

**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: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 22.04.2014 г. N 378.

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 № 1 от 8.10.2019 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2	Структура и содержание дисциплины	6
3	Условия реализации рабочей программы дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	12
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14

# 1 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 19.02.07 Технология молока и молочных 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 межъязыковой 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.

**Общая трудоемкость дисциплины**

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 8 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>семестр</i>

	1	2	3	4	5	6	итого
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	42	32	34	30	25	25	188
<b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия)</b>	32	30	32	28	23	23	168
теоретическое обучение							
Лабораторные занятия	32	30	32	28	23	23	168
Практические занятия							
Контрольные работы							
курсовая работа (проект)							
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b>	8						8
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.	8						8
<b>Консультации</b>	2	2	2	2	2	2	12
<b>Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)</b>	.					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	<b>Лексико – грамматическое тестирование исходного уровня знаний</b>		
Тема 1.1 Тестирование	Лабораторное занятие № 1 Тестирование исходного уровня.	2	3
Раздел 2	<b>Коррективный лексико – грамматический курс</b>		
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.	8	2
	<b>Консультации по темам раздела 2</b>	2	
Раздел 3	<b>Грамматический материал</b>		
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
	<b>Консультации по темам раздела 3</b>	2	
Раздел 4	<b>Работа с тематическими текстами</b>		
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
	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
	<b>Консультации по темам раздела 4</b>	2	
Раздел 5	<b>Работа с учебными текстами.</b>		
	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 «My Profession» Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 61 Профессионально-ориентированный текст «My Profession» Part II		
	<b>Консультации по темам раздела 5</b>	2	
Раздел 6	<b>Работа с профессионально – ориентированными текстами.</b>		
	Лабораторное занятие № 62 Профессионально-ориентированный текст «Season»	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 « <u>Main Types of Public Food Service Establishments. Interior. Equipment</u> » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 68 Профессионально-ориентированный текст « <u>Main Types of Public Food Service Establishments. Interior. Equipment</u> » 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 »	2	2
	Лабораторное занятие № 72	3	2

	Учебная дискуссия по теме ««Мир профессий. Профессии в сфере агропромышленного комплекса».		
	<b>Консультации №1 по темам раздела 6</b>	2	
	Лабораторное занятие № 7 Профессионально-ориентированный текст «How to Lay the Table» Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 74 Профессионально-ориентированный текст «How to Lay the Table» Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 75 Профессионально-ориентированный текст « <u>Basic Etiquette in the Communication with Foreign Customers</u> » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 76 Профессионально-ориентированный текст « <u>Basic Etiquette in the Communication with Foreign Customers</u> » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 77 Профессионально-ориентированный текст « <u>Serving Customers in the Restaurant. Ordering Food and Drinks</u> » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 78 Профессионально-ориентированный текст « <u>Serving Customers in the Restaurant. Ordering Food and Drinks</u> » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 78 Профессионально-ориентированный текст « <u>Taking Phone Calls</u> »	2	2
	Лабораторное занятие № 79 Профессионально-ориентированный текст « <u>Advertising and Consumer Demand</u> » Part I	2	2
	Лабораторное занятие № 80 Профессионально-ориентированный текст « <u>Advertising and Consumer Demand</u> » Part II	2	2
	Лабораторное занятие № 81 Публичная презентация проекта «Основные отрасли с\х».	2	2
	Лабораторное занятие № 82 Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) по теме «Основные отрасли с\х страны изучаемого языка».	2	2
	Лабораторное занятие № 83	3	2

	Просмотр и обсуждение видеофильма «Топ аграрных профессий будущего».		
	Консультации №2 по темам раздела 6	2	
<b>Всего</b>		<b>188</b>	

### Немецкий язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов (заочная)	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	<b>Лексико – грамматическое тестирование исходного уровня знаний</b>		
Тема 1.1 Тестирование	Лабораторное занятие № 1 Тестирование исходного уровня.	2	3
Раздел 2	<b>Коррективный лексико – грамматический курс</b>		
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	2	2

