

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ» (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Директор **УТВЕРЖДАЮ**

«31» августа 2023 года.

С.Г. Лосяков

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Для специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Санкт-Петербург

2023 г.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Иностранный язык» разработан на основе рабочей программы дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. № 443.

Разработчик(и):

Никульча Л.А. – преподаватель английского языка СПбМРК

Рецензенты:

Жерибор Л.И. – преподаватель английского языка СПб МРК

Шумков А.А. – заведующий кафедрой иностранных языков СПбГЭТУ «ЛЭТИ», доктор филологических наук, доцент

Рассмотрена на заседании ПЦК (предметной цикловой комиссии) общеобразовательных и социально-экономических дисциплин.

Протокол №01 от «___» августа 2023 г.

Председатель ПЦК: _____ (Никульча Л.А.)

Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	5
3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	20

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения фонда оценочных средств.

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Форма аттестации –

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ в I, II, III, VI, V, VI семестрах (в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.10)

Форма проведения аттестации –

Выполнение практических заданий на знание грамматики, лексики и произношения иностранного языка.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас, демонстрировать способность говорить на языке, используемом в деловом общении, и понимать его на требуемом рабочем уровне; 	<ul style="list-style-type: none"> - употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях; - составление связанного текста с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы; - представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой); - воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста. - нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова; - адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка. - самостоятельное овладение продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по радиотелефонной связи; 	<ul style="list-style-type: none"> – устный контроль; – текущий контроль; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – проекты, эссе, творческие задания, рефераты. – контроль перевода текстов общенаучного и профильного характера; – контроль упражнений на словообразование, словосложение, конверсии. – практические задания; – текущий контроль; – контроль высказываний по предложенной теме; – устный контроль. –

	<ul style="list-style-type: none"> - развитие умения публично выступать с подготовленным сообщением; - составление и запись краткого плана текста, озаглавливание его части, составление вопросов к прочитанному; - написание делового письма, заявления, заполнение анкеты. 	
<p>Должен знать:</p> <p>– лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов; - выбор нужного значения слова из серии, представленных в словаре; - расширение потенциального словаря за счет конверсии, а также систематизации способов словообразования; - расширение объема рецептивного словаря обучающихся. - включение в активный словарь учащихся общенаучной, терминологической и профессионально-направленной лексики. - расширение технического кругозора обучающихся, их профессиональной информированности и общей эрудиции; - потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольно-тренировочные упражнения овладения лексическими единицами. - контрольно-тренировочные упражнения овладения лексическими единицами; - текущий, устный и письменный контроль высказываться по данной сфере общения в монологической и диалогической речи.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

2.1. Материалы текущего контроля

Текущий контроль проводится в течение всего периода обучения, в зависимости от изучаемой темы. Текущий контроль предусматривает следующие варианты индивидуальных и групповых заданий:

- Устный опрос по изученным лексическим единицам (тема, раздел);
- Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;

- Тестирование (тема, раздел)
- Устное монологическое выступление обучающихся (тема);
- Устное диалогическое выступление обучающихся (тема);
- Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии (тема);
- Письменный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии/в качестве самостоятельной работы (тема).

По темам преподавателем предусмотрены свои варианты проведения текущего контроля:

Номер и наименование темы	Методы демонстрации	Результаты обучения (освоенные компетенции)
Тема 1.1. Звуковой строй английского языка	Устное чтение текста на произвольную тематику для оценивания произношения обучающихся	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 1.2. Грамматический строй английского языка.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Тестирование.	
Тема 2.1. Знакомство. Внешность и характер.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное монологическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией
Тема 2.2. Семья. Возраст. Национальность. Дом.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устное монологическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на	

	иностраннй язык на практическом занятии	на государственном и иностранном языках
Тема 2.3. Повседневные обязанности. Режим дня. Хобби.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устное монологическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностраннй язык на практическом занятии	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Тема 2.4. Российская Федерация. Города России.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устное монологическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностраннй язык на практическом занятии; Письменный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностраннй язык на практическом занятии/в качестве самостоятельной работы	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 2.5. Страны изучаемого языка. Великобритания. США.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устное монологическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностраннй язык на практическом занятии; Письменный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностраннй язык на	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией

	практическом занятии/в качестве самостоятельной работы	на государственном и иностранном языках
Тема 2.6. Знакомство с городом.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии;	
Тема 2.7. Покупки. Названия магазинов и их отделов.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии;	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Тема 2.8. Еда. В ресторане.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии;	
Тема 2.9. Погода. Времена года.	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии;	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно

		<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>Тема 3.1. Подготовка к трудоустройству.</p>	<p>Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>
<p>Тема 3.2. Индустрия обработки рыбы и морепродуктов</p>	<p>Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
<p>Тема 3.3. Виды рыб</p>	<p>Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;</p>	<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>

	Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 3.4. Моллюски	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 3.5. Ракообразные	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.6. Обработка рыб	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.7. Обработка ракообразных	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;	

	Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.8. Обработка моллюсков	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 3.9. Пресноводные рыбы	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.10. Санация	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.11. Сточные воды	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;	

	Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.12. Утилизация отходов	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 3.13. Рыбий жир и корм	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.14. Первичная обработка рыб	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.15. Упаковка	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;	

	Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.16. Хранение и заморозка	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 3.17. Транспортировка и дистрибуция	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.18. Аквакультура	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.19. Копченая и сушеная рыба	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;	

	<p>Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;</p>	
<p>Тема 3.20. Аллергены и токсины</p>	<p>Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>
<p>Тема 3.21. Работы по обеспечению безопасности моллюсков</p>	<p>Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
<p>Тема 3.22. Склады и обеспечение безопасности еды</p>	<p>Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;</p>	

	Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Тема 3.23. Защита окружающей среды и экология	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Устный перевод текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии; Устный опрос по изученным лексическим единицам; Устное диалогическое выступление обучающихся;	
Тема 3.24. Официальные письма и запросы	Выполнение грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий; Выполнение письменных заданий на практическом занятии.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Критерии оценки

А) Чтение и перевод выбранного текста/ов по теме занятия (оценивается навык чтения и перевода с иностранного языка обучающихся);

Критерии оценки:

- Оценка «Отлично» (5 баллов) выставляется, если он полностью понял оригинальный текст (публицистический, научно-популярный, художественный и пр.). Он использовал при этом все известные приемы, направленные на понимание читаемого текста (смысловую догадку, анализ). Он сумел полно и точно понять текст на основе его структурной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных мест текста, выборочного перевода и т.д.), установить причинно-следственную взаимосвязь фактов и событий, изложенных в тексте, обобщить и критически оценить полученную из текста информацию, комментировать факты, события с собственных позиций, выражая свое мнение. Однако обращение к словарю, обучающемуся практически не требовалось (1-2 раза).
- Оценка «Хорошо» (4 балла) выставляется, если обучающийся практически полностью понял оригинальный текст (публицистический, научно-популярный, художественный и пр.). Он использовал при этом все известные приемы, направленные на понимание читаемого текста (смысловую догадку, анализ). Он сумел практически полностью и точно понять текст на основе его структурной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных мест текста, выборочного перевода и т.д.), установить причинно-следственную взаимосвязь фактов и событий, изложенных в тексте, обобщить и критически оценить полученную из текста информацию, комментировать факты, события с собственных позиций, выражая свое мнение. Однако обучающийся при этом неоднократно обращался к словарю.
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) выставляется, если обучающийся понял текст не полностью, не владеет приемами его смысловой переработки. Он не использовал приемы, направленные на понимание читаемого текста (смысловую догадку, анализ), не владел приемами установления причинно-следственной взаимосвязи фактов и событий, изложенных в тексте, не сумел обобщить и критически оценить полученную из текста информацию, прокомментировать факты, события с собственных позиций, не сумел выразить своё мнение. Имело место многократное обращение к словарю, ученик не смог без него обходиться на протяжении всей работы с текстом.
- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) выставляется, если текст обучающимся не понят. Он с трудом может найти незнакомые слова в словаре. Все остальные параметры отсутствуют полностью. Работа по тексту может быть проведена только с посторонней помощью.

Б) Выполнение письменных/устных лексико-грамматических упражнений по теме занятия (оценивается умение обучающихся применять полученные в ходе занятия грамматические и лексические единицы по дисциплине);

Критерии оценки:

- Оценка «Отлично» (5 баллов) выставляется, если обучающийся смог полностью применить свои грамматические и лексические знания для успешного выполнения упражнения. Грамматические или лексические ошибки отсутствуют полностью или присутствуют незначительные, не влияющие на финальный итог (количество ошибок не должно превышать 10% от суммарного объема упражнения).
- Оценка «Хорошо» (4 балла) выставляется, если обучающийся смог применить свои грамматические и лексические знания для успешного выполнения упражнения. Присутствуют некоторые незначительные грамматические и лексические ошибки (количество ошибок не должно превышать 30% от суммарного объема упражнения).
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) выставляется, если обучающийся смог применить свои грамматические и лексические знания для успешного выполнения

упражнения. Присутствуют лексические и грамматические ошибки (количество ошибок не должно превышать 50% от суммарного объема упражнения).

- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) выставляется, если обучающийся не смог применить свои грамматические и лексические знания для успешного выполнения упражнения. Присутствуют лексические и грамматические ошибки, либо упражнение не выполнено (количество ошибок превышает 50% от суммарного объема упражнения).

В) Устный ответ преподавателю лексических единиц (диалог, монолог, моментальный перевод с русского на иностранный и обратно отдельно взятых слов, и словосочетаний) по теме занятия (оценивается навыки разговорной речи обучающихся по дисциплине).

Критерии оценки (монологическая форма высказывания):

- Оценка «Отлично» (5 баллов) ставится обучающемуся, если он справился с поставленными речевыми задачами. Содержание его высказывания полностью соответствует поставленной коммуникативной задаче, полностью раскрывает затронутую тему. Высказывание выстроено в определенной логике, содержит не только факты, но и комментарии по проблеме, личное отношение к излагаемым фактам и обоснование этого отношения. Высказывание было связным и логически последовательным. Языковые средства были правильно употреблены, отсутствовали ошибки, нарушающие коммуникацию, или они были незначительны (1-4 ошибки на все высказывание). Используемая лексика соответствовала поставленной коммуникативной задаче. Высказывание отличалось широким диапазоном используемой лексики и языковых средств, включающих клише и устойчивые словосочетания. Демонстрировалось умение преодолевать лексические трудности. При наличии ошибки отвечающий сам ее исправлял. Использовались простые и сложные грамматические явления в различных сочетаниях, разные грамматические времена, простые и сложные предложения. Наблюдалась легкость речи и правильное, хорошее произношение, учащийся соблюдал правильную интонацию. Речь ученика была эмоционально окрашена и понятна носителю языка.
- Оценка «Хорошо» (4 балла) ставится обучающемуся, если он в целом справился с поставленными речевыми задачами. Его высказывание было связным и последовательным. Использовался большой объем языковых средств, которые были употреблены правильно. Однако были сделаны отдельные ошибки (5-10 на высказывание), не нарушившие коммуникацию и понимание. Темп речи был несколько замедлен. Отмечалось произношение, страдающее сильным влиянием родного языка. Речь была недостаточно эмоционально окрашена. Элементы оценки имели место, но в большей степени высказывание содержало информацию и отражало конкретные факты.
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) ставится обучающемуся, если он сумел в основном решить поставленную речевую задачу, но диапазон языковых средств был ограничен. Обучающийся допускал многочисленные языковые ошибки, значительно нарушающие понимание. В некоторых местах нарушалась последовательность высказывания. Отсутствовали элементы оценки и выражения собственного мнения, излагались только основные факты. Речь не была эмоционально окрашенной, произношение было русифицированным. Темп речи был значительно замедленным.
- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) ставится обучающемуся, если он только частично справился с решением коммуникативной задачи. Содержание высказывания не раскрывает или раскрывает лишь частично затронутую тему. Наблюдалось использование минимального количества изученной лексики. При ответе использовались слова родного языка вместо незнакомых иностранных слов. Отсутствовали элементы собственной оценки, выражение своего отношения к затрагиваемой проблеме. Обучающийся допускал большое количество языковых

(лексических, грамматических, фонетических, стилистических) ошибок, нарушивших общение, в результате чего возникло полное непонимание произнесённого высказывания.

