

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная  
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Технологический колледж

Кафедра иностранных языков

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **СПЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (немецкий)**

**по специальности**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Квалификация:** техник-технолог

Вологда – Молочное

2024

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций и ПрОПОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Разработчик к.п.н., доцент Маркова Татьяна Анатольевна

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «24» января 2024 года, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.п.н., доцент Маркова Татьяна Анатольевна

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «15» февраля 2024 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доц. Бурмагина Т.Ю.

## 1. Цели и задачи учебной дисциплины

**Цель изучения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** – сформировать иноязычные коммуникативные компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной).

**Задачи дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»:**

1. говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или

дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2. овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3. знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4. овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5. овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6. овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7. овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств

использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8. развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9. приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** относится к циклу ПП. Профессиональная подготовка. СПЦ. Социально-гуманитарный цикл Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Индекс дисциплины по учебному плану – СПЦ. 02.

К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к изучению дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**, должно относиться следующее:

- **уметь** общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- **уметь** переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- **уметь** самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- **знать** лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Освоение учебной дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как **"Иностранный язык"** на предыдущей ступени обучения. Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, необходимы для изучения последующих дисциплин **«Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»**.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины**

Процесс изучения дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** направлен на формирование следующих компетенций:

#### **а) общие (ОК):**

**ОК 04.** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

**ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

**ОК 09.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

После изучения дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** студент должен:

**знать:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

**уметь:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

**владеть:** психологическими основами деятельности коллектива, знаниями о психологических особенностях личности; основами проектной деятельности; правилами оформления документов и построения устных сообщений; правилами построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; знаниями об основных общеупотребительных глаголах (бытовая и профессиональная лексика); лексическим минимумом,

относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенностями произношения; правилами чтения текстов профессиональной направленности.

#### 4. Структура и содержание учебной дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 203 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 203 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов.

##### 4.1. Структура учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Всего	Семестры	
		3	4
Аудиторные занятия (всего)	<b>78</b>	<b>34</b>	<b>44</b>
В том числе			
Лекции (Л)			
Практические занятия (ПЗ)	<b>78</b>	<b>34</b>	<b>44</b>
Самостоятельная работа (всего)	<b>125</b>	<b>55</b>	<b>70</b>
В том числе			
Вид промежуточной аттестации		<b>зачет</b>	<b>экзамен</b>
Общая трудоемкость дисциплины часы	<b>203</b>	<b>89</b>	<b>114</b>

#### 4.2. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п/п	Наименования разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1	<b>Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.</b>					
	<b>Тема 1.1.</b> Имя существительное, артикли		2		2	4
	<b>Тема 1.2.</b> Имя прилагательное, наречие		2		2	4
	<b>Тема 1.3</b> Глагол (основные формы, времена активного залога)		2		2	4
	<b>Тема 1.4</b> Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		2		2	4
	<b>Тема 1.5</b> Неличные формы глагола (инфинитив)		2		2	4
	<b>Тема 1.6</b> Неличные формы глагола		2		2	4
	<b>Тема 1.7</b> Синтаксис (Простое предложение)		2		2	4
	<b>Тема 1.8</b> Синтаксис (Сложное предложение)		2		2	4
2	<b>Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.</b>					
	<b>Тема 2.1.</b> Die Milch als Nahrungsmittel		2		4	6
	<b>Тема 2.2.</b>		2		4	6



Тема: «Моя семья»					
<b>Тема 2.3.</b> Die Zusammensetzung der Milch		2		4	6
<b>Тема 2.4.</b> Die Eigenschaften der Milch		2		4	6
<b>Тема 2.5.</b> Mikroorganismen der Milch		2		4	6
<b>Тема 2.6.</b> Die Bearbeitung der Milch		2		4	6
<b>Тема 2.7.</b> Butter		2		4	6
<b>Тема 2.8.</b> Butterherstellung		2		4	6
<b>Тема 2.9.</b> Käse		2		4	6
<b>Тема 2.10.</b> Käsesorten		2		4	6
<b>Тема 2.11.</b> Тема: «Академия»		2		4	6
<b>Тема 2.12.</b> Schmelzkäseherstellung		2		4	6
<b>Тема 2.13.</b> Magermilcherzeugnisse		2		4	6
<b>Тема 2.14.</b> Produkte aus Molke		2		4	6
<b>Тема 2.15.</b> Sauermilcherzeugnisse		2		4	6
<b>Тема 2.16.</b>		2		4	6

