

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
ВрИО Директора



С.П. Сергиенко

«31» августа 2022 года

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

***ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК***

Для специальности:  
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Санкт-Петербург

2022 г.

ФОС учебной дисциплины ***Иностранный язык*** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 13.07.2021 г. N 443 и предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности:

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

**Разработчик(и):**

Молчанов Ю.С., преподаватель СПБМПК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

**Рецензенты:**

Антипов Л.И., преподаватель СПБМПК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Арутюнян К.Т., Председатель правления р/к «Балтика»

Рассмотрена на заседании ПЦК (предметной цикловой комиссии) РОВБиПР.  
Протокол № 01 от «\_\_\_» августа 2022 г.

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_

## I. Паспорт фонда оценочных средств

### 1. Общие положения

Фонд оценочных средств включает материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета. Фонд оценочных средств позволяет оценивать умения и знания, направленные на формирование компетенций.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с положениями:

ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов  
основной профессиональной образовательной программы по специальности  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов рабочей программы учебной дисциплины  
ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский)

### 2. Формы контроля и оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Текущий контроль*	Промежуточная аттестация*
<i>Устный опрос: составление устноречевого высказывания или топика, высказывание по предложенной теме, ответы на вопросы преподавателя, студентов; умение задать вопросы самому; составление диалогов, контроль понимания общего содержания услышанного, контроль понимания существенных деталей услышанного</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

### 3. Результаты обучения учебной дисциплины, подлежащие текущему контролю и промежуточной аттестации

3.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b>		
<p>У 1.</p> <p>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>ОК ....</p>	<p>Умение общаться на иностранном языке в рамках изученного лексико-грамматического материала.</p>	<p>составление устноречевого высказывание по предложенной теме, ответы на вопросы преподавателя , студентов; умение задать вопросы самому; составление диалогов</p>
<p>У 2.</p> <p>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>ОК....</p>	<p>Перевод иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Контроль перевода</p>
<p>У 3.</p> <p>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p>ОК....</p>	<p>Самостоятельное пополнение лексического запаса, умение совершенствовать устную и письменную речь.</p>	<p>Учебные проекты по указанным темам</p>
<b>Знать:</b>		
<p>З1.</p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем)</p>	<p>Знание лексических необходимых для чтения и перевода (со словарем) 1200-1400 единиц,</p>	<p><i>Контрольная работа</i></p>

иностраннных текстов профессиональной направленности	иностраннных текстов профессиональной направленности.	
32. грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностраннных текстов профессиональной направленности	Знание грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностраннных текстов профессиональной направленности	<i>Контрольная работа</i>

4. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам) Таблица 1.2.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 1. Как спросить дорогу.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32,</i>				
Тема 2. Санкт-Петербург.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32,</i>				
Тема 3. Лондон.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 4. Характеристика рыбы как промышленного сырья( группы рыб, строение	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				

тела рыбы, скелет).						
Тема 5. Характеристика рыбы как промышленного сырья (Пищевая ценность рыбы).	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 6. Еда. Заказ еды в ресторане. За столом.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 7. Перевозка и хранение живой рыбы.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>З 1, 32, У2</i>		
Тема 8. В порту.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 9. Приемка рыбы-сырца.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 10. В магазине.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 11. Способы	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, У2,</i>				

хранения рыбы-сырца до обработки.	<i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	3 1, 32				
Тема 12. Разговоры по телефону.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>				
Тема 13. Оценка качества рыбы-сырца.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>3 1, 32, У2</i>		
Тема 14. На приеме у врача.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>				
Тема 15. Производство охлажденной рыбы.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>3 1, 32, У2</i>		
Тема 16. Замораживание рыбы.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>				
Тема 17. Использование в речи грамматических конструкций..	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>				
Тема 18. Производство соленой рыбы.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i>	<i>У1, У2,</i> <i>3 1, 32</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>3 1, 32, У2</i>		

	<i>Контроль перевода</i>					
Тема 19. Производство сушеной и валеной продукции.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>З 1, 32, У2</i>		
Тема 20. Производство рыбы холодного копчения.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 21. Производство рыбы горячего копчения.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 22. Производство консервов из рыбы.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 23. Приготовление икорной продукции.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>З 1, 32, У2</i>		
Тема 24. Производство жемчужного пата.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				
Тема 25. Производство рыбного клея.	<i>Устный опрос</i> <i>Выполнение упражнений</i> <i>Контроль перевода</i>	<i>У1, У2,</i> <i>З 1, 32</i>				

