

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.03.2023 15:25:46  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов»*

*Аграрно-технологический институт*

Рекомендовано МССН

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Наименование дисциплины Профессиональный иностранный язык (английский)**

**Рекомендуется для направления подготовки**

27.04.01 «Стандартизация и метрология»

*(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)*

**«Технологии обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и  
производств» (магистратура)**

**Квалификация (степень) «магистр»**

**Информация**

Курс: 1, 2

Семестр: 1, 2, 3

Кафедра: иностранных языков АТИ РУДН

## **1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование у учащихся практических навыков различных видов речевой деятельности: устной речи, восприятия звучащей речи, чтения и письма; формирование умений работы с иноязычной научной литературой по специальности; а также формирование общепрофессиональной компетенции с учетом специального профиля в соответствии с требованиями агропромышленного комплекса.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» является дисциплиной базовой части государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по подготовке дипломированных специалистов: 27.04.01 – «Технологии обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и производств»; занятия проводятся в 1-м, 2-м и 3-м семестрах. Дисциплина включает в себя 10 кредитов (360 часов) за три семестра.

Изучение обучающимися дисциплины «Профессиональный иностранный язык» по направлению «Технологии обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и производств» способствует достижению ими универсальных (УК-4.1, УК-4.2) и общепрофессиональных (ОПК-3.1) компетенций.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

По результатам изучения иностранных языков в комплексе с другими дисциплинами у студента должны быть сформированы следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции:

УК-4.1. Способен к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском как иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения взаимосвязанными и взаимозависимыми видами репродуктивной и продуктивной иноязычной речевой деятельности, такими как аудирование, говорение, чтение, письмо и перевод в повседневно-бытовой, социокультурной, учебно-профессиональной, официально-деловой и научной сферах общения.

УК-4.2. Чтение и понимание со словарем информации на иностранном языке на темы повседневного и делового общения;

ОПК-3.1. Описание основных сведений об объектах и процессах профессиональной деятельности с помощью профессиональной терминологии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- лексические единицы научно-профессиональной тематики (в объёме 1000 учебных ЛЕ), а также основы терминосистемы, соответствующей направлению «Технологии обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и производств» (не менее 400 ТЕ);
- структуру и основы построения основных жанров письменных и устных текстов научно-профессиональной тематики;
- правила речевого этикета в соответствии с ситуациями межкультурного и профессионального общения в зависимости от стиля и характера общения в научно-профессиональной сфере;

### **уметь:**

- использовать основные стратегии работы с аутентичными текстами

профессионально-ориентированного, профессионально-технического, научного характера;

- создавать тексты разных жанров в рамках тематических разделов дисциплины с учетом норм оформления, принятых в стране изучаемого языка;
- использовать компенсаторные умения в процессе общения на английском языке;
- ориентироваться в социокультурных маркерах своей и иноязычной среды.

**владеть:**

- приёмами выполнения различного типа индивидуальных и групповых (проектных) заданий на английском языке (в соответствии с уровнями языковой подготовки);
- основными стратегиями организации собственной самостоятельной учебно-познавательной деятельности.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		1	2	3
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	192	68	56	68
В том числе:	-	-	-	-
Лекции	-	-	-	-
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	168	52	64	52
В том числе:	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-	-
Реферат	36	12	12	12
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	-	Зач.	Экз.	Экз.
Общая трудоемкость часов 360 часов ECTS 10 ЗЕ	360	120	120	120

#### 5. Содержание дисциплины

##### Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан. (часов)	Лаб. зан.	Семина	СРС	Всего час.
<i>1 семестр</i>							
1.	Профессиональный иностранный язык (английский)		68				

2 семестр							
1.	Профессиональный иностранный язык (английский)		56				
3 семестр							
1.	Профессиональный иностранный язык (английский)		68				
<b>Всего:</b>			<b>192</b>	-	-		

**6. Лабораторный практикум** – программой не предусмотрен.

## 7. Практические занятия

*1 семестр 1 курс, 68 час.*

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	Unit 1	Optimization of Industrial Food Processing	4
2	Unit 1	Optimization of Industrial Food Processing	4
3	Unit 2	Composition of Food	4
4	Unit 2	Composition of Food	4
5	Revision	Language Practice Units 1-2.	4
6	Unit 3	Proteins, Fats and Carbohydrates	4
7	Unit 3	Proteins, Fats and Carbohydrates	4
8	Unit 4	Vitamins, Minerals and Water	4
9	Unit 4	Vitamins, Minerals and Water	4
10	Revision	Language Practice Units 3-4.	4
11	Unit 5	Food Preservation	4
12	Unit 5	Food Preservation	4
13	Unit 6	Preservation by Use of High Temperatures	4
14	Unit 6	Preservation by Use of High Temperatures	4
15	Unit 7	Preservation by Use of Low Temperatures	4
16	Unit 7	Preservation by Use of Low Temperatures	4
17	Revision	Language Practice Units 5-7.	4
<b>Всего:</b>			<b>68</b>