	Präsens сильных и слабых глаголов.		
	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.	8	2
	<b>Консультации по темам раздела 2</b>	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Грамматический материал</b>		
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	
	<b>Консультации по темам раздела 3</b>	2	
Раздел 4	<b>Работа с тематическими текстами</b>		
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	
	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 landwirtschaftlichen Produktion»	2	3
	Лабораторное занятие № 37	2	3

	Диалог ««Ich studiere Technologie»».		
Тема 4.2 Die Landwirtschaft	Лабораторное занятие № 39 Тематический текст «Die Landwirtschaft Russlands» Teil1.	2	3
	Лабораторное занятие № 40 Тематический текст «Die Landwirtschaft Russlands» Teil2.	2	3
	Лабораторное занятие № 41 Тематический текст «Die Landwirtschaft Deutschlands».Teil1.	2	3
	Лабораторное занятие № 42 Тематический текст «Die Landwirtschaft Deutschlands».Teil2.	2	3
	Лабораторное занятие № 43 Тематический текст «Die Landwirtschaft und ihre Probleme». Teil 1.	2	3
	Лабораторное занятие № 44 Тематический текст «Die Landwirtschaft und ihre Probleme». Teil 2.	2	3
	Лабораторное занятие № 45 Тематический текст «Die europäische Agrarpolitik». Teil 1.	2	3
	Лабораторное занятие № 46 Тематический текст «Die europäische Agrarpolitik». Teil 2.	2	3
	Лабораторное занятие № 47 Подготовка проекта. «Что мы можем сделать, чтобы спасти окружающую среду нашего региона».	2	3
		<b>Консультации по темам раздела 4</b>	2
Раздел 5	<b>Работа с учебными текстами.</b>		
Ich studiere an der Fakultät für Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produktion	Лабораторное занятие № 48 Учебный текст «Mein Tagesablauf»	2	2
	Лабораторное занятие № 49 Учебный текст « Die Agraruniversität Woronesh»	2	2
	Лабораторное занятие № 50 Учебный текст «Mein Studium»	2	2
	Лабораторное занятие № 51 Учебный текст «Ich studiere an der Fakultät für Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produktion».	2	2
	Лабораторное занятие № 52 Учебный текст «Das Universitätsleben ».	2	2



	Лабораторное занятие № 53 Учебный текст «Russland»	2	2
	Лабораторное занятие № 54 Учебный текст «Deutschland»	2	2
	Лабораторное занятие № 55 Учебный текст «Berlin».	2	2
	Лабораторное занятие № 56 Учебный текст «Woronesh».	2	2
	Лабораторное занятие № 57 Учебный текст Учебный текст «Die geographische Lage Dts».	2	2
	Лабораторное занятие № 58 Учебный текст «Die politische Ordnung Dts».	2	2
	Лабораторное занятие № 59 Учебный текст «Die LW der BRD».	2	2
	Лабораторное занятие № 60 Учебный текст «Die LW der BRD».	2	2
	Лабораторное занятие № 61 Групповое обсуждение вопроса «С\х нашего региона (состояние, тенденции, развитие)».	2	2
	<b>Консультации по темам раздела 5</b>	2	
Раздел 6	<b>Работа с профессионально – ориентированными текстами.</b>		
Technologie der Verarbeitung der Landprodukte	Лабораторное занятие № 62 Профессионально-ориентированный текст	2	2
	Лабораторное занятие № 63 Профессионально-ориентированный текст А «: Die gesunde Ernährung». Профессионально-ориентированный текст В: «Das Zubereiten des Mittagessens».	2	2
	Лабораторное занятие № 64 Профессионально-ориентированный текст «Nährstoffe».	2	2
	Лабораторное занятие №65 Профессионально-ориентированный текст «Fette».	2	2
	Лабораторное занятие №66 Профессионально-ориентированный текст «Eiweiß».	2	2
	Лабораторное занятие № 67	2	2

