

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий, доцент

А.В Степовой

«16» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины

Иностранный язык
(немецкий)

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность
«Производство продуктов питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная

Краснодар
2021

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» (немецкий) разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.08.2020 г. №1041.

Автор:

к. филол. н., доцент



Л.Б. Здановская

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры иностранных языков от 07.06.2021 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой, профессор



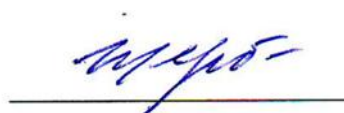
Т.С. Непшекуева

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий от 15.06.2021 г, протокол № 10

Председатель

методической комиссии

д-р техн. наук., профессор



Е.В. Щербакова



Руководитель

основной профессиональной

образовательной программы

канд. техн. наук, доцент



О.П. Храпко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Иностранный язык» (немецкий) является формирование комплекса знаний об организационных, научных, методических и практических основах, овладения немецким языком как средством межкультурной коммуникации в сфере экологии и природопользования для создания коммуникативной компетенции (формирование и развитие умений и навыков работы со специальной литературой, необходимой в профессиональной деятельности), лингвистической, социокультурной и социолингвистической компетенций.

Задачи дисциплины

- осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-4- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Иностранный язык (немецкий)» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Производство продуктов из растительного сырья».

4 Объем дисциплины (216 часов, 6 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа, в том числе:	84	
- лабораторные занятия	80	
- ВнКР	4	
- лекции	-	
Самостоятельная работа	132	
— прочие виды самостоятельной работы	105	
Контроль	27	

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Итого по дисциплине	216	216
в том числе в форме практической подготовки	-	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет (I семестр) и экзамен (II семестр). Дисциплина изучается на I-ом курсе, в I и II семестрах в рамках очной и заочной форм обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Neue EU-weite Regeln für die Produktion 1. Wie sind die Hauptregeln für die Produktion in Deutschland? 2. Worin bestehen die Hauptprobleme? 3. Wie sind die Perspektiven der Entwicklung?	УК-4	1					8		12
2	Kontrolle und Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen 1. Die Notwendigkeit der Kontrolle von biologischen Erzeugnissen. 2. Was ist unter der Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen zu	УК-4	1					8		12

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	verstehen? 3. Wie werden Kontrolle und Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen in Deutschland und Russland durchgeführt?									
3	Öko-Betriebe Deutschlands 1. Worin besteht die Besonderheit des Öko-Betriebes Deutschlands? 2. Wie sind die Hauptforderungen? 3. Öko-Betriebe. Perspektiven der Entwicklung.	УК-4	1					8		12
4	Ökologischer Anbauverband Bioland 1. Was ist die Organisation des Anbauverbandes Bioland? 2. Die Struktur des Anbauverbandes Bioland. 3. Die Hauptvorteile des Anbauverbandes Bioland.	УК-4	1					12		12
5	Ernährungsverhalten 1. Was ist unter dem Ernährungsverhalten zu verstehen? 2. Wozu braucht man das Ernährungsverhalten? 3. Das Ernährungsverhalten	УК-4	1					12		11

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	und Alter.									
6	Industrielle Lebensmittelverarbeitung 1. Was ist unter industrieller Lebensmittelverarbeitung zu verstehen? 2. Die Hauptrichtungen der industriellen Lebensmittelverarbeitung? 3. Die Zukunftsentwicklung der industriellen Lebensmittelverarbeitung.	УК-4	2					4		12
7	Getreideverarbeitung 1. Die Besonderheiten der Getreideverarbeitung. 2. Worin bestehen die Hauptprobleme der Getreideverarbeitung in Russland? 3. Worin bestehen die Hauptprobleme der Getreideverarbeitung in Deutschland?	УК-4	2					4		6
8	Gemüseverarbeitung 1. Die Besonderheiten der Gemüseverarbeitung 2. Worin bestehen die Hauptprobleme der Gemüseverarbeitung in Russland? 3. Worin bestehen die Hauptprobleme der Gemüseverarbeitung in Deutschland?	УК-4	2					6		8

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
9	Obstnutzung 1. Die Besonderheiten der Obstnutzung 2. Worin bestehen die Hauptprobleme der Obstnutzung in Russland? 3. Worin bestehen die Hauptprobleme der Obstnutzung in Deutschland?	УК-4	2					6		6
10	Fleischproduktion in Deutschland 1. Die Besonderheiten der Fleischproduktion in Deutschland. 2. Worin bestehen die Besonderheiten der Fleischproduktion in Deutschland? 3. Wie sind die Hauptprobleme der Fleischproduktion in Deutschland.	УК-4	2					6		8
11	Milch und Milchprodukte 1. Wie ist die chemische Zusammensetzung der Milch? 2. Energetischer Nährwert der Milch und Milchprodukte. 3. Die Bedeutung der Milch und Milchprodukte für die menschliche Ernährung.	УК-4	2					6		6
	контроль									27
Итого								80		132

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Иностранный язык : метод. указания по организации самостоятельной работы для обучающихся факультета перерабатывающих технологий / А. А. Щипицына. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с https://edu.kubsau.ru/file.php/117/35.03.07_bak_MU_Samost._In.jaz._angl._Sarbatova_566586_v1_.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
1,2	Иностранный язык
3	Культура речи и делового общения
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
УК-4- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
ИД 1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при использовании делового общения, вербальных и	Минимально допустимый уровень знаний в области делового общения, допущенного негрубых ошибок при использовании и	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок в использовании	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения в	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД 2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.	невербальных средств взаимодействия с партнерами. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения в деловой коммуникации, не продемонстрированы базовые навыки делового взаимодействия с партнерами. Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки в области информационных коммуникационные	вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами. Продemonstr ированы основные умения в деловой коммуникации. Имеется минимальный набор навыков делового взаимодействия с партнерами. с некоторыми недочетами. Минимально допустимый уровень знаний информационно-коммуникационных технологий, допущено много негрубых	и делового стиля. Продemonstr ированы все основные умения при использовании делового стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами. Продemonstr ированы основные умения в деловой коммуникации с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки делового взаимодействия с партнерами. Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых	области деловой коммуникации, в использовании вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами с отдельными несущественными недочетами. Продemonstr ированы базовые навыки делового взаимодействия с партнерами. Уровень знаний информационно-коммуникационных технологий в объеме, соответствующем программе	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ИД 3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных	технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения в области деловой коммуникации, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки.	ошибок. Продемонстрированы основные умения при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке с некоторыми недочетами.	ошибок в области информационно-коммуникативных технологий. Продемонстрированы все основные умения при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке, решены все основные стандартные коммуникативные задачи на государственном языке с негрубыми ошибками.	подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке, решены все основные стандартные коммуникативные задачи на государственном языке с отдельными несущественными недочетами.	
	Уровень знаний деловой переписки ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при учете особенностей стилистики официальных	Минимально допустимый уровень знаний деловой переписки, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения при учете особенностей	Уровень знаний деловой переписки в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все	Уровень знаний деловой переписки в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения при учете	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворите льно (минимальный не достигнут)	удовлетворите льно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
неофициаль ных писем, социокульту рные различия в формате корреспонден ции на государствен ном и иностранны м (-ых) языках.	неофициальн ых писем. При решении стандартных задач не продемонстр ированы основные умения в области социокультур ных различий в формате корреспонден ции на государствен ном языке, имели место грубые ошибки, не продемонстр ированы базовые навыки.	стилистики официальных и неофициальн ых писем. Имеется минимальный набор навыков в области социокультур ных различий в формате корреспонден ции на государствен ном языке для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.	основные умения при учете особенностей стилистики официальных и неофициальн ых писем с негрубыми ошибками, продемонстр ированы базовые навыки в области социокультур ных различий в формате корреспонден ции на государствен ном языке для решения стандартных задач.	особенностей стилистики официальных и неофициальн ых писем, с отдельными несущественн ыми недочетами. Продемонстр ированы базовые навыки в области социокультур ных различий в формате корреспонден ции на государствен ном языке для решения стандартных задач.	
ИД 4 Демонстрир ует интегративн ые умения использоват ь диалогическ ое общение для сотрудничес	Уровень знаний диалогическо го общения для сотрудничес тва в академическо й коммуникаци и ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки в процессе слушания, критики, в невербальной	Минимально допустимый уровень знаний диалогическо го общения для сотрудничес тва в академическо й коммуникаци и, допущено много негрубых ошибок в процессе слушания, критики, в невербальной коммуникаци	Уровень знаний диалогическо го общения для сотрудничес тва в академическо й коммуникаци и в объеме, соответствую щем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок в процессе	Уровень знаний диалогическо го общения для сотрудничес тва в академическо й коммуникаци и в объеме, соответствую щем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр ированы основные умения в	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворите льно (минимальный не достигнут)	удовлетворите льно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
тва в академическ ой коммуникац ии общения: - внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противореча т собственны м воззрениям; - уважая высказыван ия других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументиро ванно и конструктив но, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодейст вия.	коммуникаци и.. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения в академическо й коммуникаци и, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки диалогическо го общения в образователь ной сфере. Уровень знаний перевода ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки при выполнении перевода профессиона льных текстов с иностранного (-ых) на государствен ный язык и обратно.	и. Продемонстр ированы основные умения в академическо й коммуникаци и, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач диалогическо го общения в образователь ной сфере с некоторыми недочетами. Минимально допустимый уровень знаний перевода, допущено много негрубых ошибок при выполнении перевода профессиона льных текстов с иностранного (-ых) на государствен ный язык и обратно. Продемонстр	слушания, критики, в невербальной коммуникаци и. Продемонстр ированы все основные умения в академическо й коммуникаци и., решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстри рованы базовые навыки диалогическо го общения в образователь ной сфере. Уровень знаний перевода в объеме, соответствующ ем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок при выполнении перевода профессиона льных текстов с иностранного (-ых) на	академическо й коммуникаци и, решены типовые задачи с отдельными несущественн ыми недочетами, продемонстри рованы базовые навыки диалогическо го общения в образователь ной сфере. Уровень знаний перевода в объеме, соответствующ ем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр ированы все основные умения при выполнениип еревода профессиона лных текстов с иностранного	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ИД 5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения в области перевода, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые переводческие навыки.	Продemonstr ированы основные умения в области перевода, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор переводческих навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	государственный язык и обратно. Продemonstr ированы все основные умения в области перевода, с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые переводческие навыки при решении стандартных задач.	(-ых) на государственный язык и обратно, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами. Продemonstr ированы переводческие навыки при решении нестандартных задач.	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Вопросы для контрольной работы (приведены примеры)

1. Назовите слова, из которых состоят приведенные ниже сложные существительные и переведите их на русский язык:

der Apfelsaft, der Reihenabstand, die Pflegemaßnahme, die Anbaumethode, die Knollenfrucht, die Stärkegewinnung, der Wassergehalt, die Luftfeuchtigkeit, die Entwicklungsbedingung, der Verwendungszweck.