*2 семестр 1 курс, 56 час.*

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	Unit 8	The Cold Chain	4
2	Unit 8	The Cold Chain	4
3	Unit 9	The Canning Process	4
4	Unit 9	The Canning Process	4
5	Revision	Language Practice Units 8-9.	4
6	Unit 10	Dehydration	4
7	Unit 10	Dehydration	4
8	Unit 11	Using Chemical Preservatives	4
9	Unit 11	Using Chemical Preservatives	4
10	Revision	Language Practice Units 10-11.	4
11	Unit 12	Nonthermal Preservation Methods	4
12	Unit 12	Nonthermal Preservation Methods	4

13	Unit 8-12	Presentation of Topics: Dehydration Equipment. Methods of Freezing.	4
14	Revision	Language Practice Units 8-12.	4
		Всего:	56

*Практические занятия 3 семестр, 2 курс, 68 час.*

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	Unit 13	Hurdle Technology	4
2	Unit 13	Hurdle Technology	4
3	Unit 14	Preservation of Milk and Dairy Products	4
4	Unit 14	Preservation of Milk and Dairy Products	4
5	Revision	Language Practice Units 13-14.	4
6	Unit 15	Preservation of Meat	4
7	Unit 15	Preservation of Meat	4
8	Unit 16	Fish Preservation	4
9	Unit 16	Fish Preservation	4
10	Unit 17	Preservation of Vegetables and Fruit	4
11	Unit 17	Preservation of Vegetables and Fruit	4
12	Unit 18	Breadmaking and Preservation of Bakery Products	4
13	Unit 18	Breadmaking and Preservation of Bakery Products	4
14	Unit 19	Beer and Brewing	4
15	Unit 19	Beer and Brewing	4
16	Revision	Presentation of topics: Heat treatment of milk and dairy products. Principles and application of hurdle technology. Breadmaking technological processes.	4
17	Revision	Final test.	4
		Всего:	68

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

2 компьютерных класса

интерактивная доска

индивидуальные планшеты / компьютеры

доступ к сети интернет для работы в режиме он-лайн

носители с файлами в форматах word, mp3, mp4, avi, wmv, ppt, pps, pdf

раздаточный материал в печатном виде

программное обеспечение MicrosoftWord, MicrosoftPowerPoint, VLCmediaplayer, Adobereader

сетевые образовательные ресурсы (ТУИС, Moodle, MOOC и др.)

локальные сетевые ресурсы – обучающие компьютерные программы, электронные словари, электронные учебники

учебно-методические комплексы, методические пособия и тематические разработки

ресурсы сети Интернет

## 9. Информационная поддержка дисциплины:

При изучении данной дисциплины используются информационно- коммуникативные технологии, Интернет-технологии, средством служит следующее программное обеспечение и информационно-справочные системы:

**Наименование программного обеспечения:** OpenOffice, Google Chrome, Антивирус Kaspersky Endpoint 10; FoxReader, Microsoft Windows XP Professional, Audacity, Adobe Illustrator CS6, Обучающая платформа Moodle .

**Перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов:**

Перечень поисковых систем: [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru); [www.rambler.ru](http://www.rambler.ru); [www.google.ru](http://www.google.ru); [www.mail.ru](http://www.mail.ru), [www.liveinternet.ru](http://www.liveinternet.ru); [www.webalta.ru](http://www.webalta.ru); [www.filesearch.ru](http://www.filesearch.ru); [www.metabot.ru](http://www.metabot.ru); [www.nol9.ru](http://www.nol9.ru); [www.zoneru.org](http://www.zoneru.org).

**Перечень энциклопедических сайтов:**

1. Викизнание: гипертекстовая электронная энциклопедия – [www.wikiznanie.ru](http://www.wikiznanie.ru)
2. Википедия: свободная многоязычная энциклопедия – [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
3. Сводная форма поиска толкований слов на англ. языке по толковым и переводным онлайн-словарям: общие, деловые, технические, медицинские
4. Словари профессиональных, национальных и социальных сленгов, сокращений, специальных терминов – [www.jargon.ru](http://www.jargon.ru)

**Перечень информационных справочных систем**

Данный перечень обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям новых ФГОС.