## **II. Комплект оценочных средств**

### **5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля**

#### **5.1.1. Задания для оценки знаний З1, З2, умений У1, У2 .**

**У2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;**

Read and translate the texts:

1. Transport of live fish
2. Estimating the Quality of Raw Fish
3. Salting and Drying
4. At the Port
5. The production of chilling fish
6. Asking the way
7. Processing Roes
8. Skeleton
9. The Food Value of fish

Критерии оценки

Оценка ОТЛИЧНО: при переводе соблюдены все лексико-грамматические нормы

Оценка ХОРОШО: при переводе допустимы 2-3 грамматические и/или лексические ошибки.

Оценка УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО: 4-6 грамматических/лексических ошибок.

Оценка ПЛОХО: свыше 7 ошибок.

**У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы:**

1. *Asking the way*
2. *Skeleton*
3. *The food value of fish*
4. *Estimating the quality of raw fish*
5. *Salting and Drying*
6. *Production of chilling fish*
7. *Production of frozen ship*
8. *Processing raw*

**Критерии оценок.**

Оценка ОТЛИЧНО: при ответе используются полные распространенные предложения с правильным порядком слов. Допустима 1 ошибка, которую студент сам исправит.

Оценка ХОРОШО: : при ответе используются полные распространенные предложения с правильным порядком слов. Допустимы 2-3 грамматические/лексические ошибки.

Оценка УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО: :при ответе используются полные распространенные предложения. Допустимы 4-5 грамматических/лексических ошибок и/ или деформация порядка слов в предложении

Оценка ПЛОХО: предложения неполные, неправильный порядок слов, свыше 5 ошибок.

### **31. Знать лексический (1200-1400 лексических единиц) минимум.**

#### **Критерии оценок:**

ОТЛИЧНО: знание 90-100% л.единиц

ХОРОШО: знание 70-80% л.ед.

УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО: знание не менее 50% л.ед

ПЛОХО: знание менее 50% л.ед.

32. Знать грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности выполнять следующие задания:

1. *Найти сказуемое и определить его грамматическую форму.*
2. *Составить предложения из приведенных ниже слов, соблюдая порядок слов в предложении.*
3. *Задать общие вопросы к предложениям:*
4. *Составить вопросы, соблюдая порядок слов вопросительного предложения.*
5. *Задать специальные вопросы к выделенным членам предложений.*
6. *Вставить подходящие предлоги времени: on, in, at*
7. *Закончить предложения, используя условное наклонение.*
8. *Поставить предложения в простое прошедшее время (Past Simple).*
9. *Поставить предложения с модальными глаголами в прошедшее и будущее время.*
10. *Найти предложения с пассивным залогом и определить время глагола в пассиве.*
11. *Найти предложения с Причастием 1 и Причастием 2 и определить их функцию в предложении.*

#### **Критерии оценок**

Отлично: не более 1 ошибки, впоследствии самостоятельно исправленной

Хорошо: 2-3 ошибки

Удовлетворительно: 4-5 ошибок.

Плохо: более 5 ошибок.

## **5.2. Оценочные средства для проведения рубежного контроля**

### **5.2.1. Задания для оценки знаний 32, умений У1, У2**

## Контрольная работа

### Translate into Russian:

Rail, depend on the distance, well-boats, a barge, a tug, floating wooden boxes, transport by water, specially equipped for the purpose, the fishery, the fish-processing factory, bulkheads, transfer in bags, speed, the quayside.

### Translate into English:

Доставка живой рыбы, торговая сеть, погружать в воду, сачок, разгрузка.

### Answer the questions:

In what way may live fish be carried?

How many days will fish stand up? In what temperature?

When are the vans unloaded?

In what case the fish are transported by air?

In what vehicles may the live fish be carried?

