

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

*акт* 2021 г.

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине (модулю)

Б1.О.08 Иностранный язык в профессиональной сфере  
(наименование дисциплины (модуля))

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(наименование профиля/направленности/специализации)

бакалавр  
квалификация

очная  
форма обучения

Нижекамск, 2021г.

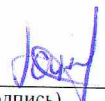
Составитель ФОС:

доцент  
(должность)

  
(подпись)

А.А. Васильева  
(Ф.И.О)

доцент  
(должность)

  
(подпись)

Г.Р. Ганиева  
(Ф.И.О)

доцент  
(должность)

  
(подпись)

Р.С. Гараева  
(Ф.И.О)


доцент  
(должность)

  
(подпись)

Д.А. Муртазина  
(Ф.И.О)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры иностранных языков,  
протокол от 03.03.2021г. №7.

Зав. кафедрой

  
(подпись)

Г.Р. Ганиева  
(Ф.И.О.)

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания кафедры Биотехнологии, реализующей подготовку  
основной образовательной программы от 22.03.2021г. №7.

Зав. кафедрой БТ

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(Ф.И.О.)

Эксперт:

Руководитель ООП

Г.С. Сагдеева, доцент, НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Ф.И.О., должность, организация,

  
подпись

### *Перечень компетенций с указанием уровней их формирования*

**Компетенция:**

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

**Индикаторы достижения компетенций:**

УК-4.1 - Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках;

УК-4.2 - Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;

УК-4.3 - Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках.

<i>Индикаторы достижения компетенции</i>	<i>Этапы формирования в процессе освоения дисциплины</i>				<i>Наименование оценочного средства</i>
	<i>Лекции</i>	<i>Практические занятия, лабораторный практикум</i>	<i>Лабораторные занятия</i>	<i>Курсовой проект (работа)</i>	
УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	<i>Не предусмотрены</i>	<i>Тема 2, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10, Тема 11, Тема 12, Тема 13, Тема 14, Тема 15.</i>	<i>Не предусмотрены</i>	<i>Не предусмотрены</i>	1) Комплект текстов для перевода; 2) темы для устных сообщений; 3) перечень тем для проведения круглого стола.

***Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)***

**III, IV семестры**

<b><i>Оценочные средства</i></b>	<b><i>Кол-во</i></b>	<b><i>Min, баллов (базовый уровень)</i></b>	<b><i>Max, баллов (повышенный уровень)</i></b>
Перевод профессионально-ориентированного текста	3	30	60
Устные лексические темы	2	15	20
Доклад для круглого стола	1	15	20
ИТОГО		60	100

**V семестр (max 60 баллов)**

<b><i>Оценочные средства</i></b>	<b><i>Кол-во</i></b>	<b><i>Min, баллов (базовый уровень)</i></b>	<b><i>Max, баллов (повышенный уровень)</i></b>
Перевод профессионально-ориентированного текста	3	15	30
Устные лексические темы	2	10	20
Доклад для круглого стола	1	11	10
ИТОГО		36	60

### *Шкала оценивания*

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:	
			экзамен / зачет с оценкой	зачет
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (незачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

### Краткая характеристика оценочных средства

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного сред- ства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного сред- ства в фонде</i>
1.	Перевод текстов	Средство проверки умений применять получен- ные знания для решения задач определенного ти- па по теме или разделу.	Комплект текстов для перевода
2.	Устное сообще- ние по теме	Продукт самостоятельной работы студента, пред- ставляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно- исследовательской или научной темы	Темы для устных сообщений
3.	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргумен- тировать собственную точку зрения.	Перечень тем для проведения круглого стола
4.	Экзамен	Итоговая форма оценки степени освоения дисци- плины	Перечень вопросов к экзамену

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал) федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет Подготовительный  
Кафедра иностранных языков*

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Комплект текстов  
для письменного перевода**

**1. The Logistics of Making Pizza for a Party**

The best way to eat pizza is with others, which is one of the reasons pizza parties are universally beloved. Making pizza for a crowd, however, can present some logistical challenges, especially if you are only able to make one pizza at a time. These tips and tricks (the results of our team's extensive experiments), along with a bit of planning, will help you to keep the pizzas coming and ultimately keep the crowd happy.