Kefir					
<b>Тема 2.17.</b> Kumyss		2		4	6
<b>Тема 2.18.</b> Fleisch, Äußere Merkmale, Arten		2		4	6
<b>Тема 2.19.</b> Geflügelarten		2		4	6
<b>Тема 2.20.</b> Nahrung und Nahrungsmittel		2		4	6
<b>Тема 2.21.</b> Тема: “Моя будущая специальность”		2		4	6
<b>Тема 2.22.</b> Der Artikel		10		15	25
<b>Тема 2.23.</b> Der Film		10		10	20
<b>Итого:</b>		<b>78</b>		<b>125</b>	<b>203</b>

#### 4.3. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
<b>Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Имя существительное, артикли	<b>Содержание</b>				
	1.	общие сведения			1
	2	категории числа существительных			2

	3	категории падежа существительных		2
	4	употребление неопределенного артикля		2
	5	употребление определенного артикля		2
	6	отсутствие артикля		2
	7	сложное существительное		2
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности	2	
<b>Тема 1.2.</b> Имя прилагательное, наречие	<b>Содержание</b>			
	1.	общие сведения		1
	2.	степени сравнения прилагательных		2
	3.	сложные прилагательные		2
	<b>Практические работы</b>			
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности	2		
<b>Тема 1.3</b> Глагол (основные формы, времена активного залога)	<b>Содержание</b>			
	1.	общие сведения		1
	2.	глаголы <i>haben_ sein_ werden</i>		2
	3.	система видо-временных форм глагола		2
	4.	сравнительная характеристика форм настоящего времени		2
	5.	сравнительная характеристика форм прошедшего времени		2
	6.	сравнительная характеристика форм будущего времени		2
	<b>Практические работы</b>			
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности	2		

<b>Тема 1.4</b> Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	<b>Содержание</b>			
	1.	система видо-временных форм глагола		1
	2.	перевод глаголов в страдательном залоге	2	
	<b>Практические работы</b>		2	
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.5</b> Неличные формы глагола (инфинитив)	<b>Содержание</b>			
	1	инфинитив с частицей zu		
	2	инфинитив без частицы zu		
	3	инфинитивные обороты (statt zu, ohne zu, um zu)		
	4	инфинитивные конструкции (haben zu infinitiv, sein zu infinitiv)		
	<b>Практические работы</b>			2
1	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.6</b> Неличные формы глагола	<b>Содержание</b>			
	1.	Partizip I		1
	2.	Partizip II		2
	3.	Распространенное определение		2
	<b>Практические работы</b>			2
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.7</b> Синтаксис (Простое предложение)	<b>Содержание</b>			1
	1.	Простое предложение		2
	2.	Порядок слов в вопросительном и повествовательном предложениях		2
	<b>Практические работы</b>			2

	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.8</b> Синтаксис (Сложное предложение)	<b>Содержание</b>				
	1	Сложное предложение			2
	2	Сложносочинительное и сложноподчинительное предложение			2
	6	Зачет			
	<b>Практические работы</b>		2		
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности				
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			16		
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> решение вариативных упражнений, чтение и перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности					
<b>Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.</b>					
<b>Тема 2.1.</b> Die Milch als Nahrungsmittel	<b>Содержание</b>				
	1.	введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур			1
	2.	чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения	2		
	<b>Практические работы</b>		2		
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений				
<b>Тема 2.2.</b> Тема: «Моя семья»	<b>Содержание</b>				
	1.	введение лексики к теме, отработка грамматических структур			1
	2.	чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения			2
	3.	фронтальный опрос: ответы на вопросы			3

	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Составление монологического высказывания на тему «Моя семья»		
<b>Тема 2.3.</b> Die Zusammensetzung der Milch	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения	2	
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.4.</b> Die Eigenschaften der Milch	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения	2	
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.5.</b> Mikroorganismen der Milch	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения	2	
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.6.</b> Die Bearbeitung der Milch	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения	2	
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с		

		иностранный язык на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.7.</b> Butter	<b>Содержание</b>		2	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.8.</b> Butterherstellung	<b>Содержание</b>		2	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.9.</b> Käse	<b>Содержание</b>		2	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.10.</b> Käsesorten	<b>Содержание</b>		2	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с		