Критерии оценки (диалогическая форма высказывания):

- Оценка «Отлично» (5 баллов) ставится обучающемуся, который сумел полностью понять высказывания собеседника на английском языке и решить речевую задачу, правильно употребив при этом языковые средства. В ходе диалога он умело использовал реплики, в речи отсутствовали языковые ошибки, нарушающие коммуникацию (допускается 1-4). Обучающийся имеет хорошее произношение, и он соблюдал правильную интонацию. Отвечающий в беседе обучающийся понимал задаваемые собеседником вопросы и поддерживал беседу. Использовались фразы, стимулирующие общение. Используемая лексика соответствовала поставленной коммуникативной задаче. Высказывание отличалось широким диапазоном используемой лексики и языковых средств, включающих клише и устойчивые словосочетания. Демонстрировалось умение преодолевать лексические трудности.
- Оценка «Хорошо» (4 балла) ставится обучающемуся, который решил речевую задачу, но произносимые в ходе диалога реплики были несколько сбивчивыми (1-2 реплики). Для выражения своих мыслей отвечающий использовал разнообразную лексику в соответствии с поставленной коммуникативной задачей. В речи были паузы, связанные с поиском средств выражения нужного значения. Однако наблюдались языковые ошибки, не нарушившие коммуникацию и понимание содержания (допускается 3-4). В это же число входят и грамматические ошибки, но простые предложения были грамматически правильными. Допустив ошибку, отвечающий часто сам ее исправлял. Использовались простые и сложные грамматические формы, сочетающиеся друг с другом. Отвечающий обучающийся понимал общее содержание вопросов собеседника, проявлял желание участвовать в беседе, но при этом эпизодически использовал фразы, стимулирующие общение. Содержание реплик практически полностью раскрывало затронутую в беседе тему. Ответы содержали не только факты, но и комментарии по проблеме, выражение личного отношения к излагаемым фактам и обоснование этого отношения.
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) ставится обучающемуся, если он решил речевую задачу не полностью. Речь содержит фонетические ошибки, заметна интерференция родного языка, но в основном она понятна партнёрам по диалогу. Некоторые реплики партнера вызывали у обучающегося затруднения. Наблюдались паузы, препятствующие речевому общению. В репликах излагалась информация на заданную тему, но отсутствовало выражение своего отношения к затрагиваемой проблеме.
- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) ставится обучающемуся, если он не справился с решением речевой задачи. Он затруднялся ответить на побуждающие к говорению реплики партнера. Коммуникация не состоялась. Допущены многочисленные языковые ошибки, нарушающие коммуникацию. При этом большое количество фонетических ошибок затрудняло понимание высказывания. Свыше 50% простых слов и фраз произносились неправильно. Отвечающий обучающийся практически не понимал задаваемые собеседником вопросы, был способен ответить лишь на некоторые; не употреблял фраз, стимулирующих партнера к общению.

Критерии оценки (моментальный перевод с русского на иностранный и обратно отдельных взятых слов, и словосочетаний):

- Оценка «Отлично» (5 баллов) ставится обучающемуся, который не допускал фонетических ошибок. Ответ был быстрым и четким.

- Оценка «Хорошо» (4 балла) ставится обучающемуся, если он допускал незначительные фонетические ошибки (не более 15% от всего объема затрагиваемых лексических единиц). Ответ был слегка замедленным.
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) ставится обучающемуся, если он допускал фонетические ошибки и ошибки перевода (не более 30% от всего объема затрагиваемых лексических единиц). Ответ был медленным.
- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) ставится обучающемуся, если он допускал фонетические ошибки и ошибки перевода (более 30% от всего объема затрагиваемых лексических единиц). Ответ был медленным или его не было вовсе.

Г) Критерии оценивания теста

Тест оценивается по следующей формуле:

$$100 / \left(\frac{A}{B} \right)$$

Где

A – максимальное возможное количество баллов за тест

B – количество баллов, набранных обучающимся.

Результатом является процент правильных ответов.

- Оценка «Отлично» (5 баллов) ставится обучающемуся, если процент правильных ответов составил 91% - 100%
- Оценка «Хорошо» (4 балла) ставится обучающемуся, если процент правильных ответов составил 75% - 90%
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) ставится обучающемуся, если процент правильных ответов составил 55% - 74%
- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) ставится обучающемуся, если процент правильных ответов составил менее 55%

Соответственно, если в тесте максимально можно набрать 30 баллов (по 1 баллу за вопрос), а обучающийся смог набрать 18 баллов, значит, в соответствии с формулой,

$$100 / \left(\frac{30}{18} \right)$$

Процент правильных ответов обучающегося составил 62,5, следовательно, преподаватель вправе поставить за выполненный тест оценку «Удовлетворительно» (3 балла).

2.1.1. Лексические единицы

Необходимые лексические единицы для текущего контроля указаны в методических указаниях по организации самостоятельной работы по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

2.1.2. Грамматические и лексико-грамматические комплексные задания

Необходимые грамматические и лексико-грамматические комплексные задания для текущего контроля указаны в методических указаниях по проведению практических занятий по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и в методических указаниях по организации самостоятельной работы по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

2.1.3. Тексты по профессиональным и повседневным тематикам

Необходимые тексты по профессиональным и повседневным тематикам на устный и письменный перевод для текущего контроля указаны в методических указаниях по проведению практических занятий по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и в методических указаниях по организации самостоятельной работы по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

2.1.4. Составление диалога или монолога

Рекомендации по составлению диалогического или монологического сообщения даны в методических указаниях по организации самостоятельной работы по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

2.1.5. Тесты

Тесты по теме: «Грамматический строй английского языка» выкладываются на онлайн платформе для тестирования: <https://onlinetestpad.com>

Номер и наименование темы	Название теста	Ссылка
Тема 1.2. Грамматический строй английского языка.	Комплексный тест по грамматическому строю английского языка	https://onlinetestpad.com/bk4lkluyq6qs

2.1.6. Контрольные работы

Рабочей программой учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусмотрено выполнение трех обязательных контрольных работ: «Контрольная работа по разделу I», «Контрольная работа по разделу II», «Контрольная работа по разделу III».

Данные контрольные работы являются раздаточным материалом и даются обучающимся во время занятия.

- I. Контрольная работа по разделу I
- II. Контрольная работа по разделу II
- III. Контрольная работа по разделу III

2.2. Материалы текущего контроля

Текущий контроль проводится ежемесячно. При проведении текущего контроля успеваемости учитываются следующие результаты текущих форм контроля изучения дисциплины:

1. Результаты выполнения грамматических и лексико-грамматических комплексных заданий;
2. Результаты устных опросов по изученным лексическим единицам;
3. Результаты устного перевода текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии;
4. Результаты письменного перевода текста с иностранного языка на русский/русского на иностранный язык на практическом занятии/в качестве самостоятельной работы.
5. Результаты монологического выступления;
6. Результаты диалогического выступления;
7. Результаты тестирования.

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Задания для проведения дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация проводится в конце I, II, III, IV, V, VI семестров в форме дифференцированного зачета.

Курс	Семестры	Форма проведения промежуточной аттестации
I	I/II	дифференцированный зачет / дифференцированный зачет
II	III/IV	дифференцированный зачет / дифференцированный зачет
III	V/VI	дифференцированный зачет / дифференцированный зачет

Список тем, выносимых на контроль и оценку для I семестра (дифференцированный зачет)

1. Звуковой строй английского языка
2. Грамматический строй английского языка

За преподавателем остается право выставить оценку за зачет, основываясь на материалах текущей аттестации.

Если у обучающегося имеются проблемы с успеваемостью и посещаемостью, а также долги по пройденным темам за семестр, преподаватель может выбрать из приведенных выше тем задания для выставления промежуточной аттестации.

Контрольные задания к дифференцированному зачету за I семестр

Вариант I

1.1. Complete the sentences using the correct form of the verb in brackets.

- 1 If the research _____ (be) right, we _____ (be able) to use DNA to detect certain illnesses.
- 2 Imagine how much _____ (save) if your car _____ (run) on air.
- 3 She _____ (not meet) the deadline for the science project unless she _____ (start) working now.
- 4 If the planet _____ (get) hotter in the future, more countries _____ (suffer) droughts.
- 5 Where _____ you _____ (go) if you _____ (travel) to another planet?

1.2. Read and choose the correct alternative.

- 1 If I **had known** / **knew** you were ill, I would have visited you.
- 2 He **wouldn't have failed** / **fail** the exam if he had worked harder.
- 3 I would talk to a teacher about it if I **were** / **would be** you.
- 4 If I lost my mobile phone, I **wouldn't** / **won't** know my friends' phone numbers.
- 5 Unless you **hurry** / **hurried** up, we'll be late for class

1.3. Complete the sentences with a compound noun.

- 1 What if we could travel to another century in a _____ ?
- 2 A lot of predictions in _____ books are now a reality.
- 3 NASA's official _____ is really easy to navigate.
- 4 You can subscribe to my _____ to read my ideas.
- 5 A _____ is a great way to carry your files around.

1.4. Choose the correct alternative.

- 1 I'll buy that phone from you **provided that** / **unless** it's cheaper than the others.
- 2 You shouldn't buy anything from a street seller **as long as** / **unless** they give you a guarantee.
- 3 Some supermarkets throw away lots of food every day, provided **that** / **even if** it can still be eaten.
- 4 **As long as** / **Even if** people are prepared to pay high prices, shops will charge them.
- 5 I wouldn't have bought that brand of computer provided **that** / **even if** it was the cheapest.

1.5. Write a synonym from the unit for the words below.

- 1 buyers
- 2 a very good price
- 3 argue about the price of something
- 4 purchase
- 5 stores

1.6. Complete the sentences using the correct form of the word in brackets.

- 1 The old man was well known for his _____ and always gave us sweets. (generous)
- 2 What's the right _____ for making a complaint? (proceed)
- 3 It's difficult to see how we can escape from _____ in today's society. (consumer)

- 4 Some shop assistants are under a lot of _____ to meet their targets. (press)
 5 I still don't understand some girls' _____ to shoes with six-inch heels! (attract)

1.7. Complete the sentences using the correct passive form of the verb in brackets.

- 1 The new Tate Modern gallery _____ (locate) in a former power station on the banks of the River Thames.
 2 It _____ (design) by the same architect who built Battersea power station.
 3 Since it opened in 2000, the gallery _____ (visit) by millions of tourists and art lovers.
 4 Some of the greatest works of British modern art can _____ (see) on permanent display.
 5 The next exhibition _____ (hold) in the spring.

1.8. Read and complete with the words below.

Foreground	Landscape	Portrait	Marble	Frame
------------	-----------	----------	--------	-------

- 1 This ancient sculpture is made of _____ .
 2 Important people often have their _____ painted.
 3 I bought a new _____ for my favourite photo.
 4 I like the dog in the _____ of this painting.
 5 A painting of an area of land is a _____

1.9. Read the paragraphs and reorder them to make a short biography.

- 1 Her dissertation examined contemporary Russian art as a social phenomenon.
 2 During her career, Sviblova has directed a number of documentaries, including Black Square and Dina Verni which won prestigious prizes in 1988 and 1996 respectively.
 3 Olga Sviblova was born in 1953 in Moscow, Russia.
 4 In 2001, the Moscow House of Photography was converted into the Multimedia Art Museum. Sviblova spearheaded the museum's expansion beyond photography to preserve all forms of art technology.
 5 Sviblova has curated international exhibitions and festivals since 1988, when she organised the first 'Festival of Soviet Underground Art' in Finland.
 6 She studied psychology at Moscow State University.
 7 In 1999, Olga Sviblova founded the Moscow House of Photography.

