

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык

Специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППССЗ - базовый

Форма обучения - очная

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 12.05.2014 N 504 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Составители:

канд. пед. наук, доцент кафедры русского и иностранных

языков ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Завгородняя Е.Л.

канд. пед. наук, доцент кафедры русского и иностранных

языков ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Макарова Е.Л.

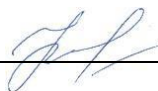
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23.06.2020 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт рабочей программы дисциплины
- 2 Структура и содержание дисциплины
- 3 Условия реализации рабочей программы дисциплины
- 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины
- 5 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.03 Иностранный язык** является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **ОГСЭ.03 Иностранный язык** является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина **ОГСЭ.03 Иностранный язык** реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины иностранный язык направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование у студентов общекультурных (ОК) в различных видах деятельности;
- расширение и углубление возможности обучающихся овладевать всеми другими дисциплинами среднего профессионального образования, благодаря умению извлекать и использовать информацию из иноязычных источников в целях изучения и творческого осмысления зарубежного опыта.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК -1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК-7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

ОК-8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

знать:

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

уметь:

- 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;

приобрести практический опыт:

- навыками общения на иностранном языке с учетом этнокультурных и профессиональных различий;
- подготовленной и неподготовленной монологической и диалогической речью в условиях межличностного общения в пределах изученного материала;
- современными информационными технологиями, способствующими межкультурной коммуникации.

Изучение иностранного языка призвано также обеспечить:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие культуры мышления, общения и речи;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов.

1.4 Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 188 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 6 часов;
- консультации -14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём дисциплины и виды учебной работы по очной форме

Вид учебной работы	Объём часов						
	семестр						итого
	1	2	3	4	5	6	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42	32	28	34	34	18	188
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия)	32	30	26	32	32	16	168
теоретическое обучение							
Лабораторные занятия	32	30	26	32	32	16	168
Практические занятия							
Контрольные работы							
курсовая работа (проект)							
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	6						6
в том числе:							
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)							
расчётно-графическая работа							
самоподготовка: материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.	6						6
Консультации	4	2	2	2	2	2	14
Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	.					Дифф. Зач.	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Лексико – грамматическое тестирование исходного уровня знаний		
Тема 1.1 Тестирование	Лабораторное занятие № 1 Тестирование исходного уровня.	2	3
Раздел 2	Коррективный лексико – грамматический курс		
Тема 2.1 Коррективный фонетический курс	Лабораторное занятие № 2 Правила чтения гласных букв. Гласные звуки. Личные местоимения в именительном и объективном падежах.	2	1
	Лабораторное занятие № 3 Правила чтения согласных букв. Глагол to have. Глагол to be.	2	1
	Лабораторное занятие № 4 Основные правила чтения буквосочетаний. Упражнения.	2	1
Тема 2.2 Коррективный грамматический курс	Лабораторное занятие № 5 Артикль. Местоимения some, any.	2	2
	Лабораторное занятие № 6 Порядок слов в простом предложении. Типы вопросов.	2	2
	Лабораторное занятие № 7 Имя прилагательное. Повторение школьного лексического минимума	2	2
	Лабораторное занятие № 8 Группа простых времён. Упражнения на лексику.	2	2
	Лабораторное занятие № 9 Модальные глаголы.	2	2
	Лабораторное занятие № 10 Количественные и порядковые числительные	2	2

	Лабораторное занятие № 11 Притяжательные местоимения. Притяжательный падеж.	2	2
	Лабораторное занятие № 12 Множественное число существительных. Предлоги .	2	2
	Лабораторное занятие № 13 Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	2
	Лабораторное занятие № 14 Глаголы to be, to have.	2	2
	Лабораторное занятие № 15 Система времен английского глагола. Временная форма Present Simple.	2	2
	Лабораторное занятие № 16 Числительные количественные и порядковые, дробные.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение фонетических, лексических и грамматических упражнений, чтение текстов, стихотворений, песен.	6	2
	Консультации по темам раздела 2	4	
Раздел 3	Грамматический материал		
Тема 3.1 Базовая грамматика (основной курс)	Лабораторное занятие № 17 Местоимения much, many, little, a little, few, a few.	2	2
	Лабораторное занятие № 18 Временная форма Past Simple..	2	2
	Лабораторное занятие № 19 Временная форма Future Simple.	2	2
	Лабораторное занятие № 20 Контрольная работа (времена группы Simple)..	2	2
	Лабораторное занятие № 21 Временная форма Present Continuous. Причастие 1.	2	2
	Лабораторное занятие № 22 Временные формы Past Continuous и Future Continuous.	2	2
	Лабораторное занятие № 23 Временная форма Present Perfect.	2	2
	Лабораторное занятие № 24 Временные формы Past, Future Perfect.	2	2
	Лабораторное занятие № 25 Обзор временных форм активного залога.	2	2
	Лабораторное занятие № 26 Пассивный залог (простые формы). Закрепление в упражнениях.	2	2

	Лабораторное занятие № 27 Пассивный залог (сложные формы). Закрепление в упражнениях.	2	2
	Лабораторное занятие № 28 Модальные глаголы и их эквиваленты.	2	2
	Лабораторное занятие № 29 Неличные формы глагола. Инфинитив и его функции в предложении. Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 30 Неличные формы глагола. Инфинитив и его функции в предложении. Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 31 Контрольная работа по всем видовременным формам глагола	2	2
	Консультации по темам раздела 3	2	
Раздел 4	Работа с тематическими текстами		
Тема 4.1 Education	Лабораторное занятие № 32 Тематический текст «State system of Russia»	2	3
	Лабораторное занятие № 33 Тематический текст «UK political system »	2	3
	Лабораторное занятие № 34 Тематический текст «US government »	2	3
	Лабораторное занятие № 35 Тематический текст «Education in Russia »	2	3
	Лабораторное занятие № 36 Тематический текст «Education in Great Britain»	2	3
	Лабораторное занятие № 37 Тематический текст «Education in the USA»	2	3
Тема 4.2 Agriculture	Лабораторное занятие № 38 Тематический текст «Agriculture in Russia »	2	3
	Лабораторное занятие № 39 Тематический текст «Agriculture in Great Britain»	2	3
	Лабораторное занятие № 40 Тематический текст «Agriculture in the USA»	2	3
	Лабораторное занятие № 41 Тематические тексты «My future profession»	2	3
	Лабораторное занятие № 42 Учебный текст «My working day »	2	2

	Лабораторное занятие № 43 Учебный текст « Timiryazev academy»	2	2
	Лабораторное занятие № 44 Учебный текст «My favorite subject »	2	2
	Консультации по темам раздела 4	2	
Раздел 5	Работа с учебными текстами.		
Тема 5.2 People and nature	Лабораторное занятие № 45 Учебный текст «Man and plants». Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 46 Учебный текст «Man and plants». Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 47 Учебный текст «Plant and Nature»	2	2
	Лабораторное занятие № 48 Учебный текст « Plant Formations»	2	2
	Лабораторное занятие № 49 Учебный текст «Plants formations and their environment». Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 50 Учебный текст «Plants formations and their environment». Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 51 Учебный текст «Students of agriculture in Britain». Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 52 Учебный текст «Students of agriculture in Britain». Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 53 Учебный текст «Environmental Conservation».	2	2
	Лабораторное занятие № 54 Учебный текст «Plants and their uses». Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 55 Учебный текст «Plants and their uses». Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 56 Учебный текст « Science ». Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 57 Учебный текст « Science ». Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 58	2	2

	Учебный текст «People and nature ». Part I		
	Лабораторное занятие № 59 Учебный текст «People and nature ». Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 60 Учебный текст «Seasons».	2	2
	Консультации по темам раздела 5	2	
Раздел 6	Работа с профессионально – ориентированными текстами.		
Тема 6.1 Applying for a Job	Лабораторное занятие № 61 Профессионально-ориентированный текст «My Profession» Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 62 Профессионально-ориентированный текст «My Profession» Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 63 Профессионально-ориентированный текст «Professional Identification » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 64 Профессионально-ориентированный текст «Professional Identification » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 65 Профессионально-ориентированный текст «Applying for a Job » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 66 Профессионально-ориентированный текст «Applying for a Job » Part II	2	2
Тема 6.2 Product Groups	Лабораторное занятие № 67 Профессионально-ориентированный текст «Main Types of Public Food Service Establishments. Interior. Equipment » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 68 Профессионально-ориентированный текст «Main Types of Public Food Service Establishments. Interior. Equipment » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 69 Профессионально-ориентированный текст «Products. Product Groups » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 70 Профессионально-ориентированный текст «Products. Product Groups » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 71 Профессионально-ориентированный текст «Menu. Wine List » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 72	2	2

	Профессионально-ориентированный текст «Menu. Wine List » Part II		
Тема 6.3 Traditional Meals	Лабораторное занятие № 73 Профессионально-ориентированный текст «Food Traditions» Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 74 Профессионально-ориентированный текст «Food Traditions» Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 75 Профессионально-ориентированный текст «Traditional Meals in Great Britain »	2	2
	Лабораторное занятие № 76 Профессионально-ориентированный текст «Crockery. Cutlery. Glassware. Napkins »	2	2
	Консультации №1 по темам раздела 6	2	
	Лабораторное занятие № 77 Профессионально-ориентированный текст «How to Lay the Table» Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 78 Профессионально-ориентированный текст «How to Lay the Table» Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 79 Профессионально-ориентированный текст « Basic Etiquette in the Communication with Foreign Customers» Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 80 Профессионально-ориентированный текст « Basic Etiquette in the Communication with Foreign Customers» Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 81 Профессионально-ориентированный текст «Serving Customers in the Restaurant. Ordering Food and Drinks » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 82 Профессионально-ориентированный текст «Serving Customers in the Restaurant. Ordering Food and Drinks » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 83 Профессионально-ориентированный текст «Taking Phone Calls»	2	2
	Лабораторное занятие № 84 Профессионально-ориентированный текст «Advertising and Consumer Demand»	2	2
	Консультации №2 по темам раздела 6	2	

Всего		188	
--------------	--	------------	--

Немецкий язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов в (заочная)	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Лексико – грамматическое тестирование исходного уровня знаний		
Тема 1.1 Тестирование	Лабораторное занятие № 1 Тестирование исходного уровня.	2	3
Раздел 2	Коррективный лексико – грамматический курс		
Тема 2.1 Коррективный фонетический курс	Лабораторное занятие № 2 Правила чтения гласных букв. Гласные звуки. Падежи.	2	1
	Лабораторное занятие № 3 Правила чтения согласных букв. Согласные звуки. Артикль.	2	1
	Лабораторное занятие № 4 Основные правила чтения буквосочетаний. Упражнения.	2	1
Тема 2.2 Коррективный грамматический курс	Лабораторное занятие № 5 Числительные. Глагол sein.	2	2
	Лабораторное занятие № 6 Порядок слов в простом предложении. Глагол haben	2	2
	Лабораторное занятие № 7 Предлоги места и времени. Склонение имен существительных.	2	2
	Лабораторное занятие № 8 Имя прилагательное. Упражнения на лексику.	2	2

	Лабораторное занятие № 9 Präsens сильных и слабых глаголов.	2	2
	Лабораторное занятие № 10 3 формы сильных глаголов	2	2
	Лабораторное занятие № 11 Притяжательные местоимения. Местоимения в дательном и винительном падежах.	2	2
	Лабораторное занятие № 12 Множественное число существительных. Предлоги.	2	2
	Лабораторное занятие № 13 Порядок слов в простом и вопросительном предложениях.	2	2
	Лабораторное занятие № 14 Глаголы haben, sein.	2	2
	Лабораторное занятие № 15 Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	2
	Лабораторное занятие № 16 Публичная презентация проекта «Основные отрасли с\х».	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение фонетических, лексических и грамматических упражнений, чтение текстов, стихотворений, песен, подготовка у презентации.	6	2
	Консультации по темам раздела 2	4	
Раздел 3	Грамматический материал		
Тема 3.1 Базовая грамматика (основной курс)	Лабораторное занятие № 17 Времена немецкого глагола в действительном залоге. Präsens.	2	2
	Лабораторное занятие № 18 Präteritum. Futurum.	2	2
	Лабораторное занятие № 19 Perfekt. Plusquamperfekt.	2	2
	Лабораторное занятие № 20 Контрольная работа.	2	2
	Лабораторное занятие № 21 Времена немецкого глагола в страдательном залоге.	2	2
	Лабораторное занятие № 22 Времена немецкого глагола в страдательном залоге.	2	2