		иностранный язык на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.11.</b> Тема: «Академия»	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Составление монологического высказывания на тему «Академия»		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.12.</b> Schmelzkäseherstellung	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.13.</b> Magermilcherzeugnisse	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.14.</b> Produkte aus Molke	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		



	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.15.</b> Sauermilcherzeugnisse	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.16.</b> Kefir	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.17.</b> Kumyss	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.18.</b> Fleisch, Äußere Merkmale, Arten	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	<b>Практические работы</b>		2	2
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		

	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		2
<b>Тема 2.19.</b> Geflügelarten	<b>Содержание</b>		2	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.20.</b> Nahrung und Nahrungsmittel	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.21.</b> Тема: “Моя будущая специальность”	<b>Содержание</b>		2	
	1	Составление монологического высказывания на тему «Моя будущая специальность»		3
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	<b>Практические работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.22.</b> Der Artikel	<b>Содержание</b>		10	
	1	Реферирование газетной статьи, отработка грамматических структур		3
	2	Чтение газетной статьи, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	<b>Практические работы</b>			

	1.	Чтение и реферирование статьи по плану <b>Der Plan zum Referieren:</b> 1. Der zu referierende Artikel heißt... 2. Der Artikel wurde in der Zeitung... veröffentlicht. 3. Der Autor des Artikels heißt... 4. Die Rede ist um... 5. Der Autor erklärt..., bestätigt... 6. Ich meine, der Artikel ist interessant.		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.22.</b> Der Film	<b>Содержание</b>			3
	1	Введение лексики по теме		
	2	Экзамен		
	<b>Практические работы</b>		10	
1	Обсуждение фильма, ответы на вопросы			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>			109	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Die Milch als Nahrungsmittel		<p>1. <i>Перепишите данные существительные, подчеркните в них главное слово и переведите на русский язык.</i> Die Kuhmilch, das Milcheiweiß, die Fettemulsion, die Fettspaltung, der Fettspaltungsautoklav, der Eiweißstoff, die Eiweißquelle, die Feuchtehefe, das Säurekasein, die Milchverarbeitung.</p> <p>2. <i>Составьте из данных слов предложения, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</i> 1. Vitamine / enthält / und / die Milch / Mineralstoffe / viele. 2. sich / in / eine Zuckerart / befindet / der Milch / was für? 3. auf / der Menschen / die Milch / günstig / die Gesundheit / wirkt? 4. bleiben / lange / nicht / kann / Milch / unbearbeitet.</p> <p>3. <i>Перепишите предложения. Определите и напишите, в каком падеже стоит каждое существительное. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=). Переведите предложения.</i></p>	4	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Laktose gehört zu den Kohlenhydraten der Milch.</li> <li>2. Mit jeder Laktation steigt die Milchleistung der Kuh an.</li> <li>3. Bei der Weidehaltung erfolgt eine Änderung des Fettgehaltes.</li> <li>4. <i>Вставьте глагол в указанной временной форме действительного залога, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</i></li> <li>1. Die Magermilch viele wertvolle Nährstoffe. (enthalten - Präsens)</li> <li>2. Aus Magermilch man technisches Kasein. (produzieren - Imperfekt)</li> <li>3. Nach der Trocknung die Magermilch zum Pulver. (werden - Perfekt)</li> <li>4. Man die Magermilch zum Pulver. (verarbeiten - Plusquamperfekt)</li> <li>5. Wir das Kasein nicht nur für technische Zwecke. (verwenden - Futurum I)</li> <li>6. In einer Stunde die Trockenmasse auf 85%. (steigen - Futurum II)</li> </ol>		
<b>Тема 2.3.</b> Die Zusammensetzung der Milch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Переведите предложения, обращая внимание на перевод модальных глаголов.</i></li> <li>1. Ich wollte die Sauermilch nicht trinken.</li> <li>2. Muß er den Hefegeschmack entwickeln?</li> <li>3. Wir werden die spontane Gerinnung nicht zulassen dürfen.</li> <li>4. Man kann die nötige Konsistenz bekommen haben.</li> <li>5. Wann hattest du das machen sollen?</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <i>Вставьте вместо пропусков прилагательное или наречие в нужной степени сравнения. Переведите предложения.</i></li> <li>hoch</li> <li>1. Fettgehalt der Stutenmilch ist nicht ... genug.</li> <li>2. Fettgehalt der Schafmilch ist im Vergleich zum Stutenmilch wesentlich...</li> <li>.</li> <li>3. Mit 16,9% ist Fettgehalt der Rentiermilch am ...</li> </ol>	4	
<b>Тема 2.4.</b> Die Eigenschaften der	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Перепишите данные существительные, подчеркните в них главное слово и переведите на русский язык.</i></li> <li>Die Milchsäure, der Fettkristall, der Sauermilchkäse, der Käseersatz, das</li> </ol>	4	