1. Информационно-образовательный проект, предоставляющий круглосуточный индивидуальный Интернет-доступ к электронно- библиотечной системе, содержащей учебные, учебно-методические, научные и иные издания, используемые в образовательном процессе ЭБС «КнигаФонд» <http://www.knigafund.ru>
2. «Университетская библиотека онлайн». Обеспечивает доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств – ЭБС «Библиоклуб.ру» [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
- 3) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
  - Учебно-научный информационно-библиотечный центр (Научная библиотека) УНИБЦ (НБ) РУДН: <http://lib.rudn.ru>;
  - Электронная база данных “Scopus”: <http://www.scopus.com>;
  - Научная электронная библиотека eLIBRARY: <http://elibrary.ru>;
  - On line словари тезаурус Cambridge Dictionary - <https://dictionary.cambridge.org/ru/>; [multitrans.ru](http://multitrans.ru).

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Нотина Е.А., Быкова И.А., Улюмджиева В.Э., Григорян Н.Н. Английский язык для направления Стандартизация и метрология. – М.: Изд-во РУДН, 2020. - 56 с.
2. Нестерова Н.Б. Английский язык: Food technology: Учеб. пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2015. 111 с.

б) дополнительная литература:

1. Нотина Е.А., Быкова И.А., Улюмджиева В.Э., Меер Т.П., Юрьева Е.А., Григорян Н.Н. Учебник для студентов направлений «Ландшафтная архитектура», «Экономика АПК», «Стандартизация и метрология». - М.: Изд-во РУДН, 2017–160 с.

## в) Словари:

<http://www.multitrans.ru>

<http://www.lingvo-online.ru/>

<http://english-dictionary.ru/>

<http://www.english.language.ru/>

<http://www.onelook.com/>

## 11. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Учебный процесс имеет общей целью подготовку специалистов по направлению «Технологии обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и производств» и направлен на формирование профессионально значимых знаний, навыков и речевых умений как компонентов иноязычной коммуникативной компетенции, необходимых для выполнения конкретных видов профессиональной деятельности, определяемых квалификационной характеристикой выпускника АТИ:

практическая работа по установлению и поддержанию контактов с иностранными партнерами в устной и письменной форме;

переводческая работа в устной и письменной форме, в том числе перевод документов и материалов в области стандартизации и метрологии.

На практических занятиях в аудиториях студенты последовательно изучают практический материал по текущим темам (лексические единицы (ЛЕ), лексико-грамматические конструкции (ЛГК), речевые обороты (РО), синтаксические конструкции (СК)).

В процессе обучения сочетаются аудиторная и самостоятельная работа, так как дополнение аудиторных занятий самостоятельной деятельностью студентов способствует развитию самостоятельности и творческой активности при овладении и в практическом применении полученных знаний в процессе коммуникации.

Для эффективной самостоятельной работы необходимо использовать сетевые образовательные ресурсы (ТУИС, Moodle, MOOC и др.); локальные сетевые ресурсы – обучающие компьютерные программы, электронные словари, электронные учебники, интерактивные мультимедийные программы; учебно-методические комплексы, методические пособия и тематические разработки; ресурсы сети Интернет: аудио / видео материалы по текущим темам, имеющие скрипт / без скрипта, лексико-грамматические тесты (в том числе on-line и off-line), позволяющие индивидуальный темп усвоения материала; также необходимо выполнять проектные задания (презентации, кластеры, видеоролики).

Самостоятельная работа студентов (СРС) подразделяется на текущую самостоятельную работу и творческую/исследовательскую (проектную) деятельность студентов и является целостной системой планирования учебного процесса, основная функция которой заключается в создании определенных организационно-педагогических условий для:

приобретения новых знаний студентами посредством работы с дополнительными информационными ресурсами;

развития иноязычных коммуникативных умений;

развития творческих умений, необходимых студентам для осуществления поисковой исследовательской деятельности;

формирования стратегий самостоятельной работы, способствующих развитию умений саморегуляции, ответственности.

Текущая внеаудиторная СРС подразумевает:

внеаудиторную работу студентов с материалами практического занятия в виде выполнения домашних заданий, в том числе с использованием сетевых образовательных ресурсов;

подготовку к текущему, промежуточному и итоговому контролю с использованием тестирующих материалов, размещенных на сайтах подразделений РУДН (ментор, ТУИС);

самостоятельное изучение отдельных тем по заданию или рекомендации преподавателя.

Творческая внеаудиторная СРС подразумевает:

поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;

выполнение индивидуальных / групповых проектных и проблемно-ориентированных заданий по заданному формату;

самостоятельную подготовку к научной студенческой конференции и другим подобным мероприятиям.