	Лабораторное занятие № 23 Времена немецкого глагола в страдательном залоге.	2	2
	Лабораторное занятие № 24 Инфинитивные группы и обороты.	2	2
	Лабораторное занятие № 25 Модальные глаголы.	2	2
	Лабораторное занятие № 26 Haben zu, sein zu	2	2
	Лабораторное занятие № 27 Безличные местоимения man, es.	2	2
	Лабораторное занятие № 28 Сложные слова.	2	2
	Лабораторное занятие № 29 Инфинитив и его функции в предложении.	2	2
	Лабораторное занятие № 30 Контрольная работа по всем видовременным формам глагола	2	2
	Лабораторное занятие № 31 Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) по теме «Основные отрасли с\х страны изучаемого языка».	2	
	Консультации по темам раздела 3	2	
Раздел 4	Работа с тематическими текстами		
Тема 4.1 Die Bildung	Лабораторное занятие № 32 Тематический текст «Das Schulsystem in Deutschland»	2	3
	Лабораторное занятие № 33 Тематический текст «Das Schulsystem in Russland»	2	3
	Лабораторное занятие № 34 Тематический текст «Im Unterricht».	2	3
	Лабораторное занятие № 35 Тематический текст «Im Deutschunterricht».	2	3
	Лабораторное занятие № 36 Тематический текст «Aus Geschichte der Timirjasew – Akademie»	2	3
	Лабораторное занятие № 37 Тематический текст «Ich studiere an der Fakultät für Technologie der Verarbeitung der	2	3

	landwirtschaftlichen Produktion»		
Тема 4.2 Die Landwirtschaft	Лабораторное занятие № 38 Тематический текст «Die Landwirtschaft Russlands»	2	3
	Лабораторное занятие № 39 Тематический текст «Die Landwirtschaft Deutschlands»	2	3
	Лабораторное занятие № 40 Тематический текст «Die Landwirtschaft und ihre Probleme». Teil 1	2	3
	Лабораторное занятие № 41 Тематический текст «Die Landwirtschaft und ihre Probleme». Teil 2	2	3
	Лабораторное занятие № 42 Тематический текст «Die europäische Agrarpolitik». Teil 1	2	3
	Лабораторное занятие № 43 Тематический текст «Die europäische Agrarpolitik». Teil 2	2	3
	Лабораторное занятие № 44 Подготовка проекта. «Что мы можем сделать, чтобы спасти окружающую среду нашего региона».	2	3
	Консультации по темам раздела 4	2	
Раздел 5	Работа с учебными текстами.		
Ich studiere an der Fakultät für Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produktion	Лабораторное занятие № 45 Учебный текст «Mein Tagesablauf»	2	2
	Лабораторное занятие № 46 Учебный текст «Die Agraruniversität Woronesh»	2	2
	Лабораторное занятие № 47 Учебный текст «Mein Studium»	2	2
	Лабораторное занятие № 48 Учебный текст «Ich studiere an der Fakultät für Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produktion».	2	2
	Лабораторное занятие № 49 Учебный текст «Das Universitätsleben ».	2	2
	Лабораторное занятие № 50 Учебный текст «Russland»	2	2
	Лабораторное занятие № 51 Учебный текст «Deutschland»	2	2
	Лабораторное занятие № 52	2	2

	Учебный текст «Berlin».		
	Лабораторное занятие № 53 Учебный текст «Woronesh ».	2	2
	Лабораторное занятие № 54 Учебный текст Учебный текст «Die geographische Lage Dts». Teil 1	2	2
	Лабораторное занятие № 55 Учебный текст Учебный текст «Die geographische Lage Dts». Teil 2	2	2
	Лабораторное занятие № 56 Учебный текст «Die politische Ordnung Dts». Teil 1	2	2
	Лабораторное занятие № 57 Учебный текст «Die politische Ordnung Dts». Teil 2	2	2
	Лабораторное занятие № 58 Учебный текст «Die LW der BRD». Teil 1	2	3
	Лабораторное занятие № 59 Учебный текст «Die LW der BRD». Teil 2	2	3
	Лабораторное занятие № 60 Групповое обсуждение вопроса «С\х нашего региона (состояние, тенденции, развитие)».	2	2
	Консультации по темам раздела 5	2	
Раздел 6	Работа с профессионально – ориентированными текстами.		
Technologie der Verarbeitung der Landprodukte	Лабораторное занятие № 61 Профессионально-ориентированный текст «Nahrung und Nahrungsmittel ».	2	2
	Лабораторное занятие № 62 Профессионально-ориентированный текст А «: Die gesunde Ernährung». Профессионально-ориентированный текст В: «Das Zubereiten des Mittagessens».	2	2
	Лабораторное занятие № 63 Профессионально-ориентированный текст «Nährstoffe».	2	2
	Лабораторное занятие №64 Профессионально-ориентированный текст «Fette».	2	2
	Лабораторное занятие №65 Профессионально-ориентированный текст «Eiweiß».	2	2
	Лабораторное занятие № 66 Профессионально-ориентированный текст «Vitamine».	2	2

Лабораторное занятие № 67 Профессионально-ориентированный текст «Kohlenhydrate».	2	2
Лабораторное занятие № 68 Профессионально-ориентированный текст «Mineralstoffe».	2	2
Лабораторное занятие № 69 Профессионально-ориентированный текст «Wasser».	2	2
Лабораторное занятие № 70 Профессионально-ориентированный текст «Zucker».	2	2
Лабораторное занятие № 71 Профессионально-ориентированный текст «Stärke».	2	2
Лабораторное занятие № 72 Профессионально-ориентированный текст «Speisesalz».	2	3
Лабораторное занятие № 73 Профессионально-ориентированный текст «Kartoffeln».	2	3
Лабораторное занятие № 74 Профессионально-ориентированный текст «Gemüse».	2	3
Лабораторное занятие № 75 Профессионально-ориентированный текст «Obst und Früchte».	2	3
Лабораторное занятие № 76 Учебная дискуссия по теме ««Мир профессий. Профессии в сфере агропромышленного комплекса».	2	3
Консультация №1 по темам раздела 6	2	
Лабораторное занятие № 77 Профессионально-ориентированный текст «Mehl und Mehlerzeugnisse».	2	3
Лабораторное занятие № 78 Профессионально-ориентированный текст «Das Brot».	2	3
Лабораторное занятие № 79 Профессионально-ориентированный текст «Milch und Milcherzeugnisse».	2	3
Лабораторное занятие № 80 Профессионально-ориентированный текст «Butter und Käse». Teil1.	2	3
Лабораторное занятие № 81 Профессионально-ориентированный текст «Butter und Käse» Teil 2.	2	3

	Лабораторное занятие № 82 Профессионально-ориентированный текст «Fleisch und Fleischerzeugnisse».	2	3
	Лабораторное занятие № 83 Профессионально-ориентированный текст «Fisch und Fischerzeugnisse».	2	2
	Лабораторное занятие № 84 Просмотр и обсуждение видеофильма ««Топ аграрных профессий будущего».		
	Консультация № 2 по темам раздела 6	2	
Всего		188	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины:

- модульные технологии;
- технология критического мышления;
- технология проблемного обучения;
- технология проектного обучения;
- информационно-коммуникативные технологии;
- кейс-технологии.

Применение данных технологий позволит сократить временные затраты на подготовку обучающихся к учебным занятиям; будут способствовать формированию ключевых компетенций, а также получению качественно нового образовательного продукта как квинтэссенции всех ключевых компетенций, востребованных в современном обществе.

3.1.2. Реализация компетентного подхода с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий

3.1.2. Реализация компетентного подхода с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Активные и интерактивные формы проведения занятий
1	ЛПЗ	Публичная презентация проекта «Основные отрасли с\х».
2	ЛПЗ	Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) по теме «Основные отрасли с\х страны изучаемого языка».
3	ЛПЗ	Подготовка проекта. «Что мы можем сделать, чтобы спасти окружающую среду нашего региона».
4	ЛПЗ	Групповое обсуждение вопроса «С\х нашего региона (состояние, тенденции, развитие)».
5	ЛПЗ	Учебная дискуссия по теме ««Мир профессий. Профессии в сфере агропромышленного комплекса».
6	ЛПЗ	Просмотр и обсуждение видеофильма ««Топ аграрных профессий будущего».

* ЛПЗ - Лабораторно- практическое занятие

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Учебная аудитория лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет иностранного языка»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 148

	наглядные пособия.	
2	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

3.3. Информационное обеспечение обучения *(перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)*

Основные источники:

1. Антипова Л. В. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) [электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Л. В. Антипова, Н. С. Родионова, В. К. Курчаева, Е. Е. Курчаева, А. А. Нагдалян, Н. П. Оботурова, Л. О. Рясина - Москва: Издательство Юрайт, 2020 - 217 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]
2. Коровкина Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум. English in the profession. Food catering. Course pack [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Д. В. Коровкина - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017 - 76 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
3. Макарова Е. Л. Zeit für Deutsch: Erfolgreich ins Fachstudium: Lehr- und Arbeitsbuch: учебное пособие по дисциплине "Иностранный язык" для учащихся СПО всех направлений, профилей и специальностей / Е. Л. Макарова, Т. В. Байдикова; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019 - 91 с. [ЦИТ 19674] [ПТ]
4. Чапаева, Л. Г. Французский язык. Вводный курс [электронный ресурс]: практикум для спо / Л. Г. Чапаева - Саратов: Профобразование, 2020 - 152 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Дополнительные источники:

1. Torway to English [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по дисциплине "Иностранный язык" для всех направлений, профилей и специальностей / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. А. С. Менжулова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019 [ПТ]
2. Анненкова Н. Н. Немецкий язык = Sprechstoff zum mündlichen Ausdruck: тематический материал для развития навыков устной речи: [учебно-методическое пособие] / Н. Н. Анненкова, Л. А. Шишкина; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2016 - 82 с. [ЦИТ 15055] [ПТ]
3. Левина М. С. Французский язык в 2 ч. Часть 1 [электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Левина М. С., Самсонова О. Б., Хараузова В. В. - Москва: Издательство Юрайт, 2020 - 374 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]
4. Левина М. С. Французский язык в 2 ч. Часть 2 [электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Левина М. С., Самсонова О. Б., Хараузова В. В. - Москва: Издательство Юрайт, 2020 - 219 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]
5. Сусименко Е. В. Английский язык для аграриев: виноделие (B1) [электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Сусименко Е. В., Рождественская С. В., Эбель Н. В. - Москва: Издательство Юрайт, 2019 - 342 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

Методические издания:

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Иностранный язык (немецкий язык)" (среднее общее образование, базовая дисциплина) для обучающихся по специальностям среднего профессионального образования [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Т. В. Байдикова, Т. В. Частухина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

2. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Иностранный язык" (общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл) для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Е. Л. Завгородняя, Т. В. Байдикова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

3. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Иностранный язык" (среднее общее образование, базовая дисциплина) для обучающихся по специальностям среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: [19.02.08] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Е. Л. Завгородняя, Т. В. Байдикова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

Периодические издания:

1. Food Microbiology [Электронный ресурс] / Academic Press - Великобритания: Academic Press, [ЭИ]

2. Food Science and Technology International [Электронный ресурс] / Sage Publications - Соединенные Штаты Америки: Sage Publications, [ЭИ]

3. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2019

Электронные ресурсы:

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей

общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. <http://www.studygerman.ru/> (Грамматика немецкого языка. Сборник аутентичных текстов на немецком языке).

6. <http://www.auslandsschulwesen.de> (Федеральное административное ведомство).

7. <http://www.bundestag.de> (Немецкий парламент).

8. <http://www.de-online.ru> (Немецкий с удовольствием. Видеотрансляция, аудирование

текстов на немецком языке).

9. <http://deutsch.info/ru> (Многоязычная онлайн-платформа для изучения немецкого языка).

10. <http://www.deutschland.de> (Ваше окно в Германию).

11. <http://startdeutsch.ru> (Сборник тестов по немецкому языку)

12. www.deutsche-kultur-international.de (Культура Германии)

13. <http://deutsche-welt.info> (Немецкий и немецкоязычный мир от А до Я)

14. <http://www.class.uh.edu> (Грамматика немецкого языка).

Современные профессиональные базы данных:

1. Информационная система Everyday English in Conversation - <http://www.focusenglish.com>

2. База данных Oxford Journals Оксфордская открытая инициатива включает полный и факультативный открытый доступ к более, чем 100 журналам, выбранным из каждой предметной области – https://academic.oup.com/journals/pages/social_sciences

3. Online словарь и тезаурус Cambridge Dictionary - <https://dictionary.cambridge.org/ru>
4. Online универсальный немецко-русский словарь PONS - <https://ru.pons.com/>
5. База данных по немецкому языку - <https://www.duden.de>

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020

	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 -21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022

	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Программное обеспечение общего назначения

2. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся умеет: -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;	устный опрос, участие в работе в диалоговом режиме, контроль понимания прочитанного текста, устный и письменный перевод текстов, устный опрос, выполнение контрольных работ, тестирование, проверка письменных работ
Обучающийся знает: -1200-1400 лексических единиц; -грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	устный опрос, выполнение контрольных работ, тестирование

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество своей работы.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение формулировать цель и задачи предстоящей деятельности при выполнении практических работ; - умение представить конечный результат деятельности в полном объеме; - оценка эффективности и качества их выполнения.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самооанализа принимаемых решений на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка решения ситуационных задач
ОК 4. Способность осуществлять поиск и использование информации,	Извлечение и анализ информации из	Экспертная оценка эффективности работы

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	с источниками информации. Качественная оценка результатов практической деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Анализ полноты, качества, достоверности, логичности изложения найденной информации
ОК 6. Способность самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать круг задач профессионального и личностного развития; уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Тестирование, организация самостоятельной работы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявление интереса к обучению; Использование знаний на практике; Определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения . Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение за деятельностью и поведением обучающегося в ходе освоения образовательной программы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ новых решений и технологий для оптимизации	Наблюдение за деятельностью и поведением

	профессиональной деятельности.	обучающегося в ходе освоения образовательной программы
--	--------------------------------	--

5 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Критерии оценки результатов обучения

5.1.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	- ответы при ведении беседы (диалога) на иностранном языке дал четко, диалог вел свободно с использованием правил речевого этикета.
«хорошо»	- ответы при ведении беседы (диалога) на иностранном языке дал достаточно свободно, но с незначительными фонетическими и грамматическими ошибками, не искажающими общий смысл.
«удовлетворительно»	при ведении беседы (диалога) не на все вопросы дал ответы.
«неудовлетворительно»	выставляется в тех случаях, когда не выполнены условия, позволяющие выставить оценку «удовлетворительно».

