

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РАДИОТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

Факультет Электроники
Кафедра «Химическая технология»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.02 «Основы технического перевода»

ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРЕВОДА

Направление подготовки – 18.04.01 «Химическая технология»

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения – очная

Рязань 2023 г.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств – это совокупность учебно-методических материалов (контрольных заданий, описаний форм и процедур), предназначенных для оценки качества освоения обучающимися данной дисциплины как части основной образовательной программы.

Цель – оценить соответствие знаний, умений и уровня приобретенных компетенций, обучающихся целям и требованиям основной образовательной программы в ходе проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Основная задача – обеспечить оценку уровня сформированности общекультурных компетенций, приобретаемых обучающимся в соответствии с этими требованиями.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущего контроля (для очной формы обучения) и зачета (для всех форм обучения).

Текущий контроль успеваемости проводится с целью определения степени усвоения учебного материала, своевременного выявления и устранения недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по совершенствованию методики преподавания учебной дисциплины (модуля), организации работы обучающихся в ходе учебных занятий и оказания им индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся: на занятиях; по результатам выполнения контрольной работы; по результатам выполнения обучающимися индивидуальных заданий в рамках контрольной работы; по результатам проверки качества конспектов лекций. При оценивании (определении) результатов освоения дисциплины применяется традиционная система зачета (Зачтено, Незачтено).

По итогам курса обучающиеся сдают зачет (для всех форм обучения) и выполняют контрольную работу (заочная форма обучения). Форма проведения зачета – перевод научно-технического текста объемом не менее 5000 тысяч знаков, написание реферата и аннотации на русском языке по прочитанному тексту.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
.	<u>I модуль</u> Введение	ОК-6	Опрос
.	<u>II модуль.</u> Грамматический материал	ОК-6, ПК-2	Опрос
.	<u>III модуль</u> Грамматический материал	ОК-6, ПК-2	Опрос
.	<u>IV модуль.</u> Дополнительное чтение научных текстов	ОК-6, ПК-2	Зачет

Типовые контрольные задания или иные материалы (для заочной формы обучения)

Контрольная работа для обучающихся по заочной форме обучения представляет собой выполнение переводов всех англоязычных текстов, а также их реферирование на русском языке.

Типовые задания для самостоятельной работы

Чтение и перевод текстов по специальности.

Реферирование и аннотирование научных статей по специальности (на русском языке).

Критерии оценивания компетенций (результатов)

Передача на русском языке основного содержания иноязычного текста по специальности:

- 1) Полнота и точность передачи основной информации;
- 2) Знание нейтральной лексики;
- 3) Знание терминов;
- 4) Социокультурные знания, необходимые для понимания текста;
- 5) Связность передачи содержания;
- 6) Логичность построения сообщения (раскрытие причинно-следственных связей).

Перевод текста с иностранного языка на русский:

- 1) Правильность перевода лексических единиц;
- 2) Соблюдение грамматических, синтаксических, орфографических правил при переводе с иностранного языка на родной;
- 3) Соблюдение языковой нормы и стиля при переводе с иностранного языка на родной;
- 4) Адекватность перевода текста-оригинала на родной язык.

Примерный текст для выполнения контрольной работы (Зачетной работы)

5000 знаков

Edible Oil Refining

Vegetable oil refining facilities process crude oils such as soybean oil, palm oil, rapeseed oil, canola oil, sunflower oil and other specialty oils including: peanut oil, olive oil and cottonseed oil. The processing converts them into oil for various consumer and industrial uses, for example, cooking oil, flavor enhancements and food additives. The demand for the edible oil industry has historically grown at over 5% per year, even during periods of global economic instability. CTi currently focuses on expanding its market share across a variety of edible oil refining sectors.