№	Форма и вид учебной деятельности
1	Вариативные языковые упражнения репродуктивно-продуктивного типа с использованием ресурсов сети Интернет, электронных учебников и словарей, аудио- и видеоматериалов
2	Тестовые задания на платформе ТУИС, МООС и других аналогичных электронных ресурсах
3	Творческие проектно-ориентированные задания с использованием интернет-технологий
4	Составление терминологического словаря
5	Подготовка сообщений для занятий (круглые столы, дискуссии и пр.)
6	Защита презентаций в соответствии с требованиями УМКД
7	Участие в творческих проектах, ориентированных на будущую профессиональную деятельность студентов

Студент обязан посещать занятия, систематически и своевременно выполнять все виды заданий, данные преподавателем и предусмотренные учебным планом и программой, и др. В оценке студента учитывается эффективность его работы на занятии, уровень лингвистической подготовки, уровень задания, умение самостоятельно прорабатывать материал. Самостоятельная работа во внеурочное время может проводиться в аудиториях института, так и в компьютерном классе, где студенты могут изучать материал по презентациям, подготовленным преподавателями кафедры, а также по компьютерным тестам.



Методические указания студентам по предмету «Профессиональный иностранный язык (английский)» призваны оказать помощь студентам в подготовке к практическим занятиям. Целью практических занятий является: изучение студентами разделов дисциплины, закрепление полученных знаний; приобретение навыков использования полученных знаний в практической деятельности; приобретение навыков самостоятельной работы с учебной и научной литературой; формирование аналитических способностей, умение обобщать и формулировать выводы; формирование у студентов профессионального умения кратко, аргументировано и ясно излагать обсуждаемые вопросы. Для подготовки студентов к практическим занятиям рекомендуется следующий алгоритм: переводы текста и выполнение заданий по тексту; оценка своей подготовленности путем ответов на вопросы для самопроверки; работа со словарем.

Оценка планируемой иноязычной коммуникативной компетенции, которую требуется сформировать в рамках дисциплины «Профессиональный иностранный язык», осуществляется по результатам:

1) текущего контроля, определяющего уровень владения студентами языковым материалом и степени сформированности языковых навыков и речевых умений за определенный период времени в рамках рабочей программы. Текущий контроль проводится в течение семестра в форме тестов / контрольных работ, проектов, устных и письменных опросов по всем видам речевой деятельности;

2) промежуточного контроля, проверяющего уровень овладения студентами речевыми умениями и языковыми навыками за определенный отрезок времени, проводимого по окончании  $\frac{1}{2}$  учебного семестра. Объектом контроля являются коммуникативные умения по всем видам речевой деятельности, а также навыки владения языковым материалом в рамках изученных тем. Промежуточный контроль осуществляется в форме промежуточного зачета по итогам части семестра;

3) итогового контроля, проверяющего сформированность иноязычной коммуникативной компетенции студентов за цикл обучения. Итоговый контроль проводится в виде зачета / экзамена по окончании семестра. Объектом контроля является достижение студентами заданного рабочей программой уровня владения иноязычной коммуникативной компетенцией (Базового, Высокого или Продвинутого). Итоговый контроль осуществляется в форме комплексного теста коммуникативной компетенции, измеряющего сформированность иноязычных речевых умений, а также устного ответа.

**Текущий контроль.** Содержание, организация и проведение.

Текущий контроль призван обеспечивать своевременную обратную связь, способствовать улучшению качества образовательного процесса, выявить отклонения от рабочей программы в ходе учебного процесса и при необходимости своевременно внести коррективы в программу.

Текущий контроль по дисциплине «Профессиональный иностранный язык» проводится преподавателями обеспечивающей кафедры ИЯ по учебно-методическим материалам, используемым в образовательном процессе.

Текущий контроль реализуется на каждом занятии и включает в себя: письменные домашние задания, письменные отчеты по самостоятельной работе, контрольные работы, рефераты, устные опросы и др.

**Промежуточный контроль.** Содержание, организация и проведение.

Промежуточный контроль призван определить уровень сформированности иноязычной коммуникативной компетенции студентов на определенном этапе обучения.

Промежуточный контроль по дисциплине «Профессиональный иностранный язык» проводится преподавателями обеспечивающей кафедры ИЯ по материалам, разработанным преподавателями данной кафедры.

Промежуточный контроль проводится в конце ½ учебного семестра в форме многоуровневого теста, включающего в себя задания, измеряющие степень сформированности иноязычной коммуникативной компетенции студентов по всем видам речевой деятельности.