5.1.2. Критерии оценки тестирования

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый (удовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый (хорошо)	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий (отлично)	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

5.1.3. Критерии оценки доклада

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	- обучающийся глубоко и всесторонне усвоил проблему; - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;

	- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью; - умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; - делает выводы и обобщения
Хорошо	- обучающийся твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью; - аргументирует научные положения; - делает выводы и обобщения
Удовлетворительно	тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении психологических знаний; - слабо аргументирует научные положения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений
Неудовлетворительно	- обучающийся не усвоил значительной части проблемы; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; - испытывает трудности в практическом применении знаний; - не может аргументировать научные положения; - не формулирует выводов и обобщений

5.1.4. Критерии оценки индивидуальных заданий (проектов)

Оценка «5»: работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительные отзывы руководителя; при защите работы обучающийся показывает достаточно глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «4»: носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя; при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «3»: носит практический характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; в отзывах руководителя имеются замечания по содержанию работы и оформлению; при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

5.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

5.2.1. Устный опрос

Высказывание по теме (Решение коммуникативной задачи) Немецкий язык/ Английский язык

1. Я и мое окружение – Биография, интересы, увлечения; деловые/неофициальные отношения с другими людьми. Моя семья, состав семьи, родственные связи и отношения, занятия членов семьи, работа по дому, обязанности в семье.
2. Город, в котором я учусь – История, достопримечательности, культурные связи.
3. Учеба в вузе – Структура вуза. Организация учебного процесса, учебный год, занятия, формы контроля. Основные учебные дисциплины. Занятия по иностранному языку. Студенческая жизнь. Планы на будущее.
4. Страна изучаемого языка - история, география, столица, крупные города, достопримечательности, отрасли экономики (для экономических специальностей).
5. Россия - история, география, столица, крупные города, достопримечательности, отрасли экономики (для экономических специальностей).
6. Сельское хозяйство стран изучаемых языков. Структура, отрасли уровень развития, достижения в производстве и с/х науке.
7. Система образования страны изучаемого языка - структура, школьное и вузовское образование.
8. Система образования России - структура, школьное и вузовское образование.
9. Политические системы стран изучаемого языка и России-ветви власти, формы правления, современные партии и политические течения.
10. Моя профессия. Специфика деятельности специалиста.
11. Выдающиеся деятели. Биографии известных деятелей науки стран изучаемого языка и России. Основные этапы их жизни и деятельности. Вклад в развитие отраслевой науки.
12. Защита окружающей среды. Проблема загрязнения атмосферы воды и почвы. Роль человека.

5.2.2. Тестовые задания

Лексико-грамматический тест №1 (Английский язык)

Choose the best variant a, b or c.

- 1 Luckily, Jason was able toa full recovery after his accident.
a) have b) make c) do
- 2 Let's not argue about this anymore,?
a) shall we b) will we c) do we
- 3 Brandon is.....selfish person that he never cares about how anyone else feels.
a) a so b) such a c) so a
- 4 After the earthquake, most houses in the old village were left..... ruins.
a) in b) at c) on

- 5 Jane had to turn.....Bette's invitation to dinner, because she wasn't feeling very well.
a) off b) away c) down
- 6 Can you please stop at Ben? Why are you so angry with him?
a) glancing d) glaring c) glimpsing
- 7 I'd sooner the holidays somewhere by the sea, if you don't mind.
a) spend b) to spend c) spending
- 8 Jenny only eats dairy products which are... in fat.
a) low b) short c) small
- 9 Patrick didn't tell.....that he was moving house.
a) someone b) no one c) anyone
- 10 On the last night of the festival, they amazing fireworks.
a) burn b) let off c) go off
- 11 Hi's not worthyour old dishwasher; you can get a new one at a good price.
a) you fix b) to fix c) fixing
- 12 The first sighting of the Loch Ness Monster goes back to the 6th century.
a) recorded b) ancient c) mythical
- 13 Apartthe cold weather, our trip to Spain was quite enjoyable.
a) of b) for c) from
- 14 I ran.....a friend I hadn't seen for a long time yesterday.
a) over b) into c) across
- 15 It's always worthwhile toour support to a charity.
a) give b) lend c) donate
- 16 James will pick you up at 8:00,you decide to take your own car.
a) if b) when c) unless
- 17 Tracy told me she.....me her car for the weekend.
a) has lend b) lends c) would lend
- 18 Eating too much junk food and not exercising can lead health problems.
a) to b) at c) in
- 19 Alex says he'd like to Edinburgh rather than drive all the way up there.
a) to fly b) fly c) flying
- 20 Mary's skirt was too long, so a few centimetres.
a) she had shortened it b) she had it shortened c) it had shortened

Лексико-грамматический тест №1
(Немецкий язык)

I Lexik

Finden Sie passende Wortverbindungen

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1. ein Hotelzimmer | 10. den Koffer |
| 2. Internetzugang | a) besorgen |
| 3. mit Karte | b) beantragen |
| 4. Wetterberichte | c) zusammenstellen |
| 5. ein Visum | d) frei haben |
| 6. Flugtickets | e) sammeln |
| 7. den Reiseplan | f) zur Verfügung stellen |
| 8. Eindrücke | g) erhalten |
| 9. einen Pass | h) bezahlen |

i) durchsehen

j) packen

II Grammatik

1. Füllen Sie die Lücken aus. Verwenden Sie dabei das Perfekt.

- 1) Als ich vor drei Jahren nach Nürnberg_____ (ziehen)_____, _____ ich alle meine Sachen aus Norddeutschland mit dem Zug (bringen).
- 2) Einmal_____ er seinen Zug_____ (verpassen).
- 3) Mein Vater_____ in seiner Kindheit selten Sorbisch (sprechen).

2. Setzen Sie richtige Adjektivendungen ein.

- 1) Herzlich willkommen zu erlebnisreich___Urlaubstagen am Rhein.
- 2) Unser klei___Familienhôtel bietet perfekt___Erholung an.
- 3) In den gemütlich___Zimmern gibt es ein geräumig___Badezimmer.

3. Schreiben Sie das passende Wort ein.

- 1) Können Sie mir bitte sagen, _____ es hier in der Nähe ein Hotel gibt?
- 2) Ich möchte gerne wissen, _____ Sie ankommen möchten?
- 3) Darf ich fragen, _____ man zum Frühstück bekommen kann?

4. Schreiben Sie folgende Sätze im Passiv.

- 1) Katharina die Große unterschrieb das „Einladungsmanifest“.
- 2) In dem Manifest lud sie Fachleute und Bauern nach Russland ein.
- 3) Deutsche Bauern pflanzten viele Fruchtbäume.

III Sprechen

Ordnen Sie die Nummern der Sätze zu.

Der Hotelangestellte: _____ Der Gast: _____

- 1) Kann ich mit MasterCard bezahlen?
- 2) Wie lange möchten Sie bleiben?
- 3) Kann ich etwas für Sie tun?
- 4) Möchten Sie das Frühstück auf Ihr Zimmer bestellen?
- 5) Haben Sie ein Doppelzimmer mit Ausblick zum See frei?

IV Landeskundliches

1. In der Lausitz sind ... zu Hause. a) Russen b) Sorben c) Deutschen
2. Die Sorben sind ein ... Volk. a) slawisches b) deutsches c) eigenes
3. An den Schulen in der Lausitz wird ... unterrichtet.
a) nur deutsch b) nur sorbisch c) zweisprachig
4. Am bekanntesten aus der Spreewälder Küche sind

- a) Ostereier b) Gurken c) Trachten
5. Katharina die Grosse lebte in ... Jahrhundert. a) 18. b) 17. c) 16.
6. Sie wurde in ... geboren. a) Deutschland b) Preußen c) Russland
7. Ihr Mann hieß ... a) Peter III. b) Peter II. c) Peter I.
8. Wählen Sie die Namen der bekannten Russlanddeutschen.
- a) Fonwisin b) Koch c) Krusenstern d) Schnittke e) Peter I. f) Schumann

Лексико-грамматический тест №2
(Английский язык)

Choose the best variant a, b or c.

- 1 Move your coffee away from your computer because you it on your keyboard.
a) spill it b) are spilling c) are going to spill
- 2 I haven't heard her two weeks, guess she's been very busy.
a) about b) from c) of
- 3 It's in here. Can you open the window, please?
a) too hot b) hot enough c) enough hot
- 4 Dean has a nasty of leaving all the lights on when he leaves the house.
a) custom b) habit c) tradition
- 5 What do you suggest about my nosy neighbour? She's really annoying!
a) me to do b) I do c) me doing
- 6 Jane and George are very much in character; they're both friendly and sociable.
a) similar b) alike c) same
- 7 Don't worry, by the time we set off on our hiking trip it... raining.
a) will have stopped b) will stop c) will be stopping
- 8 This painting a scene from the artist's hometown.
a) sketches b) designs c) portrays
- 9 When the little girl heard that the clown wouldn't be able to make it to her party, she burst tears.
a) into b) with c) to
- 10 Can you keep the kitchen while I'm cooking? I'm preparing a surprise for you!
a) off b) out c) out of
- 11 Lisa didn't know how to get to the museum, so she asked a local to tell her where
a) was it b) it was c) is it
- 12 We can do you want for your birthday. It's your choice!
a) whichever b) whatever c) however
- 13 Can you help me open an email, please? I don't know how to do it.
a) account b) subscription c) connection
- 14 After a short break, Jonathan continued his homework.
a) to do b) to doing c) doing
- 15 Emma home this week, because she hasn't been feeling very well.
a) is staying b) stays c) will have stayed
- 16 You have seen Patrick at the concert. He's been in Milan for the past two weeks.
a) can't b) mustn't c) may not
- 17 This is idea you've ever had, Joe!
a) the worse b) the worst c) worst
- 18 If Julie to come with us, she'll have to be here at 8:00.
a) will want b) would want c) wants
- 19 Bill bumped into a door and his eye.

- a) broke b) bruised c) sprained
- 20 Why do you carrybehaving like this when you know how much it annoys everyone?
- a) through b) on c) out

Лексико-грамматический тест №2
(Немецкий язык)

I Lexik

Finden Sie passende Wortverbindungen

1. den Dialog
2. zu einer Reise
3. Deutsch
4. an einem Projekt
5. einen neuen Blickwinkel
6. auf die Reise
7. in die andere Gesellschaft
8. Kontakte
9. von der Auslandserfahrung
10. auf die Schwierigkeiten

- a) beibringen
- b) entspannt sein
- c) sich beteiligen
- d) sich integrieren
- e) stoßen
- f) anregen
- g) profitieren
- h) erhalten
- i) knüpfen
- j) aufbrechen

II Grammatik

1. Füllen Sie die Lücken aus. Verwenden Sie dabei die Pronominaladverbien.

- 1) Die Schüler interessieren sich _____, wie das Ausbildungssystem im Austauschland funktioniert.
- 2) Die Jugendlichen freuen sich _____, dass sie selbst entscheiden können.
- 3) Die Eltern informieren sich _____, ob sie ihre Kinder während des Austauschjahres besuchen können.

2. Füllen Sie die Lücken aus. Verwenden Sie dabei richtige Relativpronomen.

- 1) Die Erde, _____ die Raumstation kreist, wird dabei untersucht.
- 2) Das Ziel des Projektes, _____ so viele Länder arbeiten, ist es viele Versuche durchzuführen.
- 3) Chemische und biologische Prozesse, _____ die Schwerelosigkeit wirkt, verlaufen im All anders.

3. Stellen Sie Fragen an einen Austauschschüler. Verwenden Sie dabei die Pronominaladverbien.

- 1) sich vorbereiten auf + Akk.
- 2) träumen von + Dat.
- 3) sich konzentrieren auf + Akk.

III Schreiben

Schreiben Sie einen Brief an deinen deutschen Freund und erzähle ihm darüber, was ihr jetzt in der Deutschstunde macht und wie ihr euch auf den Austausch vorbereitet. Fragen Sie ihn danach, ob er daran teilnimmt (3 Fragen).

Лексико-грамматический тест №3 *(Английский язык)*

Choose the correct item.