1.10. Rewrite the sentences beginning as shown.

- 1 We know that people in this country traditionally use herbal medicines. It _____
 2 They say that sunshine is very important for our health. Sunshine _____
 3 They think the tablets work much better if they are taken with food. The tablets _____
 4 People think that very cold weather kills off a lot of nasty viruses. It _____

1.11. Complete the sentences using the correct form of the word in brackets.

- 1 The effects of the new drug are _____ so they can't use it without more testing. (predict)
 2 A doctor's job is to make the right _____. (diagnose)
 3 After many years of research some diseases are still _____. (cure)
 4 The doctor is _____ that he will recover. (hope)
 5 What _____ would you recommend for this skin problem, Doctor? (treat)

1.12. Choose the correct alternative.

- 1 **However** / **Although** genetic research will cure many diseases I'm worried about the moral issues.
 2 The hospital will soon have more facilities. **However** / **In addition**, they will employ 20 more doctors.
 3 A good diet is important to make you feel good. **What's more** / **However**, it keeps you healthy

1.13. Rewrite the dialogue in reported speech.

Karl Have you heard the news about Mark and Sheila? (ask)

Jane No, I haven't. I hope they're OK. (say)

Karl Well, I heard that they split up last night. (tell)

Jane I don't believe it! They were really happy. (exclaim, think)

Karl Don't tell anyone, nobody knows yet. (tell)

1.14. Correct any errors. One sentence is correct.

- 1 Gary decided to ask Judy up for a date.
- 2 He may be lucky, she has just fallen for with her boyfriend.
- 3 I don't think that Judy will make up with him soon.
- 4 Gary will be pleased if they split out.
- 5 He has wanted to go in with her for a long time.

1.15. Rewrite the sentences using the verbs given.

- 1 My brother said he would help me write a new profile. (offer)
- 2 He says I should be careful not to write a lot of personal details. (warn)
- 3 I asked her to go out with me and she said yes! (agree)
- 4 They asked me if I'd like to go on holiday with them. (invite)
- 5 Zoe said she was sorry she didn't come to my party. (apologise for)

Вариант II

2.1. Complete the sentences using if or unless.

- 1 He won't go to the museum _____ she goes too.
- 2 _____ I met an alien, I'd invite it to my home.
- 3 I would phone her _____ I were you.
- 4 You won't pass the exam _____ you study.
- 5 Your English would improve _____ you concentrated more in class.

2.2. Write a unit word for each definition.

- 1 design or create something that did not exist before _____
- 2 the science that studies energy and how it affects objects _____
- 3 give money to a business or project _____
- 4 a detailed study to discover something new _____
- 5 the science that studies the stars, planets and the universe _____

2.3. Read and complete with the words below.

on the one hand	however	nevertheless	on the other hand	besides
-----------------	---------	--------------	-------------------	---------

- 1 I'm against nuclear power because it's expensive, and _____, it's dangerous.
- 2 On the one hand, nuclear fuel is expensive, but _____, it produces fewer carbon emissions.
- 3 He doesn't think his invention will work. _____, he's going to try it out!
- 4 Job prospects for women in science have improved. _____, equal pay is still an issue.
- 5 _____, he wanted to carry out the research, but on the other hand, he didn't really expect his experiments to work

2.4. Complete the sentences using the correct form of the verb in brackets.

- 1 If the black coat is in the sale next week, I _____ (definitely buy) it.
- 2 I _____ (not use) my credit card on that website if I were you. It doesn't look secure.
- 3 The cafe will cut its prices if everyone _____ (decide) to go somewhere else.
- 4 It would be much better for the environment if we _____ (throw) away less glass.
- 5 I'd never have bought the car if he _____ (not give) me a huge discount.

2.5. Complete the sentences.

- 1 I haven't studied for the exam tomorrow.
I wish _____
- 2 We didn't realise the music festival was this weekend so we're not going.
If only _____
- 3 The website keeps sending me spam.

I wish _____

4 I haven't got a motorbike.

I wish _____

2.6. Match the sentence halves to make statements.

- 1 When I buy new clothes I pass
- 2 The new cybercafe really rips
- 3 The computer has a problem so I'll take
- 4 My mum often gives
- 5 I need some new blank CDs because I've used

- a old clothes away to charity shops.
- b the old ones on to my sister.
- c up all the ones you gave me.
- d it back to the shop tomorrow.
- e off its customers with its prices

2.7. Transform the sentences from active to passive. Omit the agent where possible.

- 1 Critics accused the artist of damaging public property.
- 2 Many people consider the painting to be a masterpiece.
- 3 The gallery has held more than 1000 exhibitions since it opened.
- 4 This month, Tate Modern is exhibiting sculptures by contemporary artists.
- 5 Visitors can see paintings by some of Britain's greatest living artists.

2.8. Choose the correct alternative.

- 1 That's the last time I **do** / **make** him a favour.
- 2 When you've **made** / **done** a decision, we can leave.
- 3 Next summer I'm going to **make** / **do** an intensive English course in Ireland.
- 4 I have to **make** / **do** some money this year to pay for the course.
- 5 I'll try to **make** / **do** my best in the exam.

2.9. Read the paragraphs and reorder them to make a short biography.

- 1 Her dissertation examined contemporary Russian art as a social phenomenon.
- 2 During her career, Sviblova has directed a number of documentaries, including Black Square and Dina Verni which won prestigious prizes in 1988 and 1996 respectively.
- 3 Olga Sviblova was born in 1953 in Moscow, Russia.
- 4 In 2001, the Moscow House of Photography was converted into the Multimedia Art Museum. Sviblova spearheaded the museum's expansion beyond photography to preserve all forms of art technology.
- 5 Sviblova has curated international exhibitions and festivals since 1988, when she organised the first 'Festival of Soviet Underground Art' in Finland.
- 6 She studied psychology at Moscow State University.
- 7 In 1999, Olga Sviblova founded the Moscow House of Photography.

2.10. Rewrite the sentences using the passive. Omit the agent where possible.

- 1 They have just built a new hospital on the edge of town.
- 2 This medicine is safe because the Medical Council approved it.
- 3 Has the nurse given the patients their medicine yet?
- 4 A doctor must look at that broken arm.
- 5 A surgeon is operating on my brother at the moment.

2.11. Complete the sentences using have/get something done and the words in brackets.

- 1 I'm here to _____. Which way do I go? (a blood test, do)
- 2 Jack _____ for years. I think he's got a few problems! (not teeth check)
- 3 That cut on your head looks dirty. You must _____ soon. (it clean)
- 4 Amanda _____ at the moment. She'll be out soon. (temperature, take)
- 5 They wanted to take an X-ray of my leg but the hospital _____. (the X-ray machine, repair).

2.12. Complete the sentences using the correct form of the phrasal verbs in the box.

Fight off	Pass out	Get over	Come round	Pick up
-----------	----------	----------	------------	---------

- 1 My sister _____ every time she has an injection.
- 2 I _____ this flu bug when I was on the plane.
- 3 It doesn't take very long to _____ after an anaesthetic.
- 4 It's going to take a month to _____ the illness.
- 5 If you eat well it's easier to _____ illnesses.

2.13. Choose the correct alternative.

- 1A 'I saw Paula yesterday.'
 B She said she had seen Paula **the day before / the following day**.
- 2A 'I'm going to the party tomorrow.'
 B He told me he was going to the party **the day after / the next day**.
- 3A 'I'll see you tonight.'
 B She promised she would see me **at night/ that night**.
- 4A 'I went to Sochi two weeks ago.'
 B Mikhail told me he had been to Sochi **the previous two weeks / two weeks before**.

2.14. Choose the correct alternative.

- 1 Alba's very **assertive / manipulative** and good at expressing her opinions.
- 2 I enjoy going out and meeting new people. I'm **chatty / sociable**.
- 3 If you want to know all the latest news about everyone at school, you should ask Dave. He's **gossipy / communicative**.

2.15. Read and complete with these prepositions.

Of	About	By	With	In
----	-------	----	------	----

- 1 My mum's worried _____ the amount of time I spend on the Internet.
- 2 Jane is scared _____ walking alone after dark.
- 3 She gets intimidated _____ the sound of anyone walking behind her.
- 4 I was angry _____ my best friend when she told the class my secrets.
- 5 I heard a rumour that Tony was involved _____ a fight at school.

Ключи.

I вариант		II вариант	
Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1.1.	1 is, will be able 2 would save, ran 3 won't meet, starts 4 gets, will suffer 5 would, go, could travel	2.1.	1 unless 2 if 3 if 4 unless 5 if
1.2.	1 had known 2 have failed 3 were 4 wouldn't 5 hurry	2.2.	1 invent 2 physics 3 invest 4 research 5 astronomy
1.3.	1 time machine 2 science fiction 3 website 4 weblog 5 computer programm	2.3.	1 besides 2 on the other hand 3 nevertheless 4 however 5 on the one hand
1.4.	1 provided that 2 unless 3 even if 4 as long as	2.4.	1 will definitely buy 2 would not use 3 decides 4 threw

	5 even if		5 hadn't given
1.5.	1 customer 2 discount 3 haggle 4 bargain 5 shop	2.5.	Самостоятельно написанные предложения
1.6.	1 generosity 2 procedure 3 consumerism 4 pressure 5 attraction	2.6.	1 a 2 e 3 d 4 b 5 c
1.7.	1 is located 2 was designed 3 has been visited 4 be seen 5 will be held	2.7.	1 The artist was accused of damaging public property 2 The painting is considered to be a masterpiece 3 More than 1000 exhibitions have been held since the gallery opened 4 This month, sculptures by contemporary artists are being exhibited by Tate Modern 5 Paintings by some of Britain's greatest living artists can be seen
1.8.	1 marble 2 portrait 3 frame 4 foreground 5 landscape	2.8.	1 do 2 made 3 do 4 make 5 do
1.9.	3-6-1-5-2-7-4	2.9.	3-6-1-5-2-7-4
1.10.	1 is known that people in this country traditionally use herbal medicines 2 is very important for our health as they say 3 work much better if they are taken with food as they think 4 is known that very cold weather kills off a lot of nasty viruses	2.10.	1 a new hospital has just been built on the edge of town by them 2 it was approved by Medical Council that this medicine is safe 3 Were the patients given the medicine by nurse? 4 broken arm had to be looked by doctor 5 my brother is being operated by surgeon at the moment
1.11.	1 predicted 2 diagnosis 3 curable 4 hopeful 5 treatment	2.11.	1 have a blood test done 2 hasn't had a teeth check done 3 get it cleaned 4 is getting temperature taken 5 has had the X-ray machine repaired
1.12.	1 although 2 in addition 3 what's more	2.12.	1 passes out 2 picked up 3 come round 4 get over 5 fight off
1.13.	1 Karl asked Jane if she had heard the news about Mark and Shella	2.13.	1 the day before 2 the next day

	<p>2 Jane said she hadn't and that she hoped they were OK</p> <p>3 Karl told Jane that he had heard that they had split up the night before</p> <p>4 Jane exclaimed that she didn't believe it. She said she thought they were really happy</p> <p>5 Karl told Jane not to tell anyone because nobody knew yet</p>		<p>3 that night</p> <p>4 two weeks before</p>
1.14.	<p>1 Gary decided to ask Judy out for a date</p> <p>2 He may be lucky, she has just fallen out with her boyfriend</p> <p>3 correct</p> <p>4 Gary will be pleased if they split up</p> <p>5 He was wanted to go out with her for a long time</p>	2.14.	<p>1 assertive</p> <p>2 sociable</p> <p>3 gossip</p>
1.15.	<p>1 My brother offered to help me write a new profile</p> <p>2 He warned me not to write a lot of personal details</p> <p>3 She agreed to go out with me</p> <p>4 They invited me to go on holiday with them</p> <p>5 Zoe apologised for not coming to my party</p>	2.15.	<p>1 about</p> <p>2 of</p> <p>3 by</p> <p>4 With</p> <p>5 in</p>

**Список тем, выносимых на контроль и оценку для II семестра
(дифференцированный зачет)**

1. Знакомство. Внешность и характер
2. Семья. Возраст. Национальность. Дом.
3. Повседневные обязанности. Режим дня. Хобби.
4. Российская Федерация. Города России.
5. Страны изучаемого языка. Великобритания. США.
6. Знакомство с городом.
7. Покупки. Названия магазинов и их отделов.
8. Еда. В ресторане
9. Погода. Времена года.