2. Употребите прилагательные в указанных степенях сравнения и переведите предложения на русский язык.

1. ... Ansprüche an Boden, Wärme und Luftfeuchtigkeit wie die Tomate stellt auch der Paprika. (ähnlich – Positiv)

2. ... Schwankungen in der Wasserversorgung führen zum Platzen der Früchte. (stark – Komparativ)

3. Man baut Tomaten heute in den ... Zonen der Erde an. (viel – Superlativ)

3. Определите, от каких частей речи образованы следующие существительные и переведите их на русский язык: das Richtige, das

Produzierte, alles Moderne, das Vergangene, der Vorsitzende, nichts Interessantes, ein Reisender, das Unternehmen, das Erzielte, das Prüfen.

4. Употребите в следующих предложениях союзы da, weil. Переведите предложения на русский язык.

1. ... die Bestände meist eine geringere Vegetationsdauer erreichen, spielt die Schnelligkeit bei der Entwicklung der Knollen eine wichtige Rolle.
2. Ein übliches Sieb eignet sich dazu aber nicht, ... dadurch die Erde zu fein wird.
3. Schnee darf nie eingegraben werden, ... er im Frühjahr das Erwärmen des Bodens wesentlich verzögert.

5. Образуйте сложноподчиненные предложения с союзом „wenn“, переведите эти предложения на русский язык.

1. Enthält das Feld zu viele viruskranke Stauden, dann dürfen von diesem Felde keine Pflanze für das nächste Jahr genommen werden.
2. Ist vor der Bestelleng eine nochmalige gründliche Bodenlockerung vorzunehmen, wird der Kultivator immer dann eingesetzt.
3. Wird eine Gemüseart mehrere Jahre hintereinander auf der gleichen Fläche angebaut, gehen die Erträge immer weiter zurück.

6. В следующих предложениях определите форму сказуемого. Переведите предложения на русский язык.

1. Gurken werden heute auf allen 5 Kontinenten angebaut.
2. Einlegegurken sind fast ausschließlich im Freiland kultiviert worden.
3. Die Gurkenzüchtung wurde vor allem in den gemäßigten Breiten, besonders in Europa und den USA, konzentriert.

7. Употребите в предложениях конструкцию «Modalverb+Infinitiv Passiv» и переведите эти предложения на русский язык.

1. Auf ein Normalbeet wurden zwei Reihen Salat und zwei Reihen Kohlrabi gepflanzt. (können)
2. Diese Sorten werden mindestens in Abständen von 2 bis 3 Tagen geerntet, weil die Früchte relativ schnell dick werden. (müssen)
3. Für diesen Anbau werden grundsätzlich nur spezielle Hausgurkensorten verwendet. (sollen)

8. Ответьте на вопросы, используя конструкцию «sein + Partizip II». Переведите предложения на русский язык.

1. Wird das Saatbeet für die Gurken noch vorbereitet?
2. Werden diese Flächen noch bewässert?
3. Wird der Feldversuch noch durchgeführt?

9. Вставьте в предложения указанную временную форму глагола. Переведите их на русский язык.

1. Die Gurke ... bei den Römern weit (verbreiten – Perfekt Passiv)
2. Die Salatgurken ... vorwiegend frisch als Salat(verzehren – Präsens Passiv)

3. In Asien ... ein Öl aus den Gurkensamen (gewinnen – Präteritum Passiv)

10. Назовите эквиваленты следующих слов: bekömmlich, ernährungsreich, einlegen, der Stengel, die Reife, der Feldgemüsebau, der Nährstoffgehalt, unterirdisch, sich vermehren, überwintern, die Viruskrankheit, die Bekämpfung, das Kürbisgewächs, enthalten, ausreichend, lockern, die Keimung, anbauen, der Trieb, anhäufeln.

Тесты (приведены примеры)

1 . Das ist ... Buch.

- a) Eine
- b) Einer
- c) Ein
- d) einem

2. Er schreibt ... Adresse.

- a) Eine
- b) Einer
- c) Ein
- d) einem

3. Im Zimmer steht ... Stuhl.

- a) Eine
- b) Einer
- c) Ein
- d) Einem

4. Er braucht ... Hilfe.

- a) Eine
- b) Einer
- c) Ein
- d) einem

5. Sie hat ... Familie.

- a) Eine
- b) Einer
- c) Ein
- d) einem

6. Er übersetzt ... Text.

- a) Eine
- b) Einen
- c) Ein
- d) einem

7. Jetzt wählt er ... Thema.
- a) eine
 - b) einer
 - c) ein
 - d) einem
8. Wir lesen ... Zeitung.
- a) eine
 - b) einer
 - c) ein
 - d) einem
9. Hast du ... Bruder?
- a) eine
 - b) einen
 - c) ein
 - d) einem
10. Ist das ... Heft?
- a) eine
 - b) einer
 - c) ein
 - d) einem
11. ...Stadt liegt im Süden.
- a) der
 - b) die
 - c) das
 - d) dieser
12. ...Gebäude ist sehr hoch.
- a) der
 - b) die
 - c) das
 - d) dieser
13. ... Universität hat 20 Fakultäten.
- a) der
 - b) die
 - c) das
 - d) dieser
14. ... Park ist besonders schön.
- a) der
 - b) die
 - c) das
 - d) diesen
15. ... Referat ist interessant.

- a) der
- b) die
- c) das
- d) dieser

16. ... Unterricht dauert 2 Stunden.

- a) der
- b) die
- c) das
- d) dieses

17. ... Bibliothek ist alt.

- a) der
- b) die
- c) das
- d) dieser

18. ... Seminar in Chemie ist schwer.

- a) der
- b) die
- c) das
- d) dieser

19. ... Freund wohnt in Sotschi.

- a) der
- b) die
- c) das
- d) diesem

20. ... Wörterbuch ist groß.

- a) der
- b) die
- c) das
- d) dieser

21. сессия

- a) die Freizeit
- b) die Prüfungszeit
- c) die Jahreszeit
- d) der Fachmann

22. предмет по выбору

- a) das Wahlfach
- b) das Pflichtfach
- c) das Hauptfach

d) der Fachmann

23. дневник

- a) das Wörterbuch
- b) das Lesebuch
- c) das Lehrbuch
- d) das Tagebuch

24. кафедра

- a) das Lehrgebäude
- b) das Lehrbuch
- c) der Lehrstuhl
- d) die Lehranstalt

25. экзамен по специальности

- a) die Prüfungskarte
- b) die Prüfungszeit
- c) die Fachprüfung
- d) die Meisterprüfung

26. das Volumen

- a) ширина
- b) длина
- c) высота
- d) объем

27. die Zeit

- a) время
- b) метод
- c) опыт
- d) механизм

28. das Wasser

- a) земля
- b) вода
- c) обезвоживание
- d) засуха

29. das Studium

- a) учеба
- b) отдых
- c) праздник
- d) каникулы

30. die Übung

- a) занятие
- b) семинар
- c) упражнение
- d) Аудирование

31. der Landwirt

- a) рабочий
- b) фермер
- c) арендатор
- d) служащий

32. das Feld

- a) поле
- b) луг
- c) роща
- d) лес

33. die Wissenschaft

- a) хозяйство
- b) усадьба
- c) наука
- d) экономика

34. die Planung

- a) план
- b) плановый
- c) внеплановый
- d) планирование

35. das Tier

- a) растение
- b) животное
- c) птица
- d) рыба

36. die Pflanze

- a) пшеница
- b) рожь
- c) растение
- d) трава

37. der Fachmann

- a) исследователь
- b) ученый
- c) специалист

d) дилетант

38. die Naturwissenschaft

- a) точная наука
- b) аграрная наука
- c) естественная наука
- d) передовая наука

39. die Hochschule

- a) техникум
- b) вуз
- c) академия
- d) учебное заведение

40. die Tätigkeit

- a) исследование
- b) деятельность
- c) требование
- d) влияние

41. Ich stehe immer ... auf.

- a) früher
- b) früh
- c) früheste
- d) frühesten

42. Er studiert ... als sein Bruder.

- a) schlecht
- b) gut
- c) schön
- d) besser

43. Der Landwirt arbeitet zu ...

- a) viel
- b) hoch
- c) morgen
- d) kalt

44. Sie ist die ... Studentin unserer Gruppe.

- a) leichte
- b) schwere
- c) teure
- d) beste

45. Moskau ist ... als Krasnodar.

- a) leichter
- b) größer
- c) jeder
- d) besonderer

46. Ich lese ... als meine Schwester.

- a) mehr
- b) gut
- c) interessant
- d) spät

47. Wir haben nur 5 Tage ...

- a) klein
- b) groß
- c) richtig
- d) frei

48. Meine Wohnung liegt... als deine.

- a) näher
- b) aller
- c) wer
- d) der

49. Das Wasser ist noch ...

- a) viel
- b) kalt
- c) jung
- d) alt

50. Sein Großvater ist der ... in der Familie.

- a) älteste
- b) kälteste
- c) teuerste
- d) leichteste

Темы рефератов

1. Die Produktion von organischen Lebensmitteln.
2. Analysenmethode Lebensmittelproduktion des pflanzlichen Ursprungs.
3. Palmöl und Lebensmittelproduktion.
4. Konservierung: Entwicklungsperspektiven.
5. Sonstige Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.
6. Die Bedeutung von Rübenzucker für die Ernährung.
7. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie.