1. You're really late! I ... for you for over an hour.
a) have waited b) was waiting c) have been waiting
2. Ian was ... at a man across the street, trying to remember where he knew him from.
a) staring b) inspecting c) seeing
3. Linda, ... is very keen on computers, is studying to be a graphic designer.
a) who b) that c) which
4. Harry is very ... to his friends and will never disappoint them.
a) caring b) patient c) loyal
5. The birth of their baby son brought ... many changes to James and Lilly's life.
a) off b) up c) about
6. When Helen got to the station, the train ...
a) just left b) had just left c) has just left
7. Unless you ... me what's wrong, I can't help you.
a) don't tell b) tell c) will tell
8. Some tracks on this CD are extremely

- a) perfect b) excellent c)impressive
9. You ... see a dentist about that toothache of yours.
a) better b) should c) ought
10. Emma's friend lives very close to her, so she always goes to her house ... foot.
a) by b) on c) with
11. Our teacher made the whole class ... back after school.
a) to stay b) stay c) staying
12. She said she ... away the following weekend.
a) was going to be b) had been c) will be
13. Environmental organizations work towards the of the natural environment.
a) emission b) conservation c) adoption
14. These jeans are too big for you; you need to take them ...
a) in b)up c) out
15. How long ... about this?
a) are you knowing b) do you know c) have you known
16. Melanie wishes she ... the offer they made her.
a) would accept b) accepts c) had accepted
17. Marco wants to improve his listening skills in English, so he watches English films without
a) subtitles b) scripts c) headings
18. You can't use the printer; it's ... of order.
a) away b) out c) down
19. Someone's left the front door open: I ... it immediately.
a) 'm closing b) 'll close c) 'll be closing
20. Mildred's out ... some errands; do you want to wait for her?
a) having b) going on c) running

Лексико-грамматический тест №3
(Немецкий язык)

Задание 1. Укажите буквой пропущенную грамматическую форму, которую вы считаете правильной.

1. Der Lehrer fragt....
a) den Studenten b) den Student c) dem Studenten
2. Der Lehrer bringt. .. ein Buch.
a) den Schuler b) den Schülern c) der Schuler
3. Nennen Sie mir bitte noch einmal.
a) Ihre Name b) Ihren Namen c) Ihren Name
4. Wolfgang Amadeus Mozart ist Osterreicher, die Musik ist aber in der ganzen Welt bekannt und beliebt.
a) der Komponist b) der Komponrsten c) des Komponisten
5. Die Biographie dieses... ist typisch.
a) Held b) Heldes c)Helden
6. Die schwere Arbeit unseres ist pausenlos.
a) Herz b) Herzens c) Herzen
7. Aus einem kleinen wächst ein Baum heraus.
a) Samen.b) Same.c) Samens

8. Am Ende des Wortes schrieb man früher statt „ss“ ... „ß“.
a) dem Buchstaben b) den Buchstaben c) der Buchstabe
9. Die Fenster ... sind groß, breit und neu.
a) des Hauses b) das Haus c) dem Haus
10. Zu Weihnachten bringt der Weihnachtsmann ... Geschenke.
a) die Kinder b) der Kinder c) den Kindern
11. Die Mutter ... arbeitet in einem Büro im Zentrum der Stadt.
a) der Mädchen b) dem Mädchen c) des Mädchens
12. Meine Großeltern leben in ... nicht weit von der Stadt Jaroslawl.
a) eines Dörfchens b) einem Dörfchen c) ein Dörfchen
13. Das Röntgenbild zeigt die Fehler in der Struktur
a) einer Metallstück b) eines Metallstücks c) einem Metallstück
14. In.... spielen die Schuler lustig Fußball.
a) die Pause b) der Pause c) dem Pause
15. In.... zurückgekehrt, nahm Rimski-Korsakow das Komponieren wieder auf.
a) das Heimat b) den Heimat c) die Heimat
16. Auf den Straßen.... sehen wir viele moderne Autos.
a) des Städters b) der Stadt c) die Stadt
17. Die Lehrerin lobtder Schülerin.
a) die Antwort b) der Antwort c) das Antwort
18. Der Präsident...ist Staatsoberhaupt.
a) des BRD b) der BRD c) die BRD

Задание 2. Установите соответствие между заголовками 1–8 и текстами А–Г. Запишите свои ответы в таблицу. Используйте каждую цифру только один раз. В задании есть один лишний заголовок.

1. Helfer und Retter
2. Helfer im Haus
3. Mode als Beruf und Berufung
4. Spezialist für Hundekrankheiten gesucht
5. Mode für Hunde und Haustiere
6. Beruf und Hobby unter einem Hut
7. Hut ist wieder Mode
8. Unordnung als Krankheit

A. Dass Hunde für mich schon immer weitaus mehr waren als nur eine nette Begleitung zeichnete sich schon früh ab. Wo immer ein Hund war. da war ich auch, was immer ich über Hunde zu lesen, zu hören oder zu sehen bekam, inhalierte ich. Mehr und mehr realisierte ich, dass auch mein beruflicher Weg mit Hunden zu tun haben musste. Nach abgeschlossenem

Studium der Fächer Journalismus, Marketing und Kommunikation und einer Ausbildung zur Hundetrainerin bei Canis. dem Zentrum für Kynologie in Deutschland, fiel es mir wie Schuppen von den Augen: Fachjournalismus zum Thema Hund, das war mein Weg!

B. Lange Zeit sah man kaum noch jemanden (außer ältere Damen und Herren), der einen Hut trug. Nun geraten die Kopfbedeckungen wieder in den Blickpunkt, weil es als chic gilt, den möglichst zum sonstigen Outfit passenden Hut zu tragen. Hüte und schicke Mützen werden überall in einer großer Vielfalt angeboten. Nützlich ist so eine Kopfbedeckung ja obendrein, denn sie wärmt den Kopf, über den in der kalten Jahreszeit ein Großteil der Körperwärme verloren geht. So ist man also mit Hut gut «behütet» und geht auch noch mit der Mode.

C. Schon als Kind beschäftigte sich Gisela mit Puppen, denen sie selbst genähte Kleidchen anlegte. Später übertrug sie ihre nährischen Fertigkeiten auf die Erwachsenenmode und kleidete sich — ihrem modischen Geschmack folgend — selbst ein. Dann lernte sie Damenschneiderin und studierte an der Modeschule «Müller und Sohn» in München und erweiterte bei einer amerikanischen Firma ihr Wissen über moderne Technologien. In einem Interview sagt sie: «Ich lebe mit der Mode, ich liebe sie von Herzen, und es bereitet mir viel Spaß aus jeder Frau modisch gewissermaßen das letzte herauszuholen».

D. Ohne Frage ist auch in unserer hoch technisierten Welt der Rettungshund das sicherste und schnellste Mittel zur Ortung verschütteter und vermisster Personen. Aber einen «Rettungshund» gibt es nicht. Kein Hund ist universell einsetzbar, hier gibt es auch «Spezialisten». Nach einem Lawinenunglück sind häufig Menschen unter Schneemassen verschüttet. Ein Lawinensuchhund zeigt seinem Hundeführer durch Bellen und intensives Scharren, wo ein Opfer verschüttet ist. Werden Personen in unübersichtlichem Gelände vermisst, zeigt sich besonders die Überlegenheit der Hunde, die wegen ihrer guten Nase diese Personen schon auf große Entfernungen riechen können.

E. Ja, dieses Faltbrett ist ein Wunder. Der ideale Helfer, auf den ich nicht mehr verzichten möchte! T-Shirts, Hemden und mehr kann ich in Sekundenschnelle akkurat auf eine Größe (ca. 24 cm breit) falten. Da die Wäschestücke eine einheitliche Größe haben, können diese platzsparend in Schränken und Schubladen untergebracht werden und die Wäsche bleibt dadurch knitterfrei. Besonders beliebt ist das Brett bei meinem Mann. Am Anfang war ich skeptisch, aber heute spare ich damit nun viel Zeit und auch viel Platz beim Einräumen der Wäsche.

F. Nach Schätzungen von Selbsthilfegruppen leben in Deutschland rund 1,8 Millionen Menschen mit «Messie»-Syndrom. Sie sammeln Zeitungen, Elektroschrott und Joghurtbecher — ihr Alltag wird von Chaos und Desorganisation beherrscht. Sie können keine Ordnung halten und wollen keine Ordnung. Da hilft auch keine Haushaltshilfe. Ihr Leben wird durch das Anhäufen von Dingen bestimmt und sie haben in ihrer Wohnungen kaum noch Platz zum Leben. Solche Menschen werden als «Messies» bezeichnet. Das äußere Chaos ist meist Ausdruck einer psychischen Erkrankung.

G. Es geht um meinen Hund. Er hat eine sehr seltsame Kruste an seinem Kopf. Diese ist aber auch am Rücken zu sehen. Ich habe natürlich Ärzte gefragt, aber einige meinten dass es vielleicht am Futter liegt. Tat es nicht. Ich habe es auch mit Cremes versucht, was eigentlich ganz gut half, aber die Haut sah dann immer so rot aus, also habe ich es gelassen, da ich gedacht habe das es vielleicht brennen könne. Nun bin ich hier gelandet und frage mich ob es vielleicht eine typische Jack-Russel-Terrier-Krankheit sein könnte. Vielleicht gibt es unter Euch Experten, die sich in Hundekrankheiten auskennen? Haben eure Hunde so etwas auch (gehabt)? Könnt ihr mir irgendwas empfehlen?

Текст	A	B	C	D	E	F	G
Заголовок							

Лексико-грамматический тест №4(Английский язык)

Choose the correct item.

1. Stephen told his brother ... his laptop without asking him first.
a) don't use b) not to use c) to not use
2. The book I've been reading ... in the future.
a) sets b) has set c) is set
3. Tom's starting ... at his new job is 30,000 euros a year.
a) salary b) debt c) wage
4. Fruit and vegetables are rich ... vitamins and minerals.
a) on b) of c) in
5. I'm afraid I don't have time to chat. I ... in a few minutes.
a) am leaving b) leave c) going to leave
6. Ian was jogging in the park when he ... someone calling for help.
a) heard b) was hearing c) had heard
7. It was such a pleasant surprise to run ... my teacher at the theatre!
a) over b) into c) away
8. Lucy ... to an Indian restaurant before, and she is really enjoying it.
a) has never been b) has never eaten c) has never gone
9. Sarah wants to ... in her school's singing competition.
a) participate b) attend c) apply
10. Tonya was making a salad ... her sister was laying the table.
a) until b) while c) after
11. The stories we heard about our neighbors ... to be true.
a) turned out b) made up c) went off
12. The giant panda is a(n) ... species that needs our protection.
a) fatal b) harmed c) endangered
13. If I had known you were coming, I ... something for dinner.
a) would have cooked b) would cook c) had cooked
14. Judy needs to replace the lens in her camera, because it's ...
a) charged b) scratched c) jammed
15. They heard someone screaming in the next room and ... in to see what was wrong.
a) rushed b) invaded c) stalked
16. Our hotel room had an amazing ... of the snowy mountains.
a) scenery b) view c) setting
17. The law clearly states that all car drivers and passengers ... wear a seat belt.
a) may b) can c) must
18. George's classmates often pick ... him because he's quite short.
a) on b) at c) to
19. Mark ... at a company for seven years before he started his own business.
a) has been working b) was working c) had been working
20. The parcel ... to you as we speak.

- a) is being delivered b) is delivering c) has been delivering

Лексико-грамматический тест №4
(Немецкий язык)

Задание 1. Вставьте подходящий по смыслу союз:

- 1ich heute nach Hause ging, traf ich meinen Freund.
a) als b) wenn c) sobald
2. Ich treffe meinen Freund immer, ich nach Hause gehe.
a) bevor b) als c) wenn
- 3ich in den Ferien zu meinen Eltern fuhr, blieb er in Moskau.
a) während b) bis c) wenn
- 4ich krank war, konnte ich den Unterricht nicht besuchen.
a) ehe b) nachdem c) solange
- 5er die Zeitung gelesen hat, schreibt er einen Brief.
a) als b) nachdem c) bevor
- 6die Konkurrenz nicht zunahm, waren die Preise nicht gefallen.
a) als b) bevor c) während
7. Was machst du, du dem Lehrer den Hausaufsatz abgibst?
a) ehe b) nachdem c) solange
8. Betrat die Lehrerin das Klassenzimmer, es gelautet hatte?
a) wenn b) nachdem c) bis
9. Wir sind gewöhnlich - müde,der Unterricht zu Ende ist.
a) wenn b) seitdem c) sobald
10. Die Schuler standen auf, ... die Lehrerin das Klassenzimmer betreten hatte.
a) nachdem b) wenn c) solange
- 11er sich von mir verabschiedete, schüttelte er mir die Hand.
a) wenn b) als c) seitdem
- 12ihre Kusine in Kiew lebt, sehen sie sich sehr selten,
a) seitdem b) wenn c) während
13. Wir sitzen zu Hause, der Regen aufhört.
a) als b) wenn c) bis
14. Die Passagiere schauten aus dem Fenster, der Zug abfuhr.
a) seitdem b) als c) während
- 15der Junge mir mein Buch nicht zurückgegeben hat, gebe ich ihm keine Bücher mehr.
a) während b) sobald c) seitdem

Задание 2. Прочитайте текст и заполните пропуски A–F частями предложений, обозначенными цифрами 1–7. Одна из частей в списке 1–7 — лишняя. Занесите цифры, обозначающие соответствующие части предложений, в таблицу.

Schokolade

Schokolade wird aus mehreren Zutaten hergestellt, die Hauptkomponente sind Kakao-Bohnen.