Дифференцированный зачет во II семестре проводится в формате устного диалога с преподавателем по топикам:

1. Nice to meet you.
2. About myself.
3. My daily routine.
4. Moscow/Saint-Petersburg
5. London/New-York city
6. Around the city
7. In the shop
8. In the restaurant
9. Talking about the weather

Топики готовятся заранее обучающимися по изученным ранее материалам и на дифференцированном зачете вытягиваются случайным образом каждым обучающимся. За преподавателем остается право выставить оценку за дифференцированный зачет, основываясь на материалах текущей аттестации.

Если у обучающегося имеются проблемы с успеваемостью и посещаемостью, а также долги по пройденным темам за семестр, преподаватель может выбрать из приведенных выше тем задания для выставления промежуточной аттестации.

Список тем, выносимых на контроль и оценку для III семестра (дифференцированный зачет)

1. Подготовка к трудоустройству.
2. Индустрия обработки рыбы и морепродуктов
3. Виды рыб
4. Моллюски

Дифференцированный зачет в III семестре проводится в формате комплексного задания на выполнение лексико-грамматических упражнений по изученным темам, устного опроса по изученным лексическим единицам и составления диалога по заданной ситуации.

За преподавателем остается право выставить оценку за дифференцированный зачет, основываясь на материалах текущей аттестации.

Если у обучающегося имеются проблемы с успеваемостью и посещаемостью, а также долги по пройденным темам за семестр, преподаватель может выбрать из приведенных выше тем задания для выставления промежуточной аттестации.

Контрольные задания к дифференцированному зачету за III семестр Вариант I

1.1. Fill in the blanks with the correct words from the word bank.

Ocean	Handle	Transport	Package	Fishing	Catch	Freshwater	seafood
-------	--------	-----------	---------	---------	-------	------------	---------

1. _____ is the act of catching or harvesting seafood.
2. To _____ seafood is to move it from one place to another.
3. _____ is edible fish or shellfish.
4. _____ is inland water that is not salty.
5. To _____ a fish is to touch or hold it.
6. A(n) _____ is a large body of salt water.
7. To _____ is to trap or snare a fish.
8. To _____ a fish is to wrap it or place it in a container.

1.2. Answer the questions:

- 1 What is the process of taking fish from harvest to retail sales?
- 2 Where are most of the fresh fish in your area caught?
- 3 What are some types of pelagic fish?
- 4 What are the most commonly consumed pelagic fish in your area?

1.3. Read the sentence pairs. Choose which word best fits each blank.

1

- A) A **goosefish/ hake** has a special fin.
B) A **goosefish/ hake** has flaky, white meat.

2

- A) A **pollock/bottomfish** is a fish on the ocean floor.
B) A **pollock/bottomfish** has a line on its body.

1.4. Match the words with the definitions (A-D).

- | | | | |
|---|------------------------------------------------------------|---|--------------|
| A | a large predatory fish recognizable by its long, flat bill | 1 | Mahi-mahi |
| B | a small pelagic fish which moves in large schools | 2 | Herring |
| C | a common, ray-finned pelagic fish | 3 | Pelagic fish |

D a fish which lives near the surface of oceans and lakes | 4 Swordfish

1.5. Read the sentence pairs. Choose the sentence that uses the underlined part correctly.

- 1
 A) A mollusk is a marine invertebrate with a soft body and a shell.
 B) A conch has a hinged shell and is often blue-black in color.

- 2
 A) A geoduck is a very small mollusk with a hinged shell.
 B) Oysters and clams are types of shellfish.

Вариант II

2.1. Read the sentence pairs. Choose the sentence that uses the underlined part correctly.

- 1
 A) Spring is the best season to harvest some types of fish.
 B) We catch freshwater fish in the ocean.

- 2
 A) We process the fish after they arrive at our facility.
 B) We package fish before we harvest them.

2.2. Match the words with the definitions (A-G).

A	a groundfish with a special fin	1	Haddock
B	a flat shaped groundfish	2	Sole
C	a groundfish with white meat	3	Halibut
D	the largest flat-shaped groundfish	4	Flounder
E	a type of fish found on the ocean floor	5	Cod
F	a groundfish with a line across its body	6	Sea bass
G	a groundfish with a black spot on its body	7	Groundfish

2.3. Answer the questions:

- 1 What are some characteristics of groundfish?
- 2 How can you identify some types of groundfish?
- 3 What are mollusks?
- 4 What is an example of a mollusk?

2.4. Write a word that is similar in meaning to the underlined part.

- 1 Small, oily fish are often added to meals. (s _ r _ _ n _ s)
- 2 The ship pulled a large harvest of small, common saltwater fish. (_ n c _ o _ _)
- 3 We're fishing for a species of pelagic fish which typically live along the coasts. (m _ _ k _ r _ _)
- 4 The common saltwater fin-fish within the mackerel family will be processed and sold in cans. (_ _ n _)
- 5 How are the carnivorous, pelagic fish sales? (c _ b _ _)
- 6 The man ordered a large, colorful, carnivorous pelagic fish for lunch. (_ p _ _)

2.5. Match the words with the definitions (A-H).

A	a type of mollusk that burrows in the sand or mud and has a hinged shell	1	Geoduck
B	a marine animal with an elongated body, ten arms, and a pair of fins	2	Oyster
C	a marine animal with a soft body, eight arms, and a beak-like mouth	3	Octopus
D	a mollusk with a rough, irregularly shaped hinged shell	4	Squid
E	a hinged-shell mollusk that attaches itself to rocks or the sides of ships	5	Conch
F	a type of mollusk with a large, spiral shell	6	Mussel
G	a very large clam found on the Pacific coast of North America	7	Abalone
H	a mollusk with an ear-shaped shell that contains several breathing holes	8	Clam

Ключи

I вариант		II вариант	
№	Ответ	№	Ответ
1.1.	<p>1 Fishing</p> <p>2 transport</p> <p>3 Seafood</p> <p>4 Freshwater</p> <p>5 handle</p> <p>6 ocean</p> <p>7 catch</p> <p>8 package</p>	2.1.	<p>1 A</p> <p>2 A</p>
1.2.	<p>1 After a commercial fishing company harvests fish, the fish are transported to a factory or facility. There, workers process and handle the fish, making them ready for sale. The fish are packaged, and then transported to stores. Finally, the fish are purchased by customers.</p> <p>2 Where I live, most of the fresh fish come from freshwater. We have a few lakes and rivers where people fish. But that amount is pretty small, and we are far from an ocean. So we import seafood.</p> <p>3 There are many types of pelagic fish. Some are quiet large, but others are small. The swordfish is a type of large pelagic fish. But anchovies and sardines are also pelagic fish. They are much, much smaller than a swordfish</p> <p>4 The most commonly consumed pelagic fish in my area is most likely tuna. Herring and sardines are popular, but they are included with other products. However, tuna is sold in many forms and types of packaging all by itself.</p>	2.2.	<p>A 6</p> <p>B 4</p> <p>C 2</p> <p>D 3</p> <p>E 7</p> <p>F 5</p> <p>G 1</p>
1.3.	<p>1</p> <p>A) goosefish</p> <p>B) hake</p> <p>2</p> <p>A) bottomfish</p> <p>B) pollock</p>	2.3.	<p>1 Groundfish live on or near the floor of the ocean. Another name for groundfish is bottomfish. Groundfish have distinct markings on their bodies, which make them easy to identify. They are popular food, and can be found in waters all over the world.</p> <p>2 Some groundfish have body markings such as lines or spots. Other groundfish have a flat shape, such as halibut and flounder. A special fin identifies the goosefish and sea bass. The cooked meat of many groundfish is white and flaky.</p> <p>3 Mollusks are marine invertebrates that have a shell and a soft body. They also have a muscular foot that is used for</p>

			<p>locomotion. Some common types of mollusks are clams, oysters, mussels, abalone, conch, squid, octopus, and geoduck. Mollusks are popular foods around the world.</p> <p>4 Examples of mollusks include clams, oysters, mussels, abalone, conch, squid, octopus, and geoduck. Clams, oysters, mussels, and geoducks have hinged bi-valve shells. An abalone has an ear-shaped shell that contains several breathing holes. A conch has a large, spiral shell. A squid has an elongated body, ten arms, and a pair of fins. An octopus has a soft, rounded body, eight arms, and a beak-like mouth.</p>
1.4.	A 4 B 2 C 1 D 3	2.4.	<p>1 sardines 2 anchovy 3 mackerel 4 tuna 5 cobia 6 opah</p>
1.5.	1 A 2 B	2.5.	<p>A 8 B 4 C 3 D 2 E 6 F 5 G 1 H 7</p>

Список лексических единиц, выносимых на дифференцированный зачет

- Seafood
- Fishing
- Freshwater
- Ocean
- Transport
- Process
- Handle
- Package
- Catch
- Groundfish
- Bottomfish
- Pollock
- Cod
- Haddock
- Halibut
- Flounder
- Goosefish
- Sea bass
- Sole
- Hake
- Pelagic fish
- Herring
- Sardine
- Anchovy
- Mackerel
- Tuna
- Mahi-mahi
- Swordfish
- Cobia
- Opah
- Clams
- Oysters
- Mussels
- Abalone
- Conch
- Squid
- Octopus
- Geoducks
- shellfish

Варианты ситуаций для составления диалога

- You are a manager. Talk to teacher about: news about a harvest, a problem with the harvest, possible solutions to the problem

- You are a manager. Talk to teacher about the latest harvest.
- You are a manager in a fish company. Talk to teacher about: what he or she needs, harvest reports this month, information about different fish
- You are a salesperson for a fish company. Talk to teacher about the harvest this month.
- You are a manager in a fish company. Talk to teacher about: business trends, fish sales by type, changes in sales over time
- You are a manager for a fish company. Talk to teacher about sales.
- You are a customer service employee. Talk to teacher about: an order, the order number, adding an item to the order
- You are a customer. Talk to teacher about an order you placed.

**Список тем, выносимых на контроль и оценку для IV семестра
(дифференцированный зачет)**

1. Ракообразные
2. Обработка рыб
3. Обработка ракообразных
4. Обработка моллюсков
5. Пресноводные рыбы
6. Санация
7. Сточные воды
8. Утилизация отходов
9. Рыбий жир и корм

Дифференцированный зачет в IV семестре проводится в формате комплексного задания на выполнение лексико-грамматических упражнений по изученным темам, устного опроса по изученным лексическим единицам и составления диалога по заданной ситуации.

За преподавателем остается право выставить оценку за дифференцированный зачет, основываясь на материалах текущей аттестации.

Если у обучающегося имеются проблемы с успеваемостью и посещаемостью, а также долги по пройденным темам за семестр, преподаватель может выбрать из приведенных выше тем задания для выставления промежуточной аттестации.