8. Die Bedeutung der Lebensmittelchemie für die Lebensmittelproduktion des pflanzlichen Ursprungs.
9. Die Bedeutung der Beerenobstverarbeitung.
10. Die Herstellung von Süßspeisen.
11. Die Verarbeitungstechnologien von Fruchtgemüsen.
12. Getreideanbau und die Lebensmittelproduktion in Russland.
13. Getreideanbau und die Lebensmittelproduktion in Deutschland.
14. Die wichtigsten Vitamine und Mineralstoffe in der menschlichen Ernährung.
15. Die Frischkornmüsli in der täglichen Ration.
16. Gentechnisch veränderte Organismen.
17. Kühlpflichtige Produkte und die Kontrolle der Einhaltung mikrobiologischer Parameter.
18. Die Verordnungen von EU-Recht und die Lebensmittelsicherheit.
19. Die Besonderheiten der Kindernährmittelproduktion in der Schweiz.
20. Die Produktion von Kindernährmitteln für die Kinder mit Allergie.

Темы научных дискуссий (круглых столов)

1. Lebensmittelproduktion in Russland.
2. Lebensmittelproduktion in Deutschland.
3. Kindernährmittelproduktion in Russland.
4. Kindernährmittelproduktion in Deutschland.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля

Компетенция: УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Вопросы к зачету

1. Artikel – общая характеристика, виды, случаи употребления.
2. Artikel – склонение артикля.
3. Kasus – значение и функции падежей.
4. Substantiv – общая характеристика, определение грамматического рода имени существительного по его значению.
5. Substantiv – определение грамматического рода имени существительного по форме слова, колебания в роде.
6. Substantiv – род сложных имен существительных, склонение существительных.

7. Substantiv – образование множественного числа имени существительного.
8. Verb – общая характеристика, основные формы глагола.
9. Verb – модальные глаголы, глаголы sein, haben, werden.
10. Verb – образование основных форм глагола с неотделяемыми и отделяемыми приставками.
11. Verb – спряжение глаголов, временные формы глагола в активе.
12. Verb – образование и употребление в презенсе.
13. Verb – образование и употребление в претерите.
14. Verb – образование и употребление в перфекте.
15. Verb – образование и употребление в плюсквамперфекте.
16. Verb – образование и употребление в футуруме.
17. Passiv – страдательный залог, временные формы глагола в пассиве.
18. Passiv – образование и употребление в презенсе.
19. Passiv – образование и употребление в претерите.
20. Passiv – образование и употребление в перфекте.
21. Passiv – образование и употребление в плюсквамперфекте.
22. Passiv – образование и употребление в футуруме.
23. Passiv – образование и употребление пассива действия, модальных глаголов в пассивной конструкции.
24. Passiv – безличный пассив, пассив состояния.
25. Imperativ – образование и употребление.
26. Nominalformen der Verben – инфинитив, употребление zu перед инфинитивом.
27. Infinitivkonstruktionen (um...zu, ohne...zu, anstatt...zu) – образование и употребление.
28. Infinitivkonstruktionen haben/sein+zu+Infinitiv – образование и употребление.
29. Partizip I – образование, значение и употребление.
30. Partizip II – образование, значение и употребление.
31. Partizipialgruppen – образование и употребление.
32. Pronomen – личные местоимения, притяжательные местоимения.
33. Pronomen – указательные местоимения, вопросительные местоимения.
34. Pronomen – относительные местоимения, неопределенные местоимения.
35. Pronomen – возвратное местоимение sich, местоимение es
36. Adjektiv – склонение имен прилагательных.
37. Adjektiv – степени сравнения имен прилагательных.
38. Adverb – классификация наречий, употребление наречий.
39. Adverb – местоименные наречия.
40. Numerale – количественные числительные
41. Numerale – порядковые числительные.
42. Numerale – дробные числительные.

43. Wortbildung – образование существительных при помощи суффиксов.

44. Wortbildung – субстантивация прилагательных, инфинитива, причастия, наречия, числительных.

45. Wortbildung – образование прилагательных с помощью суффиксов и приставок.

46. Struktur des Hauptsatzes – порядок слов в повествовательном предложении, прямой порядок слов, обратный порядок слов.

47. Struktur des Hauptsatzes – порядок слов в вопросительном предложении.

48. Struktur des Hauptsatzes – порядок слов в побудительном предложении.

49. Nebensätze – придаточные предложения времени, причины.

50. Nebensätze – условные, относительные придаточные предложения.

51. Nebensätze – придаточные предложения цели, образа действия.

52. Nebensätze – придаточные уступительные предложения, придаточные предложения следствия.

53. Nebensätze – сравнительные придаточные предложения.

54. Präposition – значение и употребление предлогов.

55. Präposition – классификация предлогов, слияние предлога с артиклем.

56. Negation – классификация и употребление отрицательных слов.

57. Negation – передача отрицания с помощью словообразовательных форм.

58. Verb – управление глаголов (глаголы, требующие номинатива, аккузатива, датива).

59. Verb – управление глаголов (глаголы, датива и аккузатива, генитива).

60. Konjunktionen – значение и употребление союзов.

Практические задания для зачета

1. Dort gibt es zu ... Platz.

- a) hoch
- b) schlecht
- c) gut
- d) wenig

2. Der ... Betrieb liegt in der Nähe.

- a) jüngste
- b) kürzeste
- c) kälteste
- d) wärmste

3. Heute ist der ... Tag des Jahres.

- a) älteste
- b) kälteste
- c) höchste
- d) stärkste

4. Baikalsee ist der ... See der Welt.

- a) tiefste
- b) höchste
- c) modernste
- d) kürzeste

5. Sie ist in unserer Familie ...

- a) am kältesten
- b) am wärmsten
- c) am nächsten
- d) am kleinsten

6. Sie ist die ... Wissenschaftlerin.

- a) längste
- b) bekannteste
- c) modernste
- d) kürzeste

7. Im Winter sind die Tage ...

- a) höher
- b) fleißiger
- c) jünger
- d) kürzer

8. Mein Vater arbeitet zweimal ... als ich.

- a) wärmer
- b) kälter
- c) mehr
- d) Jünger

9. Er spricht Deutsch so ... wie Sie.

- a) teuer
- b) spät
- c) gut
- d) alt

10. Diese Straße ist ... als jene.

- a) länger
- b) wärmer

- c) kälter
- d) fleißiger

11. Unsere Hochschule ... 3 Bibliotheken.

- a) hast
- b) hat
- c) habt
- d) haben

12. Er ... an der Agraruniversität.

- a) studiert
- b) studiere
- c) studierst
- d) studieren

13. Wir ... oft im Lesesaal.

- a) arbeitet
- b) arbeitest
- c) arbeiten
- d) arbeite

14. ... du immer gut?

- a) antworte
- b) antwortet
- c) antwortest
- d) antworten

15. ... ihr alles?

- a) verstehen
- b) versteht
- c) verstehe
- d) verstehst

16. Er ... aus England.

- a) kommt
- b) kommen
- c) kommst
- d) komme

17. Ich ... zu Hause.

- a) bleiben
- b) bleibt
- c) bleibe
- d) bleibst

18. ... du heute Zeit?

- a) hast
- b) habt
- c) haben
- d) hatte

19. ... Sie krank?

- a) sein
- b) seid
- c) sich
- d) sind

20. Warum ... du keine Hilfe?

- a) brauchen
- b) brauche
- c) brauchst
- d) braucht

21. Er ... an der Konferenz teil.

- a) nimmt
- b) nehme
- c) nehmen
- d) nimmst

22. ... du mir dein Heft?

- a) geben
- b) gebt
- c) gibst
- d) gab

23. Ihr ... die Hausaufgabe falsch.

- a) machen
- b) macht
- c) mache
- d) machst

24. Ich ... das nicht bezahlen.

- a) kann
- b) kannst
- c) können
- d) könnt

25. ... ich fragen?

- a) dürfen
- b) dürft

- c) darfst
- d) darf

26. Wir ... alle Regeln lernen.

- a) muss
- b) müssen
- c) müsst
- d) musste

27. ... du französisch?

- a) sprichst
- b) sprechen
- c) spricht
- d) spreche

28 . Abends ... er fern.

- a) sehen
- b) seht
- c) sieht
- d) siehst

29. ... du Eis?

- a) mögen
- b) mögt
- c) mag
- d) magst

30. Er ... nicht ins Kino gehen.

- a) wollen
- b) will
- c) wollt
- d) willst

31. Ihr... hier nicht rauchen.

- a) dürfen
- b) darf
- c) dürft
- d) darfst

32. Er ... das nicht ...

- a) hast verstehen
- b) habe verstanden
- c) hat verstanden
- d) haben verstehen

33. Wer .. den Text ...?

- a) hat übersetzen
- b) habe übersetzt
- c) haben übersetzen
- d) hat übersetzt

34. Mein Bruder ... mir ...

- a) hat geholfen
- b) hast helfen
- c) hat helfen
- d) habt geholfen

35. Dozentin Müller .. das neue Thema ...

- a) hast erklärt
- b) haben erklären
- c) habe erklärt
- d) hat erklärt

36. Seine Freunde ... das Seminar in Biologie ...

- a) haben besuchen
- b) hast besucht
- c) haben besucht
- d) habt besuchen

37. ... Sie alles richtig ...?

- a) haben geschrieben
- b) hast schreiben
- c) hat geschrieben
- d) habt schreiben

38. Ich ... nach Hause ...

- a) sind gefahren
- b) seid gefahren
- c) bin gefahren
- d) bist fahren

39. Er ... schon ...

- a) bin kommen
- b) ist gekommen
- c) sind gekommen
- d) seid kommen

40. Ihr ... im Unterricht ...

- a) bin gewesen
- b) ist gewesen

- c) seid gewesen
- d) seid sein

41. Er ... Ingenieur ...

- a) sein geworden
- b) ist geworden
- c) bist werden
- d) sind geworden

42. ... du schon zu Mittag ...?

- a) hast gegessen
- b) hast essen
- c) habt gegessen
- d) haben essen

43. Ich .. morgens kalt ...

- a) hast gewaschen
- b) hat gewaschen
- c) haben gewaschen
- d) habe gewaschen

44. Wo ... Sie ihn ...?

- a) haben sehen
- b) hat gesehen
- c) haben gesehen
- d) habt sehen

45. Dieser Wissenschaftler ... im 19. Jahrhundert ...

- a) seid gestorben
- b) ist gestorben
- c) sind sterben
- d) bin gestorben

46. Ich ... auf dem Boden ...

- a) sind fallen
- b) seid gefallen
- c) bin gefallen
- d) ist fallen

47. Sie ... um 7 Uhr ...

- a) ist aufgestanden
- b) sind aufstehen
- c) seid aufgestanden
- d) bin aufstehen

48. Wohin ... du so schnell ...?

- a) seid gegangen
- b) bin gehen
- c) bist gegangen
- d) sind gehen

49. Mir ... das endlich ...

- a) ist gelungen
- b) sind gelingen
- c) seid gelungen
- d) bin gelingen

50. ... er nach München ...?