## Эталоны ответов

вариант
<p>ж/д, зависит от расстояния, ящики-садки, баржа, буксир, плавучие деревянные ящики, перевозить по воде, специально оборудованные для целей, рыболовный промысел, рыбообрабатывающий завод, перегородки, транспортировать в суммах, скорость, причал.</p> <p>Deliver the fish, commercial net, immerse in water, nettle, loading.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Life fish may be carried by water, rail, road, or air.</li><li>- Fish will stand up to 3-5 days at the temperature of 10-18 degrees.</li><li>- On arrival the vans are unloaded.</li><li>- Only in case when an urgent delivery over a large distance.</li><li>- In lorries, in aircrafts, in vans...</li></ul>

### Критерии оценки:

**оценка «отлично»** выставляется студенту, если он дал 90-100% правильных ответов;

**оценка «хорошо»** - 70-80% правильных ответов;

**оценка «удовлетворительно»** - 50-60% правильных ответов;

**оценка «неудовлетворительно»** - менее 50 % правильных ответов.

### **Контрольная работа**

#### **Make expressions:**

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1. Inedible   | a. fish      |
| 2. Gill       | b. fins      |
| 3. Offensive  | c. products  |
| 4. Raw        | d. raw       |
| 5. Technical  | e. smell     |
| 6. Industrial | f. fish      |
| 7. Putrid     | g. washing   |
| 8. Careful    | h. odour     |
| 9. The finest | i. standards |
| 10. Pectoral  | j. covers    |

#### **Translate:**

A processing plant, mouth, quality, fresh or chilled, flesh, slightly salted, viscera, surface, transparent slime, dead fish, healthy fish, species, fresh smelling, pectoral fins, gills, raw fish, defects.

#### **Answer the questions:**

- How is the quality of dead fish estimated?
- What are the defects according to technical standards?
- What should be done before grading the fish?
- In what case is ice used?

### **Эталоны ответов**

<b>вариант</b>
1. A
2. J
3. H
4. F
5. I
6. C
7. E
8. G

9. D

10. B

Рыбообрабатывающий завод, полость рта, качество, свежесть или охлаждение, плоть, слабый посол, внутренности, поверхность, прозрачная слизь, уснувшая рыба, свежая рыба, виды, хорошо пахнущая, анальный плавник, жабры, сырая рыба, дефекты.

- From the state of the surface, eyes, gills, viscera and flesh.

- For practical purposes, the terms musty, advanced, tanned and oxidized are used to describe defects in them.

- Chilled before grading.

- Ice is used for fish to be heavily salted showing signs of autolysis.

#### **Критерии оценки:**

**оценка «отлично»** выставляется студенту, если он дал 90-100% правильных ответов;

**оценка «хорошо»** - 70-80% правильных ответов;

**оценка «удовлетворительно»** - 50-60% правильных ответов;

**оценка «неудовлетворительно»** - менее 50 % правильных ответов.

#### **Контрольная работа**

##### **Translate:**

Консервация рыбы, копчение, кристаллическая соль, неразделанная рыба, тузлук, низкое качество, рассол, порча, сушеная рыба, ценная и вкусная продукция.

To prevent spoilage, natural conditions, special chambers, artificially, to allow, successful, immersing, to include, to mix, layers, method of curing, due to.

##### **Answer the questions:**

1. What is salting used for?
2. What are the methods of keeping fish in contact with salt?

3. What methods of salting fish do you know?
4. Under what conditions is the fish dried?

#### Эталоны ответов

<b>вариант</b>
<p>Preserving fish, smoking, salt crystals, placing fish, brine, poor quality, solution, spoilage, dry fish, tasty and valuable product.</p> <p>Включать, смешивать, слои, методы, из-за.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salting is both a method of preserving fish and a preliminary to smoking, drying and marinating.</li> <li>- Salting.</li> <li>- Fish may be kept in contact with salt by mixing them with salt crystals, or by immersing them in a salt solution, or by mixing them with salt crystals and topping the mixture up with brine.</li> <li>- Dry salting is the simplest way of curing fish and is used for curing small whole fish and large fish that have been dressed before.</li> </ul>

#### Критерии оценки:

**оценка «отлично»** выставляется студенту, если он дал 90-100% правильных ответов;

**оценка «хорошо»** - 70-80% правильных ответов;

**оценка «удовлетворительно»** - 50-60% правильных ответов;

**оценка «неудовлетворительно»** - менее 50 % правильных ответов.

#### Контрольная работа

##### Make expressions

- |                |            |
|----------------|------------|
| 1. Natural     | a. process |
| 2. Freezing    | b. fish    |
| 3. Biochemical | c. fresh   |
| 4. Chilled     | d. fish    |

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| 5. Storage    | e. fillets      |
| 6. Frozen     | f. fish         |
| 7. Commercial | g. requirements |
| 8. Raw        | h. point        |
| 9. Absolutely | i. life         |
| 10. Technical | j. properties   |

**Translate into Russian**

To be used for processing fish, effectively preserved in this way, the natural properties of fish, to be reduced close to freezing point, the quality of the raw fish, the conditions of storage, depending on the species, to be graded for size, to be delivered in ice, the process takes place.