**Choosing the Right Pizza Style**

Serving at a party comes with some risks, depending on the type of pizza that you choose to serve. It can be a very fun occasion, but the key is to plan it correctly and choose the right pizzas. Your guests want to see you (presumably!), so it's not ideal to be stuck in the kitchen the whole time. If you have an outdoor wood-fired or propane-fueled oven, you can bake pizzas while your guests hang out around you or even help. Indoors, the spaces are tighter, the ovens are generally smaller, and you can bake only so many pizzas at a time.

If you go with a Neapolitan or artisan pizza, you'll be able to serve only one guest at a time, you'll need a special oven to do the job right, and it'll require someone with a high level of expertise to make the pizza. And this assumes that you are making the pizzas a la minute in front of the guests because these styles of pizzas won't hold for longer than a few minutes. You could opt to make larger New York pizzas that will feed multiple people and reheat well (this is, after all, the business model for countless slice shops across the United States). But we don't think that it's the absolute best solution.

Our recommended solution is to choose to make pizzas that reheat very well and can be made well in advance: Detroit-Style Pizza, New York Square Pizza, or Al Taglio Pizza. You can make the pizza crusts ahead of time, cool them down, wrap them in plastic wrap, and freeze them for up to 6 months. In the case of catering, you can bake them offsite, freeze them (if you'd like), and transport them to the event. You don't even need to defrost them. You can reheat whole pans or slices. You can slice ahead of time too.

Consider having a toppings station as well. Your guests can either tell the event staff what they want on their pizzas or, if you are entertaining at home, they can build their own pizzas using the naked prebaked pizzas. This will let you spend less time alone in the kitchen and more time with your guests.

**2. Prebaking Pizza**

The term "parbaking" is used a lot in the baking industry. It's a process that involves baking bread until it's about 90% done, allowing it to cool, then finishing the baking later. The initial baking period is enough to deactivate the yeasts and enzymes and set the structure of the crust and crumb (so the loaf can maintain its shape as it cools), but not enough to fully brown the crust.

But what about parbaking pizza? Does it deliver the same glorious results that you get when you bake your pizza normally? In some cases, it does work well. For example, if you are selling frozen pizza or if you are a caterer and you have an off-site event, you can parbake your pizzas two-thirds to three-quarters of the way, freeze them, and then finish baking them later. We also found that parbaking works well for thin-crust pizzas and medium-crust pizzas (especially if you're freezing them).

We decided to test another technique that lets you do part of the work in advance: prebaking. In prebaking, the pizza is cooked all the way through and can be reheated later. If you're in the pizza business—or if you're throwing a pizza party at home—the ability to prebake can help organize the workflow because you do most of the baking ahead of time.

Prebaking is part of the standard process when you're making a New York square pizza. This pizza is baked and cooled, then sauced and topped later if you are using it as the foundation of a pizza. Prebaking is how we make the pizza gourmet style. Al taglio pizzas are also prebaked, sometimes with sauce and sometimes just the dough alone. Then they're cooled, and additional toppings can be added later and the pizza can be heated again in the oven. The same can be done for Detroit-style pizzas.

**3. Food Science:** It is a distinct field involving the application of basic sciences such as chemistry and physics, culinary arts, agronomics and microbiology. It is a broad discipline concerned with all the technical aspects of food, beginning with harvesting or slaughtering and ending with cooking and consumption. Food Scientists have to use the knowledge of biology, physical sciences and engineering to study the composition of foods, changes that occur at various stages from harvest through different processes and storage, causes of their spoilage and the principles underlying food processing. Food scientists deal with physico-chemical aspects of food, thus helping us to understand the nature and properties of food.

**Food Processing:** It is the set of methods and techniques used to transform raw ingredients into finished and semi-finished products. Food processing requires good quality raw materials from either plant and/or animal source to be converted into attractive, marketable and often long shelf-life food products.

**Food Technology:** Technology is the science and application of scientific, as well as socio-economic knowledge and legal rules for production. Food technology uses and exploits knowledge of Food Science and Food Engineering to produce varied foods. Study of Food Technology gives in-depth knowledge of science and technology, and develops skills for selection, storage, preservation, processing, packaging, distribution of safe, nutritious, wholesome, desirable as well as affordable, convenient foods.

Another significant aspect of food technology is to promote sustainability to avoid waste and save and utilise all the food produced and ensure safe and sustainable processing practices.