- a) sind gefahren
- b) seid fahren
- c) bin gefahren
- d) ist gefahren

51. Unsere Gruppe ... am Konzert ...

- a) nimmt teil
- b) nahmen teil
- c) nehmen teil
- d) nehmt teil

52. Er ... mir mit der Übersetzung.

- a) helfe
- b) helfen
- c) hilft
- d) half

53. Die Lektorin ... meinen Artikel.

- a) lese
- b) liest
- c) lesen
- d) lest

54. Er ... Deutsch in der Schule.

- a) lernte
- b) lernst
- c) lerne
- d) lernen

55. Die Landwirtschaft ... schnell.

- a) entwickeln sich
- b) entwickelst dich
- c) entwickle mich
- d) entwickelte sich

56. Die Studenten ... im Labor.

- a) arbeiteten
- b) arbeitet
- c) arbeitest
- d) arbeite

57. Warum ... er die Aufgabe nicht?

- a) schreibst
- b) schreibe
- c) schreiben
- d) schrieb

58. Der Gewinn ... um 20%.

- a) steigen
- b) stiegen
- c) stieg
- d) steigst

59. Wo ... er die Wohnung?

- a) hatte
- b) hast
- c) haben
- d) habt

60. Die Kinder ... sehr schnell .

- a) liefen
- b) laufe
- c) läuft
- d) läufst

61. Ich ... Theaterkarten für die ganze Gruppe.

- a) bringt
- b) bringen
- c) brachte
- d) gebracht

62. ... Sie gestern Zeit?

- a) hatten
- b) hast
- c) habe
- d) habt

63. Der Landwirt ... 100 dt Weizen.

- a) erntest

- b) ernten
- c) ernte
- d) erntete

64. Ich ... sehr schnell und verständlich.

- a) sprichst
- b) sprechen
- c) sprachen
- d) sprach

65. Der Professor ... das Thema des Seminars.

- a) nennst
- b) nannte
- c) nannten
- d) nanntet

66. Sie ... dieses Gerät.

- a) schaffst
- b) schufen
- c) geschaffen
- d) schaffe

67. Wir ... die Wörterbücher.

- a) brachten
- b) gebracht
- c) bringe
- d) bringst

68. Um 8 Uhr ... die Vorlesung.

- a) beginnst
- b) begonnen
- c) begann
- d) beginnen

69. Die Studenten ... die Prüfungsfragen.

- a) kenne
- b) kannte
- c) gekannt
- d) kannten

70. Die Kinder ... Eis mit Früchten.

- a) esse
- b) isst
- c) aßen
- d) gegessen

71. Die Fachleute ... die Pläne ...

- a) hatten besprochen
- b) haben sprechen
- c) hat besprochen
- d) habt besprochen

72. Unsere Hochschule ... im Jahre 1922...

- a) entstehen
- b) entstehst
- c) sind entstanden
- d) ist entstanden

73. Die Eltern ... mit ihrem Sohn ...

- a) hatte gesprochen
- b) hatten gesprochen
- c) hast gesprochen
- d) habe sprechen

74. Der Lehrer ... unsere Fehler ...

- a) haben verbessert
- b) hast verbessert
- c) hatte verbessert
- d) habt verbessert

75. Die Studenten ... alles ...

- a) habe wiederholt
- b) hast wiederholt
- c) hatten wiederholt
- d) habt wiederholen

76. Die Journalisten notieren ... die Worte des Politikers.

- a) sich
- b) dich
- c) sind
- d) sein

77. Ich wende ... an der Bibliothekarin.

- a) sich
- b) mich
- c) sind
- d) sein

78. Alle hören ... die Musik gern an.

- a) sehr

- b) mich
- c) sich
- d) sein

79 Wascht ihr ... morgens?

- a) sich
- b) mich
- c) euch
- d) Sein

80. Wir interessieren ... für die Literatur.

- a) sich
- b) mich
- c) sind
- d) uns

81. Du ziehst ... schön an.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) Uns

82. Ich rasiere ... täglich.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

83. Er beschäftigt ... mit der Forschungsarbeit.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

84. Ziehst du ... dort aus?

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

85. Wofür interessieren Sie ...?

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

86. Du merkst ... den Weg.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

87. Die Touristen nähern ... einem See.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

88. Mein Bruder ärgert ... über mich.

- a) ich
- b) mich
- c) dich
- d) sich

89. Du irrst ...

- a) ich
- b) mich
- c) dich
- d) sich

90. Ihr setzt ... immer hier.

- a) euch
- b) mich
- c) dich
- d) sich

91. Gewöhnen Sie ... an das Leben im Studentenwohnheim?

- a) euch
- b) mich
- c) dich
- d) sich

92. Die Frauen machen ... schön vor dem Konzert.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

93. Die Universität befindet ... nicht weit von hier.

- a) sind

- b) euch
- c) sich
- d) uns

94. Ich fühle ... heute besser.

- a) euch
- b) mich
- c) dich
- d) sich

95. Wir freuen ... auf Ihren Besuch.

- a) sich
- b) mich
- c) dich
- d) uns

96. ...fährt bald in den Urlaub?

- a) er
- b) wer
- c) der
- d) sehr

97. ... viele Freunde hast du hier?

- a) was
- b) wer
- c) wie
- d) warum

98. ...kannst du erzählen?

- a) was
- b) wer
- c) wen
- d) wessen

99. ... Fach gefällt Ihnen?

- a) was
- b) wer
- c) wie
- d) welches

100. ... wohnt dein Freund?

- a) wo
- b) wer
- c) wie viele
- d) welches

101. ... steht ihr auf?

- a) was
- b) wer
- c) wann
- d) welches

102. ... sieht Ihr Auto aus?

- a) wie
- b) wer
- c) wann
- d) welches

103. ... gehen sie nach dem Unterricht?

- a) wie viele
- b) wer
- c) worin
- d) wohin

104. ... Museen besuchen Sie heute?

- a) wie
- b) wer
- c) wann
- d) welche

105. ... studiert an der Agraruniversität?

- a) wie viele
- b) wer
- c) worin
- d) wohin

106. ... ist dein Vater von Beruf?

- a) was
- b) warum
- c) wann
- d) welche

107. ... oft haben Sie Konsultationen?

- a) was
- b) wie viele
- c) wie
- d) welche

108. ... Freund kennt 5 Fremdsprachen?

- a) was
- b) warum
- c) wann

d) wessen

109. ... kann man diese Lehrbücher nehmen?

- a) was
- b) war
- c) wie viele
- d) wo

110. ... Wetter haben wir morgen?

- a) was
- b) was für ein
- c) wie viele
- d) wo

111. ... steht ihr so früh auf?

- a) was
- b) wieder
- c) wessen
- d) wozu

112. ... haben Sie gewöhnlich eine Pause?

- a) wann
- b) was für ein
- c) wie viele
- d) wenn

113. ... ist dieser Mann?

- a) wenn
- b) wie
- c) wer
- d) wie viele

114. ... machen Sie?

- a) wenn
- b) was
- c) wer
- d) wie viele

115. ... sprechen Sie so leise?

- a) wenn
- b) was
- c) wer
- d) warum

116. ... besucht er Seminare?

- a) wenn
- b) was
- c) wer
- d) wie oft

117. Wo ... Milch kaufen?

- a) kann man
- b) können man
- c) kannst man
- d) kennt man

118. ... hinein?

- a) dürfen man
- b) darf man
- c) dürft man
- d) darfst man

119. ... den Text ohne Wörterbuch übersetzen.

- a) man kann
- b) man kennt
- c) man könnte
- d) man können

120. ... hier nicht rauchen.

- a) sich darf
- b) man dürft
- c) man darf
- d) man dürfen

121. ... fragen?

- a) dürfen man
- b) darf man
- c) dürft man
- d) darfst man

122. Wo ... gut essen?

- a) soll man
- b) kann man
- c) muss man
- d) darfst man

123. Hier ... keine Getränke mitbringen.

- a) sollst man
- b) kannst man
- c) müssen man

d) darf man

124. Im Winter ... besonders gut.

- a) schlafen man
- b) schliefen man
- c) schläft man
- d) schläfst man

125. Hamburger ... überall.

- a) essen man
- b) +isst man
- c) esse man
- d) esst man

126. Wo ... fern?

- a) sehen man
- b) sieht man
- c) siehst man
- d) sahen man

127. Wozu ... Sport?

- a) treibt man
- b) treiben man
- c) treibst man
- d) treibe man

128. ... am Konzert immer teil.

- a) man nehmen
- b) man nimmst
- c) man nimmt
- d) man nehmt

129. Warum ... hier nur englische Zeitungen?

- a) lasen man
- b) liest man
- c) lesen man
- d) lese man

130. ... immer gute Erträge?

- a) ernten man
- b) erntest man
- c) ernte man
- d) erntet man

131. Warum ... so schnell?

- a) fahren man
- b) fährt man
- c) fährst man
- d) fahre man

132. Wie ... im Park?

- a) laufen man
- b) liefen man
- c) läuft man
- d) läufst man

133. Wie lange ... den Text?

- a) übersetzt man
- b) übersetze man
- c) übersetzen man
- d) übersetzt kann

134. ... immer um 6 Uhr auf?

- a) stehen man
- b) stehst man
- c) steht man
- d) stehe man

135. ... hier russisch?