Kakao wird von A _____ schon seit 3000 Jahren angebaut. Fast von Anfang an haben die Menschen daraus ein Getränk hergestellt. Kakao-Bohnen sind bitter und sie müssen fermentiert werden B _____ zu bekommen.

Nach der Fermentation werden die Bohnen getrocknet, dann geröstet und anschließend in einem Mahlwerk in kleine Stücke zerbrochen. Die Schalenteile werden entfernt. Den Rest nennt man Kakaobruch. Anschließend wird der Kakaobruch gemahlen.

Heinrich Stollwerk, Mitbegründer der Gebrüder Stollwerk AG, C _____ die er patentieren ließ. So wurde die Stollwerk-Fabrik zum größten Schokoladenproduzenten Deutschlands.

Die meisten Schokoladensorten, die D _____, werden mit Zugabe von Zucker produziert. Milkschokolade enthält zusätzlich Kondensmilch oder Milchpulver. Die weiße Schokolade enthält kein Kakao-Pulver, das heißt, dass sie nicht als echte Schokolade gelten kann.

Ungesüßtes Kakaopulver enthält 1 bis 3 Prozent Theobromin, das E _____. Es wirkt auf den Organismus mild und dauerhaft anregend und leicht stimmungsaufhellend. Wissenschaftler behaupten, dass Schokolade — in Massen genossen — den Blutdruck senken kann. Die Besitzer von Haustieren müssen bedenken, dass Theobromin in der Schokolade für Hunde, Katzen und Pferde gefährlich ist.

Schokoladengeschmack ist F _____, wobei sich 16 von den 20 Ländern mit dem größten Schokoladeverbrauch in Europa befinden.

1. heutzutage wahrscheinlich der beliebteste Geschmack der Welt
2. den Menschen in Süd- und Zentralamerika
3. heute konsumiert werden
4. heutzutage den Menschen in der Welt
5. entwickelte zahlreiche Maschinen
6. um einen angenehmeren Geschmack
7. chemisch dem Koffein ähnlich ist.

Пропуск	A	B	C	D	E	F
Часть предложения						

5.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.1 Критерии оценки дифференцированного зачета

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание уровня овладения знаниями по изучаемой дисциплине
5	Отлично	Выполнен полный объем работы, ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.
4	Хорошо	Выполнено 75% работы, ответ обучающегося правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение обучающегося недостаточно четко выражено. Обучающийся умеет ориентироваться в основных программных вопросах, но имеет определённые трудности при ответе на детализирующие вопросы
3	Удовлетворительно	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных

		моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют. Обучающийся имеет общее представление о содержании программных вопросов, но имеет определённые трудности по практическому применению данных знаний при рассмотрении конкретных ситуаций (задач, проблем и пр.)
2	Неудовлетворительн о	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Обучающийся не имеет навыков их практического применения при рассмотрении конкретных ситуаций (задач, проблем и пр.)

5.3.2. Задания для проведения дифференцированного зачета

Английский язык

Text № 1

Meat products.

The flesh from the cattle over 6 months of age is beef and from younger cattle is veal. Beef is a nutritious food having approximately 25% protein and rich in essential acids, B vitamins, and minerals.

The primary products of swine are pork, lard, hides, and innumerable by-products. Pork is more successfully cured and stored than any other meats.

Fresh red meats are refrigerated. Cured meats such as ham, bacon, and sausage contain chemical preservatives (salt, nitrate, nitrite) but are, in addition, heat processed and stored under refrigeration. Fresh and cured meats are also canned. With severe heat processing a shelf-stable product is produced. In certain products stability is achieved in part through other processes: fermentation, drying, smoking and impregnation with vinegar.

The manufacture of meat products includes those processes which prepare the product for consumption and increase the stability, improve the texture, color and appearance of various meat items. Various processes are employed depending upon the desired result. Various enzymatic agents and other additives are often used.

1. Выберите правильный вариант перевода:

meat [mi:t]	солить
flesh	мясо, мускульная ткань
beef	свинья
veal [vil]	телятина
essential acids	крупный рогатый скот
cattle	незаменимые кислоты
swine	говядина
pork	свинина
lard [lad]	шкура
hide [haid]	топленое свиное сало
to cure [kjua]	мясо
ham	колбаса
sausage	ветчина, окорок
preservative	консервировать
to can	консервант
smoking	пропитывание
impregnation	копчение

2. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1.... is the flesh of the cattle. 2; The flesh of young cattle is called ... ; 3. Swine gives us ... and ... ; 4. Pork is successfully ... and ...; 5. Chemical preservatives are contained in ... ; 6. Fresh and ... meats can be also ... ; 7.... are used to get stable products; 8. The manufacture of meat products improves ..., ..., ..., increases ...

1)cured,canned;2)beef, 3)bacon, ham, sausages, 4)pork, lard, 5)drying, fermentation, smoking 6) texture, flavour, appearance, stability, 7) veal, 8) cured, stored

3. Обращая внимание на суффиксы, подберите к русским словам соответствующие английские:

1. питание: 1) nutritious; 2) nutrition; 3) nutritionist
2. успешно: 1) success; 2) successful; 3) successfully
3. охлаждать: 1) refrigerate; 2) refrigerator; 3) refrigeration
4. сохранять: 1) preservation 2) preservative; 3) preserve
5. переработчик: 1) processing; 2) processor; 3) process
6. устойчивый: 1) stable; 2) stability; 3) unstable
7. сбраживать: 1) ferment; 2) fermentation; 3) fermenter
8. сушка: 1) dry; 2) drying; 3) drier
9. копчение: 1) smoke; 2) smoker; 3) smoking

Text № 2

Products of meat processing

The manufactured meat products can be grouped as follows: cured and pickled, cured and smoked, tenderized fresh, frozen, and canned.

Cured and pickled meats. Cured meats are those items which have had combined with them salt, sodium or potassium nitrite. Sugar and spices are optional ingredients.

The salt functions as a preservative while the nitrite and nitrate combine with the meat pigments to form fairly stable coloured compounds.

Cured and smoked meats. In the category of cured, smoked and cooked meats is a broad line of sausage products such as frankfurters and bologna, which differ from cured and pickled meats in that they are prepared from finely chopped (or comminuted) meat to which salt, sugar, spices and flavourings have been added. They may also include such items as cereals, milk powders, protein hydrolysates, and other substances.

These products are not pickled since cure penetration is obtained during an extensive mincing or chopping procedure. To secure the low temperatures often necessary for stability during the heating process, suitable amounts of ice are incorporated during the chopping operation. Ice also introduces moisture and thus increases the acceptability of the end product by assuring proper juiciness.

The products are usually heated in the smoke house to approximate internal temperature of 65.6 - 76.7°C. Hardwood smoke is introduced, and the products are smoked for a length of time sufficient to impart the characteristic smoked flavor. This smoking operation further increases stability of the end products by depositing them on the surface a certain quantity of bacteriostatic agents.

1. Исходя из содержания текста, ответьте на следующие вопросы:

1. What is beef?
2. What is veal?
3. What is beef rich in?
4. What are the primary products of swine?
5. What is stored and cured better, pork or beef?
6. How are cured meats stored?

7. What meats can be canned?
8. What processes are used for the manufacture of meat products?
2. Найдите в тексте эквиваленты следующих словосочетаний:
- Мясные продукты;
 - субпродукты,
 - питательный продукт,
 - богат минералами и незаменимыми аминокислотами,
 - свинина,
 - ветчина,
 - консервировать,
 - брожение,
 - сушка,
 - копчение,
 - потребление,
 - желаемый результат.
3. Расскажите:
- а) о каких видах мяса и мясопродуктов вы прочитали в тестах;
 - б) о каких продуктах из свинины говорится в разделе;
 - в) какие метод переработки обеспечивают наилучшее хранение мясопродуктов (соление, копчение, сушка, консервирование).

Text № 3

Tenderized fresh meat

Enzyme tenderization of fresh meats particularly of certain beef cuts, has been a long practice. A proteolytic enzyme such as papaya is usually used. The meat products are dipped in enzyme solution and then frozen. Another tenderizing process involves injecting an enzyme solution into the blood stream of the animal before slaughtering it.

Many frozen meats fall in the category of processed meat products. The cooking and rapid freezing of certain meat dishes is a well-established practice. Generally the precooked meat items hold up better in frozen storage if they are covered with gravy. Canned meats are meats that are preserved by heat sterilization while enclosed in cans or glass jars. They may or may not be precooked prior to being placed in the container. If finely divided materials are to be processed and if it is desirable that they remain in this finely divided state, it is necessary that these items be precooked prior to being placed in the container. The containers are processed at 104.4 - 126.7°C for periods of time sufficient to inactivate most bacteria. This kind of treatment results in a commercially sterile product. The shelf-life of these items is very long. Certain canned meats are produced without inducing complete sterility. These include items such as canned hams, luncheon meat, etc. These items are generally reacted with curing ingredients and then processed to temperatures of approximately 71.1°C while in the can. Such items generally require storage at refrigeration temperatures of 4.4 - 10°C and are very stable at these temperatures, having shelf-life of approximately 2-3 years or longer.

1. Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста:

1. For enzyme tenderization ... is used.
a) proteolytic enzyme; b) freezing; c) sterilization
2. Enzyme solutions are used for
a) meat precooking; b) meat tenderization; c) canning
3. Canned meats are preserved by
a) heat sterilization; b) freezing; c) injection of enzyme solutions
4. The temperature of.... is sufficient to inactivate most bacteria.
a) 72°C; b) 200°C; c) 125°C
5. Shelf-life of canned meat is
a) very long; b) very short; c) of considerable time

2. Прочтите и переведите следующие словосочетания:

- enzyme tenderization,
- beef cuts,
- blood stream,
- processed meat products,
- rapid freezing,
- well-established practice,
- precooked meat items,
- frozen storage,
- heat sterilization,
- prior to being placed, finely;
- divided state,
- curing ingredients

3. Расскажите:

- а) о каких видах мяса и мясопродуктов вы прочитали в тестах;
- б) о каких продуктах из свинины говорится в разделе;
- в) какие метод переработки обеспечивают наилучшее хранение мясопродуктов (соление, копчение, сушка, консервирование).

Text № 3

Cultured Products. Yogurt.

Many fermented or cultured products are produced from milk. These fermentations require the use of bacteria that ferment lactose or milk sugar. Cultured buttermilk.

Skim milk or low-fat milk is pasteurized at 180°F for 30 min, cooled to 72°F, and inoculated³ with an active starter culture. This mixture is incubated at 21°C and cooled when acidity is developed to approximately 0.8%. This viscous product is then agitated, packed, aged and cooled. The desired flavour is created by volatile acids.

One of the oldest fermented milks known is yogurt. Historically the people of the Middle East relied on yogurt as an important food item. Later consumption increased rapidly in Europe.

Yogurt is prepared using whole or low-fat milk with added non fat milk solids. The milk is heated to approximately 180°F for 3 min, homogenized, cooled to 115°F, inoculated with an active culture and packaged. The product after inoculation is incubated until approximately 0.9% acidity has developed and then cooled.

In the United States, greater sales are realized in yogurts that contain added fruit than in the unflavored product. Three types are marketed: fruit mixed throughout, fruit on top, and fruit on bottom. Yogurt is a custard like⁷ food and is generally eaten with a spoon.

1. Ответьте на следующие вопросы:

- 1. Какова роль бактерий, используемых в производстве кисломолочных продуктов?
- 2. Какова кислотность сквашенной пахты?
- 3. Для чего добавляют в пахту летучие кислоты?
- 4. Где раньше начали употреблять в пищу йогурт: в странах Среднего Востока или в Европе?
- 5. Кислотность какого продукта выше: сквашенной пахты или йогурта?
- 6. Какая разновидность йогурта популярна в США?

2. Найдите в тексте эквиваленты следующих словосочетаний:

- 1. cultured milk products
- 2. cultured buttermilk
- 3. to inoculate
- 4. starter culture
- 5. volatile acids
- 6. yogurt [ˈjoʊɡɑːt]
- 7. custard like

3. Выберите правильный перевод следующих предложений. Обратите внимание на функцию инфинитива.

1. Milk is pasteurized to kill bacteria.

- а) Пастеризованное молоко не содержит бактерий,
- б) Молоко пастеризуют для того, чтобы уничтожить бактерии.

2. To make butter cream is churned.

- а) Для того чтобы получить масло, сбивают сливки.
- б) Процесс получения масла из сливок называется сбиванием.

Text № 4

Soft ice-cream machines. What is soft ice-cream?

Without air any kind of ice-cream would be cold and hard like a piece of ice. Soft ice-cream made with the machines that are fitted with pumps contains seventy percent air and it makes it soft. How does a soft ice-cream machine work?

In the upper part of the machine there are one or more refrigerated tanks into which the mix is poured. This mix then goes into the freezing cylinder where it is turned into ice-cream. In some machines the mix simply falls under its own weight into the freezing cylinder. Other machines are equipped with pumps that mix the liquid with air in the right proportions and then pass the mixture into the cylinder.

When you want to serve ice-cream, you lower the lever of the special tap and the ice-cream, cool and fragrant, slips gently down into the cup or cone. All kinds of containers can be filled with soft ice-cream and it can also be used to make ice-cream cakes and I decorate fruit salads, fruit tarts, etc. What is the mix?