**Контрольные задания к дифференцированному зачету за IV семестр
Вариант I**

1.1. Write a word that is similar in meaning to the underlined part.

- 1 The crab will soon shed its shell. (_ o _ _)
- 2 A lobster has a(n) hard, protective covering. (_ h _ _ _)
- 3 The boat is harvesting a type of Northern-Pacific crab that is prized for its meat. (_ i _ g) (c _ _ _)

1.2. Answer the questions:

- 1 What are some characteristics of crustaceans?
- 2 How are fish usually prepared for cooking and eating?
- 3 How do you prepare a crab for eating?
- 4 What tools do you need to harvest a mollusk?
- 5 What are some differences between recreational and commercial fishing?
- 6 Why is sanitization important in fish processing?
- 7 What are some reasons for the importance of wastewater management in fish processing?
- 8 What are some ways to increase waste utilization?
- 9 What are some uses of fish oil?

1.3. Match the words with the definitions (A-H).

- | | | | |
|---|-----------------------------------------|---|-------|
| A | a protective covering of a fish | 1 | Fin |
| B | the process of cleaning fish meat | 2 | gut |
| C | a piece of fish prepared without a bone | 3 | Mince |

- | | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|---------|
| D | to prepare a fish to cook with a liquid mixture | 4 | Washing |
| E | to grind down to small flakes | 5 | Batter |
| F | a body part of a fish that enables swimming | 6 | Bread |
| G | to remove the intestines of a fish | 7 | Fillet |
| H | to cover a fish with crumbs | 8 | scale |

1.4. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

- A) A container used for heating crab is a **retort/meat bone separator**.
 B) A **retort/meat bone separator** processes harvested animals.

2

- A) A tool that removes meat from crab claws is a **claw cracker/market form**.
 B) Fish meat that is prepared to eat is in **claw cracker/market form**.

1.5. Match the words and phrases with the definitions (A-F).

- | | | | |
|---|------------------------------------------------|---|-------------------|
| A | the space between the top and bottom shell | 1 | Half shell market |
| B | a system for seafood storage | 2 | Meats per gallon |
| C | a process that cleans a mollusk by pumping air | 3 | Shuck |
| D | a measurement tool for a harvest of mollusks | 4 | Wet storage |
| E | opening the shell of an oyster | 5 | Bill |
| F | a part of the seafood industry | 6 | Blowing |

1.6. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

- 1 A) The isopod, which is a type of **parasite/off-flavor**, will benefit by attacking a host.
 B) The taste of fish is damaged by **parasite/off-flavor**.
 2 A) The **recreational/commercial** fishing company produced higher profits this year.
 B) At our family reunion, we always do some **recreational/commercial** fishing.
 3 A) That spotted fish is most likely a **carp/perch**.
 B) While traveling in Asia, fisherman enjoy caching **carp/perch**.

1.7. Match the words with the definitions (A-H).

- | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------|---|---------------|
| A | a metal used in steel which can rust | 1 | Microorganism |
| B | the measurement of the hydrogen ion in a solution | 2 | Foam |
| C | a deposit of minerals | 3 | CIP |
| D | a very small organism such as bacteria or a fungus | 4 | Iron |
| E | a method of cleaning without removing or disassembling components | 5 | Salt |
| F | the amount of calcium and magnesium in water | 6 | Soil |
| G | a white substance found in sea water used for seasoning and preservation | 7 | pH |
| H | a sanitizer that stays on contact longer than a liquid | 8 | hardness |

1.8. Place the words from the word bank under the correct headings.

Measurement techniques	Used water	Pollutants

Concentration, discharge, viscera, FOG, effluent, offal, TSS, BOD

1.9. Match the words and phrases with the definitions (A-F).

- | | | | |
|---|----------------------------------------------|---|---------------------|
| A | material that is decaying or decayed | 1 | Compost |
| B | a substance that aids plant growth | 2 | Roe |
| C | fish eggs | 3 | Carotenoid pigments |
| D | mixture of fish materials | 4 | Mince |
| E | a fuel made from animal or plant by-products | 5 | Biodiesel |
| F | colorants found in certain fish | 6 | fertilizer |

1.10. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

A) **evaporation / carbon treatment** is a final step in the fish oil production process.

B) The **evaporation / carbon treatment** of water from stickwater causes the solid-based parts of the stickwater to become more concentrated.

2

A) **crude fish oils / antioxidants** undergo additional processing before they are ready for consumption.

B) **crude fish oils / antioxidants** are added to fish meal before packaging.

3

A) **pressliquor / presscake** eventually becomes fish oil.

B) Processed **pressliquor / presscake** becomes fish meal.

Вариант II

2.1. Fill in the blanks with the correct words and phrases:

American lobster	Blue crab	Pandalid shrimp	Crustacean	Penaeid shrimp	Cancer crabs	Spiny lobster
------------------	-----------	-----------------	------------	----------------	--------------	---------------

1 A(n) _____ is a marine animal with a segmented body, an exoskeleton, and paired limbs.

2 A(n) _____ is an edible crab that is bluish in color and is common on the Atlantic and Gulf coasts of North America.

3 A(n) _____ is a small, edible crustacean usually found in cold waters.

4 The _____ has large, meaty claws and lives off the coast of North America.

5 A(n) _____ is a small crustacean usually found in warm waters near coastal areas.

6 A(n) _____ is a crustacean that has a very rough, spiny shell.

7 There are many types of _____, which have short claws and oval-shaped bodies.

2.2. Answer the questions:

1 What are some examples of crustaceans?

2 What devices are used to process fish?

3 What tools are used to process crabs?

4 How do you harvest the meat of a mollusk?

5 What are some of the differences between different types of freshwater fish?

6 What are some different methods of sanitizing fish processing facilities?

7 How might wastewater management affect the environment?

8 Why should fishing companies be concerned with waste utilization?

9 What are some uses of fish meal?

2.3. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

A) A fish fillet containing meat only is **mechanical separation/boneless**.

B) A process of separating meat from bone is **mechanical separation/boneless**.

2

A) A fillet without covering on the flesh is **bone-in/skinless**.

B) A fillet with its skeleton is called **bone-in/skinless**.

2.4. Match the words with the definitions (A-G).

A the outside covering of a crab

B to heat a liquid

C a small piece of crab meat

D a word describing food which is heated and then cooled

E a container to store cold items

F a body part of a crab removed in a whole piece

G meat from the middle of a crab's body

1 Flake

2 Topshell

3 Claw

4 Lump

5 Cooler

6 Boil

7 Pasteurized

2.5. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

A) The tool used to open an oyster shell is a **shucking knife/live**.

B) Mollusks that are harvested from water are **shucking knife/live**.

2

A) Sea animals with a shell are called **bivalves/beard**.

B) A tough, stringy material on a mussel is a **bivalves/beard**.

2.6. Match the words with the definitions (A-H).

A	a synthetic organic compound used as insecticide	1	Shelf life
B	a substance that pollutes or corrupts something	2	DDT
C	a type of large, long-bodied freshwater fish	3	Trout
D	a type of oily freshwater fish closely related to salmon	4	Contaminant
E	a type of freshwater fish often fished recreationally	5	Bass
F	the length of time for which a fish can remain fresh	6	Pike
G	a type of freshwater fish with barbels that resemble a cat's whiskers	7	Catfish
H	a freshwater fish in the salmon family	8	Whitefish

2.7. Read the sentence pairs. Choose the sentence that uses the underlined part correctly.

1

A) High pressure hoses use strong force to wash away soils.

B) If a workstation is clean, it may contaminate the food.

2

A) COP cleaning requires no disassembling of parts.

B) In order to remove bacteria you must sanitize your machinery.

3

A) Foam is useful because it does not require cleaning.

B) Sanitizers remove microorganisms from surfaces.

2.8. Match the words or phrases with the definitions (A-H).

A	anything that provides protection against unwanted substances	1	Offal
B	a device that removes sediment from wastewater by allowing it to settle to the bottom of a chamber	2	Filter
C	the amount of pollutants in wastewater expressed as pound of pollutant per 1000 pounds of water	3	Viscera
D	a practice that treats water and utilizes waste for profit or for least-cost operation	4	Pollutant
E	a porous material that prevents solids from passing through with liquids	5	Settling basin
F	the refuse or internal organs of an animal	6	Concentration
G	any material that contaminates the water	7	Waste treatment
H	the organs inside an animal abdomen such as the intestines	8	Screen

2.9. Fill in the blanks with the correct words and phrases from the word bank.

Maximize	Consumption	Yield	Pharmaceutical	Waste utilization	By-product
----------	-------------	-------	----------------	-------------------	------------

1 Vitamin C is a _____ .

2 Roe is a fish material ready for _____ .

3 Fish oil is a _____ .

4 Business owners seek to _____ profits.

5 Recycling is a form of _____ .

6 The _____ from last year's harvest was high.

2.10. Match the words or phrases with the definitions (A-H).

A	a solid, protein-rich product made by processing fish parts	1	Fish meal
B	a treatment of crude fish oil to make it safer for consumption by people or animals	2	Carbon treatment

C	the water removed from the pressliquor during the oil-water separation process	3	Stickwater
D	scraps of fish from commercial fish-processing operations	4	Cuttings
E	the process of crushing or pulverizing fish into smaller pieces	5	Grinding
F	a type of fish that is caught unintentionally by a fishery	6	Fish oil
G	the mixture of oil and water that is pressed out of the fish	7	Bycatch
H	the fatty oil that is extracted from the fish	8	Pressliquor

Ключи

I вариант		II вариант	
№	Ответ	№	Ответ
1.1.	1 molt 2 shell 3 king crab	2.1.	1 crustacean 2 blue crab 3 pandalid shrimp 4 American lobster 5 penaeid shrimp 6 spiny lobster 7 cancer crabs
1.2.	1 A crustacean is a marine animal with a segmented body, an exoskeleton, and paired, jointed limbs. Many crustaceans molt, or shed their exoskeleton or shell. A new exoskeleton or shell grows in the old one's place. 2 Fish are prepared for cooking by removing the fins, scales and head. The next step is to gut the fish, or remove the stomach or intestines by slicing under the mouth. Then fish are sliced into fillets with or without the bone. The fillets are covered with bread or batter before cooking. 3 When crabs are harvested they are placed inside coolers. Crabs are washed and cleaned, and then boiled. The topshells are removed and meat is taken from the crab's body. The legs and claws are also removed in whole pieces. Different kinds of meat including lump, flake, and backfin are prepared to sell. 4 There are a few tools used to harvest mollusks. A container keeps the mollusks in wet storage before removing the shells. Also, it is important to have a shucking knife to remove the shells of oysters. Paper or towels in the work area absorb the free liquor from inside the shells. 5 There are many differences between recreational and commercial fishing. Individuals or small groups practice recreational fishing. These people enjoy fishing as a hobby. Companies working to earn profits on the fish, however, practice commercial fishing. They can catch thousands of fish at a time using technology.	2.2.	1 Crustaceans include crabs, lobsters, and shrimp. Types of crabs include king crabs, blue crabs, and cancer crabs. The American lobster is an edible crustacean with large claws that lives off the north Atlantic coast in North America. A spiny lobster is similar but does not have large front claws. Pandalid shrimp are usually found in cold waters, and penaeid shrimp are usually found in warmer waters. 2 Fish are prepared by machine or by hand. A powered machine completes the process of mechanical separation. Mechanical separation minces the fish, which means the meat is chopped into small pieces and separated from the skin and bone. Non-mechanical separators are tools that help workers mince and prepare fish. 3 Several tools are used to process crabs. A retort is a glass container used to boil crabs. A claw picker is a tool used to remove meat from crab claws and a meat bone separator is a machine that separates meat from the crab bones and shells. 4 To harvest the meat of an oyster, a shucking knife is used to open