Профессионально-ориентированный текст «Vitamine».		
Лабораторное занятие № 68 Профессионально-ориентированный текст «Kohlenhydrate».	2	2
Лабораторное занятие № 69 Профессионально-ориентированный текст «Mineralstoffe».	2	2
Лабораторное занятие № 70 Профессионально-ориентированный текст «Wasser».	2	2
Лабораторное занятие № 71 Профессионально-ориентированный текст «Zucker».	2	2
Лабораторное занятие № 72 Учебная дискуссия по теме ««Мир профессий. Профессии в сфере агропромышленного комплекса».	3	2
<b>Консультация1 по темам раздела 6</b>	2	
Лабораторное занятие № 73 Профессионально-ориентированный текст «Stärke».	2	3
Лабораторное занятие № 74 Профессионально-ориентированный текст «Kartoffeln».	2	3
Лабораторное занятие № 75 Профессионально-ориентированный текст «Gemüse».	2	3
Лабораторное занятие № 76 Профессионально-ориентированный текст «Obst und Früchte».	2	3
Лабораторное занятие № 77 Профессионально-ориентированный текст «Stärke». «Speisesalz».	2	3
Лабораторное занятие № 78 Профессионально-ориентированный текст «Mehl und Mehlerzeugnisse».	2	3
Лабораторное занятие № 79 Профессионально-ориентированный текст «Das Brot».	2	3
Лабораторное занятие № 80 Профессионально-ориентированный текст «Milch und Milcherzeugnisse».	2	3
Лабораторное занятие № 81 Профессионально-ориентированный текст «Butter und Käse».	2	3
Лабораторное занятие № 82 Профессионально-ориентированный текст «Fleisch und Fleischerzeugnisse» .	2	3

	Лабораторное занятие № 83 Просмотр и обсуждение видеофильма «Топ аграрных профессий будущего».	3	2
	<b>Консультация 2 по темам раздела 6</b>	2	
<b>Всего</b>		<b>188</b>	

### 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

Учебная аудитория лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций <b>«Кабинет иностранного языка»:</b> комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 148
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. Английский язык [электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.] - Саратов: Профобразование, 2019 - 113 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
2. 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]
3. Невзорова Г. Д. Английский язык. Грамматика [электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Невзорова Г. Д., Никитушкина Г. И. - Москва: Издательство Юрайт, 2019 - 213 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

### **Дополнительные источники:**

1. Read and speak: тематический материал для развития навыков устной и письменной речи: учебно-методическое пособие / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: А. Г. Соломатина, Т. В. Частухина, Е. С. Саенко] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 - 71 с. [ЦИТ 20801] [ПТ]
2. Topway 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]
3. 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]
4. Маньковская З. В. Английский язык [электронный ресурс]: Учебное пособие / Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, Мытищинский ф-л - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 - 200 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]

### **Методические издания:**

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Иностранный язык" (общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл) для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Т. В. Байдикова, Е. Л. Завгородняя] - 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, 1998-

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.**

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ ([http:// library.vsau.ru/](http://library.vsau.ru/))

<b>Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС</b> (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
<b>Учебный год</b>	<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>	<b>Срок действия</b>
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 «Рукопт»)	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 (продолжения до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

## 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



<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> 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.
<b>ОК 2.</b> 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 самоанализа принимаемых решений на практических занятиях
<b>ОК 3.</b> 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
<b>ОК 4.</b> 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.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Анализ полноты, качества, достоверности, логичности изложения найденной информации
<b>ОК 6.</b> 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.
<b>ОК 7.</b> 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
<b>ОК 8.</b> 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
<b>ОК 9.</b> 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
<b>Отлично</b>	- обучающийся глубоко и всесторонне усвоил проблему; - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;</li> <li>- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>- делает выводы и обобщения</li> </ul>
<b>Хорошо</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы;</li> <li>- не допускает существенных неточностей;</li> <li>- увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;</li> <li>- аргументирует научные положения;</li> <li>- делает выводы и обобщения</li> </ul>
<b>Удовлетворительно</b>	<p>тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>- испытывает затруднения в практическом применении психологических знаний;</li> <li>- слабо аргументирует научные положения;</li> <li>- затрудняется в формулировании выводов и обобщений</li> </ul>
<b>Неудовлетворительно</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся не усвоил значительной части проблемы;</li> <li>- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;</li> <li>- испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>- не может аргументировать научные положения;</li> <li>- не формулирует выводов и обобщений</li> </ul>