#### **4. Importance of Food Processing and Preservation**

It has already been mentioned that food processing is a branch of manufacturing wherein raw materials are transformed into intermediate foodstuffs or edible products through the application of scientific knowledge and technology. Various processes are used to convert bulky, perishable and sometimes inedible food materials into more useful, concentrated, shelf-stable and palatable foods or potable beverages. Changes in the products often reduce preparation time for the cook. Most of the time, processing of foods adds value to the resultant product by increasing storability, portability, palatability and convenience. Professionals in the food processing need to be knowledgeable about general characteristics of raw food materials, principles of food preservation, processing factors which influence quality, packaging, water and waste management, good manufacturing processes and sanitation procedures. Let us briefly examine the need, principles, methods and modernisation of food processing.

Foods are subject to physical, chemical and biological deterioration. Food deterioration is associated with spoilage, development of off-flavors, deterioration of textures, discoloration and loss of nutritional value in varying degrees, reducing aesthetic appeal and rendering it unfit/unsafe for consumption. A number of factors can lead to food deterioration or spoilage e.g. pests, infestation by insects, inappropriate temperatures used for processing and/or storage, excessive exposure to light and other radiations,



oxygen, moisture. Food is also contaminated by microorganisms [bacteria, fungus and moulds) or chemicals such as pesticides.

Food can also be spoiled due to degradation by naturally present enzymes (a specific class of protein molecules that act as biological catalysts to accelerate chemical reactions). In addition, physical and chemical changes in certain constituents of food from plant and animal sources occur soon after harvesting or slaughtering, altering the food quality.

Therefore food processing and preservation are required to preserve food in edible and safe form. Methods by which food is preserved from spoiling after harvesting or slaughtering date back to prehistoric times. The oldest methods were sun drying, controlled fermentation, salting/pickling, candying, roasting, smoking, baking and using spices as preservatives.

These tried and tested techniques are still used although, with the advent of industrial revolution, new methods have been developed. Food processing incorporates and unifies the general characteristics of different classes of foods and principles of food science, chemistry, food microbiology, nutrition, sensory analysis and statistics including good manufacturing practices as per regulations.

### **5. Food Safety and Control (part 1)**

The highest priority of the food industry is to ensure that the foods which are processed are safe to consume. In recent times, there has been much publicity concerning major issues such as BSE in beef, genetically modified crops, nitrates in water, dioxins in livestock, listeria in blue cheese, E. coli 0157 in cooked meats and melamine in infants' milk to name but a few. A major cause of illness in humans is due to foods contaminated due to poor processing conditions, sanitation, working practices and packaging.

Storing food to prevent spoilage often involves destroying or inactivating contaminating pests such as insects, rodents and microorganisms. When these are capable of producing disease in humans (that is, they are pathogenic) this becomes even more important. The cooking of meat, for example, destroys both spoilage and pathogenic organisms. If care is taken by the provision of a suitable barrier, as in canning, to ensure that they are not reintroduced, the storage life of the product may be extended from a few to hundreds of days.

Once a contaminated food is ingested, the organism continues to multiply inside the body, reaching a population size sufficient to cause noticeable symptoms. Depending on the organism and food, control is either by ensuring that the contaminating organism is unable to infect the food in the first place or by destroying it during a cooking process. As examples, the harmful bacterium *Staphylococcus aureus*, is readily destroyed by the normal cooking process. Its toxin, however, is very resistant to boiling. Botulism is a very serious type of poisoning caused by eating food containing the toxin produced by the bacterium *Clostridium botulinum* for which the spores are very resistant to many cooking processes.

It is not always necessary to eliminate all contaminating organisms. It may often be necessary to ensure a satisfactory level of safety under given storage conditions. Commercial sterilisation is designed to destroy all micro-organisms and spores, which if present, could multiply in the food while pasteurisation is designed to destroy only those microorganisms which are pathogenic. It makes no attempt at destroying all the microorganisms that may be present.

### **6. Food Safety and Control (part 2)**

The growth and viability of micro-organisms in foods is influenced by the availability of water. The presence of high concentrations of osmotically active substances such as salt or sugar also influences growth and viability as well as the presence of acids. Preserved foods vary from neutral pH to acidic. Only fungi are likely to grow below pH 3.7 although a mild heat treatment is often desirable for foods in this category to stop fungal spoilage and inactivate enzymes. Acidic foods, such as fruit, require pasteurisation to destroy vegetative organisms. It is not always necessary for spores to be destroyed in this pH range, as any spores present are unable to germinate below pH 4.5. Low acidic foods such as meat, fish and milk require sterilisation to ensure that resistant spores are destroyed.