<p>6 Sanitization is important in fish processing because people consume fish. It is necessary to sanitize fish processing facilities in order to remove harmful microorganisms. This keeps the consumer safe from diseases.</p> <p>7 Wastewater management during the fish processing is important because it cleans the water free of pollutants. These pollutants can adversely affect the quality of the fish and their environment.</p> <p>8 There are a number of ways to increase waste utilization. Companies should look for ways to maximize their utilization of by-products. Edible fish yield can be sold as mince or roe. Waste products can serve other uses. They can be repackaged and sold as fertilizer or compost. Fish oil can be sold to fuel companies to be converted into biodiesel. Carotenoid pigments can be sold back to fish farmers who will in turn feed it to their fish.</p> <p>9 Fish oil is a common ingredient in aquaculture feed. Many commercially-farmed fish are fed food containing fish oil. It is also a common ingredient in nutritional supplements for humans. It is beneficial to human health, and may be helpful in treating a variety of health conditions.</p>	<p>the shells. The beard of a mussel is removed before cooking, but the shell is not. Blowing air into the shells of an oyster removes excess liquid and other materials.</p> <p>5 There are many differences between the different types of freshwater fish. For example, perch are spotted while trout are oily. Catfish have a unique appearance with barbels that resemble a cat's whiskers. Pike are very large while carp are deep-bodied.</p> <p>6 There are several different methods of sanitizing. First, there is foam. Foam is useful because it stays on the surface longer. High pressure hoses use physical force to clean surfaces. Sanitizers disinfect surfaces. Finally, there are the CIP and COP cleaning methods.</p> <p>7 It is important that wastewater discharge is free from contaminants as it often flows directly in to natural bodies of water. This could have a negative effect on the surrounding environment; therefore, effluent is monitored and tested to assure that it complies with safety standards.</p> <p>8 Fishing companies should be concerned with waste utilization for a few reasons. Readjusting fishing practices now will help sustain the practice into the future; as it stands now, the global fish stock is being rapidly depleted. Maximizing waste utilization can also increase profit for a company. Furthermore, it cuts down on the amount of fish material that is thrown away. It also decreases the number of fish which are annually caught and sold; this means the fish population isn't unnecessarily depleted.</p> <p>9 Fish meal is nutrient-rich and high in protein. It is a common ingredient in animal feed. It is also used in organic fertilizer. Also, it</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			is incorporated in the diets of aquatic animals that are being farmed for commercial purposes.
1.3.	A 8 B 4 C 7 D 5 E 3 F 1 G 2 H 6	2.3.	1 A) boneless B) mechanical separation 2 A) skinless B) bone-in
1.4.	1 A) retort B) meat bone separator 2 A) claw cracker B) market form	2.4.	A 2 B 6 C 1 D 7 E 5 F 3 G 4
1.5.	A 5 B 4 C 6 D 2 E 3 F 1	2.5.	1 A) shucking knife B) live 2 A) bivalves B) beard
1.6.	1 A) parasite B) off-flavor 2 A) commercial B) recreational 3 A) perch B) carp	2.6.	A 2 B 4 C 6 D 3 E 5 F 1 G 7 H 8
1.7.	A 4 B 7 C 6 D 1 E 3 F 8 G 5 H 2	2.7.	1 A 2 B 3 B
1.8.	Measurement techniques: concentration, TSS, BOD Used water: discharge, effluent, Pollutants: viscera, FOG, offal,	2.8.	A 8 B 5 C 6 D 7 E 2 F 1 G 4 H 3
1.9.	A 1 B 6 C 2	2.9.	1 pharmaceutical 2 consumption 3 by-product

	D 4 E 5 F 3		4 maximize 5 waste utilization 6 yield
1.10	1 A) carbon treatment B) evaporation 2 A) crude fish oils B) antioxidants 3 A) pressliquor B) presscake	2.10.	A 1 B 2 C 3 D 4 E 5 F 7 G 8 H 6

Список лексических единиц, выносимых на дифференцированный зачет

- Crustaceans
- Blue crabs
- Cancer crabs
- King crabs
- Shells
- Spiny lobster
- American lobsters
- Molted
- Penaeid
- Shrimp
- Pandalid shrimp
- Fins
- Scales
- Heading
- Gutting
- Fillets
- Bone-in
- Debone
- Skinless
- Boneless
- Mincing
- Non-mechanical separator
- Mechanical separator
- Washing
- Breeding
- battering
- cooler
- boil
- steam
- pasterurized
- topshell
- market forms
- lump
- backfin
- flake
- claws
- cocktail claws
- claw cracker
- meat bone separator
- bivalve
- live
- half shell market
- meats per gallon
- blowing
- shell liquor
- wet storage
- shucking knife
- bill
- shuck
- pop the hinge
- beard
- recreational
- catfish
- commercial
- trout
- whitefish
- shelf lives
- off-flavor
- perch
- parasites
- contaminants
- DDT
- Pike
- Bass
- Clean
- Sanitized
- CIP
- COP
- Hardness
- pH
- iron
- salt
- high pressure
- foam sanitizers
- microorganisms
- waste treatment
- pollutants
- offal
- viscera
- filters
- screens
- FOG
- Settling basin
- Effluent
- Discharge
- BOD
- TSS
- Waste utilization
- Consumption
- Maximize
- By-products
- Yield
- Mince
- Roe
- Fertilizer
- Compost
- Pharmaceutical
- Carotenoid pigments
- Biodiesel
- Bycatches
- Cuttings
- Presscake
- Pressliquor
- Fish meal

- Fish oil
- Stickwater
- Evaporation
- Crude fish oil
- Carbon treatment
- Grinding
- antioxidants

Варианты ситуаций для составления диалога

- You are a manager. Talk to teacher about: the company's crabbing operations, the location of ships, the harvesting of crustaceans
- You are a manager. Talk to teacher about the company's operations.
- You are a manager. Talk to teacher about: the employee's experience, the steps to clean the fish, how to gut the fish
- You are an employee at a fish company. Talk to teacher about preparing fish.
- You are a manager. Talk to teacher about: what he or she is working on, the cooked crabs, the steps of the process
- You are worker at a processing plant. Talk to teacher about how to prepare crabs.
- You are an employee. Talk to teacher about: how to use the shucking knife, how to remove the shell, the steps of the process
- You are employee at a seafood restaurant. Talk to teacher about how to shuck an oyster.
- You are a young fisher. Talk to teacher about: types of fish in the lake, the occurrence of off-flavor, contaminants
- You are an older fisher. Talk to teacher about possible reasons for off-flavor.
- You are an employee. Talk to teacher about: sanitizing your workstation, soil types, water-soluble and water-insoluble soils
- You are a manager. Talk to teacher about how to sanitize different soils.
- You are a student. Talk to teacher about: different kinds of pollutants, removing pollutants from wastewater, measuring pollutants in wastewater
- You are a professor. Talk to teacher about the reasons for removing pollutants from wastewater.
- You are a manager. Talk to teacher about: waste utilization, new processing technology, inedible fish yield
- You are a CEO. Talk to teacher about waste utilization.
- You are a manager in a fish oil production facility. Talk to teacher about: producing fish oil, steps in the production process, important terms used in production
- You are a new employee. Talk to teacher about fish oil production.

Список тем, выносимых на контроль и оценку для V семестра (дифференцированный зачет)

1. Первичная обработка рыб
2. Упаковка
3. Хранение и заморозка
4. Транспортировка и дистрибуция
5. Аквакультура
6. Копченая и сушеная рыба
7. Аллергены и токсины
8. Работы по обеспечению безопасности моллюсков

Дифференцированный зачет в V семестре проводится в формате комплексного задания на выполнение лексико-грамматических упражнений по изученным темам, устного опроса по изученным лексическим единицам и составления диалога по заданной ситуации.

За преподавателем остается право выставить оценку за дифференцированный зачет, основываясь на материалах текущей аттестации.

Если у обучающегося имеются проблемы с успеваемостью и посещаемостью, а также долги по пройденным темам за семестр, преподаватель может выбрать из приведенных выше тем задания для выставления промежуточной аттестации.

Контрольные задания к дифференцированному зачету за V семестр
Вариант I

1.1. Answer the questions:

- 1 How can you prevent bacterial contamination in fish?
- 2 Why is packaging important?
- 3 What is intrinsic value?
- 4 What are some special considerations when shipping live animals?
- 5 What are some of the benefits and risks of aquaculture?
- 6 What are some common methods for preserving fish?
- 7 What are some of the dangers that seafood vendors should be aware of?
- 8 What are some of the risks of handling and eating shellfish?

1.2. Fill in the blanks with the correct words and phrases from the word bank.

Contamination	Shelf life	Bruise	Chill	Fresh	Handle	Spoilage	Temperature effect
----------------------	-------------------	---------------	--------------	--------------	---------------	-----------------	---------------------------

- 1 Keep the fish _____ by placing it in the refrigerator.
- 2 _____ the fish on ice to lower their internal temperature.
- 3 The _____ states that bacterial growth, enzyme activity, and oxidation processes slow down in lower temperatures.
- 4 That product has a _____ of two weeks.
- 5 Handle the product carefully so you don't _____ it.
- 6 Bacterial _____ occurs when a fish is placed on a dirty table.
- 7 Wear gloves when you _____ the fish, please.
- 8 Storing fish at low temperatures prevents _____ .

1.3. Read the sentence pairs. Choose which word best fits each blank.

- 1
 - A) Chill the food to **protect/ preserve** it longer.
 - B) One of the functions of packaging is to **protect/ preserve** the product.
- 2
 - A) Prevent **rancidity / packaging** by storing the product in a cold place.
 - B) **rancidity / packaging** protects a product and communicates ideas to the consumer.
- 3
 - A) Keep the product **chilled / perishable** to maximize its shelf life.
 - B) A **chilled / perishable** product eventually becomes unfit for consumption.
- 4
 - A) Our products for **retail / convenience** include tuna and salmon.
 - B) Our packaging is resealable for the customer's **retail / convenience**.

1.4. Match the words and phrases with the definitions (A-I).

<p>A the condition where a fish becomes rigid after death</p> <p>B describes a fish with low fat content</p> <p>C the slow freezing of a fish</p> <p>D a condition where fish muscles separate, forming gaps</p> <p>E freezing that occurs with the aid of liquid nitrogen or liquid carbon dioxide</p> <p>F the speed at which a fish is frozen</p> <p>G the amount of time a fish can remain in storage before freezing</p> <p>H describes a fish with high fat content</p> <p>I the action of solidifying or preserving something by exposure to cold temperatures</p>	<p>1 Freezing rate</p> <p>2 Lean</p> <p>3 Storage life</p> <p>4 Sharp freezing</p> <p>5 Fatty</p> <p>6 Ultrarapid freezing</p> <p>7 Rigor mortis</p> <p>8 Gaping</p> <p>9 Freeze</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.5. Read the sentence pairs. Choose which word best fits each blank.

1

A) A **carrier / railcar** operates its own delivery equipment and storage facilities.

B) Load the product onto the **carrier / railcar**.

2

A) Our **distribution / shipper** will initiate the shipment of our goods.

B) **distribution / shipper** is the movement and allocation of products from their source to customers or users.

3

A) Pack the shipment with **controls / insulation** to help keep it cold.

B) Use **controls / insulation** to guide the operation of equipment or the performance of a service.

1.6. Match the words or phrases with the definitions (A-G).

A a technique that involves cleaning water

B a technique that uses inland pools of water

C located away from the coastline

D not cultivated or bred by human beings

E an enclosed system of nets

F to cross the genes of distinct organisms

G a technique that sends water through long tanks

1 Recirculating system

2 Wild

3 Interbreed

4 Pen

5 Pond system

6 Flow-through system

7 Offshore

1.7. Read the sentence pairs. Choose which word best fits each blank.

1

A) Some companies **salt/rinse** fish using a high-powered water spray.

B) Flavor is now one of the primary reasons people **salt/rinse** fish.

2

A) When you **brine/cure** fish, you must carefully mix the salt and water solution.

B) Some people **brine/cure** fish using sugar and other spices in addition to salt.