It is a mixture of sugars and top quality dried milk, to which water or milk is added. Soft ice-cream may be made in any flavour including vanilla, chocolate or fruit. It can supplement the diet well as 100 cc⁵ (a small cup) contains 165 calories, as well as considerable amounts of protein, calcium, iron and various vitamins. Where can soft ice-cream machines be installed?

Soft ice-cream can be sold at sports grounds, in cinemas, on the beach, or at tourist attractions, i.e. where there are large concentrations of people and a lot of people need to be served at the same time. You can also find these machines in cafes, fast food restaurants, in canteens and shops.

The largest units of ice-cream machines can serve 1,200 cones or cups an hour, i.e. 20 a minute.

1. Исходя из содержания текста, ответьте на следующие вопросы:

- 1. What makes ice-cream soft?
- 2. Is soft ice-cream only vanilla?
- 3. Is it easy to make soft ice-cream?
- 4. What are the ingredients of mix?
- 5. What are the main parts of the soft ice-cream machine?
- 6. How does the machine work?
- 7. Where can soft ice-cream be sold?
- 8. Is soft ice-cream tasty?

2. Скажите, какие из перечисленных ниже утверждений упоминались в тексте.

Какая дополнительная информация содержится в остальных утверждениях?

1. Soft ice-cream contains 70 percent air and it makes it soft. 2. There are three kinds of mix: the kind made by ice-cream seller himself by mixing all the ingredients in a pasteurizer; the second kind uses powder which is a mixture of sugar and dried milk and there is a liquid kind of mix which is pasteurized or sterilized and can be used as it is. 3. The mix is turned into ice-cream in the freezing cylinder. 4. When fruit is used the mix must be well sieved so that the pump is not blocked up by seeds or bits of fruit. 5. The powder or sterilized mixes may be kept at

room temperature ready for use. 6. A small cup of soft ice-cream contains 165 calories as well as considerable amounts of protein, calcium, iron and vitamins. 7. The machines are either water or air cooled. 8. Soft ice-cream may be filled into cups or cones.

Text № 5

Meat preservation.

The preservation of meat may be accomplished in numerous ways including the use of refrigeration, canning, drying, and salting, pickling, and curing. The latter methods are of ancient origin and are widely used at present. Salting is often followed or combined with other processes, such as smoking, which improves both the flavour and *keeping qualities*¹ of special products, including hams, and bacon. It is necessary to prevent spoilage by microorganisms, but in addition the final product must have a desirable taste and flavour. It has been common practice for many years to use the *pickling solution*² because of increased efficiency in curing meat products. More recently the nitrites have been found even more effective. The *nitrites*³ serve a useful purpose in respect to the appearance of the products because when they are present, certain changes take place where the hemoglobin of the meat tissues is chemically combined to form nitrosohemoglobin.

Sugar is also used as a constituent of pickling solutions. Many of the solutions containing sugar are called sweet pickling processes. In some instances the so-called dry sugar cures may be used, in which case the meat is packed in tight containers and sprinkled with dry mixtures of salt, sugar and small quantities of nitrate or nitrite. It is a common practice of smoke some salt cured meat and meat products.

The *smoking process* preserves not only on account of some drying of the meat through the heat applied during smoking but also on account of the chemicals deposited on the surface. These compounds may penetrate somewhat into the meat and to inhibit bacterial growth and action. Instead of smoking meats it is possible to use a specially prepared salt meat. Such salts have a pleasant smoked flavour which may be imparted to meat by using dry-curing processes and eliminating the smoking operation.

In Europe a number of different methods have been suggested to accomplish the same purpose. One depends on injecting the *brine*⁵ by pressure into the heart of the still bleeding animal. Another depends on the injection of the brine into a *blood vessel*⁶ under pressure after rigor mortis has set in.

1. Выберите правильный вариант перевода:

keeping quality	процесс копчения
pickling solution	котельный лард
nitrate	рассол
smoking process	сохранное качество
brine	хим. соль
blood vessel	кровеносный сосуд
saltpeter	жировая ткань
smoking chamber	зернистый лард
adipose tissue	селитра
grainy lard	копильная камера
water-jacketed kettle	котел с водяным охлаждением
kettle-rendered lard	рассол, маринад

2. Ответьте на вопросы к тексту:

1. What is the "tarator"?
2. Why Isaac Carasso named his business "Danone"?
3. What does Mechnikov considered essential for good health?

4. What is the Turkish name of yoghurt?
5. Why jam have been started to add in yoghurt?
6. Where is tarator consumed?
7. Where does Isaac Carasso started his yoghurt business?
8. Where does yoghurt was invented?
9. What is the fat content of cream for butter making?
10. What was the purpose for margarine development?

3. Заполните пропуски словами, данными ниже.

1. ... and ... are one of three major classes of food products. 2.....are usually solid at the room temperature. 3. ... are usually liquid at room temperature. 4. Fats and oils enhance..... of foods. 5. A special animal-fat product from milk is 6. Different plant seeds contain7. Processing of oilseeds is carried out by ... or ... with solvent. 8. ... is used for recovering fat from fatty meat tissue.

1.rendering; 2. fats, oils; 3. the flavour; 4. oils; 5. fats; 6. butter; 7. pressing, extraction; 8. oil

Text № 6

Meat preservation. Part II

Pork Curing. Bacon and Hams. Pork is sometimes dry-cured by rubbing with salt and piling-in stocks in curing cellars, which are kept at relatively low temperature. A small percentage of *saltpeter* may be added to the salt to assist in the colouring of the tissues. This method is commonly used for bacon which requires several weeks to cure, after which it is removed from the brine, soaked in water for short time and smoked.

Bacon is usually aired for a number of hours in the warm air of the *smoking chamber* before the actual smoking is started. When the smoking is completed any salt which has crystallized on the interior is brushed off and the bacon packed in boxes, barrels, or other containers for shipment. Some bacon, sliced or unsliced, is now packed in transparent parchment to keep it clean and preserve its appearance. Bacon may also be canned.

There are many kinds of hams depending largely on the type of curing process and the methods of smoking used. The flavours are due in part to the pickle, which may contain sugar. Along with the other agents mentioned above, flavours may also be due in part to the wood used in smoking.

The function of the smoke is not merely to impart the characteristic flavour, but it also serves to inhibit the microorganisms which gain access to the surface of the meat.

Lard. Lard is the fat separated from the *adipose tissues* of hogs for use as a food. Three kinds of lard are manufactured on a commercial basis: prime steam, neutral, and kettle-rendered. Lard is packed and sold as smooth or grainy lard. Smooth lard is lard which is cooled quickly to prevent the separation of the oil and steaming. It is pre-cooled to about 110°F and further cooled by a lard roll, a metal cylinder cooled within by means of brine or by the direct expansion of ammonia.

Grainy lard is preferred by certain commerce. It derives its name from the grain like appearance of the solid portion. Lard may be stored in tubs. Neutral lard is manufactured mainly from back fat and leaf fat. The material is chilled, cut up very fine, and placed in a *water-jacketed kettle*¹¹. The water in the jacket is slowly heated, causing the lard to separate from the fibrous material. Lard obtained by this process is white, but without definite flavor. It is used in the manufacture of margarine without treatment.

Kettle-rendered Lard. Lard of this kind is made from the better grades of fats. The fats are basketed into steam-jacketed kettles, the fat separated from the fiber and then put up into packages while still hot.

1. Найдите в тексте словосочетания, эквивалентные следующим:

кондитерская промышленность; измельченные фрукты и орехи, смешанные с медом; основные процессы производства конфет; имеют много общего; основной компонент; после сахара; широко распространенный компонент .

2. Для каждого слова в левой колонке подберите соответствующее по смыслу слово (или слова) из правой колонки.

- | | |
|------------------|----------------|
| 1. confectionary | 1. sugar |
| 2. beet | 2. candies |
| 3. cane | 3. confections |
| 4. hard | 4. time |
| 5. sugar | 5. products |
| 6. corn | 6. item |
| 7. chewy | 7. industry |
| 8. aerated | 8. syrup |
| 9. cooking | 9. making |
| 10. cooling | 10. fruits |
| 11. chocolate | 11. nuts |
| 12. milk | |
| 13. liquid | |
| 14. candy | |
| 15. chopped | |

3. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1. The first confectionery item in the world was chopped fruits and nuts mixed with.....2. In the middle ages cane sugar began to be used for the production of 3. Next to sugar.....is a very common ingredient of many candies. 4. In the 16th century chocolate was used as a5. Refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey are common ... used in confections. 6. Confections are divided into several large groups:..., ..., ..., and7. Various types of candies may be prepared by varying the kind of sweetener and amount of liquid, the ... time, and the addition of, ...,

1. chocolate; 2. sweeteners; 3. honey; 4. beverage; 5. candies; 6. cooking and cooling; 7. hard candies, chewy candies, aerated confections, and chocolate candies; 8. chocolate, milk products, fruits, nuts, etc.

Немецкий язык

Text № 1

Welche Auswirkungen haben die Bestimmungen für Getreide bei der Lagerung?

Das Korn hat grob vier Bestandteile. Es besteht aus der Frucht- und Samenschale, der Aleuronschicht, dem Mehlkörper und dem Keimling.

Die Frucht- und Samenschale besteht aus toten Zellen, hat keinen eigenen Stoffwechsel mehr und hat nur die Aufgabe, das Korn vor äußeren Einflüssen wie Feuchtigkeit, Schädlinge, Bruch oder Mikroorganismen zu schützen. Auf die Frucht- und Samenschale wirken sich also die Feuchtigkeit des Korns und der Umgebung und die Temperatur nicht aus.

Die Aleuronschicht besteht ebenfalls aus toten Zellen, die keinen eigenen Stoffwechsel mehr haben und somit auch nicht anfällig fürs Keimen sind. Auf sie hat die Lagerung also auch kaum bis keine Einwirkungen.

Die Frucht- und Samenschale und die Aleuronschicht beinhalten sehr viele Ballaststoffe, Mineralstoffe und Vitamine. Bei Weißmehlen werden diese Schichten vor der Mahlung meist abgetrennt, bei Vollkornmehlen sind sie noch vorhanden, weshalb diese wertvoller für den Menschen sind.

Da der Mehlkörper von außen von der Frucht- und Samenschale und der Aleuronschicht geschützt wird, ist dieser für die Bestimmungen der Lagerung eben-falls eher unwichtig.

Der eigentlich wichtigste Teil des Korns für die Lagerung ist der Keimling. Dieser besteht aus einem lebenden Stoffwechsel, hat richtige Wurzel- und Sprossanlagen und hat lebende Zellen. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Lagerungsfehler diesen Teils des Korns genauer zu beschreiben.

Da der Keimling eine eigene Spross- und Wurzelanlage besitzt, ist es wichtig, diese vor zu großen Hitzeeinflüssen zu schützen, da sie ansonsten zerstört werden und das Korn nicht mehr keimfähig ist. Allerdings möchte man auch nicht, dass das Korn während der Lagerung keimt, sondern erst bei der nächsten Saat.

Deshalb muss man darauf achten, den Wassergehalt des Korns und die Temperatur im Lager zu kontrollieren. Sonst können Stoffwechselvorgänge beginnen, die den Aufbau neuer Zellen nach sich ziehen. Der Wasserbedarf des Korns zum Beginnen der Keimung beträgt 35-50% des Korngewicht. Da die Temperatur im Lager, v.a. im Sommer, häufig über 25°C liegt (ab dieser Temperatur kann das Korn zu keimen beginnen), ist die Feuchtigkeit des Korns sozusagen der "Schalter" für den Beginn der Keimung.

1. Выберите правильный вариант перевода:

die Auswirkung	содержание воды
das Getreide	мучнистое ядро
die Lagerung	алейроновый слой
das Korn	зерно
der Wassergehalt	плодовая оболочка
die Zelle	влажность
der Stoffwechsel	корень
die Feuchtigkeit	хранение
die Wurzel	семенная оболочка
der Spross	воздействие
die Fruchtschale	росток, зародыш
die Samenschale	клетка
die Aleuronschicht	процесс обмена веществ
der Mehlkörper	побег, отросток
der Keimling	посев
die Ballaststoffe	обмен веществ
der Stoffwechselvorgang	балластные вещества
die Saat	зерновые культуры

2. Заполните пропуски в тексте подходящими по смыслу словами, данными под чертой:

Das Korn hat _____ Bestandteile: Der Frucht- und Samenschale, der _____, dem Mehlkörper und dem _____.

Die Frucht- und Samenschale besteht aus _____ Zellen, hat keinen eigenen _____ mehr und hat nur die Aufgabe, das Korn vor äußeren _____ wie Feuchtigkeit, _____, Bruch oder _____ zu schützen.

Die Aleuronschicht besteht ebenfalls aus toten _____, die keinen eigenen Stoffwechsel mehr haben und somit auch nicht anfällig fürs _____ sind. Auf sie hat die _____ also auch kaum bis keine Einwirkungen.

Die Frucht- und Samenschale und die Aleuronschicht beinhalten sehr viele Ballaststoffe, Mineralstoffe und _____.