**Итоговый контроль.** Содержание, организация и проведение.

Целью итогового контроля является определение: уровня сформированности иноязычной коммуникативной компетенции студентов; степени соответствия уровня подготовки студентов целям обучения, определённым программой дисциплины в рамках ФГОС.

Итоговый контроль по дисциплине «Профессиональный иностранный язык» проводится преподавателями обеспечивающих кафедр ИЯ по окончании семестра в форме зачета / экзамена.

Итоговый контроль проводится по всем тематическим разделам цикла обучения в форме комплексного теста, включающего задания, измеряющие степень сформированности иноязычной коммуникативной компетенции студентов по всем видам речевой деятельности, а также по владению языковым материалом. Оценка освоения материала проводится в рамках комплексного уровня сложности.

В сессию студентам разрешается пересдать экзамен 1 раз в случае получения неудовлетворительной оценки.

Итоговая оценка складывается из суммы баллов по текущему и промежуточному контролю.

Студент не может быть аттестован, если он не освоил все темы и разделы дисциплины, указанные в сводной оценочной таблице дисциплины «Профессиональный иностранный язык». Раздел или тема дисциплины считаются освоенными, если студент набрал более 50% от возможного числа баллов по этому разделу (теме).

По решению преподавателя и с согласия студентов, не освоивших отдельные разделы (темы) изучаемой дисциплины, в течение учебного семестра могут быть повторно проведены мероприятия текущего контроля успеваемости или выданы дополнительные учебные задания по этим темам или разделам.

Обязательным для студентов является посещение практических занятий и выполнение всех видов мероприятий текущего контроля по дисциплине.

Студент аттестовывается лишь в том случае, если за семестр он набрал не менее 51 балла.

Студенты, набравшие за семестр менее 51 балла, обязаны сдавать зачет.

Количество баллов, полученное на зачете, прибавляется к количеству баллов, полученных в течение семестра. В соответствии с общей суммой баллов выставляется зачет.

Контроль успеваемости осуществляется по балльно-рейтинговой системе, принятой в РУДН. Итоговая оценка выставляется не только на основании оценки, полученной на зачете или экзамене, а складывается из суммы полученных баллов по результатам текущего и промежуточного контролей.

Максимальное количество баллов – 100.

**Кафедра иностранных языков АТИ**

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Профессиональный иностранный язык

(наименование дисциплины)

Стандартизация и метрология

(наименование профиля подготовки)

27.04.01 «Технологии обеспечения качества и безопасности

пищевой продукции и производств»

(код и наименование направления подготовки)

Магистр

Квалификация (степень) выпускника

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине:**

**Профессиональный иностранный язык**

Сводная оценочная таблица освоения дисциплины «Профессиональный иностранный язык»

**Специальность: 27.04.01 Стандартизация и метрология, 1 семестр**

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемая тема дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)							Баллы темы	Баллы раздела
		Аудиторная работа			Самостоятельная работа			Экзамен/ Зачет		
		Опрос	Работа на занятии	Контрольная работа	Выполнение ДЗ	Реферат	Презентация			
УК-4.1	Unit 1. Optimization of Industrial Food Processing	4	2			4			10	100
УК-4.2	Unit 2. Composition of Food	4	2	5		4			15	
ОПК-3.1	Unit 3. Proteins, Fats and Carbohydrates	4	2			4			10	
	Unit 4. Vitamins, Minerals and Water	4	2	5		4			15	
	Unit 5. Food Preservation	4	2				4		10	
	Unit 6. Preservation by Use of High Temperatures	4	2				4		10	
	Unit 7. Preservation by Use of Low Temperatures	4	2	5			4		15	
	Final Test							15	15	
	<b>Всего:</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>15</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Сводная оценочная таблица освоения дисциплины «Профессиональный иностранный язык»

**Специальность: 27.04.01 Стандартизация и метрология, 2 семестр**

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемая тема дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)							Баллы темы	Баллы раздела
		Аудиторная работа			Самостоятельная работа			Экзамен/ Зачет		
		Опрос	Работа на занятии	Контрольная работа	Выполнение ДЗ	Реферат	Презентация			

УК-4.1 УК-4.2 ОПК-3.1	Unit 8. The Cold Chain	4	2			4			10	100
	Unit 9. The Canning Process	4	2	5		4			15	
	Unit 10 Dehydration	4	2			4			10	
	Unit 11. Using Chemical Preservatives	4	2	5		4			15	
	Unit 12. Nonthermal Preservation Methods	4	2				4		10	
	Revision	8	4	5		4	4			
	Final Test							15	15	
<b>Всего:</b>		<b>28</b>	<b>14</b>	<b>15</b>		<b>20</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Сводная оценочная таблица освоения дисциплины «Профессиональный иностранный язык»