3

A) Smoke-flavored liquids are one modern alternative to traditional **drying/smoking**.

B) Ancient techniques included **drying/smoking** fish by hanging them in the sun.

1.8. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

A) **parvalbumins / tropomyosins** are allergens found in invertebrates, such as shellfish.

B) **parvalbumins / tropomyosins** are allergens found in fish and can vary widely between species.

2

A) **decomposition / scombroid poisoning** is often caused by ingesting tuna or mackerel.

B) The process of **decomposition / scombroid poisoning** releases toxins that are dangerous to eat.

3

A) Seafood manufacturers must avoid selling products containing **toxins / enzymes**.

B) Certain **toxins / enzymes** are helpful in digestion and other bodily processes.

1.9. Match the words and phrases with the definitions (A-H).

A a type of bacteria dangerous to infants and the elderly

B related to living things

C not heated or otherwise cooked

D a compression treatment that makes food safer

E contracted from something eaten

F a microorganism that causes illness

G exposure to radioactive treatment

H to heat a food product and kill microorganisms

1 High hydrostatic pressure processing

2 Biological

3 Listeria

4 Pasteurization

5 Raw

6 Irradiation

7 Food-borne

8 virus

Вариант II

2.1. Answer the questions:

- 1 Why is storing fish at low temperatures important?
- 2 What are some characteristics of good packaging?
- 3 What is a freezing rate?
- 4 Why is adequate insulation important when shipping products?
- 5 What are some common types of aquaculture?
- 6 Why is preservation an important part of the seafood industry?
- 7 What causes some people to have allergic reactions to different types of seafood?
- 8 What are some techniques for making shellfish safer?

2.2. Read the sentence pairs. Choose which word best fits each blank.

- 1
A) Discolored areas and soft spots on a fish may indicate a contamination of **oxidation / bacteria**.
B) **oxidation / bacteria** is a process that can affect the taste of the fish.
- 2
A) A(n) **cut / enzyme** in the skin of the fish allows bacteria to enter.
B) A(n) **cut / enzyme** causes a biochemical reaction.
- 3
A) **handle / chill** the fish with clean, sterile equipment.
B) **handle / chill** fish as soon as possible after harvesting.

2.3. Place the words and phrases under the correct headings.

Functions of packaging	Packaging methods

Protection, convenience, containment, MAP, communication, vacuum

2.4. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

- 1
A) Remove the fish from **prefreezing treatment / storage** and prepare them to be frozen.
B) **prefreezing treatment / storage** is how the fish are handled and treated between harvesting and freezing.
- 2
A) Use liquid nitrogen to ensure a fast **freezing rate / intrinsic value**.
B) Fish size at the time of harvest is a(n) **freezing rate / intrinsic value** .
- 3
A) **fast freezing / rigor mortis** reduces the chance of ice crystals forming on fish tissue.
B) A fish's muscles become rigid when it is in **fast freezing / rigor mortis**.

2.5. Fill in the blanks with the correct words and phrases.

Transportation	Adequate	Seal	Dry ice	Refrigerant	Inspect
-----------------------	-----------------	-------------	----------------	--------------------	----------------

- 1 _____ the containers to make sure no air enters.
- 2 _____ changes rapidly from solid form to gas form.
- 3 Use different types of _____ during shipment to keep the product cold.
- 4 Carefully _____ the truck to make sure it's free of vermin.
- 5 As a(n) _____ company, we move products from one place to another.
- 6 The safety precautions are _____. The product will be transported safely and effectively.

2.6. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

- 1
A) A(n) **enclosure system / cage system** uses the coastline or other natural barriers.
B) A(n) **enclosure system / cage system** uses nets or other synthetic materials on all sides.

2

- A) Some **open-ocean / submersible** cages sink all the way to the floor of the ocean.
- B) Storms sometimes make **open-ocean / submersible** aquaculture difficult.

3

- A) One problem with breeding fish in close quarters is the possibility of **aquaculture / disease**.
- B) **aquaculture / disease** provides a significant percentage of the seafood eaten worldwide.

2.7.Fill in the blanks with the correct words and phrases from the word bank.

Bacteria	Cold-smoking	Hot-smoking	Halophile	Spoilage	Water activity
-----------------	---------------------	--------------------	------------------	-----------------	-----------------------

- 1 If the _____ is too high, dangerous microorganisms are more likely to grow.
- 2 Smoking, curing, and drying all help to prevent the _____ of food.
- 3 _____ cooks the fish in addition to adding a smoky flavor.
- 4 _____ can grow in improperly cured fish, causing illness and even death.
- 5 You must remove enough moisture so that even _____ organisms can't survive.
- 6 _____ often involves piping in indirect heat to keep temperatures low.

2.8.Match the words or phrases with the definitions (A-G).

<ul style="list-style-type: none"> A a naturally toxic organism B a group of harmful sea plants C a scent, fragrance, or stench D to decay or deteriorate E causing illness or death F a chemical that causes hypersensitivity G a chemical that indicates decomposition 	<ul style="list-style-type: none"> 1 CID 2 Odor 3 Rot 4 Toxic bloom 5 Toxic 6 Pufferfish 7 Allergen
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.9.Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

- A) **illnesses / microorganisms** can only be viewed using a microscope.
- B) Many **illnesses / microorganisms** are contracted by eating spoiled food.

2

- A) **E. coli / hepatitis A** is a dangerous disease that affects the liver.
- B) **E. coli / hepatitis A** is a bacterium that causes digestion problems.

3

- A) **gastroenteritis / salmonella** can refer to a wide variety of digestive problems.
- B) **gastroenteritis / salmonella** causes food-poisoning.

Ключи

I вариант		II вариант	
№	Ответ	№	Ответ
1.1.	1 There are several ways to prevent bacterial contamination in commercial fishing. Make sure to process fish on clean surfaces. Workers should wear the appropriate gear, which may include clean gloves. Make sure to get fish on ice as soon as possible. Avoid cutting and bruising fish. Damaging the fish in this way can allow bacteria to enter. 2 Packaging contains and protects the product. It helps prevent spoilage. It also makes using the product convenient for customers. Finally, it also communicates ideas about the product to the customer. Packaging can be an important marketing tool for companies. 3 Intrinsic value is the value of fish at the time of harvesting. Some aspects of intrinsic value	2.1.	1 Storing fish at low temperatures is very important. Low temperatures decrease the rate of bacterial growth, as well as enzyme activity and oxidation processes. Therefore, it's important to get fish on ice as soon as possible. 2 Good packaging protects and contains the product inside. Good packaging plays a role in making the product's shelf life as long as possible. It makes using the product convenient for customers. Good packaging may also be eye-catching. This makes customers

<p>are fish size, maturity, species, and health. These qualities can't be changed. Freezing attempts to keep fish at their intrinsic value.</p> <p>4 One special consideration when shipping live animals is temperature. The temperature of the animals' container must be controlled. The animals must also have enough oxygen.</p> <p>5 Aquaculture has many benefits and risks. The benefits of aquaculture are largely economic. Demand for seafood is rising around the world, and aquaculture provides fish and water plants to meet those needs. Many local economies depend on aquaculture. However, there are many risks associated with aquaculture as well. Most of the risks of aquaculture are environmental. These include the risk of spreading disease through interbreeding of farmed fish with wild fish. Another risk is the introduction of pesticides and other toxins into the oceanic atmosphere and the reduction of biodiversity.</p> <p>6 There are many available methods for preserving fish. In fact, the preservation of fish was once an entirely manual process, and manual techniques, like curing and smoking, are still in use today. Curing is a means of preserving fish by packing it in salt or submerging it in brine. This removes moisture from the fish. Smoking is a means of preserving fish by drying it over a fire. Like curing, this reduces the moisture level in the fish and adds flavor.</p> <p>7 Though seafood is often a lucrative business, there are many dangers particular to seafood of which vendors should be aware. First, some types of fish, such as puffer fish, are naturally toxic. Anyone who sells puffer fish should provide consumers with accurate information about the dangers of eating them. Second, decomposed fish can cause illnesses such as scombroid poisoning. The toxins created in the decomposition process can even be life threatening. Seafood vendors should be careful to test for CIDs and to avoid fish harvested from areas that are prone to toxic bloom.</p> <p>8 Though shellfish is a popular food and an important part of local and global economies, there are some serious risks to handling and eating shellfish. These include allergic reactions and food-borne illnesses. Food-borne illnesses are often caused by</p>	<p>more likely to buy the product, increasing retail sales for the company.</p> <p>3 A freezing rate is the speed at which a fish is frozen. In sharp freezing, the rate of freezing is slow. In fast freezing, fish are frozen at a much faster rate. Ultrarapid freezing is when fish are frozen very quickly using liquid nitrogen or liquid carbon dioxide.</p> <p>4 Adequate insulation is important, because many products need to be kept at low temperatures. If the temperature is too high, the product might spoil, or become rancid. Bacteria grow faster at higher temperatures. Insulation plays an important role in regulating temperature.</p> <p>5 There are several different types of aquaculture in use today. One of the most common is pond systems, in which fish and other organisms are bred in manmade inland ponds. Other types of aquaculture take place at sea. These include enclosure systems and cage systems. Enclosure systems use the coastline as part of their means of containing fish. Cage systems are generally offshore or open-ocean. All sides of the net or pen are synthetic, as opposed to using natural barriers.</p> <p>6 Preservation is an important part of the seafood business for several reasons. Fresh fish spoils quickly. In order to ship and sell fish far from shore, preservation is key. Despite the availability of modern preservation using refrigeration, traditional methods are also important. Smoked and dried fish are popular products because they are central to many types of traditional cuisines and regional food cultures. Preservation is not only important for maintaining the safety of seafood products, it also contributes distinctive flavors.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>microorganisms that are naturally contained within shellfish. In addition, shellfish can be infected by other viruses or bacteria at a variety of contact points. They can become contaminated in farm ponds, at processing plants, storage facilities, or even in a consumer's home.</p>	<p>7 There are a variety of possible allergic reactions to seafood, including fish and shellfish. These range in severity from mild irritation to fatal symptoms. Allergic reactions to fish are generally caused by parvalbumins. Parvalbumins vary widely among fish species, so a fish allergy may be limited to only one or two types of fish. Allergies to shellfish are generally caused by tropomyosins. Since tropomyosins are similar in all shellfish, a person is generally allergic to all types of shellfish instead of just one or two types.</p> <p>8 There are a variety of techniques for making shellfish safer. One important technique is to capture wild shellfish, such as shrimp, mussels, or oysters, from clean waters that are not polluted or otherwise dangerous. There are also processing techniques that can make shellfish safer. These techniques use a variety of methods for destroying dangerous microorganisms. Some common methods are irradiation, which subjects the product to radiation, pasteurization, which heats the product to kill dangerous biological agents, and high hydrostatic pressure processing, which uses pressure to eliminate dangers.</p>
<p>1.2.</p>	<p>1 fresh 2 Chill 3 temperature effect 4 shelf life 5 bruise 6 contamination 7 handle 8 spoilage</p>	<p>2.2.</p> <p>1 A) bacteria B) Oxidation 2 A) cut B) enzyme 3 A) handle B) Chill</p>
<p>1.3.</p>	<p>1 A) preserve B) protect 2 A) rancidity B) packaging</p>	<p>2.3.</p> <p>Functions of packaging: communication, containment, convenience, protection Packaging methods: MAP, vacuum</p>