Milch	<p>Fettsäureglyzerid, die Eiweißmenge, der Fettschmelzkessel, der Sauermilchquark, die Hefekultur, die Sterilisationsdauer.</p> <p>2. Составьте из данных слов предложения, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>zu / gehört / empfindlichen / die Milch / den Nahrungsmitteln.</li> <li>die Milch / Nährstoffe / enthält / welche?</li> <li>in / sich / der Milch / die Laktose / der Säugetiere / befindet?</li> <li>lange / der Milch / nicht / sehr / kann / die Erhitzung / dauern.</li> </ol>		
<b>Тема 2.5.</b> Mikroorganismen der Milch	<p>1. Перепишите предложения. Определите и напишите, в каком падеже стоит каждое существительное. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=). Переведите предложения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Im Laktosegehalt einzelner Milcharten bestehen große Unterschiede.</li> <li>Bis zur vierten Laktation nimmt der Laktosegehalt der Milch ab.</li> <li>Die Ernährung entscheidet über die Milchleistung der Kuh.</li> </ol> <p>2. Вставьте глагол в указанной временной форме действительного залога, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bei Zimmertemperatur die Milch schnell sauer. (werden - Präsens)</li> <li>Man die Sauermilch schon vor einigen Jahrtausenden. (kennen - Imperfekt)</li> <li>Die Kefirpilze chemische Umsetzungen. (hervorrufen - Perfekt)</li> <li>Wegen chemischer Umsetzungen Hefegeschmack. (entstehen - Plusquamperfekt)</li> <li>Die Reifung von Kumyss bis 48 Stunden. (dauern - Futurum I)</li> <li>Alkoholgehalt nach der Reifung 14 g/L. (erreichen - Futurum II)</li> </ol>	4	
<b>Тема 2.6.</b> Die Bearbeitung der Milch	<p>1. Переведите текст на русский язык.</p> <p>Das Seihen oder das Filtrieren der Milch im Erzeugerbetrieb kann mittels Sehtücher, Wattescheiben, Perlonfilter oder Metall- bzw. Kunststoffsieben erfolgen. Sehtücher zum mehrmaligen Gebrauch soll man nicht verwenden. Sie können zu einer beträchtlichen Kontamination der Milch</p>	4	

		mit Mikroorganismen führen. Am gebräuchlichsten ist das Filtrieren durch Wattescheiben in Kombination mit Metallsieben. Diese Wattescheiben legt man zwischen zwei Metallsieben und wechselt sie nach dem Filtrieren von jeweils 40 l Milch. Sonst ist eine ausreichende Filterwirkung nicht gewährleistet. Beim Melken mittels Rohrmelkanlagen kann man Filter in die Sammelstücke des Melkzeuges einsetzen. Die Milch kann auch durch eingebaute Filtersysteme in den Milchtransportleitungen fließen. Das Filtrieren der Milch muß unmittelbar nach dem Melken erfolgen. Verhärtetes Fett kalter Milch läßt sich nicht filtrieren.		
<b>Тема 2.7.</b> Butter		<p><i>1. Вставьте глагол в указанной временной форме действительного залога, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Bei Zimmertemperatur die Milch schnell sauer. (werden - Präsens)  2. Man die Sauermilch schon vor einigen Jahrtausenden. (kennen - Imperfekt)  3. Die Kefirpilze chemische Umsetzungen. (hervorrufen - Perfekt)  4. Wegen chemischer Umsetzungen Hefegeschmack. (entstehen - Plusquamperfekt)  5. Die Reifung von Kumyss bis 48 Stunden. (dauern - Futurum I)  6. Alkoholgehalt nach der Reifung 14 g/L. (erreichen - Futurum II)</p>	4	
<b>Тема 2.8.</b> Butterherstellung		<p><i>1. Переведите предложения, обращая внимание на перевод модальных глаголов.</i></p> <p>1. Soll er die nötige Konsistenz bekommen?  2. Wir konnten die Magermilch zum Pulver verarbeiten.  3. Man wird schlechte Milcherzeugnisse nicht kaufen wollen.  4. Du mußt die Milch wieder abgekühlt haben.  5. Warum hatte ich das nicht machen dürfen?</p>	4	
<b>Тема 2.9.</b> Käse		<p><i>1. Перепишите предложения. Подчеркните подлежащее и сказуемое в страдательном залоге. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Der Rahm wird über den Rahmgreifer nach oben abgepumpt.  2. Die Labkäseherstellung wurde zuerst von den Römern versucht.</p>	4	