Since heat treatment often affects the quality, appearance, texture and taste of food as well as micro-organism content, the choice of heat treatment conditions is important. Heat is an effective way of eliminating microbial hazards when combined with adequate hygienic practices, such as the hygiene of personnel and sterilisation of equipment. This also helps to minimise the chance of infection with the larger human parasites such as tapeworms and roundworms. Heat treatment is a requirement by law for many products. UK and European regulations require that food consisting of meat, fish, milk and egg

must be stored below 10oC or above 62oC unless displayed for sale or intended for immediate consumption. This is because the pathogenic bacteria, Salmonellae, Staphylococci, Streptococci and Clostridia are unable to reproduce outside this temperature range.

**Критерии оценки письменного перевода текста объёмом 1600 знаков – max 20 баллов (III, IV семестры) / 10 баллов (V семестр).**

<b>Коммуникативные и переводческие задачи</b>	<b>Языковые средства</b>	<b>Баллы III, IV семестры</b>	<b>Баллы V семестр</b>
Реализованы все коммуникативные задачи. Совершены все необходимые переводческие трансформации. Перевод звучит естественно. Переводческие навыки проявлены в достаточной мере.	Связный текст, адекватное применение лексико-грамматических средств, их диапазон широк. Языковые ошибки не существенны. Адекватно переданы функционально-стилистические особенности текста. Правильно передана структура предложения с точки зрения динамического синтаксиса(тема-рема). Сочетаемость слов, характерная для переводящего языка (ПЯ), не нарушается. Значения слов в контексте правильно поняты и для них найдены удачные эквиваленты.	19-20	9-10
Коммуникативные задачи реализованы, но текст производит впечатление неестественного для переводящего языка. Не все переводческие трансформации совершены правильно. Переводческие навыки не проявлены в достаточной мере.	Достаточно связный текст, восприятие которого может быть затруднено в отдельных случаях из-за неправильно выбранного эквивалента, нарушения законов сочетаемости слов ПЯ или ошибочного понимания отдельных элементов исходного текста (ИТ). Функционально-стилистические особенности текста в основном переданы.	15-18	7-8
Реализованы не все коммуникативные задачи или часть из них реализована неадекватно. Переводческие навыки неустойчивы.	В тексте есть грубые грамматические или лексические ошибки, искажающие смысл предложений (не более 3). Структурный и лексический диапазоны заметно ограничены, связность текста нарушена. Отсутствует попытка передать функционально-стилистические особенности текста.	11-14	5-6
Коммуникативные задачи в целом не реализованы. Перевод представляет собой бессмысленный текст. Отсутствуют навыки работы со словарём (неумение выбрать нужное по контексту слово). Переводческие навыки практически отсутствуют.	Исходный текст студентом не понят. Неправильно передана структура предложений. Большое количество грубых лексико-грамматических ошибок, нарушения сочетаемости в ПЯ. Функционально-стилистические особенности текста студентом не осознаются и грубо нарушаются.	0-10	0-4

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал) федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет Подготовительный  
Кафедра иностранных языков*

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Темы для устных сообщений**

1. Mechanical operations in food industry
2. Handling of materials. Mixing of materials.
3. Size reduction in food industry. Size enlargement in food industry
4. Mechanical separation. Separation of solids. Classification of solid particles
5. Filtration. Filtration equipment
6. Drying in food industry

**Критерии оценивания монологического высказывания – max 10 баллов (III, IV, V семестры).**

<b>Решение коммуникативной задачи</b>	<b>Лексико-грамматическое оформление речи</b>	<b>Произносительная сторона речи</b>	<b>Баллы III, IV, V семестры</b>
<b>Задание выполнено полностью:</b> цель общения достигнута; тема раскрыта в полном объеме (полностью раскрыты все аспекты, указанные в задании, даны развернутые ответы на 2 дополнительных вопроса); социокультурные знания использованы в соответствии с ситуацией общения.			9-10
<b>Задание выполнено:</b> цель общения достигнута, но тема раскрыта не в полном объеме (аспекты, указанные в задании, раскрыты не полностью; даны краткие ответы на 2 дополнительных вопроса); социокультурные знания в основном использованы в соответствии с ситуацией общения.	Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче. Демонстрируется разнообразный словарный запас и владение простыми и сложными грамматическими структурами, используются различные типы предложений. Лексико-грамматические ошибки практически		5-8