- a) verstehen man
- b) versteht man
- c) verstehst man
- d) verstanden man

136. Die Kinder kommen aus ... Zoo.

- a) dem
- b) der
- c) die
- d) das

137. Nach ... Unterricht gehe ich nach Hause.

- a) dem
- b) der
- c) die
- d) das

138. Ich gehe ins Kino mit ... Freundin.

- a) dem
- b) der
- c) die

- d) das
139. Er fährt heute mit ... Bus.
- a) dem
 - b) der
 - c) die
 - d) das
140. Die Leute kommen aus ... Stadt.
- a) dem
 - b) der
 - c) die
 - d) das
141. Nach ... Regen ist die Luft frisch.
- a) dem
 - b) der
 - c) die
 - d) das
142. Sie übersetzt den Text seit ... Stunde.
- a) dem
 - b) des
 - c) diese
 - d) der
143. Ich spreche mit ... Gästen.
- a) dem
 - b) des
 - c) dieses
 - d) den
144. Der Bus fährt zu ... Bibliothek.
- a) dem
 - b) des
 - c) das
 - d) der
145. Aus ... Theater kommen wir spät.
- a) dem
 - b) des
 - c) das
 - d) der
146. Der Ingenieur arbeitet bei uns seit ... Monat.
- a) ein

- b) eines
- c) einem
- d) einer

147. Dieses Dorf liegt bei ... Stadt.

- a) die
- b) des
- c) dem
- d) der

148. Bei ... Wetter bleiben wir zu Hause.

- a) diese
- b) dieser
- c) diesem
- d) diesen

149. Paul kommt von ... Bahnhof.

- a) dem
- b) des
- c) das
- d) der

150. Wir waren bei ... Familie Herbst zu Besuch.

- a) die
- b) des
- c) dem
- d) der

151. Alle fahren in den Urlaub außer ... Schwester.

- a) mein
- b) meiner
- c) meinem
- d) meines

152. Das Kind läuft ... Mutter entgegen.

- a) die
- b) des
- c) dem
- d) der

153. Das Institut liegt nicht weit von ... Haus.

- a) unser
- b) unseres
- c) unserem
- d) unserer

154. Er nimmt einen Brief aus ... Tasche.

- a) die
- b) des
- c) dem
- d) der

155. Der Tisch steht links von ... Fernsehgerät.

- a) die
- b) des
- c) dem
- d) der

156. Wir gehen dorthin durch ...Korridor.

- a) den
- b) des
- c) dem
- d) der

157. Die Studenten standen um ... Lehrstuhl.

- a) den
- b) des
- c) dem
- d) der

158. Der Weg führt ... Feld entlang.

- a) den
- b) das
- c) dem
- d) der

159. Dieses Buch ist für ... Vater.

- a) mein
- b) meiner
- c) meinen
- d) meines

160. Wir sind gegen ... Fachmann.

- a) dieser
- b) diesen
- c) dieses
- d) diesem

161. Ich lese die Zeitung ohne ... Brille.

- a) den

- b) das
- c) -
- d) Der

162. Ich gebe ihm mein Heft für ...Tag.

- a) einen
- b) einem
- c) eines
- d) eine

163. Dieser Bus fährt durch ... Zentrum der Stadt.

- a) den
- b) das
- c) dem
- d) der

164. Er geht ins Theater ohne ... Freundin.

- a) seine
- b) seiner
- c) seinem
- d) seinen

165. Der Mann kauft das Essen für ... Freund.

- a) seine
- b) seiner
- c) seinem
- d) seinen

166. Niemand sagt gegen ... ein Wort.

- a) sie
- b) du
- c) ihn
- d) ich

167. Bis ... nächsten Monat bleiben noch einige Tage.

- a) den
- b) das
- c) die
- d) der

168. Die Touristen wandern durch ... Park.

- a) dem
- b) der
- c) die
- d) den

169. Diese schöne Blumen sind für ... Großmutter.
a) meine
b) meiner
c) meinem
d) meines
170. Fahren Sie um ... Universität?
a) dem
b) der
c) die
d) den
171. Das Mädchen kauft einen Kugelschreiber für... Freundin.
a) ihre
b) ihrer
c) ihrem
d) ihren
172. Wir saßen um ... Esstisch uns sprachen laut.
a) dem
b) der
c) die
d) den
173. Die Studenten marschieren durch ... Hauptstraße der Stadt.
a) die
b) der
c) das
d) den
174. Ohne ... Schrank sieht das Zimmer anders aus.
a) dieser
b) diesen
c) dieses
d) diesem
175. Er muss für ... Tag ins Krankenhaus.
a) einen
b) einem
c) eines
d) eine

Вопросы к экзамену

1. Wie viel Hektar wurden Ende 2011 in Deutschland nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet?
2. Welches Land innerhalb der EU ist der größte Absatzmarkt für Bioprodukte geworden?
3. In welchen Bundesländern Deutschlands liegen die meisten Bio-Betriebe?
4. Wofür werden spezielle Flächenprämien ökologisch wirtschaftenden Betrieben bezahlt?
5. Wie entwickelt sich der Biosektor bei den verarbeitenden Betrieben?
6. Wie werden Erzeuger, Verarbeiter und Importeure im Bio-Sektor kontrolliert?
7. Wo werden die ökologisch erzeugten Produkte verkauft?
8. Worauf basiert sich die Wirtschaftsweise der Bioland-Betriebe?
9. Wie sind ökologisch erzeugte Produkte zu lagern, aufzubereiten und zu transportieren?
10. Welche Produkte können zum Bereich des ökologischen Anbaues gehören?
11. Welche Daten hält das Sortier- und Abpackprotokoll fest?
12. Welche Verpackungen sind für Bioland-Gemüse und -Obst zulässig?
13. Welche Faktoren beeinflussen das Ernährungsverhalten der Bevölkerung?
14. Welche Trends sind im Ernährungsverhalten der Bevölkerung zu beobachten?
15. Wodurch unterscheiden sich Convenience-Produkte und funktionelle Lebensmittel?
16. Was ist für Sie in Ihrer Ernährung wichtiger: Genuss und Sättigung oder Wohlbefinden und Gesundheit?
17. Welche Lifestyle- und Wellness-Produkte kaufen Sie oft?
18. Sind Novel Food-Produkte für die Menschen nicht gesundheitsschädlich?
19. Welche lebensmitteltechnische Verfahren kennen Sie?
20. Nach welchen Kriterien unterscheidet man heute zwischen handwerklichen und industriellen Unternehmen?
21. Wodurch werden viele lebensmitteltechnische Verfahren, die aus häuslicher Küche und handwerklicher Produktion entwickelt wurden, charakterisiert?
22. Was spielte in den letzten Jahrzehnten in der industriellen Fertigung von Lebensmitteln eine große Rolle?
23. Wie richtet sich die Zugehörigkeit zu den Betrieben im Handwerk?
24. Was ist in der Hochschulausbildung für die industrielle Fertigung von Lebensmitteln bemerkbar?
25. Woraus bestehen die Körnerfrüchte des Getreides?
26. Zu welchen Zielen werden die Getreidepflanzen angebaut?
27. Wodurch wird das Vollkornmehl von anderen Mehlsorten unterschieden?
28. Warum werden die Keimlinge der Körnerfrüchte entfernt?

29. Wozu können die Keimlinge der Körnerfrüchte genutzt werden?
30. Wie verzehrt man die Getreidefrüchte?
31. Wie trocknete man das Getreide im Neolithikum?
32. Welche Grundregeln der Lagerhaltung des Getreides kennen Sie?
33. Wie erfolgt der Luftaustausch im Silo?
34. Wie hoch ist Pro-Kopf-Verbrauch für Gemüse in Deutschland?
35. Was hat geholfen, die Attraktivität von frischem Gemüse zu verbessern?
36. Was ist die wichtigste Fruchtgemüseart in der EU?
37. Worauf basiert der Feldgemüseanbau in Deutschland?
38. Welche Gemüsearten sind für die Verarbeitungsindustrie von Deutschland besonders wichtig?
39. Wozu werden die meisten Gemüsearten verarbeitet?
40. Welche positiven Tendenzen verzeichnet man in den letzten Jahren in der Gemüseverarbeitung Deutschlands?
41. Zu welchem Zweck wird das Obst angebaut?
42. Welches Obst eignet sich zum Verzehr am besten?
43. Was bedeutet das Einmachen?
44. Wie werden die Südfrüchte gelagert?
45. Wodurch zeichnet sich das Kochobst aus?
46. Welches natürliches Konservierungsmittel ist Ihnen gut bekannt?
47. Wie werden die Südfrüchte nach Deutschland transportiert?
48. Wird das Obst heutzutage in deutschen Haushalten eingemacht?
49. Was wird in der Landwirtschaft als Tierproduktion bezeichnet?
50. Was ist das Ziel der Tiermast?
51. Welche Tierarten werden in Deutschland am meisten gehalten?
52. Warum wird in der konventionellen Zucht auf Intensivtierhaltung gesetzt?
53. Wo und wie erfolgt die Schlachtung der Tiere in Deutschland?
54. Wie wird in Deutschland die Kontrolle der fertigen Fleischprodukte durchgeführt?
55. Welche Stoffe werden von der Behördlichen Lebensmittelüberwachung im Fleisch kontrolliert?
56. Welche wichtigen Stoffe enthält die Milch?
57. Wofür ist Calcium besonders notwendig?
58. Welche Arten von Trinkmilch kennen Sie?
59. Wodurch unterscheiden sich pasteurisierte und ultrahocherhitzte Milch?
60. Welche Prozesse erfolgen in der Milch, wenn sie dick wird?
61. Was ist Grundstoff aller Käsesorten?
62. Wie wird das Lab für die Zubereitung von Bio-Käse gewonnen?
63. Worin besteht die Besonderheit von Bio-Käse?

Практические задания для проведения экзамена (приведены примеры)

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Задание 1

Karte Nr.1

Lebensmittelindustrie bzw. Ernährungsindustrie ist ein der Landwirtschaft nachgelagerter Wirtschaftszweig, in dem ein wesentlicher Teil der erzeugten Agrarprodukte für die menschliche Ernährung verarbeitet wird. Kleinere Unternehmen mit weniger als 20 Beschäftigten pro Betrieb gehören zum Ernährungshandwerk, nicht zur Ernährungsindustrie. Ernährungsindustrie, Ernährungshandwerk, Lebensmittelgroßhandel, Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie bilden gemeinsam das Ernährungsgewerbe und mit angrenzenden Dienstleistungsbereichen zusammen die Ernährungswirtschaft. Das Gesamtsystem wird als Agrar- und Ernährungswirtschaft oder als Agribusiness, seltener auch als Nahrungswirtschaft oder im englischen als Food System bezeichnet. Die Herstellung von Lebensmitteln unterliegt unter anderem zum Schutz vor Lebensmittelkrisen einem komplexen Lebensmittelrecht und einer intensiven Lebensmittelkontrolle. Die industrielle Fertigung von Lebensmitteln hat sich wie in anderen Bereichen auch aus den entsprechenden Zweigen des Ernährungshandwerks entwickelt. Noch heute unterscheidet man seltener nach Herstellungsverfahren als nach Mitarbeiteranzahl zwischen handwerklichen und industriellen Unternehmen. In der Lebensmittelwirtschaft erfasst die amtliche deutsche Statistik Betriebe des produzierenden Gewerbes ab einer Größe von 20 Beschäftigten.