	<p>3. Die Milchprobe wird auf Schmutzgehalt, pH-Wert und Fettgehalt untersucht werden.</p> <p>4. Bei der Ultrahoherhitzung ist eine absolut keimfreie Milch erreicht worden.</p> <p>5. Die wärmebehandelte Magermilch war als Futtermittel dem Milcherzeuger zurückgegeben worden.</p> <p>6. Der bestimmte Säuregrad wird in diesem Fall schneller erreicht worden sein.</p> <p>7. Die mikrobiologische Belastung der Milch durch die Kontamination soll ausgeschaltet werden.</p> <p>8. Unterschieden wird zwischen der zentralen und dezentralisierten Milcherfassung.</p>		
<p><b>Тема 2.10.</b> Käsesorten</p>	<p><i>1. Перепишите предложения. Подчеркните Infinitiv. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Die Milch hat in einem Plattenerhitzer verschiedene Abteilungen zu durchlaufen.</p> <p>2. Bei der Verwendung von ungeeignetem Material ist auch mit einer Wechselwirkung zwischen Milch und Rohrleitungsmaterial zu rechnen.</p> <p>3. Mit Hilfe von Bakterien lassen sich aus Milch verschiedene leckere Sachen machen.</p> <p><i>2. Перепишите предложение. Подчеркните распространенное определение. Переведите предложение.</i></p> <p>Diese zum einmaligen Gebrauch bestimmten Wattescheiben sollen nach dem Filtrieren von 40 l Milch ausgewechselt werden.</p>	4	
<p><b>Тема 2.12.</b> Schmelzkäseherstellung</p>	<p><i>1. Перепишите сложноподчиненные предложения. Заключите в скобки придаточные предложения. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=) в главном и в придаточном предложениях. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Der Kochgeschmack wärmebehandelter Milch ist darauf zurückzuführen, dass bei Temperaturen über 75°C aus schwefelhaltigen Aminosäuren Sulfhydrylgruppen freigesetzt werden.</p>	4	

	<p>2. Alle Räume, in denen Milch aufbewahrt und bearbeitet wird, sowie alle Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt worden sein.</p> <p>3. Bei Rohrleitungen erfolgen die Reinigung und Desinfektion automatisch im Umlaufverfahren, wobei die Desinfektionslösungen während des Spulvorganges ständig aufgeheizt werden.</p> <p>4. Diese Keimzahlen werden in Milch nur bei sehr ungünstigen Bedingungen erreicht, so dass die auf <i>Bacillus cereus</i>-Kontamination der Milch zurückgehende Erkrankungen nur selten vorkommen.</p> <p>5. Da die lange Erhitzungsdauer technisch zu aufwändig ist, wird die Dauererhitzung nur noch selten durchgeführt.</p> <p>6. Herbizidrückstände wurden bisher in der Milch nicht festgestellt, während unter den Fungiziden Hexachlorbenzol häufig nachgewiesen werden konnte.</p> <p>7. Sind die ersten Sauermilchprodukte von selbst entstanden, so lehrte die Erfahrung die Bewohner warmer Länder, die Sauermilch bewußt herzustellen und sie zu weiteren Produkten zu verarbeiten.</p>		
<p><b>Тема 2.13.</b> Magermilcherzeugnisse</p>	<p><i>1. Перепишите предложения. Подчеркните подлежащее и сказуемое в страдательном залоге. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Die Magermilch wird zusammen mit den Schmutzpartikeln zur Peripherie geschleudert.</p> <p>2. Die Einrichtung der Käsereien wurde durch staatliche Maßnahmen gefördert.</p> <p>3. Die Milch wird zusätzlich auf den Gehalt an antibiotisch wirksamen Hemmstoffen geprüft werden.</p> <p>4. Zusätzlich ist auch die Reduktaseprobe (Metilenblau- oder Resazurinprobe) durchgeführt worden.</p> <p>5. Käsereitauglichkeitsproben waren damals auch durchgeführt worden.</p> <p>6. Bald werden weitere Parameter in die Gütebewertung der Milch aufgenommen worden sein.</p> <p>7. Der Zentrifugenschlamm darf nicht in die Kanalisation eingeleitet</p>	<p>4</p>	