Специальность: 27.04.01 Стандартизация и метрология, 3 семестр

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемая тема дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)							Баллы темы	Баллы раздела
		Аудиторная работа			Самостоятельная работа			Экзамен/Зачет		
		Опрос	Работа на занятии	Контрольная работа	Выполнение ДЗ	Реферат	Презентация			
УК-4.1	Unit 13. Hurdle Technology	4	2			4			10	100
	Unit 14. Preservation of Milk and Dairy Products	4	2	5		4			15	
УК-4.2	Unit 15. Preservation of Meat	4	2			4			10	
	Unit 16. Fish Preservation	4	2	5		4			15	
ОПК-3.1	Unit 17. Preservation of Vegetables and Fruit	4	2				4		10	
	Unit 18. Breadmaking and Preservation of Bakery Products	4	2				4		10	
	Unit 19. Beer And Brewing	4	2	5			4		15	
	Final Test							15	15	
<b>Всего:</b>		<b>28</b>	<b>14</b>	<b>15</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

№ п/п	Оцениваемые параметры	Представление оценочного средства в фонде
<i>Аудиторная работа</i>		
1	<b>Практическое занятие</b> Система практических заданий, направленных на формирование практических навыков у обучающихся	<b>Фонд практических заданий</b>
2	<b>Презентация (защита) проекта/доклада/реферата/сообщения*</b> Система практических заданий, направленных на формирование практических навыков у обучающихся	<b>Темы проектов/докладов/рефератов/сообщений и пр.</b>
3	<b>Тесты</b> Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	<b>База тестовых заданий</b>
4	<b>Рубежная аттестация</b> Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	<b>Вопросы по темам/разделам дисциплины</b>
5	<b>Итоговая аттестация</b> Средство контроля, организованное как аудиторное занятие, на котором обучающимся необходимо самостоятельно продемонстрировать усвоение учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины.	<b>Вопросы по итоговой аттестации</b>
6	<b>Зачет</b> Форма проверки усвоения учебного материала практических и семинарских занятий.	<b>Примеры заданий/вопросов, пример зачетного билета</b>
7	<b>Экзамен</b> Оценка работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.	<b>Примеры заданий/вопросов, пример экзаменационного билета</b>

<i>Самостоятельная работа</i>		
1	<p><b>Выполнение домашнего задания к практическому занятию</b>            Различают задачи и задания:            а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала;            в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</p>	<p><b>Комплект разноуровневых задач и заданий</b></p>
2	<p><b>Доклад, сообщение, реферат, презентация</b>            Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы</p>	<p><b>Темы докладов, сообщений, рефератов, презентаций</b></p>

# Темы рефератов, докладов, сообщений

по дисциплине: Профессиональный иностранный язык

1. How many branches does the modern food industry embrace?
2. Why is food necessary for any human being?
3. Can you name the most important sources of proteins, fats and carbohydrates?
4. What role do the vitamins and minerals play in human diet?
5. Why is food susceptible to deterioration?
6. Why is heat treatment widely used in food industry?
7. Composition and functions of food.
8. Causes of food spoilage.
9. Pasteurization and sterilization.
10. Dehydration equipment.
11. The canning process.
12. Methods of freezing.
13. Heat treatment of milk and dairy products.
14. Principles and application of hurdle technology.
15. Breadmaking technological processes.

## Критерии оценки:

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50	2	FX
0 - 30		F
51-100	Зачет	Passed

Пояснение к таблице оценок:

## Описание оценок ECTS

A	“Отлично” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
---	---



<b>В</b>	<b>“Очень хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>С</b>	<b>“Хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
<b>Д</b>	<b>“Удовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
<b>Е</b>	<b>“Посредственно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
<b>FX</b>	<b>“Условно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
<b>F</b>	<b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Реферат, доклад, сообщение и презентация оцениваются в том случае, если полностью соблюдены требования преподавателя по оформлению работы.

Оценка «Отлично» (86–100%) в случае, если тема структурирована, полностью раскрыта, содержит корректную и грамотно изложенную информацию. Структура разделов работы соблюдена и соответствует теме работы. Содержание разделов работы соответствует названию этих разделов.

Оценка «Хорошо» (69–85%) ставится в случае, если некоторые разделы содержат информацию, не полностью раскрывающую тему раздела.

Оценка «Удовлетворительно» (61–68%) ставится в случае, если в некоторых разделах работы встречаются нарушения структуры и несоответствия между содержанием и названием раздела.

Оценка «Посредственно» (51–60%) ставится в случае, если содержание разделов не раскрывает тему полностью, структура работы нарушена.