#### **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 to .... a 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 worth..... your 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 Apart .....the 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 to ..... our 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\_\_ Familienhotel 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 carry ..... behaving 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 Oesterreicher, 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 lobt ... der Schülerin.  
a) die Antwort b) der Antwort c) das Antwort
18. Der Präsident... ist Staatsoberhaupt.  
a) des BRD b) der BRD c) die BRD

**Zadanie 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:

1. ... ich 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
3. ... ich in den Ferien zu meinen Eltern fuhr, blieb er in Moskau.  
a) während b) bis c) wenn
4. ... ich krank war, konnte ich den Unterricht nicht besuchen.  
a) ehe b) nachdem c) solange
5. ... er die Zeitung gelesen hat, schreibt er einen Brief.  
a) als b) nachdem c) bevor
6. ... die 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
11. ... er sich von mir verabschiedete, schüttelte er mir die Hand.  
a) wenn b) als c) seitdem
12. .... ihre 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
15. ... der 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**

#### ***Dairy products.***

Fluid milk for commercial distribution is usually pasteurized, that is subjected to a temperature of 61.7°C for at least 30 min с 71.7°C for 15 sec, and then cooled and bottled. The importance of safety and cleanliness is stressed in the dairy industry. Milk may also be condensed or evaporated, dried, powdered, or separated into skim milk and cream.

Butter is churned<sup>1</sup> from cream. Margarine is similar to butter but made of hydrogenated fats,<sup>2</sup> usually vegetable in origin, with added butter-type flavours and colouring. Ice cream is the frozen product made from a combination of milk products (cream, butter, or milk - either whole or evaporate condensed, skimmed, or dried) and two or more of the following ingredients: eggs, water, and sugar, with flavouring and colouring matter. In the manufacture of ice cream, freezing is accompanied by agitation of the ingredients to avoid crystallization and to incorporate air for proper texture.

Cheese is the product made from curd obtained from the whole, partly skimmed, or skimmed milk of cows or other animals, with or without added cream. Many fermented products are produced from milk. These fermentations require the use of bacteria that ferment lactose or milk sugar.

1. Выберите правильный вариант перевода:

dairy products	сырое молоко
fluid [flu(:)id] milk	цельное молоко
raw [ro:] milk	творог
whole [houl] milk	мороженое
skim [skim] milk	молочные продукты
condensed milk	сгущенное молоко
evaporated milk	концентрированное молоко
dried [draid] milk, powdered milk	очиститель
cream [krim]	сливки
ice cream ['ais 'krim]	питьевое молоко
curd	обезжиренное молоко
fermented dairy products	сухое молоко
intake	очистка
clarification	кисломолочные продукты
clarifier	прием

2. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1. Fluid milk for commercial distribution is usually ... . 2. ... is churned from cream. 3. Ice cream is the ... product. 4. Cheese is the product made from ... . 5. Industry processing milk is called ... industry. 6. After separation whole milk is separated into two fractions; ... and ... . 7. Clarifiers have one pipe for ... milk.

---

1. curd; 2. pasteurized 3. whole; 4. cream; 5. butter; 6. dairy; 7. skim milk; 8. Frozen

3. Переведите следующие словосочетания:

- a) commercial distribution, stainless steel, plastic pipelines, flexible plastic pipelines;
- b) added flavours, frozen product, processing plant, flavoring and coloring matter, receiving station;
- c) milk sugar, truck driver, farm tank, stainless steel pipelines skim milk fraction, discharge pipe, fat content, butter-type flavor.

### Text № 2

#### **Commercial processing milk.**

Most raw milk collected at farms is pumped from stainless steel tanks into tank trucks for delivery to processing plants.

*Collection and intake.* The truck drivers are required to check flavor, temperature, and volume of milk in the farm tank and to collect a sample of raw milk for analysis before pumping the milk into the truck. At the receiving station of the processing plant the milk in the farm truck is weighed and pumped into the plant through flexible plastic and stainless steel pipelines.

*Separation and clarification.* The actual processing of raw milk begins with either separation or clarification. These machines are essentially similar except that in the clarifier the cream and skim milk fractions are not separated.