CTi Nano Neutralization: Unmatched in Performance and Environmentally Friendly

Based on the technology developed by CTi and exclusively brought to the oils and fats industry by the oil giant Desmet Ballestra, the Nano Neutralization process offers enhanced performance: improved oil yield, lowered operating expenses, reduced environmental impact and exceptional oil quality. The neutralization of free fatty acids transforms them into soaps followed by the separation step. The procedure also removes non-hydratable phosphatides and decreases the level of impurities. The repeated controlled formation and the implosion of cavitation nano bubbles, high-velocity jet occurrence, shockwave formation and other phenomena act on the oil-containing process mixture significantly accelerating the rates of desirable processes. One Nano Reactor is capable of processing hundreds of metric tons per day (MTPD) of oil. The pressure in the Nano Reactor typically ranges from 600 to 1,200 psig and the discharge pressure allows the direct feeding of the treated oil into the centrifugal

separator. CTi's systems are compact, made of durable and chemically inert stainless steel, easy to clean and scalable.

The revolutionary process is commercially proven and offers a quick return on its investment. New or existing refining plants deserve the best: CTi Nano Neutralization can be effortlessly incorporated, in line, at an existing oil refining facility to improve the oil yield and save silica or wash water, reduce the consumption of phosphoric acid and caustic, and can even allow savings on steam, maintenance, repair parts and labor costs. Repair parts and maintenance costs can be lessened in refineries that presently use outdated high-shear mixers and acid reactors to mix the acid into the oil and provide retention. In such cases, the high-shear mixer and tank agitator are taken out of service. The annual maintenance and repair parts costs for this equipment far exceed that of the CTi Nano Reactor. CTi Nano Neutralization is also available for implementation in new edible refineries. The technology reduces equipment and installation costs while also providing the abovementioned chemical savings.

The Company signed a Technology License, Marketing & Collaboration Agreement with Desmet Ballestra, which incorporates Nano Neutralization in edible oil refining plants with a process improvement guarantee. CTi Nano Neutralization will soon become “The Industry Standard”.

Advantages of CTi Nano Neutralization

The yield of refined oil rises by over 0.2%: advanced conditioning of the oil in Nano Reactor results in excellent separation of the heavy aqueous phase and the light oil phase in a downstream centrifuge followed by an increase in the yield. Since less soap remains in the neutralized oil phase, the downstream need for silica (or wash water) drops as much as by 50%, which also translates into smaller oil losses in the spent silica or wash water. Some customers have experienced a 50% decrease in the silica usage! The Nano Reactor significantly facilitates the removal of non-hydratable phospholipids and the use of phosphoric acid or citric acid decreases: the reduction of phosphoric acid consumption can reach 90% or phosphoric acid can be fully eliminated. The decrease in caustic usage exceeds 30%: the significantly lowered phosphoric acid consumption allows savings in caustic usage. Caustic addition is further lessened, due to the superior mixing of the caustic aqueous solution and oil in the Nano Reactor, resulting in the need of a stoichiometric amount of caustic to convert free fatty acids into soaps. Other advantages include savings of steam consumption and maintenance: steam can be saved in refineries that presently heat the oil above the centrifugal separation temperature during the acid pretreatment step. With CTi Nano Neutralization there is no need to heat the oil above the centrifugal separation temperature, thus saving steam.

Expanding CTi's Core Technology to Other Edible Oil Processing Steps

Building on the success of the CTi Nano Neutralization process, CTi is exploring opportunities for additional applications in edible oil refining, including water degumming, bleaching and deodorization. Pumping the mixture of oil and water through CTi's hydrodynamic cavitation devices maximizes the oil-water interfacial area, promoting vigorous gum hydration and their expeditious removal from oil. Plant pigments and target color compounds are removed from oil during a

bleaching step using adsorbents. Superior mixing and the capacity of CTi's devices are expected to substantially cut the costs and facilitate oil bleaching. Volatile components that negatively affect oil's taste and its odor are removed by deodorization, which typically employs steam injection under a high vacuum and increased temperature. The process can be modified, accordingly, to incorporate the use of CTi's flow-through systems.

The Company is actively marketing its technologies to small-scale oil refineries.

Программу составил:

Старший преподаватель кафедры

иностранных языков

А.И. Заволокин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков (протокол № 1 от 17 мая 2023 г.).

Заведующий кафедрой иностранных языков,

к.п.н., доцент

Н.Е. Есенина

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СОГЛАСОВАНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Коваленко Виктор Васильевич,
Заведующий кафедрой ХТ

23.08.24 16:31
(MSK)

Простая подпись