	отсутствуют (допускается не более 4 негрубых языковых ошибок, не затрудняющих понимание).		
<b>Задание выполнено частично:</b> цель общения достигнута не полностью; тема раскрыта в ограниченном объеме (не все аспекты, указанные в задании, раскрыты; дан ответ на один дополнительный вопрос или даны неточные ответы на 2 дополнительных вопроса); социокультурные знания мало использованы в соответствии с ситуацией общения.	Используемый лексико-грамматический материал в целом соответствует поставленной коммуникативной задаче. Наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и неточности в их употреблении. Используются простые грамматические структуры. Допускаются лексико-грамматические ошибки (не более 6 языковых ошибок).	<b>Речь понятна:</b> практически все звуки в потоке речи произносятся правильно: не допускаются фонематические ошибки (меняющие значение высказывания); соблюдается правильный интонационный рисунок.	1-4
<b>Задание не выполнено:</b> цель общения не достигнута.	Недостаточный словарный запас, неправильное использование грамматических структур, многочисленные языковые ошибки не позволяют выполнить поставленную коммуникативную задачу.	<b>Речь почти не воспринимается на слух</b> из-за неправильного произношения многих звуков и многочисленных фонематических ошибок.	0

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Нижнекамский химико-технологический институт (филиал) федерального государственного  
 бюджетного образовательного учреждения  
 высшего образования  
 «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет Подготовительный*  
*Кафедра иностранных языков*

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
 Профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Перечень тем для проведения круглого стола**

1. Food safety. Food quality. Constituents of food. Water. Carbohydrates. Fats and oils. Proteins. Vitamins and minerals. Flavours and aromas. Additives and antioxidants.
2. Food processing operations. Mechanical processes. Heating. Mixtures and emulsions. Novel food processing.

**Критерии оценивания монологического высказывания – max 20 баллов (III, IV семестры) / 10 баллов (V семестр).**

Решение коммуникативной задачи	Лексико-грамматическое оформление речи	Произносительная сторона речи	Баллы III, IV семестры	Баллы V семестр
<b>Задание выполнено полностью:</b> цель общения достигнута; тема раскрыта в полном объеме (полностью раскрыты все аспекты, указанные в задании, даны развернутые ответы на 2 дополнительных вопроса); социокультурные знания использованы в соответствии с ситуацией общения.			19-20	9-10
<b>Задание выполнено:</b> цель общения достигнута, но тема раскрыта не в полном объеме (аспекты, указанные в задании, раскрыты не полностью; даны краткие ответы на 2 дополнительных вопроса); социокультурные знания в основном использованы в соответствии с ситуацией общения.	Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче. Демонстрируется разнообразный словарный запас и владение простыми и сложными грамматическими структурами, используются различные типы предложений. Лексико-грамматические ошибки практически отсутствуют (допускается не более 4 негрубых языковых ошибок, не затрудняющих понимание).		15-18	7-8
<b>Задание выполнено частично:</b> цель общения достигнута не полностью; тема раскрыта в ограниченном объеме (не все аспекты, ука-	Используемый лексико-грамматический материал в целом соответствует поставленной коммуникативной задаче. Наблюдается некоторое за-	<b>Речь понятна:</b> практически все звуки в потоке речи произносятся правильно: не допускаются фо-	11-14	5-6

занные в задании, раскрыты; дан ответ на один дополнительный вопрос или даны неточные ответы на 2 дополнительных вопроса); социокультурные знания мало использованы в соответствии с ситуацией общения.	труднение при подборе слов и неточности в их употреблении. Используются простые грамматические структуры. Допускаются лексико-грамматические ошибки (не более 6 языковых ошибок).	нематические ошибки (меняющие значение высказывания); соблюдается правильный интонационный рисунок.		
<b>Задание не выполнено:</b> цель общения не достигнута.	Недостаточный словарный запас, неправильное использование грамматических структур, многочисленные языковые ошибки не позволяют выполнить поставленную коммуникативную задачу.	<b>Речь почти не воспринимается на слух</b> из-за неправильного произношения многих звуков и многочисленных фонематических ошибок.	0-10	0-4

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал) федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет Подготовительный  
Кафедра иностранных языков*

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Семестр 5**

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ Г.Р. Ганиева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Экзаменационный билет**

**По дисциплине Б1.О.08 Иностранный язык в профессиональной сфере**

1. Чтение и перевод текста по специальности с английского языка на русский язык.
2. Подготовка аннотации к тексту на английском языке.