**Answer the questions**

1. What are the main methods for processing fish?
2. For what is the chilling used?
3. What must be done before chilling?
4. What does the chilling time depend on?

**Эталоны ответов**

вариант
1. J
2. H
3. A
4. B
5. I
6. E
7. F
8. D
9. C
10. G
Используется для обработки рыбы, эффективно сохраняется в этом случае, естественные особенности рыбы, уменьшаться близко к точке замерзания, качество сырой рыбы, условия хранения, зависит от вида, рассортирован по размерам, доставляется во льду,

принимать участие в процессе.

- Chilling and Freezing.
- For processing fish
- The fish are graded for species and size.
- Depends on their properties.

### **Критерии оценки:**

**оценка «отлично»** выставляется студенту, если он дал 90-100% правильных ответов;

**оценка «хорошо»** - 70-80% правильных ответов;

**оценка «удовлетворительно»** - 50-60% правильных ответов;

**оценка «неудовлетворительно»** - менее 50 % правильных ответов.

## **Контрольная работа**

### **Make the expressions**

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1. Salt       | a. caviar    |
| 2. Preserving | b. roe       |
| 3. Dry        | c. tissue    |
| 4. Sturgeon   | d. oxidation |
| 5. Screened   | e. solution  |
| 6. Special    | f. roe       |
| 7. Connective | g. roes      |
| 8. Saturated  | h. screens   |
| 9. Grey       | i. salt      |
| 10. Fat       | j. mullet    |

### **Translate**

The method depends on..., salting, species, for preserving roes, for whitefish roe, with wax, rapid fat oxidation, pleasant oil, consistency, solid mass, immediately.

Пробивать через, пробитая икра, пастеризация, прессование, вяление, тузлук, насыщенный солевой раствор, плесневение, зерна, соединительная ткань.

### **Answer the questions**

- Why is it necessary to separate the Roes from the tissue immediately?
- Under what conditions must the Roe be kept if it cannot be processed immediately?
- What is the main method of processing Roes?
- What methods of salting Roes do you know?

## Эталоны ответов

вариант
1. F
2. G
3. I
4. A
5. B
6. H
7. C
8. E
9. J
10. D
Метод зависит от..., посол, виды, для обработки икры, сибирская икра, с воском, быстрый распад жиров, приятное масло, консистенция, твердое тело, немедленно. To be pass through, screened roes, pasteurizing, pressing, open-air drying, brine, saturated salt solution, splash, grains, connective tissue.
<ul style="list-style-type: none"><li>- Because roes spoil much more quickly.</li><li>- It's kept in a cold store or on ice at a temperature around 0 degrees.</li><li>- Salting.</li><li>- Pasteurizing, pressing, open-air drying.</li></ul>

### Критерии оценки:

**оценка «отлично»** выставляется студенту, если он дал 90-100% правильных ответов;

**оценка «хорошо»** - 70-80% правильных ответов;

**оценка «удовлетворительно»** - 50-60% правильных ответов;

**оценка «неудовлетворительно»** - менее 50 % правильных ответов.

### 5.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита учебного проекта.

**Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов\*\***

*Проекты на темы*

1. "The Food Value the Fish".
2. "At the Port"
3. "Structure of Fish Body"

**Критерии оценивания учебного проекта**

<i>Критерии оценивания проекта</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>	<i>Количество набранных баллов</i>
<b>I. Содержание проекта</b>		
1. Тема проекта дублирует программный материал по предмету.	1	
2. Тема расширяет и углубляет программный материал.	2	
3. Тема выходит за рамки программного материала.	3	
4. При подготовке проекта использовано 2 источника информации на бумажном и электронном носителе.	1	
5. При подготовке использовано 3-4 источника информации.	2	
6. Использовано 5 и больше источников информации.	3	
7. В готовом проекте четко обозначен готовый интеллектуальный или материальный продукт.	3	
8. Готовый продукт прослеживается нечетко, его структура неясна.	2	
9. Готовый продукт отсутствует.	1	
<b>II. Оформление и дизайн проекта</b>		
1. В оформлении проекта присутствуют титульный лист, план, деление на главы, список литературы,	1	