Der eigentlich wichtigste _____ des Korns für die Lagerung ist der Keimling. Dieser _____ einem _____ Stoffwechsel, hat richtige Wurzel- und _____ und hat lebende Zellen. Da der Keimling eine eigene Spross- und Wurzelanlage besitzt, ist es wichtig, diese vor zu großen _____ zu schützen. Allerdings möchte man auch nicht, dass das Korn während der Lagerung keimt, sondern erst bei der nächsten _____.

Deshalb muss man darauf achten, den _____ des Korns und die Temperatur im Lager zu kontrollieren. Der Wasserbedarf des Korns _____ der Keimung beträgt 35-50% des Korngewicht.

Schädlinge, Keimen, vier, Zellen, Wassergehalt, Teil, Hitzeeinflüssen, Aleuronschicht, Mikroorganismen, Keimling, toten, besteht aus, Saat, Sprossanlagen, lebenden, Stoffwechsel, Lagerung, Einflüssen, Vitamine, zum Beginnen.

3. *Ответьте на вопросы:*

1. Welche Bestandteile gibt es im Korn?
2. Welche Aufgabe hat die Frucht- und Samenschale?
3. Welcher Stoffwechsel hat der Keimling ?
4. Wovor muss man der Keimling schützen?
5. Wie gross ist der Wasserbedarf des Korns zum Beginnen der Keimung?

Text № 2

Getreidelagerung in der ZG Raiffeisen Wilferdingen

Wenn die Landwirte mit den Getreide-LKWs und ihrem Getreide auf dem Gelände der ZG Raiffeisen Wilferdingen ankommen, wird es zunächst, wie oben beschrieben, untersucht und klassifiziert. Entsprechend der Klassifizierung kann das Getreide eingelagert werden. Ist es allerdings noch zu feucht, muss es zu-nächst in eine Trocknungsanlage gebracht werden. Die Trocknungsanlage der ZG Raiffeisen Wilferdingen ist am Karlsruher Rheinhafen.

Normalerweise kommt das Korn trocken in die Lagerung der ZG Raiffeisen. Hat es jedoch beispielsweise am Tag vor der Ernte geregnet, kann das Korn nicht direkt eingelagert werden und muss getrocknet werden. Dies wird am Rheinhafen in Karlsruhe gemacht.

Nach der Trocknung sind noch etwa 8-14 Tage nötig bis das Korn wirklich ein-gelagert werden kann. Dies macht man, um ein eventuelles Keimen des Korns auf jeden Fall zu verhindern.

Ist alles soweit in Ordnung, wird das Getreide über ein langes Förderband zunächst zur Reinigung transportiert. Die Reinigungsmaschine enthält mehrere Siebe mit unterschiedlicher Lochgröße, durch die das Korn von oben nach unten aussiebt wird. Dabei werden Verunreinigungen wie Pflanzenreste, Erde oder kleine Steinchen entfernt. Durch die Reinigung in den Sieben kann ebenfalls die Qualität des Getreides festgestellt werden (Größe des Weizens, Anzahl der Bruchkörner etc.).

Entsprechend seiner Klassifizierung und Qualität wird das Getreide nun wieder über das Förderband zu verschiedenen Flachlagerboxen transportiert. Über dem langen Förderband läuft dabei quer ein kurzes, das das Getreide in die jeweilige Box befördert.

Da das Lager der ZG Raiffeisen in Wilferdingen eigentlich nur ein Zwischenlager für Getreide ist, lagert es dort meist nur einige Tage und wird dann weitertransportiert. Hafer bildet dabei die Ausnahme. Diesen hat die ZG Raiffeisen meist vorrätig, um Bauern und Pferdewirte immer mit Hafer für die Tiere versorgen zu können.

1. *Выберите правильный вариант перевода:*

der Landwirt
untersuchen
entsprechend
einlagern
feucht
die Trocknungsanlage
die Ernte
trocknen
verhindern

das Förderband
die Reinigung
aussieben
entfernen
versorgen
ленточный транспортёр, конвейер
отсеивать
соответственно
урожай

сушить
очистка
препятствовать
фермер
удалять

хранить
сушильная установка
сырой
исследовать
снабжать

2. Заполните пропуски в тексте подходящими по смыслу словами, дан-ными под чертой:

Wenn die _____ mit den Getreide-LKWs und ihrem _____ auf dem Gelände ankommen, wird es zunächst _____ und klassifiziert. Entspre-chend der _____ kann das Getreide _____. Ist es allerdings noch zu _____, muss es zunächst in eine Trocknungsanlage gebracht wer-den.

Normalerweise kommt das Korn _____ in die Lagerung. Hat es jedoch bei-spielsweise am Tag vor der Ernte _____, kann das Korn nicht direkt einge-lagert werden und muss _____. Nach der Trocknung sind noch etwa 8-14 Tage nötig bis das Korn wirklich eingelagert werden kann.

Ist alles soweit in Ordnung, wird das Getreide über ein langes _____ zu-nächst zur _____ transportiert. Die Reinigungsmaschine _____ Verunreinigungen wie Pflanzenreste, _____ oder kleine _____. Durch die Reinigung in den Sieben kann ebenfalls die _____ des Getreides fest-gestellt werden.

_____ seiner Klassifizierung und Qualität wird das Getreide nun wieder über das Förderband zu verschiedenen _____ transportiert.

untersucht, Steinchen, Flachlagerboxen, Landwirte, geeignet, trocken, Klassifi-zierung, Reinigung, Getreide, eingelagert, werden, entsprechend, Qualität, För-derband, Erde, feucht, getrocknet, werden, entfernen.

3. Ответьте на вопросы:

1. Nach welchen Kriterien bestimmen die Lagerung des Getreides?
2. Welche Massnahme wird unternommen, wenn das Getreide zu feucht ist?
3. In welcher Situation kann das Korn feucht in die Lagerung der ZG Raiffeisen kommen?
4. Wie sieht die Reinigungsmaschine aus?
5. Warum lagert das Getreide im Lager der ZG Raiffeisen in Wilferdingen eigentlich nur einige Tage?

Text № 3

Schädlingsbefall bei der Lagerung (Teil 1)

Wenn Getreide von Schädlingen befallen ist und diese nicht entfernt werden können, kann dieses Getreide nicht mehr verwendet werden und ist nutzlos für die Bauern. Weltweit betrifft dies 25% des Getreides, in Deutschland ist jedoch nur ein sehr viel geringerer Teil des Getreide von Schädlingen befallen.

Man kann die Schädlinge, die am häufigsten Getreide befallen grob in zwei Gruppen aufteilen. Zum einen gibt es Insekten, die das Getreide schädigen, zum anderen sind es Nagetiere. Aber auch Vögel können Getreide verunreinigen.

In der Gruppe der Insekten kann man folgende Schädlinge und deren Auswirkungen beobachten:

Milben: Milben sind sehr kleine Spinnentiere, die ihre Eier im Getreide ab-legen. Ein Weibchen kann dabei 20-30 Eier legen, die sich unter optimalen Bedingungen innerhalb von 17 Tagen zu neuen Milben entwickeln können. Diese Geschwindigkeit ist jedoch stark abhängig von Feuchtigkeit und Wärme im Lagerraum. Sehr problematisch bei den Milben ist, dass sie kleiner sind als die Löcher in den Mehlsieben, sodass sie trotz Aussieben des Mehls in das

Produkt gelangen und dort Krankheiten hervorrufen können. Vermilbtes Getreide ist aber nicht nur für den Menschen, sondern auch für Tiere nicht mehr brauchbar, da die Milben zuerst den Keimling angreifen und anschließend zum Mehlkörper wandern. Zur Feststellung ob ein Milbenbefall vorhanden ist, gibt es einen Test, den sogenannten "filth"-Test. Dieser überprüft das Mehl auf den Chitingehalt (der Körper einer Milbe besteht aus Chitin) und die Haaranzahl von Nagetieren (Milben werden meist über die Haut von Nagetieren eingeschleppt.)

Kornkäfer: Der Kornkäfer gilt als der gefährlichste Schädling für Getreide. Er ist zwischen 2,5 und 5mm groß und dunkelbraun bis schwarz. Wenn die Weibchen ihre Eier legen, bohren sie mit ihren Chitinzähnen ein Loch in das Korn und legen dort das Ei ab. Anschließend wird dieses Korn mit einem Pfropfen verschlossen. Das Ei wird zur Larve, die sich nun vom Mehlkörper des Kornes ernährt, sich anschließend verpuppt und zum neuen Kornkäfer wird. Ein Weibchen kann in ca. 150-200 Körnern jeweils ein Ei ablegen. Kornkäfer sind v.a. in Weizen, Gerste und Mais zu finden.

1. Выберите правильный вариант перевода:

der Schädling	нападать, поражать
befallen	самка
verwenden	клещ
nutzlos	долгоносик
aufteilen	опасный
das Insekt	вызывать
das Nagetier	зависеть
die Milbe	насекомое
das Weibchen	скорость
die Geschwindigkeit	дыра
abhängig	грызун
das Loch	вредитель
hervorrufen	пробка
der Kornkäfer	личинка, куколка
gefährlich	разделить
der Pfropfen	применять
die Larve	бесполезный

2. Заполните пропуски в тексте подходящими по смыслу словами, данными под чертой:

Wenn _____ von Schädlingen _____, kann dieses Getreide nicht mehr verwendet werden und ist _____ für die Bauern. _____ betrifft dies 25% des Getreides.

Man kann die _____, die am häufigsten Getreide befallen grob in zwei _____ aufteilen. Zum einen gibt es Insekten, die das Getreide _____, zum anderen sind es Nagetiere. In der Gruppe der Insekten kann man folgende Schädlinge und deren _____ beobachten:

- Milben : Milben sind sehr kleine _____, die ihre Eier im Getreide ablegen. Vermilbtes Getreide ist aber nicht nur für den _____, sondern auch für _____ nicht mehr brauchbar. Zur Feststellung ob ein Milbenbefall vorhanden ist, gibt es einen Test, den sogenannten "filth"-Test. Dieser _____ das Mehl auf den _____ und die Haaranzahl von Nagetieren

- Kornkäfer : Der Kornkäfer gilt als der _____ Schädling für Getreide. Er ist zwischen 2,5 und 5mm groß. Wenn die _____ ihre Eier legen, bohren sie mit ihren Chitinzähnen ein _____ in das Korn und legen dort das Ei ab. Das Ei wird zur _____, die sich nun vom Mehlkörper des Kornes ernährt, sich anschließend verpuppt und zum neuen Kornkäfer wird. Kornkäfer sind v.a. in Weizen, _____ und _____ zu finden.

nutzlos, Gruppen, Loch, Gerste, Getreide, Spinnentiere, gefährlichste, Auswirkungen, Weibchen, weltweit, Mais, befallen ist, Schädlinge, schädigen, Menschen, überprüft, Tiere, Chitingehalt, Larve.

3. *Ответьте на вопросы:*

1. Wovon ist die Entwicklungsgeschwindigkeit der Milbeneier abhängig?
2. Welcher Test hilft festzustellen, ob ein Milbenbefall vorhanden ist?
3. Nach welchen Daten überprüft der Test das Mehl?
4. Wie sieht der Kornkäfer aus?
5. In welcher Getreidearten sind Kornkäfer zu finden?

Text № 4

Schädlingsbefall bei der Lagerung (Teil 2)

Reiskäfer : Der Reiskäfer hat eine sehr ähnliche Fortpflanzungsweise wie der Kornkäfer. Auch diese Weibchen boren ein Loch ins Korn und legen über einen Rüssel das Ei hinein. Beim Reiskäfer dauert jedoch das Stadium von der Puppe zum fertigen Käfer länger, hier etwa eineinhalb bis sechs Monate, je nach Temperatur. Was den Reiskäfer besonders gefährlich macht, ist, dass er monatelang ohne Nahrungsaufnahme überleben kann und sich so beispielsweise auch in einer weiteren Ernte absetzen kann, wenn er nicht bemerkt wird.

Mehlmotte : Die Mehlmotte ist mit ca. 1,5cm im Verhältnis zum Kornkäfer eher größer. Sie ist weißlich-grau und hat einige schwarze Querlinien. Bei der Mehlmotte kann ein Weibchen zwischen 200 und 300 Eiern legen, aus denen sich in 14-25 Wochen zuerst Larven, dann die Puppen und dann die neuen Motten entwickeln. Bei der Mehlmotte ist zu beachten, dass sie nicht nur bei den Mahlprodukten selbst Schäden anrichtet, in dem sie diese frisst, sondern dass auch ihre große Spinnfähigkeit zu einem großen Problem werden kann. Diese Netze der Motten können ganze Maschinen und Fallrohre verstopfen und so z.B. auch die Lieferung des nächsten Jahrs verunreinigen, wenn niemand die Fallrohre überprüft hat. Das fertige Mehl ist vor der Mehlmotte relativ sicher, da ihre Larven größer sind als die Siebe der Mehle.

Khaprakäfer: Der Khaprakäfer ist ebenso wie der Kornkäfer einer der gefährlichsten Schädlinge. Dieser Käfer ist allerdings eher in Bezug auf die Vorratshaltung gefürchtet. Er befällt vor allem Gerste, Malz, Weizen, Mais, Reis, aber auch Erbsen, Mais, Erdnüsse oder Hirse sind nicht sicher vor ihm. Er kommt vor allen in Futtermittelbetrieben vor und schädigt dort die Güter im Lager. Was den Khaprakäfer besonders schädlich macht, ist seine Fraßfähigkeit. Er frisst das Korn sowohl von innen als auch von außen auf und hinterlässt dabei Kot und Larvenhäute. Da er nur 1,8-3mm groß ist, ist er sehr schwer zu bemerken.

