrots, potatoes are peeled and washed, aren't they?
3. How are delicate fruits, such strawberries and raspberries prepared?

**Tema 27: Dried fruits**

1. Where was the fruit whole or cut in half dried?
2. How is prune made?
3. What countries are the most important countries for dried figs?

**Tema28: Fats and oils**

1. What is the difference between fats and oils?
2. How are oils produced?
3. How are fats produced?

**Тема 29: Animal fats and vegetable oil**

1. How is olive oil produced?
2. How is soybean oil produced?
3. How is cocoa butter produced?

**Тема30: Margarine and butter**

1. When was margarine developed?
2. Why do some people prefer margarine?
3. What raw materials are used for butter making?

**1.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Знания, умения, навыки обучающегося на зачете оцениваются: «зачтено» и «не зачтено».

**Оценивание обучающегося на экзамене**

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.



### Оценивание обучающегося на зачете

Оценка	Требования к знаниям
«зачтено» (компетенции освоены)	Выполнены все лабораторные (практические) работы. По теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
«не зачтено» (компетенции не освоены)	Имеются невыполненные (не отработанные) лабораторные или практические работы. Промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)