Separators have two discharge pipes, one for cream and one for skim milk. Clarifiers have only one pipe for whole milk. Separators have a device called cream screw by which the fat content in the cream is regulated. This screw allows more or less cream to pass out through the discharge pipe.

1. Найдите в тексте эквиваленты следующих словосочетаний:

- для доставки на перерабатывающее предприятие;
- брать образец сырого молока на анализ;
- сепарация и очистка;
- порции сливок и обезжиренного молока;
- две отводные трубы;
- содержание жира в сливках;
- большее или меньшее количество сливок.

2. Ответьте на следующие вопросы:

1. Что обычно делают перед перекачиванием молока из автоцистерны на перерабатывающее предприятие?

2. В чем состоит основное различие между процессами сепарации и очистки молока?

3. Представьте в виде схемы последовательность описанных в тексте операций по сбору, приемке, очистке и сепарации молока.

### Text № 3

#### **Pasterization**

The value of heat for the preservation of foods has been known for thousands of years, but it was not realized until the 19th century that a very mild heat treatment, far below the boiling-point, made liquid foods such as milk keep much longer. The discovery followed the work of the French scientist Pasteur on wine and beer. The process, called after him "pasteurization", is a carefully controlled mild-heat treatment. It was found that the process served two purposes: it prevented the souring of milk, and it destroyed the dangerous disease germs which occur in some samples of milk.

Milk is rendered free of pathogenic bacteria by pasteurization. Milk is heated to a specified temperature and held at that temperature for a specified time. (145°F<sup>a</sup> for 30 min when milk is pasteurized in a vat or at least 161°F for 15 sec when milk is pasteurized continuously).

Pasteurization on a batch operation requires a jacketed vat where steam or hot water can circulate and heat the milk. This treatment requires the longer times at lower temperatures to accomplish pasteurization (LTLT pasteurizer). Modern methods of processing milk and milk products utilize the high-temperature short-time (HTST) pasteurizer.

In Europe and to a limited amount in the United States, milk and milk products may be ultra-heat-treated (UHT). This process may use equipment similar to that used for HTST. The UHT processing requires a minimum heat treatment of 280°F for 2 sec. UHT dairy foods have extended shelf-life because all of the bacteria that would survive even HTST pasteurization have been destroyed.

1. Выберите правильный вариант перевода:

1. F - Fahrenheit	непрерывно
2. vat	разрушать; зд. уничтожить
3. jacketed vat	выживать; зд. выдерживать
4. continuously	по шкале Фаренгейта
5. batch operation (process)	градусы Цельсия
6. °C (degrees Centigrade)	чан с кожухом (для пара или горячей воды)
7. survive	периодический процесс
8. destroy	чан

2. Подберите к следующим названиям методов тепловой обработки молока соответствующие английские сокращения:

1. Кратковременный метод при высокой температуре.
  2. Тепловая обработка молока при сверхвысокой температуре.
  3. Метод длительной тепловой обработки молока при низкой температуре.
- LTLT;
  - HTST;
  - UHT

### 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 inoculated<sup>3</sup> 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 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 like<sup>7</sup> 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 [jougɑ:t]
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 cc<sup>5</sup> (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

### *History of yogurt*

There is evidence of cultured milk products being produced as food for at least 4,500 years. The earliest yoghurts were probably spontaneously fermented by wild bacteria living on the goat skin bags carried by nomadic people. Today, many different countries claim yoghurt as their own invention, yet there is no clear evidence as to where it was first discovered, and it may have been independently discovered several times.

The use of yoghurt by mediaeval Turks is recorded in the books *Diwan Lughat al-Turk* by Mahmud Kashgari and *Kutadgu Bilig* by Yusuf Has Hajib written in the eleventh century. In both texts the word "yoghurt" is mentioned in different sections and its use by nomadic Turks is described. The first account of a European encounter with yoghurt occurs in French clinical history: Francis I suffered from a severe diarrhea which no French doctor could cure. His ally Suleiman the Magnificent sent a doctor, who allegedly cured the patient with yoghurt.