	3 A) chilled B) perishable 4 A) retail B) convenience		
1.4.	A 7 B 2 C 4 D 8 E 6 F 1 G 3 H 5	2.4.	1 A) storage B) prefreezing treatment 2 A) freezing rate B) intrinsic value 3 A) fast freezing B) rigor mortis
1.5.	1 A) carrier B) railcar 2 A) shipper B) distribution 3 A) insulation B) controls	2.5.	1 Seal 2 Dry ice 3 refrigerant 4 inspect 5 transportation 6 adequate
1.6.	A 1 B 5 C 7 D 2 E 4 F 3 G 6	2.6.	1 A) enclosure system B) cage system 2 A) submersible B) open-ocean 3 A) disease B) aquaculture
1.7.	1 A) rinse B) salt 2 A) brine B) cure 3 A) smoking B) drying	2.7.	1 water activity 2 spoilage 3 Hot-smoking 4 Bacteria 5 halophile 6 Cold-smoking
1.8.	1 A) Tropomyosins B) parvalbumins 2 A) scombroid poisoning B) decomposition 3 A) toxins B) enzymes	2.8.	A 6 B 4 C 2 D 3 E 5 F 7 G 1
1.9.	A 3	2.9.	1

B 2	A) microorganisms
C 5	B) illnesses
D 1	2
E 7	A) hepatitis A
F 8	B) E. coli
G 6	3
H 4	A) gastroenteritis
	B) salmonella

Список лексических единиц, выносимых на дифференцированный зачет

- Fresh
- Chill
- Bacteria
- Shelf life
- Bruises
- Cuts
- Spoilage
- Contamination
- Handle
- Enzymes
- Oxidation
- Temperature effect
- Packaging
- Retail perishable
- Vacuum packaging
- Chilled
- MAP techniques
- Preserves
- Rancidity
- Containment
- Protection
- Convenience
- Communication
- Intrinsic value
- Freezing
- Prefreezing treatment
- Storage life
- Storage
- Fatty
- Lean
- Rigor mortis
- Gaping
- Freezing rate
- Fast freezing
- Sharp freezing
- Ultrarapid freezing
- Shipper
- Carrier
- Transportation
- Distribution
- Adequate controls
- Refrigerant
- Insulation
- Inspect
- Railcars
- Seal
- Dry ice
- Aquaculture
- Offshore
- Open-ocean cage systems
- Enclosure systems
- Interbreed
- Wild
- Disease
- Submersible pens
- Pond system
- Recirculating systems
- Flow-through systems
- Cold-smoking
- Hot-smoking
- Preservation
- Rinsing
- Drying
- Curing
- Salting
- Brining
- Smoking
- Spoilage
- Water activity
- Bacteria
- Threshold
- Halophiles
- Parvalbumins
- Tropomyosin
- Allergens
- Toxic bloom
- CIDs
- Enzymes
- Scombroid poisoning
- Rot
- Decomposition
- Odor
- Toxins
- Puffer fish
- Toxic
- Food-borne illnesses
- Raw
- Microorganisms
- E. coli
- Salmonella
- Listeria
- Gastroenteritis
- Viruses
- Hepatitis A
- Pasteurization
- Irradiation
- High hydrostatic pressure processing
- Biological

Варианты ситуаций для составления диалога

- You are an assistant manager in a commercial fishing company. Talk to teacher about: problem with the fish quality, possible causes of the problem, ways to resolve the problem
- You are a manager. Talk to teacher about a problem with the fish.

- You are the owner of a commercial fishery. Talk to teacher about: product packaging, concerns about shelf life, different packaging methods
- You are a salesperson. Talk to teacher about the packaging services you offer.
- You are an instructor. Talk to teacher about: prefreezing treatment, freezing techniques, proper storage
- You are a student. Talk to teacher about fish storage and freezing.
- You are a shipper. Talk to teacher about: a shipping order, the product being shipped, special instructions
- You are a manager. Talk to teacher about a shipping order.
- You are an owner. Talk to teacher about: the company's needs, new options for aquaculture, risks and benefits of those options
- You are a manager. Talk to teacher about options for aquaculture.
- You are an employee. Talk to teacher about: processes for preserving fish, clarifying those processes, the purpose of the processes
- You are a manager. Talk to teacher about clarifying fish preservation processes.
- You are an employee. Talk to teacher about: a problem at a fish processing facility, possible consequences, what action should be taken
- You are a manager. Talk to teacher about a problem at a fish processing facility.
- You are a manager. Talk to teacher about: a problem at another company, what caused the problem, how your company can avoid similar difficulties
- You are a manager. Talk to teacher about a problem at another company.

**Список тем, выносимых на контроль и оценку для VI семестра
(дифференцированный зачет)**

1. Склады и обеспечение безопасности еды
2. Защита окружающей среды и экология
3. Официальные письма и запросы

Дифференцированный зачет в VI семестре проводится в формате комплексного задания на выполнение лексико-грамматических упражнений по изученным темам, устного опроса по изученным лексическим единицам и составления диалога по заданной ситуации.

За преподавателем остается право выставить оценку за дифференцированный зачет, основываясь на материалах текущей аттестации.

Если у обучающегося имеются проблемы с успеваемостью и посещаемостью, а также долги по пройденным темам за семестр, преподаватель может выбрать из приведенных выше тем задания для выставления промежуточной аттестации.

**Контрольные задания к дифференцированному зачету за VI семестр
Вариант I**

1.1. Answer the questions:

- 1 What are some common threats to food safety when food is in storage?
- 2 What are some environmental concerns related to commercial fishing?

1.2. Fill in the blanks with the correct words and phrases.

Pest control	No-vegetation strip	Pallet	Warehouse	Inventory	Vermin
---------------------	----------------------------	---------------	------------------	------------------	---------------

- 1 It is important to use a(n) _____ around the entire building to discourage rodents from nesting.
- 2 Traps and poisons are two common methods used in _____ .
- 3 Different types of _____ are native to different regions.
- 4 Seafood products are often stored in a(n) _____ before they are shipped to consumers.

5 Carefully logging all new _____ is one way to prevent food from spoiling while in storage.

6 Storing food on a(n) _____ will allow easy access to inspectors.

1.3. Read the sentence pairs. Choose which word best fits each blank.

1

A) Overfishing can cause ecosystems to **deplete/collapse**.

B) If fishermen **deplete/collapse** the fish stock, they may take steps to help it recover.

2

A) The local government declared a **moratorium/resource** on tuna fishing in these waters.

B) Fish are an important **moratorium/resource** for many local and national economies.

3

A) If a species becomes **endangered/extinct**, it is gone entirely.

B) An **endangered/extinct** species is often protected by government regulations.

Вариант II

2.1. Answer the questions:

1 What are some ways to assure food safety when food is in storage?

2 Why is it important for commercial fishing operations to use sustainable practices?

2.2. Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1

A) Ants and flies are two common **insects/rodents** that contaminate food.

B) Exterminators often use traps for small mammals like rats and other **insects/rodents**.

2

A) Placing food on a high **rack/slip sheet** can keep it away from vermin on the ground.

B) A **rack/slip sheet** or a pallet can be used to store and organize food for inspection.

3

A) Food should be stored so that inspectors have easy **access/tampering**.

B) Warehouse managers should be aware of the possibility of criminal **access/tampering**.

2.3. Fill in the blanks with the correct words and phrases.

Growth	Recruitment	Fish	Ecosystem	Sustainable	Overfishing
overfishing	overfishing	stock	overfishing		

1 Harvesting fish that haven't fully matured can cause _____ .

2 There are many kinds of _____ , such as harvesting juvenile fish or disturbing reproduction.

3 Commercial fishing operations should be careful not to deplete the _____ in areas they fish.

4 _____ fishing practices can help prevent negative environmental effects of fishing.

5 _____ can disturb surrounding areas by removing certain predators or prey from the water.

6 _____ can damage a fish population by interfering with reproduction levels.

Ключи

I вариант		II вариант	
№	Ответ	№	Ответ
1.1.	1 There are a variety of ways that food safety can be threatened while food is in storage. Food, such as seafood, is often stored in warehouses after it has been processed and before it is delivered to consumers. If it is not properly stored, it may be contaminated through contact with vermin, such as rodents and insects. It may also become too warm. It may even be subject to malicious tampering. Any of these problems can make food products dangerous or even deadly to consume.	2.1.	1 There are several ways to assure food safety when food is in storage. One important part of keeping food safe is pest control. To keep insects and rodents away from stored food, it is important to keep the grounds and the warehouse clean. This means keeping vegetation away from the building as well as keeping the building neat and organized. Traps and poisons are also common

	<p>2 Commercial fishing is an important part of many economies at many different levels. However, it is sometimes a controversial practice because of the environmental risks that come along with it. One of the most important risks is overfishing. There are many different types of overfishing. Harvesting too many of a particular kind of fish can deplete populations that are crucial to the functioning of an ecosystem and the promotion of biodiversity. In addition, commercial fishing can harm endangered fish and other sea creatures.</p>		<p>means of controlling vermin. It is also important to keep food away from walls and keep temperatures carefully controlled.</p> <p>2 It is important for commercial fishing operations to use sustainable practices for a variety of reasons. Sustainable practices allow fish populations to recover. This has environmental benefits, including keeping aquatic ecosystems healthy. But it also means that the fish will continue to be available for harvesting. Using sustainable harvesting practices is also a good way to create a positive public image. Many consumers are concerned about the environmental impact of commercial fishing. These consumers may be more likely to purchase fish and other seafood that was sustainably harvested.</p>
1.2.	<p>1 no-vegetation strip 2 pest control 3 vermin 4 warehouse 5 inventory 6 pallet</p>	2.2.	<p>1 A) insects B) rodents 2 A) rack B) slip sheet 3 A) access B) tampering</p>
1.3.	<p>1 A) collapse B) deplete 2 A) moratorium B) resource 3 A) extinct B) endangered</p>	2.3.	<p>1 growth overfishing 2 overfishing 3 fish stock 4 Sustainable 5 Ecosystem overfishing 6 Recruitment overfishing</p>

Список лексических единиц, выносимых на дифференцированный зачет

- Food security
- Grounds
- Rodents
- Insects
- No-vegetation strip
- Pest control
- Vermin
- Warehouse
- Racks
- Pallets
- Slip sheets
- Access
- Inventory
- Tampering
- Resource
- Overfishing
- Growth overfishing
- Recruitment overfishing
- Ecosystem overfishing
- Depletes
- Fish stock
- Collapse
- Endangered
- Extinct

- Moratorium
- Sustainable

Варианты ситуаций для составления диалога

- You are a manager. Talk to teacher about: food safety in a warehouse, what has been going well, what needs improvement
- You are a manager. Talk to teacher about food safety in a warehouse.
- You are a manager. Talk to teacher about: changes in a fishing operation, why changes are necessary, what action should be taken
- You are a captain. Talk to teacher about changes in a fishing operation.

3.2. Критерии оценивания дифференцированного зачета.

- Оценка «Отлично» (5 баллов) выставляется, если обучающийся присутствовал более чем на 50% занятий, не имеет долгов по пройденным за семестр темам, сдал все лексические единицы на оценку «Отлично», верно использует изученные ранее лексические единицы для составления диалога.
- Оценка «Хорошо» (4 балла) выставляется, если обучающийся присутствовал более чем на 50% занятий, не имеет долгов по пройденным за семестр темам, сдал все лексические единицы на оценки «Отлично» и «Хорошо», верно использует изученные ранее лексические единицы для составления диалога, имеются незначительные ошибки.
- Оценка «Удовлетворительно» (3 балла) выставляется, если обучающийся присутствовал на 50% занятий, не имеет долгов по пройденным за семестр темам, сдал все лексические единицы на оценки «Хорошо» и «Удовлетворительно», неверно использует изученные ранее лексические единицы для составления диалога, имеются грамматические или лексические ошибки при разговоре.
- Оценка «Неудовлетворительно» (2 балла) выставляется, если обучающийся не присутствовал на занятиях или присутствовал на менее 50% занятий, имеет долги по пройденным за семестр темам, сдал частично лексические единицы на оценки «Удовлетворительно» или не сдал вовсе, не может составить диалог или не может верно использовать ранее изученные лексические единицы, имеются критические грамматические ошибки в речи.