гlossарий.		
2. Проект оформлен в соответствии с требованиями, принятыми в данном ОУ.	1	
3. Помимо текста, в проекте присутствуют:		
- таблицы	1	
- схемы	1	
- иллюстрации	1	
4. Помимо текстового варианта проекта, присутствует его презентация на бумажном или электронном носителе.	3	
5. Отсутствие грамматических ошибок и опечаток	3	
<b>Ш. Готовность проекта.</b>		
1. Проект готов в срок без недочетов и переделок.	4	
2. Проект готов в срок и недочетами.	3	
3. Проект сдан позже срока без недочетов.	2	
4. Проект сдан позже указанного срока с недочетами.	1	
<b>Максимальное количество баллов - 24.</b>		
<b>Оценка «5»:</b> от 24 до 20 баллов		
<b>Оценка «4»:</b> от 19 до 15 баллов.		
<b>Оценка «3»:</b> от 10 до 14 баллов.		

### Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Учебник Английского Языка для моряков Б.Е.Китаевич, М.Н.Сергеева, Москва, «РКонсульт», 2003
2. Учебное пособие «Английский для моряков»,. Санкт-Петербург, издательство «СОБА», 1994
3. Учебное пособие для моряков «ANGLOMAR STUDY ENGLISH», издательство ОГУП «Соликамская типография»
4. Английский язык для морских училищ И.П.Пенина, И.С.Емельянова, Москва «Высшая школа», 2001
5. Английский язык для судовых Электромехаников Т.Ю.Куш, Москва, В/О «МОРТЕХИНФОРМРЕКЛАМА», 1986

#### Дополнительные источники:

1. Английский Язык для моряков «Практическая Грамматика» Н.А.Гогина, Москва «Транслит», 2016

2. Краткий словарь морских терминов А.В.Захаров.,СПб, издательство ГМА им. Адм. С.О. Макарова, 2008
3. Русско-английский словарь для судовых механиков и мотористов И.Г. Войтенко., издательство «Студия «Негоциант» Одесса 1998

### Интернет-ресурсы

<https://lingvister.ru/blog/pismo-drugu-na-angliyskom-obrazets-v-stile-drop-me-a-line>

[http://crew-help.com.ua/stati\\_out.php?id=27&tema=an](http://crew-help.com.ua/stati_out.php?id=27&tema=an)

<http://english-odessa.com/morskie-stati/nazvaniya-chastej-sudna-na-anglijskom>

[http://en365.ru/my\\_future\\_profession.htm](http://en365.ru/my_future_profession.htm)

[http://en365.ru/saint\\_petersburg.htm](http://en365.ru/saint_petersburg.htm)

<http://www.correctenglish.ru/speaking/phrases/directions/>

<http://engmaster.ru/topic/3068>

<http://www.russianlessons.net/articles/saintpetersburg.php>

<http://more-angl.ru/frazy-i-leksika/>

[https://www.google.ru/search?q=Medical+Signal+Code+\(Human+Body\)+in+International+Code+of+Signals](https://www.google.ru/search?q=Medical+Signal+Code+(Human+Body)+in+International+Code+of+Signals).

[https://en.wikipedia.org/wiki/International\\_Code\\_of\\_Signals](https://en.wikipedia.org/wiki/International_Code_of_Signals)

<http://marinegyaan.com/what-is-interco-or-international-code-of-signals-and-its-contents-in-details/>

[http://rcstv.tversu.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=75](http://rcstv.tversu.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=75)

<http://www.alleng.ru/engl-top/188.htm>

<http://englishfull.ru/delovoi/pismo-drugu.html>

<http://english-odessa.com/morskie-stati/nazvaniya-chastej-sudna-na-anglijskom>

<http://english-odessa.com/morskie-stati/nazvaniya-chastej-sudna-na-anglijskom>

[http://crew-help.com.ua/stati\\_out.php?id=27&tema=an](http://crew-help.com.ua/stati_out.php?id=27&tema=an)

<https://more-angl.ru/frazy-i-leksika/frazy-i-leksika-na-anglijskom-s-perevo-3/>

<http://english-odessa.com/morskie-stati/signaly-trevogi>

<http://english-odessa.com/morskie-stati/obyazannosti-elektromekhanika>

<http://imgur.com/gallery/tobEY>