Задание 2

Karte Nr.2

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Für die technischen Verfahren der Lebensmittelproduktion hat sich mit der Lebensmitteltechnologie innerhalb der Verfahrenstechnik eine eigene interdisziplinäre Hochschulausbildung und ein Forschungsbereich mit spezifischen Berufsperspektiven innerhalb eines der vier größten Industriesektoren entwickelt. Die Beschäftigung mit der Wechselwirkung zwischen Ernährung, Lebensmittelqualität und Gesundheit erfolgt im Rahmen der Ökotrophologie, zunehmend auch durch die Ernährungsmedizin. Besonderes Augenmerk richten diese Disziplinen bei der Bewertung von industriell erzeugten Lebensmitteln neben nährwertbezogenen Eigenschaften auf

gesundheitsbezogene Aspekte, wie zum Beispiel Allergie-Risiken sowie auf das Verhältnis von Ernährungsgewohnheiten zu dem jeweiligen Lebensstil.

Dieses Gebiet wird auch aus soziologischer Sicht im Rahmen der Ernährungssoziologie untersucht. Viele lebensmitteltechnische Verfahren haben sich aus häuslicher Küche und handwerklicher Produktion weiter entwickelt oder entsprechen handwerklichen Verfahren in technischer Sicht, sind dabei aber größer dimensioniert, um Arbeitsschritte der Haltbarmachung und Verpackung ergänzt sowie oft maschinell unterstützt.

Blick in die Käseproduktion

Lebensmitteltechnische Verfahren lassen sich wie folgt kategorisieren:

Mischen

Physikalisch-Mechanische Verfahren

Zerkleinern, z. B. Schneiden, Hacken, Reiben etc.

Trennen, z. B. durch Sieben, Filtern, etc.

Physikalisch-Thermische Verfahren

Erhitzen, z. B. Braten, Kochen, Pasteurisieren, Sterilisieren

Задание 3

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr. 3

1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier durch den Herzog Wilhelm IV. (Bayern) erlassen. Zu den erfolgreichsten Brauern gehörten damals die Bäcker. Der Grund dafür war, dass die in der Backstube vielfach vorhandenen Hefepilze in der Bierwürze die Vergärung in Gang setzten. Erst Louis Pasteur hat 1876 den Zusammenhang verstanden. 1650 begründet Otto von Guericke die Vakuumtechnik. Um 1700 entdeckte der französische Physiker Denis Papin das Prinzip des Einmachens als Konservierungsmethode, verfolgte dies aber nicht weiter und widmete sich vor allem den Arbeiten zum Bau einer Dampfmaschine. Er leistete dazu wesentliche Vorarbeiten. Papin erfand unter anderem den Dampfkessel und den Dampfkochtopf. Mit dem Dampfkochtopf erfand er zugleich auch den funktionsgleichen Autoklaven, der (in Deutschland) erst ab 1873 Einsatz in der industriellen Lebensmittelkonservierung fand. 1775 entwickelte James Watt die von Thomas Newcomen erfundene Dampfmaschine weiter. Diese Erfindung begünstigte auch die industrielle Fertigung von Lebensmitteln. 1795 setzte Napoleon I. aus militärischen Erwägungen einen Preis von 12.000 Goldfranken für die Erfindung eines Verfahrens zum Haltbarmachen von Nahrungsmitteln aus. 1802 errichtete Franz Carl Achard die erste funktionsfähige Rübenzuckerfabrik der Welt in Cunern (Schlesien).

Задание 4

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr. 4

Seit 1. Januar 2009 gelten neue EU-weite Regeln für die Produktion, Kontrolle und Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen.

Im Juni 2007 hat der Rat der europäischen Agrarminister einer neuen Ratsverordnung über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen zugestimmt.

Ihre Zielsetzung ist es, neue Akzente für die Weiterentwicklung des biologischen Landbaus zu setzen. Sowohl nachhaltige Bewirtschaftungssysteme als auch eine Vielfalt qualitativ hochwertiger Erzeugnisse soll angestrebt werden. Dabei soll in Zukunft noch mehr Gewicht auf Umweltschutz, Biodiversität und hohe Tierschutzstandards gelegt werden.

Biologische Produktion soll die Systeme und Kreisläufe der Natur respektieren. Nachhaltige Produktion soll möglichst mit Hilfe von biologischen und mechanischen Produktionsverfahren, ohne Verwendung von genetisch veränderten Organismen erfolgen.

Задание 5

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr. 5

2011 hat die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland 1 Million Hektar überstiegen. Demnach wurden Ende 2011 in Deutschland fast 1.023.000 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche von insgesamt 22.500 Betrieben nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Der langfristige Trend ist klar: Für die Bio-Branche stehen die Zeichen weiter auf Wachstum. Der ökologische Landbau hat seinen festen Platz in der Land- und Ernährungswirtschaft gefunden. Deutschland ist innerhalb der EU der größte Absatzmarkt für Bioprodukte geworden.

Insgesamt betrug der Anteil der Bio-Betriebe an der Gesamtzahl der landwirtschaftlichen Betriebe im Jahre 2011 7,5 Prozent, der Anteil des Ökolandbaus an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche ist auf 6 Prozent gestiegen. Annähernd zwei Drittel aller Öko-Betriebe liegen in Bayern und Baden-Württemberg.

Das zentrale Förderinstrument des Bundes im Bereich des Ökolandbaus ist die Gemeinschaftsaufgabe "Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes".

Задание 6

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr. 6

Bioland ist der größte ökologische Anbauverband in Deutschland. Die Zahl der Betriebe in Deutschland, die zum Verband gehören, ist mehr als 5.000.

Die ökologisch erzeugten Produkte werden teilweise direkt von den Landwirten an die Kunden verkauft, größtenteils auf Wochenmärkten und in Bioläden vertrieben, vereinzelt im Lebensmitteleinzelhandel und in Supermärkten, oder über Bäckereien, Metzgereien, Molkereien usw. vertrieben.

Die Wirtschaftsweise der Bioland-Betriebe basiert sich auf einer Kreislaufwirtschaft, die ohne Pestizide und Stickstoffdünger auskommt. Biologische Vielfalt wird gefördert. Tiere werden artgerecht gehalten.

Alle Zusatzstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder Gasen behandelt worden sein. Bei der Herstellung von Fruchtsaftgetränken soll nur natürliches Mineralwasser verwendet werden.

Задание 7

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr.7

Die Zuckerherstellung war Schrittmacher für verschiedene Produktionsprozesse des beginnenden Maschinenzeitalters. Extraktion, Filtration, Verdampfung und Kristallisation, Zentrifugentechnik, Trocknung und mehrfache Abdampfverwertung konnten auch in anderen Industriezweigen angewendet werden. 1809 kam dem Pariser Konditor und Zuckerbäcker François Nicolas Appert die entscheidende Idee, Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältnissen zu erhitzen und dadurch zu konservieren. Er gewann damit das 1795 von Napoleon I. ausgesetzte Preisgeld. Allerdings verwendete er dazu Glasflaschen. Erst der britische Kaufmann Peter Durand kam 1810 auf die Idee, die Methode von Appert mit Blechbehältern durchzuführen und erfand damit die Konservendose. Das Verfahren nimmt die Erkenntnisse von Pasteur vorweg, der sich in seinen Ausführungen auch ausdrücklich auf Appert bezog. Im Jahre 1819 hatte der Pariser Chemieprofessor Michel Eugène Chevreul bei Forschungen über Rinderfett wie Perlen glänzende Kristalle im Reagenzglas gefunden. Er nannte sie nach dem griechischen Wort „margaron“ für Perle: Margarinsäure. Das erste Patent auf Margarine wurde allerdings 1869 von Hippolyte Mège-Mouriés angemeldet. 1828 gelang es dem Niederländer Conrad J. van Houten, das Kakaopulver weitgehend bis auf 10 % zu entfetten.

Задание 8

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr.8

1857 entdeckte der Mikrobiologe Louis Pasteur das für die Milchsäuregärung verantwortliche Bakterium. Zu dieser Zeit war Pasteur Dekan und Professor für Chemie an der naturwissenschaftlichen Fakultät in Lille. Diese Entdeckung bestätigte seine Vermutung, dass die Gärung ein von der lebenden Zelle abhängiger Prozess sei. Er entdeckte auch, dass durch das kurzzeitige Erhitzen von Lebensmitteln ein Großteil der darin enthaltenen Keime abgetötet wird. Dieses Verfahren wird daher auch Pasteurisierung genannt. Der besondere Verdienst Pasteurs für die Lebensmittelkonservierung liegt aber darin, dass er experimentell nachgewiesen hat, dass es oft ausreicht, die Lebensmittel kurzzeitig auf 70 °C zu erhitzen, das heißt, dass diese nicht gekocht werden müssen, um haltbar zu werden. Auf der Grundlage seiner Beobachtungen entwickelt er 1888 eine Methode zum Abtöten von Mikroorganismen durch Hitzeeinwirkung, das Pasteurisieren. Über die Ursachen der Gärung befand sich Louis Pasteur lange Zeit in einem wissenschaftlichen Disput mit dem Chemiker Justus von Liebig. Liebig vertrat die Auffassung, dass eine zellfreie Gärung möglich sei, während Pasteur nur an eine Gärung im Beisein von Mikroorganismen glaubte. Die Forschung hat letzten Endes beiden Recht gegeben.

Задание 9

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr.9

1867 gelang es Henri Nestlé, ebenfalls auf der Basis der Muttermilch-Analysen von Justus von Liebig, ein lösliches Milchpulver herzustellen, das Säuglingen als Muttermilchersatz gegeben werden konnte: das Nestlé-Kindermehl. Die Geschäfte expandieren schnell. 1898 wurde die erste ausländische Fabrik übernommen, ein Milchpulverwerk in Norwegen. 1905 fusionierte Nestlé mit der damals deutlich größeren Anglo-Swiss Condensed Milk Company. Das Unternehmen hatte als erster Anbieter gesüßte Kondensmilch hergestellt. Der Markenname Nestlé wurde aber wegen der größeren Bekanntheit in der Bevölkerung beibehalten. 1867 wurde die sogenannte Erbswurst von dem Berliner Koch Johann Heinrich Grüneberg erfunden. Die Erbswurst ist eine getrocknete Suppe, welche aus Erbsenmehl, Fett, Speck und Gewürzen besteht. Im deutsch-französischen Krieg 1870/71 kaufte der preußische Staat Grünebergs Erfindung und rüstete seine Soldaten mit entsprechenden Rationen aus. In Friedenszeiten wurde die Produktion 1889 von den Brüdern Knorr übernommen. Der Name „Erbswurst“ leitet sich davon ab, dass die getrocknete Suppe in Wursthüllen abgepackt wurde. Zum Verzehr wird das heute noch im Handel erhältliche Instant-Pulver in Wasser gelöst und erhitzt.