Tarator is a soup made of yoghurt popular in the Balkans. Until the 1900s, yoghurt was a staple in diets of the South Asian, Central Asian, Western Asian, South Eastern European and Central European regions. The Russian biologist Ilya Ilyich Mechnikov had an unproven hypothesis that regular consumption of yoghurt was responsible for the unusually long lifespans of Bulgarian peasants. Believing *Lactobacillus* to be essential for good health, Mechnikov worked to popularise yoghurt as a foodstuff throughout Europe. A Sephardic Jewish entrepreneur named Isaac Carasso industrialized the production of yoghurt. In 1919, Carasso, who was from Salonika, started a small yoghurt business in Barcelona and named the business Danone ("little Daniel") after his son. The brand later expanded to the United States under an Americanized version of the name: Dannon. Yoghurt with added fruit jam was invented to protect yoghurt from decay. It was patented in 1933 by the Radlicka Mlekarna dairy in Prague, and introduced to the United States in 1947, by Dannon.

Yoghurt was first introduced to the United States by Armenian immigrants Sarkis and Rose Colombosian, who started "Colombo and Sons Creamery" in Andover, Massachusetts in 1929. Colombo Yogurt was originally delivered around New England in a horse-drawn wagon inscribed with the Armenian word "madzoon" which was later changed to "yogurt", the Turkish name of the product, as Turkish was the lingua franca between immigrants of the various Near Eastern ethnicities who were the main consumers at that time. Yoghurt's popularity in the United States was enhanced in

the 1950s and 60's when it was presented as a health food. By the late 20th century yoghurt had become a common American food item and Colombo Yogurt was sold to General Mills in 1993.

*1. Выберите правильный вариант перевода:*

evidence	предприниматель
peasant	продолжительность жизни
spontaneously	спонтанно
essential	существенный
goat	приходить в упадок
nomadic	этнические принадлежности
claim	фургон
entrepreneur	доказательство
account	описание
expand	расширять
encounter	встреча
decay	коза
occur	происходить
wagon	требовать
suffer	страдать
inscribed	предположительно
ally	крестьянин
lingua franca	общепринятый язык
allegedly	надписанный
ethnicities	кочевой
responsible	ответственный
lifespan	СОЮЗНИК

*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 contain ... . 7. 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**  
***Confectionery industry.***

Confectionery industry has a long history. It starts with the discovery of honey. Chopped fruits and nuts mixed with honey was the first confectionery item in the world.

When in the middle ages cane sugar was brought to Europe it was used for the production of sugar sweets.

There are more than 2000 varieties of confections but the fundamental processes of candy making have much in common because in the majority the chief ingredient is sugar.

Next to sugar chocolate is a very common ingredient of many candies. Chocolate was first brought to Europe by Spaniards in the 16th century. At that time it was used as a beverage. Later on the manufacture of chocolate candies was started in France.

The 17th century was a period of considerable progress in confectionery. Many new types of confectionery items appeared. But till the end of the 18th century most of the processes in confectionery production had been carried out manually (by hand) or by water-driven machines. The invention of steam power engine by James Watt gave rise to the development of confectionery machinery as well. Nowadays all the processes in confectionery production are done by machines.

Confections are divided into several large groups: hard candies, chewy confections, aerated confections and chocolate candies.

Common sweeteners used in confections are refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey and some others.

Various types of candies may be prepared by varying the kind of sweetener and amount of liquid, the cooking and cooling time, and the addition of chocolate, milk products, fruits, nuts, etc.

*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 a .... 5. 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:..., ..., ..., and ... .7.

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 Kornes 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 Kornes 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 Kornes 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 Kornes und die Temperatur im Lager zu kontrollieren. Sonst können Stoffwechselvorgänge beginnen, die den Aufbau neuer Zellen nach sich ziehen. Der Wasserbedarf des Kornes 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 Kornes sozusagen der "Schalter" für den Beginn der Keimung.