Оценка «Неудовлетворительно» (0–50%) ставится в случае, если содержание работы не соответствует теме работы.

# Комплект заданий для тестов

по дисциплине: Профессиональный иностранный язык

## Вариант 1

### I. Word formation. Form nouns from the given words according to the patterns:

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| a) improve – improvement | b) pack – packing  |
| advance – ?              | process – ?        |
| govern – ?               | poison – ?         |
| require – ?              | manufacture – ?    |
| equip – ?                | perform – ?        |
| c) operate – operation   | d) store – storage |
| relate – ?               | spoil – ?          |
| promote – ?              | use – ?            |
| solute – ?               |                    |
| prevent – ?              |                    |

### II. You are sure to easily guess the meanings of the derivatives:

Verbs: Nouns: Adjectives: Adverbs:

to consider consideration considerable considerably

to effect effect effective effectively

to synthesize synthesis synthetic synthetically

to produce production productive productively

productivity producible product producer

### III. Why are these words placed here together:

a) careful, beneficial, physical, spiritual, industrial, essential, agricultural;

b) technology, technique, technological, technologist, technical, technician;

c) undesirable, unknown, uncommon, unusual.

What parts of speech may they be? Use them in the examples of your own.

## Комплект заданий для тестов

по дисциплине: Профессиональный иностранный язык

### Вариант 2

#### I. Find the suffixes in the following words. What parts of speech do they form?

**Translate the words, give other examples:**

extremely, responsible, replacement, oxidize, mixture, regulate, variety, specific, childhood, numerous, classify, convenience, agricultural, spoilage.

#### II. Find the correct form of the word on the left so that it can be used on the right:

CHEMISTRY – Each nutrient has a particular type of \_\_\_\_\_ composition.

ASSISTANT – Water \_\_\_\_\_ to regulate body temperature.

SELECT – The problem of \_\_\_\_\_ foods ensuring a proper intake of all the essential nutrients is paid great attention to.

#### III. Form the verbs from the given nouns:

service – ? qualification – ?

consumer – ? responsibility – ?

mixtur – ?

#### IV. What is common in the following words:

sign – designate – design – signature – designer; respond – responsible – correspond – correspondence – correspondently; form – information, perform – formal – formality – deformation.

## Критерии оценки:

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50	2	FX
0 - 30		F
51-100	Зачет	Passed

Пояснение к таблице оценок:

### Описание оценок ECTS

<b>A</b>	“Отлично” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>B</b>	“Очень хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>C</b>	“Хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
<b>D</b>	“Удовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
<b>E</b>	“Посредственно” - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
<b>FX</b>	“Условно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.

<b>F</b>	<p><b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.</p>
----------	---

Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается обучаемому как пройденный, являются оценки А, В, С, D и E.

Студент, не изучивший все темы и разделы дисциплины «Профессиональный иностранный язык», указанные в сводной оценочной таблице, не может быть аттестован.

Раздел или тема дисциплины считаются освоенными, если студент набрал более 50% от максимального балла, предусмотренного для данного раздела или темы.

В случае, если студент за отдельные разделы или темы дисциплины набрал менее 50% от максимального предусмотренного балла, по решению преподавателя и с согласия студента в течение учебного семестра могут быть повторно проведены мероприятия текущего контроля успеваемости или выданы дополнительные учебные задания по данным темам или разделам.

При выполнении студентом дополнительных учебных заданий или повторного прохождения мероприятий текущего контроля полученные им баллы засчитываются как баллы за конкретные темы. При этом итоговая сумма баллов не может превышать максимального количества баллов, установленного по данным темам.

Обязательным для студентов является посещение лекций, лабораторных занятий или семинаров, а также выполнение всех видов мероприятий текущего контроля, предусмотренных для дисциплины. Критерии оценки для отдельных фондов оценочных средств размещены на ТУИС в рамках ресурса «Фонд оценочных средств» и доступны студентам для ознакомления.

Студент аттестовывается лишь в том случае, если за семестр он набрал не менее 51 балла.

Студенты, набравшие в течение семестра в рамках мероприятий текущего контроля и рубежных аттестаций по дисциплине образовательной программы менее 51 балла и получившие оценку FX, обязаны сдавать экзамен или зачёт в соответствии с учебным планом.

Сдача экзамена или зачета засчитывается не более, чем на 20 баллов.

К сдаче промежуточной аттестации также допускаются студенты, желающие улучшить полученный за семестр балл. При этом студент может улучшить оценку своей успеваемости не более чем на 1 уровень по пятибалльной шкале.