Задание 10

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr. 10

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern, aufzubereiten und zu transportieren, dass die Qualitätsbeeinträchtigung, Schadstoff- oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Die Transportwege sind möglichst kurz zu halten.

Zum Bereich des ökologischen Anbaues gehören Gemüse und Gemüseerzeugnisse, wie zum Beispiel Frischgemüse und Salate, Tiefkühlgemüse, Trockengemüse; Obst und Obsterzeugnisse, wie zum Beispiel Frischobst, Tiefkühlobst, Trockenobst, Fruchtsäfte usw.

Für Betriebe, die Bioland-Tafelobst und konventionelles Tafelobst erfassen und aufbereiten, gelten folgende Bestimmungen:

Das Bioland-Obst darf nur in Holzkisten gelagert werden. Beim Sortieren von Tafelobst ist ein Sortier- und Abpackprotokoll anzufertigen, das Qualität und andere Eigenschaften sowie Datum, Zeit und die entsprechenden Mengen festhält. Folgende Verpackungen sind für Gemüse und Obst zulässig: Edelstahlbehälter, Glasflaschen, Gläser, Papier- und Kartonverpackungen usw.

Задание 11

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr. 11

Verschiedene Faktoren beeinflussen das Ernährungsverhalten der Bevölkerung. Wichtige Einflussfaktoren sind die Altersstruktur (wachsender Anteil älterer Menschen) und die Haushaltsstruktur (weiter zunehmende Anzahl von Single-Haushalten).

Immer neue Lebensmittel werden entwickelt und versprechen dem Verbraucher neben Genuss und Sättigung zusätzlichen Nutzen wie Wohlbefinden und Gesundheit. Daneben werden Lebensmittel immer weiter entwickelt, so dass sie länger frisch bleiben und weniger Zeit für die Zubereitung benötigt wird.

Folgende Trends sind zu beobachten:

Convenience - Als Convenience werden alle Lebensmittel bezeichnet, die vor dem Verkauf bearbeitet, vorbehandelt oder zubereitet werden, so dass der Verbraucher sie bequemer und schneller verarbeiten und verzehren kann. Zu den beliebtesten Convenience-Produkten gehört Tiefkühlware. Hauptprodukte sind Fertiggerichte, Gemüse, Pizzas, Kartoffelerzeugnisse und Fleisch.

Functional Food - Lebensmittel sollen heute nicht nur gut schmecken und den Hunger stillen, sie sollen auch für mehr Gesundheit und Wohlbefinden sorgen.

Задание 12

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr. 12

Zu den beliebtesten Convenience-Produkten gehört Tiefkühlware. Hauptprodukte sind Fertiggerichte, Gemüse, Pizzas, Kartoffelerzeugnisse und Fleisch.

Functional Food - Lebensmittel sollen heute nicht nur gut schmecken und den Hunger stillen, sie sollen auch für mehr Gesundheit und Wohlbefinden sorgen. Die Gruppe der funktionellen Lebensmittel erfüllt die Verbraucherbedürfnisse nach Gesundheit, Wellness und Fitness, die in den letzten Jahren aufgekommen sind.

Lifestyle- und Wellness-Produkte – Sie drängen in die Märkte und halten Einzug in den Convenience- und Fast Food-Bereich. Es werden gut jodiertes Speisesalz, ballaststoffreiche Vollkornprodukte, vitaminangereicherte Fruchtsäfte, cholesterinsenkende Margarine und Öle sowie probiotische Joghurts verkauft.

Novel Food - Novel Food oder neuartige Lebensmittel sind Produkte, die durch industrielle Verarbeitung aus herkömmlichen Lebensmitteln geschaffen werden und die sich in ihren Eigenschaften deutlich von den traditionellen Lebensmitteln unterscheiden. Beispiele hierfür sind Fettersatzstoffe, Zuckeraustauschstoffe oder gentechnisch veränderte Lebensmittel.

Задание 13

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr.13

Die holländischen Familien Juergens und van den Bergh bauten die ersten Margarinefabriken (später Unilever) und begründeten so die industrielle Herstellung dieses Produktes. 1874 gelingt den Chemikern Wilhelm Haarmann und Ferdinand Tiemann die erste Synthese des Aromastoffs Vanillin. Das daraus entstandene Unternehmen gehört heute zur Symrise AG. 1876 erfand Carl von Linde die Kompressions-Kältemaschine. Diese Erfindung ist die Grundlage der modernen Kühltechnik. Die zunehmende Industrialisierung ließ den Bedarf an Lebensmitteln in den Industrieregionen stark ansteigen. In den zahlreichen neu entstehenden Kühlhäusern, die mit Lindes Maschinen betrieben wurden, hielten die Lebensmittel länger. Um den Bedarf zu decken, wurden bald darauf bereits Frachtschiffe mit Kühlräumen ausgestattet, die Frischfleisch z. B. aus Südamerika nach Europa brachten. 1878 entwickelten zwei Chemiker an der Johns Hopkins

University (USA) das Saccharin. Im Folgejahr stellten die beiden Entdecker Constantin Fahlberg und Ira Remsen den von ihnen entwickelten, ersten künstlichen Süßstoff öffentlich vor. Er ist dreihundert mal süßer als Zucker, verursacht keine Karies und wird vom Körper nicht resorbiert. Seit 1902 ist Saccharin auch in Deutschland zugelassen.

Задание 14

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr.14

1886 erschien die Maggi-Würze auf dem Markt, zunächst unter anderen Bezeichnungen. Die Substanz in den markanten braunen Flaschen mit langem Hals, mit gelb-rotem Etikett und dem Markenzeichen „Kreuzstern“ („durch das Kreuz zum Erfolg“) wurde schnell zum Synonym für alle derartigen Würzsoßen und zum bekanntesten Produkt des Unternehmens. Form und Farben der Ausstattung hatte Julius Maggi selbst vorgeschrieben. Zusammenhänge mit dem ursprünglichen Kerngeschäft Mehl und Mühlen gab es hier nicht mehr, die Würze war eine Erfindung aus dem Labor. Sie war geeignet – und vermutlich auch dafür entwickelt worden – die mäßig wohlschmeckenden Maggi-Leguminosen schmackhafter zu machen, galt als Lösung für das weit verbreitete Problem der „schwachen Suppen“ (ohne ausreichende Mengen von Fleisch oder Gemüse) und stand bald als Würzmittel für viele unterschiedliche Speisen in zahllosen Haushalten. Die Maggi-Würze wurde zu einem der ersten Markenartikel. 1886 wurde erstmals Coca Cola mit Sodawasser gemischt als Getränk in Jacob's Pharmacy in Atlanta für 5 Cent pro Glas verkauft. Es wurde damals nicht als Erfrischungsgetränk, sondern als Medizin verkauft. In Apotheken und den damals beliebten Soda-Bars vertrieben, verkaufte man am Anfang im Durchschnitt nur wenige Gläser täglich.

Задание 15

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Karte Nr.15

1892 wurde in Deutschland ein Patent auf die Konservierungstechnik des Einmachens erteilt. 1858 entwickelte der Amerikaner *John Landis Mason* in den USA das Einmachen als Konservierungsmethode. Bereits um 1700 hatte der französische Physiker Denis Papin das Prinzip entdeckt, aber nicht weiter entwickelt. In den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts entwickelte in Deutschland der Gelsenkirchener Chemiker *Rudolf Rempel* zum Einmachen geeignete Gläser,

deren Ränder glattgeschliffen waren und die mit Gummiringen und Blechdeckeln verschlossen wurden. Er konstruierte auch Apparate, um sie während des Einkochens geschlossen zu halten. Diese Erfindung ließ er sich 1892 patentieren. Zu seinen ersten Kunden gehörte Johann Weck, der nach Rempels Tod 1895 das Patent und das Alleinverkaufsrecht an seinen Gläsern und Geräten erwarb. Mit dem Kaufmann Georg van Eyck gründete er 1900 in Öflingen das Unternehmen J. Weck u. Co. Dadurch wurde in Deutschland der Begriff *Einwecken* geprägt. 1897 gründeten die Kellogg-Brüder die Sanitas Food Company, um ihre Getreidepflocken zu produzieren. Mit seinem Bruder propagierte Will Keith Kellogg das Essen von Getreide, insbesondere Cornflakes, als gesundes Frühstück. Das Standardfrühstück zu dieser Zeit waren Eier und Fleisch, was vor allem in wohlhabenden Haushalten gegessen wurde.

Задание 16

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr.16

Das Konservieren in Dosen hat seinen Ursprung im frühen 19. Jahrhundert, als Napoleons Truppen einer ernsten Proviantknappheit entgegensahen. Im Jahr 1800 setzte Napoleon Bonaparte eine Belohnung von 12000 Francs aus für denjenigen, der eine praktische Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln für marschierende Soldaten entwickelte. Ihm wird oft folgender Spruch in den Mund gelegt: „Eine Armee marschiert auf ihrem Bauch.“ Nach Jahren des Experimentierens reichte Nicolas Appert seine Erfindung ein, Lebensmittel in Glasbehältern zu versiegeln und zu kochen, und gewann den Preis im Jahr 1810. Bald veröffentlichte er seine Arbeit „Die Kunst, tierische und pflanzliche Substanzen haltbar zu machen“, welche das erste Kochbuch über moderne Haltbarmachung von Lebensmitteln war. Ebenfalls im Jahr 1810 wendete der Engländer Peter Durand das Appert-Verfahren unter Verwendung verschiedener Gefäße aus Glas, Ton, Zinn und anderen Metallen an und erhielt das erste Konservendosen-Patent von König Georg III. Dies kann als Ursprung der modernen Konservendose betrachtet werden.