*1. Выберите правильный вариант перевода:*

die Auswirkung	die Samenschale
das Getreide	die Aleuronschicht
die Lagerung	der Mehlkörper
das Korn	der Keimling
der Wassergehalt	die Ballaststoffe
die Zelle	der Stoffwechselvorgang
der Stoffwechsel	die Saat
die Feuchtigkeit	содержание воды
die Wurzel	мучнистое ядро
der Spross	алейроновый слой
die Fruchtschale	зерно



плодовая оболочка  
влажность  
корень  
хранение  
семенная оболочка  
воздействие  
росток, зародыш

клетка  
процесс обмена веществ  
побег, отросток  
посев  
обмен веществ  
балластные вещества  
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 Kornes 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 Kornes und die Temperatur im Lager zu kontrollieren. Der Wasserbedarf des Kornes \_\_\_\_\_ 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. Wovon muss man der Keimling schützen?
5. Wie groß ist der Wasserbedarf des Kornes 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 eingelagert werden kann. Dies macht man, um ein eventuelles Keimen des Kornes 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 ausgesiebt 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	ленточный транспортёр, конвейер
untersuchen	отсеивать
entsprechend	соответственно
einlagern	урожай
feucht	сушить
die Trocknungsanlage	очистка
die Ernte	препятствовать
trocknen	фермер
verhindern	удалять
das Förderband	хранить
die Reinigung	сушильная установка
aussieben	сырой
entfernen	исследовать
versorgen	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. Entsprechend der \_\_\_\_\_ kann das Getreide \_\_\_\_\_. Ist es allerdings noch zu \_\_\_\_\_, muss es zunächst in eine Trocknungsanlage gebracht werden.

Normalerweise kommt das Korn \_\_\_\_\_ in die Lagerung. Hat es jedoch beispielsweise am Tag vor der Ernte \_\_\_\_\_, kann das Korn nicht direkt eingelagert 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 \_\_\_\_\_ zunächst zur \_\_\_\_\_ transportiert. Die Reinigungsmaschine \_\_\_\_\_ Verunreinigungen wie Pflanzenreste, \_\_\_\_\_ oder kleine \_\_\_\_\_. Durch die Reinigung in den Sieben kann ebenfalls die \_\_\_\_\_ des Getreides festgestellt werden.

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

---

untersucht, Steinchen, Flachlagerboxen, Landwirte, geeignet, trocken, Klassifizierung, Reinigung, Getreide, eingelagert, werden, entsprechend, Qualität, Förderband, 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 ablegen. 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	der Kornkäfer
befallen	gefährlich
verwenden	der Pfropfen
nutzlos	die Larve
aufteilen	нападать, поражать
das Insekt	самка
das Nagetier	клещ
die Milbe	долгоносик
das Weibchen	опасный
die Geschwindigkeit	вызывать
abhängig	зависеть
das Loch	насекомое
hervorrufen	скорость

дыра  
грызун  
вредитель  
пробка

личинка, куколка  
разделить  
применять  
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 ab-legen. 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. Korn-käfer 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 Fraßtätigkeit. 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	ячмень
die Gerste	пшеница
das Malz	просо
der Weizen	солод
der Mais	куколка
der Reis	опасный
die Erbse	похожий
die Erdnuss	рис
die Hirse	содержание запасов
ähnlich	бояться, опасаться
der Rüssel	арахис
die Puppe	капровый жук
gefährlich	кукуруза
die Nahrungsaufnahme	приём пищи
die Mehlmotte	горох
das Fallrohre	хоботок (насекомых)
Khaprakäfer	труба, водосточная труба
fürchten	огнёвка амбарная
die Vorratshaltung	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, Spinntätigkeit, 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	средневековье
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 Cardiols 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 Anlagern 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  
das Schädlingsbekämpfungsmittel  
die Einlagerung  
die Behandlung  
die Menge  
unterziehen  
vorbeugen  
vermeiden  
die Trocknung  
die Kühlung  
die Vorsichtsmaßnahmen  
die Ausbreitung  
verfallen  
der Erstarrungszustand  
die Fachleuten  
das Ungeziefer  
die Entwesung  
дезинфекция  
предотвращать  
лабораторные исследования  
специалисты  
вредное насекомое, паразит  
состояние оцепенения  
впадать  
подвергать  
просушивание, сушка  
меры предосторожности  
охлаждение  
средства защиты от вредителей  
избегать  
принятие на склад  
распространение  
количество  
обработка



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 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
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №9 от 23.06.2020 г.</p>	<p>п.3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п 3.2 п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы браузеры, ПО, литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>