При повышении в ходе экзамена/зачёта итогового балла с «хорошо (С)» на «отлично (В/А)» итоговая оценка рассчитывается методом пропорции, где за 100% принимается 20 баллов. Итоговый балл начисляется в соответствии с процентом ответа. Если процент ответа ниже балла, набранного за семестр, итоговый балл остаётся неизменным.

Студентам, набравшим за семестр менее 31 балла, следует пройти повтор курса.

# **Комплект заданий для контрольной работы**

по дисциплине: Профессиональный иностранный язык

## **Вариант 1**

### **1. Translate into Russian:**

food process engineering, horticulture, food science, composition of food, food preservation, undesirable effects, fishing, spoilage, processing equipment, safe foods, agriculture, synthetic packing materials.

### **2. Translate into English:**

производство пищевых продуктов, пищевая промышленность, современное высокопроизводительное оборудование, синтетические упаковочные материалы, питательная ценность, химические изменения, виды микроорганизмов.

### **3. Translate the following sentences paying attention to the predicates in the PASSIVE VOICE:**

1. The quality of foodstuffs is constantly being improved. 2. Industrial processing of food can be followed by physical, chemical, and biological changes occurring in food materials. 3. Food technology is spoken of as scientific study of food and food preparation. 4. Food spoilage may be caused by the action of microorganisms. 5. Microbiology is now being looked upon as one of the most important aspects of food science. 6. In the nearest future considerable growth of new synthetic packing materials production will be paid great attention to.

### **4. Find MODAL VERBS and their equivalents in the following sentences and translate them:**

1. It is known that many different reactions may take place during food processing. 2. One should realize that many relationships in food processing cannot be derived theoretically but have to be found out experimentally. 3. Food technologist ought to make use of a combination of experimental data, mathematical calculations, and experience. 4. One can expect that in the future the role of food science will become more important. 5. While preparing foods in industrial scale storage time and conditions must be taken into account. 6. Various microorganisms are able to cause undesirable changes in food products.

# Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине: Профессиональный иностранный язык

## Вариант 2

### 1. Translate into Russian:

to support human body activity, body tissues formation, well-balanced diet, excessive energy intake, food and waste products, to insure optimum healthfulness.

### 2. Translate into English:

функция роста, поставлять питательные вещества, пищевой продукт, переваривать пищу, белки, жиры, углеводы, замена тканей, регулирование температуры тела, неправильное питание, недостаток витаминов, обеспечивать достаточный рацион питания, ожирение.

### 3. Translate the following sentences paying attention to the functions of GERUND and PARTICIPLE II:

1. Protein in tissues is constantly being broken down and must be replaced from the amino acids supplied in the diet. 2. In recent years attention has been focused on the problem of developing low-cost protein rich foods either by making fuller use of local protein resources or by investigating new types, such as single cell protein produced by microorganisms. 3. For example, 500 kg of yeasts, if grown in suitable conditions, can produce 50 tons of protein in one day. 4. Unless well-balanced, a diet will result in malnutrition. 5. If salted or dried, foods can be kept for a longer period. 6. An increase in the amounts of vegetables and fruits in the diet may have the effect of reducing the risk of developing several diseases. 7. The breaking down of some mineral compounds releases energy when required. 8. Meat and fish cannot be used by man until cooked. 9. A varied balanced diet will supply all the necessary vitamins in sufficient quantity.

### Критерии оценки:

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50	2	FX
0 - 30		F
51-100	Зачет	Passed

Пояснение к таблице оценок:

### Описание оценок ECTS

<b>A</b>	<b>“Отлично”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>B</b>	<b>“Очень хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>C</b>	<b>“Хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
<b>D</b>	<b>“Удовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
<b>E</b>	<b>“Посредственно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
<b>FX</b>	<b>“Условно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
<b>F</b>	<b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Оценка «Отлично» (86–100%) за выполнение тестового задания или контрольной работы ставится в случае, если от 86% до 100% заданий выполнены верно.

Оценка «Хорошо» (69–85%) ставится в случае, если от 69% до 85% заданий выполнены верно.

Оценка «Удовлетворительно» (61–68%) ставится в случае, если от 61% до 68% заданий выполнены верно.

Оценка «Посредственно» (51–60%) ставится в случае, если от 51% до 60% заданий выполнены верно.



Оценка «Неудовлетворительно» (0–50%) ставится в случае, если более 50% заданий выполнены неверно.

**Разработчики:**

старший педагог ДО КИЯ АТИ

должность, название кафедры

Н.Н. Григорян

подпись

инициалы, фамилия

профессор КИЯ АТИ

И.А. Быкова

**Заведующая КИЯ АТИ**

Профессор

должность, название кафедры

Е.А. Нотина

подпись

инициалы, фамилия

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.