***Критерии оценки перевода текста объёмом 1600 знаков – max 20 баллов.***

<b>Коммуникативные и переводческие задачи</b>	<b>Языковые средства</b>	<b>Баллы</b>
Реализованы все коммуникативные задачи. Совершены все необходимые переводческие трансформации. Перевод звучит естественно. Переводческие навыки проявлены в достаточной мере.	Связный текст, адекватное применение лексико-грамматических средств, их диапазон широк. Языковые ошибки не существенны. Адекватно переданы функционально-стилистические особенности текста. Правильно передана структура предложения с точки зрения динамического синтаксиса(тема-рема). Сочетаемость слов, характерная для переводящего языка (ПЯ), не нарушается. Значения слов в контексте правильно поняты и для них найдены удачные эквиваленты.	18-20
Коммуникативные задачи реализованы, но текст производит впечатление неестественного для переводящего языка. Не все переводческие трансформации совершены правильно. Переводческие навыки не проявлены в достаточной мере.	Достаточно связный текст, восприятие которого может быть затруднено в отдельных случаях из-за неправильно выбранного эквивалента, нарушения законов сочетаемости слов ПЯ или ошибочного понимания отдельных элементов исходного текста (ИТ). Функционально-стилистические особенности текста в основном переданы.	15-17
Реализованы не все коммуникативные задачи или часть из них реализована неадекватно. Переводческие навыки неустой-	В тексте есть грубые грамматические или лексические ошибки, искажающие смысл предложений (не более 3). Структурный и лексический диапазоны заметно ограничены, связность текста нарушена. Отсутствует по-	10-14

чивы.	пытка передать функционально-стилистические особенности текста.	
Коммуникативные задачи в целом не реализованы. Перевод представляет собой бессмысленный текст. Отсутствуют навыки работы со словарём (неумение выбрать нужное по контексту слово). Переводческие навыки практически отсутствуют.	Исходный текст студентом не понят. Неправильно передана структура предложений. Большое количество грубых лексико-грамматических ошибок, нарушения сочетаемости в ПЯ. Функционально-стилистические особенности текста студентом не осознаются и грубо нарушаются.	0-9

***Критерии оценки аннотации к тексту – max 20 баллов.***

<p>Цель аннотации достигнута полностью.</p> <p>Объем аннотации логически распределен между обязательными элементами аннотации и соответствует их значимости</p> <p>Грамотно написанная, логически выстроенная аннотация. Язык аннотации в целом не имеет коммуникативных ошибок, а также грубых грамматических, лексических и прочих ошибок.</p> <p>Лексическое оформление соответствует стилистике и нормам научного текста в целом и жанру.</p>	18-20
<p>Цель аннотации достигнута с некоторыми оговорками.</p> <p>Неоправданное выделение 1 или 2 элементов аннотации, или неоправданное уменьшение описания 1 или 2 элементов аннотации.</p> <p>В целом аннотация написана грамотно, нет грубых нарушений логики. Имеются незначительные ошибки. Количество коммуникативно значимых ошибок не превышает одной.</p> <p>В аннотации присутствуют отдельные слова и выражения, которые не соответствуют жанру.</p>	15-17
<p>Цель аннотации достигнута в общих чертах.</p> <p>Неоправданное распределение объемов аннотации между ее элементами.</p> <p>В аннотации присутствуют заметные ошибки. Есть отдельные (не более 2) коммуникативные ошибки, которые не сильно нарушают логику изложения.</p> <p>Текст аннотации включает заметное количество стилистически нерелевантной лексики, использованы обороты и грамматические конструкции, не используемые в научном стиле.</p>	10-14
<p>Цель не достигнута, аннотация носит фрагментарный характер.</p> <p>Чрезмерная по объему или слишком короткая аннотация.</p> <p>В аннотации присутствуют коммуникативные ошибки, которые препятствуют пониманию логики изложения.</p> <p>Аннотация имеет выраженную смешанную стилистику. Стилистически аннотация не соответствует нормам. В аннотации преобладает разговорная или иная нерелевантная лексика в значительных количествах.</p>	0-9