1. *Выберите правильный вариант перевода:*

der Reiskäfer	die Nahrungsaufnahme
die Gerste	die Mehlmotte
das Malz	das Fallrohre
der Weizen	Khaprakäfer
der Mais	fürchten
der Reis	die Vorratshaltung
die Erbse	ячмень
die Erdnuss	пшеница
die Hirse	просо
ähnlich	солод
der Rüssel	куколка
die Puppe	опасный
gefährlich	похожий

рис
содержание запасов
бояться, опасаться
арахис
капровый жук
кукуруза

приём пищи
горох
хоботок (насекомых)
труба, водосточная труба
огнёвка амбарная
рисовый стояк

2. Заполните пропуски в тексте подходящими по смыслу словами, данными под чертой:

Reiskäfer : _____ des Reiskäfers boren ein Loch ins Korn und legen über einen _____ das Ei hinein. Beim Reiskäfer dauert jedoch das Stadium von der _____ zum fertigen Käfer von eineinhalb bis sechs Monate, je nach _____. Was den Reiskäfer besonders _____ macht, ist, dass er monatelang ohne _____ überleben kann.

Mehlmotte : Bei der Mehlmotte kann ein Weibchen zwischen 200 und 300 _____ legen, aus denen sich in 14-25 _____ zuerst Larven, dann die _____ und dann die neuen Motten entwickeln. Bei der Mehlmotte ist zu beachten, dass sie nicht nur bei den _____ selbst Schäden anrichtet, sondern dass auch ihre große _____ zu einem großen Problem werden kann. Das fertige Mehl ist vor der Mehlmotte relativ sicher, da ihre Larven größer sind als die _____ der Mehle.

Khaprakäfer : Der Khaprakäfer befällt vor allem _____, Malz, Weizen, _____, Reis, aber auch Erbsen, Mais, Erdnüsse oder Hirse sind nicht sicher vor ihm. Er kommt vor allen in _____ vor und schädigt dort die Güter im _____. Was den Khaprakäfer besonders schädlich macht, ist seine _____. Er frisst das Korn sowohl von _____ als auch von außen auf. Da er nur 1,8-3mm groß ist, ist er sehr schwer zu _____.

Wochen, Mais, bemerken, Siebe, Nahrungsaufnahme, innen, Mahlprodukten, Spinnfähigkeit, Puppen, Eiern, Temperatur, Lager, Fraßtätigkeit, Weibchen, gefährlich, Rüssel, Puppe, Gerste, Futtermittelbetrieben.

3. Ответьте на вопросы:

1. Wie legen Weibchen des Reiskäfers Eier?
2. Was macht den Reiskäfer besonders gefährlich?
3. Wie sieht die die Mehlmotte aus?
4. Was befällt der Khaprakäfer?
5. Was und warum macht den Khaprakäfer besonders schädlich?

Text № 5

Schädlingsbefall bei der Lagerung (Teil 3)

In der Gruppe der Nagetiere kann man unter folgenden Schädlingen unterscheiden:

Hausmaus: Die Maus ist zwischen 5 und 10cm lang und grau bis braun. Das Problematische an der Maus ist ihre hohe Vermehrungsrate und ihre gute Anpassungsfähigkeit. Deshalb wird man Mäuse auch eher schwer wieder los.

Hausratte: Die Ratte ist etwa doppelt so groß wie die Hausmaus und gilt als gefürchteter Vorratsschädling, da sie sehr viel Getreide isst und außer-dem große Verunreinigungen anrichtet. Im Mittelalter war die Hausratte für die Übertragung von Pest und Fleckfieber verantwortlich, da sie selbst meist von Rattenflöhen befallen ist. Auch heute kann dieses Phänomen noch vorkommen, es tritt jedoch meist in östlichen Ländern auf, da hierzulande das Getreide genauer geprüft wird, bevor es verarbeitet wird.

Wanderratte: Die Wanderratte richtet ähnliche Schäden an wie die normale Hausratte. Sie ist etwa 10cm größer als die Hausratten und vor allem in größeren Kolonien anzutreffen, weshalb diese Kolonien besonders gefürchtet werden.

1. Выберите правильный вариант перевода:

das Nagetier	грызун
verarbeiten	сыпной тиф
die Pest	приспособляемость
die Anpassungsfähigkeit	передача
das Fleckfieber	вредитель запасов
die Übertragung	средневековые
das Mittelalter	загрязнение
die Verunreinigungen	злаки
der Vorratsschädling	мышь домовая
das Getreide	вредитель
die Hausmaus	крыса домашняя
der Schädling	скорость размножения
die Hausratte	перерабатывать
die Vermehrungsrate	чума

2. Заполните пропуски в тексте подходящими по смыслу словами, дан-ными под чертой:

In der Gruppe der _____ kann man unter folgenden Schädlingen _____:

Hausmaus : Die Maus ist zwischen 5 und 10cm lang und _____ bis braun. Das Problematische an der Maus ist ihre hohe _____ und ihre gu-te _____. Deshalb wird man Mäuse auch eher schwer wieder_.

Hausratte : Die Ratte ist etwa doppelt so groß wie die Hausmaus. Sie isst sehr viel _____ und richtet große Verunreinigungen an. Im _____ war die Hausratte für die Übertragung von Pest und verantwortlich, da sie selbst meist von _____ befallen ist. Deshalb wird das Getreide genauer _____, bevor es _____ wird.

Wanderratte : Die Wanderratte richtet ähnliche _____ an wie die normale Hausratte. Sie ist etwa 10cm größer als die Hausratten und vor allem in größeren _____ anzutreffen, weshalb diese Kolonien besonders _____ werden.

unterscheiden, gefürchtet, Kolonien, verarbeitet, Fleckfieber, Nagetiere, geprüft, Getreide, Mittelalter, Anpassungsfähigkeit, los, grau, Vermehrungs-rate, Rattenflöhen, Schäden.

3. Ответьте на вопросы:

1. In welche Gruppen teilt man Nagetierschädlinge auf?
2. Was ist das Problematische an der Hausmaus?
3. Warum gilt die Hausratte als gefürchteter Vorratsschädling?
4. Träger welcher Krankheiten waren die Hausratten im Mittelalter?
5. Wie sieht die Wanderratte aus?

Text № 6

Schädlingsbekämpfung vor und während der Lagerung (Teil 1)

Wird bei der Laboruntersuchung des Getreides bereits ein bestimmter Schädling festgestellt (Insekten), behandelt man das Getreide vor der Einlagerung mit einem Schädlingsbekämpfungsmittel namens Cardiol. Dieses Mittel ist zur Behandlung zugelassen. Die Menge des Cardiol und der Zeitpunkt müssen jedoch genau festgehalten und dokumentiert werden, damit man später noch nachvoll-ziehen kann, welchen Bearbeitungen das Getreide unterzogen wurden.

Stellt man einen Befall von Schädlingen erst während der Lagerung fest, gibt es verschiedene Methoden, das Getreide zu behandeln, um die Schädlinge abzutöten. Grundsätzlich

gilt jedoch, dass man am besten vorbeugt, um einen Befall mit Schädlingen möglichst zu vermeiden. Kommt es doch zum Befall, kann man zunächst versuchen, das Getreide ohne chemische Mittel zu behandeln, da es so anschließend noch verwendet werden kann.

Hierbei versucht man die Ausbreitung durch Trocknung und v.a. Kühlung möglichst zu unterbinden. Der Kornkäfer beispielsweise kann sich unter +15°C nicht mehr fortpflanzen und verfällt bei unter +5°C in einen Erstarrungszustand. Allgemein kann man sagen, dass die Insekten sich bei einer Temperatur unter +13°C nicht mehr fortpflanzen und entwickeln können und somit zumindest eine Vermehrung verhindert werden kann.

Wichtig ist es außerdem, dass der Lagermeister seine Anlagen stets sauber hält und auf Verunreinigungen überprüft, bevor neues Getreide eingelagert wird, damit sich z.B. kein Ungeziefer in ungenutzten Fallrohren einnistet.

Wenn es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einem starken Befall mit Ungeziefer gekommen ist, helfen oft nur noch chemische Mittel oder eine Behandlungsmaßnahme namens Wärmeentwesung. Bei der Wärmeentwesung wird die Luft in den Anlagen und den Produktionsräumen auf ca. 55-60°C erwärmt, so-dass Insekten und Spinnentiere dabei sterben. Da diese Maßnahme für Menschen ungefährlich ist, kann dieses Getreide im Anschluss noch verwendet werden.

Damit das Getreide immer zur richtigen Box transportiert wird und die Maschinen der Reinigung richtig ablaufen, ist eine große Steuerungsanlage notwendig

Sollte trotz allen natürlichen Vermeidungsmaßnahmen trotzdem noch Schädlinge im Getreide vorhanden sein, müssen chemische Mittel eingesetzt werden. Dabei wird das Getreide meist mit speziellen Pflanzenbehandlungsmitteln begast. Die Höchstmenge dieser Chemikalien ist festgelegt, da sie für Menschen sehr schädlich sind und auch die Luft damit geschädigt wird. Aus diesem Grund dürfen solche Begasungen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Es dürfen sich dabei keine Menschen in den zu begasenden Räumen aufhalten und alles muss sehr gut abgedichtet werden.

Die letzte Methode gegen Insekten, die hier beschrieben wird, sind die sogenannten Insekten-Strips. Das sind spezielle Trägerplatten, auf denen ein Wirkstoff aufgebracht ist, der nach und nach in die Luft übergeht. Diese Strips sind für leere Räume, aber auch für gefüllte Lagerräume erlaubt. Allerdings sollte man zu Beginn des Aufhängens beachten, dass keine Menschen in den Räumen sind.

1. Выберите правильный вариант перевода:

die Laboruntersuchung	предотвращать
das Schädlingsbekämpfungsmittel	лабораторные исследования
die Einlagerung	специалисты
die Behandlung	вредное насекомое, паразит
die Menge	состояние оцепенения
unterziehen	впадать
vorbeugen	подвергать
vermeiden	просушивание, сушка
die Trocknung	меры предосторожности
die Kühlung	охлаждение
die Vorsichtsmaßnahmen	средства защиты от вредителей
die Ausbreitung	избегать
verfallen	принятие на склад
der Erstarrungszustand	распространение
die Fachleuten	количество
das Ungeziefer	обработка
die Entwesung	
дезинфекция	

2. Заполните пропуски в тексте подходящими по смыслу словами, данными под чертой:

Wird bei der _____ des Getreides bereits ein bestimmter Schädling festgestellt (Insekten), behandelt man das Getreide vor der _____ mit einem _____ namens Cardiol. Stellt man einen Befall von Schädlingen erst während der Lagerung fest, gibt es _____ Methoden, das Getreide zu behandeln, um die Schädlinge _____. Zuerst versucht man bei dem Befall, das Getreide ohne _____ Mittel zu behandeln, da es so anschließend noch verwendet werden kann. Hierbei versucht man die Ausbreitung durch _____ und v.a. Kühlung möglichst zu unterbinden.

Wenn es trotz aller _____ zu einem starken Befall mit _____ gekommen ist, helfen oft nur noch chemische Mittel oder eine Behandlungsmaßnahme namens Wärmeentwesung. Bei der _____ wird die Luft in den Anlagern und den Produktionsräumen auf ca. 55-60°C erwärmt, sodass Insekten und Spinnentiere dabei sterben. Da diese Maßnahme für Menschen _____ ist, kann dieses Getreide im Anschluss noch verwendet werden.

Sollte trotz allen natürlichen Vermeidungsmaßnahmen trotzdem noch Schädlinge im Getreide _____, müssen chemische Mittel eingesetzt werden. Dabei wird das Getreide meist mit speziellen Pflanzenbehandlungsmitteln _____. Diese sind für _____ sehr schädlich.

Vorsichtsmaßnahmen, Wärmeentwesung, Ungeziefer, chemische, abzutöten, Laboruntersuchung, Trocknung, Menschen, vorhanden sein, verschiedene, Einlagerung, Schädlingsbekämpfungsmittel, ungefährlich, begast.

3. Ответьте на вопросы:

1. Mit welchem Schädlingsbekämpfungsmittel behandelt man das Getreide, wenn bei der Laboruntersuchung des Getreides ein bestimmter Schädling festgestellt wird?
2. Warum ist die Wärmeentwesung bevorzugend als die Begasung?
3. Warum muss der Lagermeister seine Anlagen sauber halten?
4. Bei welcher Temperatur kann sich der Kornkäfer nicht mehr fortpflanzen?
5. Was verwendet man als chemische Mittel bei dem Schädlingsbefall von Getreide?

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №8 от 28.05.2021 г.	п. 3.2 п. 3.3 Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	Скорректированы ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №5 от 14.06.2022 г.	п. 3.3 Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №5 от 13.06.2023 г.	На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №7 от 17.06.2024 г.	На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет

Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол № 10 от 16.06.2025 г.	На 2025-2026 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2025-2026 учебного года	нет
---	---	--	------------