Задание 17

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr.17

Die industrielle Fertigung von Lebensmitteln hat sich wie in anderen Bereichen auch aus den entsprechenden Zweigen des Ernährungshandwerks entwickelt. Noch heute unterscheidet man seltener nach Herstellungsverfahren als nach

Mitarbeiteranzahl zwischen handwerklichen und industriellen Unternehmen. In der Lebensmittelwirtschaft erfasst die deutsche Statistik Betriebe des produzierenden Gewerbes ab einer Größe von 30 Beschäftigten. Die sich daraus ergebende Zahl an Betrieben wird in der Regel mit der Zahl der Industriebetriebe gleichgesetzt. Im Handwerk richtet sich die Zugehörigkeit üblicherweise nach der Zugehörigkeit zu Innungen, Kammern etc. und nicht nach der Betriebsgröße.

Neben der verfahrenstechnischen Weiterentwicklung der Produktion spielten in den letzten Jahrzehnten auch biotechnische Innovationen eine wesentliche Rolle. Für die technischen Verfahren der Lebensmittelproduktion haben sich eine eigene interdisziplinäre Hochschulausbildung und ein Forschungsbereich mit spezifischen Berufsperspektiven innerhalb eines der vier größten Industriesektoren entwickelt.

Задание 18

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Karte Nr.18

Als Getreide werden wegen ihrer Körnerfrüchte kultivierte Pflanzen der Familie der Süßgräser bezeichnet. Die Früchte dienen als Grundnahrungsmittel zur menschlichen Ernährung oder als Viehfutter, daneben auch zur Herstellung von Genussmitteln und technischen Produkten. Sie bestehen aus dem stärke- und in geringerem Umfang teilweise auch eiweißhaltigen Mehlkörper, dem fetthaltigen Keimling und der miteinander verwachsenen Samenschale und Fruchtwand. Das enthaltene Eiweiß einiger Getreidegattungen (Weizen, Roggen, Gerste, Triticale) wird auch als Kleber oder Gluten bezeichnet. Andere Getreidegattungen sind glutenfrei (Mais, Reis, Hirse).

Bei den meisten Mehlsorten wird traditionell die Schale durch Mahlen, Schleifen und andere Verfahren möglichst vollständig entfernt und als Kleie getrennt verwertet, bei Vollkornmehl ist dies nicht der Fall. Um lagerfähige Produkte zu erhalten, muss auch der Keimling entfernt oder hitzebehandelt werden. Zum Verzehr werden Getreidefrüchte bzw. ihre Mehlkörper hauptsächlich gekocht und in körniger oder künstlich hergestellter anderer Form (zum Beispiel als Nudeln) oder als Brei verzehrt oder gemahlen zu Brot verarbeitet.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся производится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Критерии оценки знаний обучающегося при написании контрольной работы

Оценка *«отлично»* – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка *«хорошо»* – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка *«неудовлетворительно»* – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки письменного перевода

При оценке **письменного перевода** каждая фактическая ошибка снижает оценку на 1 балл, потеря информации на 0,5 балла. При большом количестве стилистических погрешностей, которые приводят к затруднению восприятия перевода, общая оценка снижается на 1 балл. За нарушения в оформлении текста общая оценка снижается на 0,5 балла.

Оценка «отлично»

Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно.

Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Адекватно переданы культурные и функциональные параметры исходного текста.

Допускаются некоторые погрешности в форме предъявления перевода.

Оценка «хорошо»

Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, допускается одна фактическая ошибка, при условии отсутствия

потерь информации и стилистических погрешностей на других фрагментах текста.

Имеются несущественные погрешности в использовании терминологии.

Перевод в достаточной степени отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Культурные и функциональные параметры исходного текста в основном адекватно переданы.

Коммуникативное задание реализовано, но недостаточно оптимально. Допускаются некоторые нарушения в форме предъявления перевода.

Оценка «удовлетворительно»

Перевод содержит фактические ошибки.

Низкая коммуникативность и плохая «читабельность» текста затрудняют его понимание рецептором.

При переводе терминологического аппарата не соблюден принцип единообразия.

В переводе нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода.

Неадекватно решены проблемы реализации коммуникативного задания.

Имеются нарушения в форме предъявления перевода.

Оценка «неудовлетворительно»

Перевод содержит много фактических ошибок.

Нарушена полнота перевода, его эквивалентность и адекватность.

В переводе грубо нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода.

Коммуникативное задание не выполнено.

Грубые нарушения в форме предъявления перевода.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки устных ответов обучающихся

Оценки	Коммуникативное взаимодействие	Произношение	Лексико-грамматическая правильность речи
«5»	Адекватная естественная реакция на	Речь звучит в естественном темпе,	Лексика адекватна ситуации, редкие

	реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.	обучающийся не делает грубых фонетических ошибок.	грамматические ошибки не мешают коммуникации.
«4»	Коммуникация затруднена, речь обучающегося неоправданно паузирована	В отдельных словах допускаются фонетические ошибки (например замена, английских фонем сходными русскими). Общая интонация в большой степени обусловлена влиянием родного языка.	Грамматические и/или лексические ошибки заметно влияют на восприятие речи обучающегося.
«3»	Коммуникация существенно затруднена, обучающийся не проявляет речевой инициативы.	Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.	Обучающийся делает большое количество грубых грамматических и/или лексических ошибок.
«2»	Коммуникация фактически отсутствует, обучающийся не проявляет речевой инициативы.	Речь не воспринимается из-за большого количества грубых фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.	Обучающийся делает большое количество грубых грамматических и лексических ошибок.

Научная дискуссия

Форма учебной работы, в рамках которой обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или рефератов по предложенной тематике. Дискуссия групповая - метод организации совместной коллективной деятельности, позволяющий в процессе непосредственного общения путем логических доводов

воздействовать на мнения, позиции и установки участников дискуссии. Целью дискуссии является интенсивное и продуктивное решение групповой задачи. Метод групповой дискуссии обеспечивает глубокую проработку имеющейся информации, возможность высказывания студентами разных точек зрения по заданной преподавателем проблеме, тем самым, способствуя выработке адекватного в данной ситуации решения. Метод групповой дискуссии увеличивает вовлеченность участников в процесс этого решения, что повышает вероятность его реализации.

Доклад, реферат

Доклад – публичное выступление с результатами индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.
4. Развитие навыков публичного представления результатов в виде выступления и презентации.

Реферат — это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления, обобщения и критического анализа информации;
3. Углубление и расширение теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки доклада, реферата являются: качество текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению и представлению результатов.

Оценка «отлично» — выполнены все требования к написанию реферата, представлению доклада обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» — основные требования к реферату, докладу выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата. доклада; имеются нарушения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к реферированию и представлению доклада. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата, доклада; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема реферата, доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат, доклад не представлен вовсе.

Оценочный лист реферата (доклада)

ФИО обучающегося _____

Группа _____ преподаватель _____

Дата _____

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Оценка
Качество		
1. Соответствие содержания заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления		
3. Самостоятельность выполнения,		
1. Глубина проработки материала,		
2. Использование рекомендованной и справочной литературы		
6. Обоснованность и доказательность выводов		
<i>Общая оценка качества выполнения</i>		
Защита реферата (Представление доклада)		
1. Свободное владение профессиональной терминологией		
2. Способность формулирования цели и основных результатов при публичном представлении результатов		
3. Качество изложения материала (презентации)		
<i>Общая оценка за защиту реферата</i>		
Ответы на дополнительные вопросы		
Вопрос 1.		
Вопрос 2.		
Вопрос 3.		
<i>Общая оценка за ответы на вопросы</i>		
Итоговая оценка		

Критерии оценки зачёта:

Оценка «зачтено» —выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «не зачтено» — выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания рассматриваемых теоретических положений и тем дисциплины, допускает грубые ошибки и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки контрольных заданий:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дано 91-100% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дано 75-90% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дано 61-74% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дано менее 60% правильных ответов.

Критерии оценки на зачете и экзамене

Оценка «зачтено» соответствует любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» – оценке «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» — выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в

формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. . Ларионов А.И. Грамматика немецкого языка [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ларионов А.И.— Электрон. текстовые данные.— Краснодар: Южный институт менеджмента, 2012.— 53 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/9573> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Богданова Н.Н. Базовый курс немецкого языка [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богданова Н.Н., Семенова Е.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2014.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30861> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Нарустратг Е.В. Практическая грамматика немецкого языка = Praktische Grammatik der deutschen Sprache [Электронный ресурс]: учебник/ Нарустратг Е.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Антология, 2013.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/42466> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная учебная литература

1. Учебно-методическое пособие по немецкому языку для бакалавров факультета «Перерабатывающие технологии» [электронный ресурс] / И. А. Ремнева. — Краснодар, 2013. — 20 с. <http://kubsau.ru/education/chairs/languages/doc/>

2. Донскова Л. А. «Толерантность в условиях межкультурной коммуникации в курсе немецкого языка»: учеб.-метод. пособие / Л. А. Донскова. — Краснодар : КубГАУ, 2017. — 110 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/117/Uch.metod.posobie_Tolerantnost_2_ch._.PDF

3. Иванова Л.В. Немецкий язык для профессиональной коммуникации [Электронный ресурс]: учебное пособие для самостоятельной работы студентов/ Иванова Л.В., Снигирева О.М., Талалай Т.С.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2013.— 153 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30113> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Дмитриченкова С.В. Пособие по немецкому языку для начинающих. Уровень А1 и А2 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриченкова С.В., Васильева Т.Б., Чаузова В.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2013.— 140 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22208>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Перечень интернет сайтов:

- Словари «Мультитран» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.multitran.ru/>
- Словари «ABBYY Lingvo» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.lingvo-online.ru/>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Иностранный язык : метод. указания по организации контактной работы для обучающихся факультета перерабатывающих технологий / сост. А. А. Щипицына. – Краснодар :КубГАУ, 2018. – 26 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/117/35.03.07_bak_MU_Kontakt.t.In.jaz_angl.Sarbatova_566585_v1.PDF

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	Иностранный язык (Немецкий)	Помещение №513 ГД, посадочных мест — 30; площадь — 41,1 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №610 ГУК, посадочных мест — 28; площадь — 40 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №628 ГУК, посадочных мест — 26; площадь — 34,7 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

№ п/ п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
		программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель). Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное	

№ п/ п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
		обеспечение, предусмотренное в рабочей программе	