		werden. 8. 1863 wurde in Hessen mit der Camembertkäserei begonnen.		
<b>Тема 2.14.</b> Produkte aus Molke		<i>1. Перепишите предложения, вставляя частицу ЗУ. Обратите внимание на отделяемые и неотделяемые приставки. Переведите предложения.</i> 1. Die Wärmebehandlung der Milch dient in erster Linie dazu, pathogene Mikroorganismen abtöten. 2. Um den Hemmstoffgehalt der Milch reduzieren, muß man sie auf antibiotisch wirksame Stoffe prüfen. 3. Die Wärmebehandlung der Milch soll eine sichere Abtötung der pathogenen Keime gewährleisten, ohne den Charakter der Milch verändern	4	
<b>Тема 2.15.</b> Sauermilcherzeugnisse		<i>1. Перепишите предложения. Подчеркните Infinitiv. Переведите предложения.</i> 1. Den Erfolg der Desinfektionsmaßnahmen hat man durch bakteriologische Kontrolluntersuchung in bestimmten Abständen zu überprüfen. 2. Nach den viehseuchenrechtlichen Bestimmungen ist der Zentrifugenschlamm unschädlich zu beseitigen. 3. Joghurt läßt sich direkt in Bechern säuern oder nach dem Säuern zum Dickwerden in die Becher umfüllen.	4	
<b>Тема 2.16.</b> Kefir		<i>1. Перепишите сложноподчиненные предложения. Заключите в скобки придаточные предложения. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=) в главном и в придаточном предложениях. Переведите предложения.</i> 1. Die mikrobiologischen Methoden beruhen auf dem Prinzip, dass Bakterien mit bekannter Sensibilität als Indikatorkeime dienen und mit verdächtiger Milch in Kontakt gebracht werden. 2. Die Gerätschaften, die mit Milch in Berührung kommen, dürfen nicht mit gesundheitlich bedenklichem Wasser gereinigt und nicht in Räumen aufbewahrt werden, in denen Tiere gehalten werden. 3. Die Amphotenside sind auf der Basis von Aminosäuren aufgebaut,	4	

		<p>wobei ein Wasserstoffatom der NH<sub>2</sub>-Gruppe durch lange organische Ketten ersetzt ist.</p> <p>4. Eine hohe Wasserhärte hemmt durch Bindung der aktiven Substanzen die Reinigungskraft, so dass die Konzentration der Reinigungslösung auf die vorhandene Wasserhärte eingestellt werden muß.</p> <p>5. Seihtücher zum mehrmaligen Gebrauch sollen nicht verwendet werden, da sie zu einer beträchtlichen Kontamination der Milch mit Mikroorganismen führen können.</p> <p>6. Der Rahm wird an einen Milchverarbeitungsbetrieb zur Butterherstellung geliefert, während die wärmebehandelte Magermilch als Futtermittel dem Milcherzeuger zurückgegeben wird.</p> <p>7. Soll ultrahocherhitzte Milch gelagert werden, so sind besondere Vorsichtsmaßnahmen notwendig, um eine mikrobielle Kontamination zu verhindern.</p>		
<p><b>Тема 2.17.</b> Kumyss</p>		<p><i>1. Перепишите предложения. Подчеркните подлежащее и сказуемое в страдательном залоге. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Bei den selbstreinigenden Zentrifugen wird der Zentrifugenschlamm automatisch entfernt.</p> <p>2. Die Milch wurde vom Erzeuger direkt zur Molkerei geliefert.</p> <p>3. Die Hoherhitzung der Milch wird bald nicht mehr angewandt werden.</p> <p>4. Der Rahm ist zur Butterherstellung geliefert worden.</p> <p>5. Bei der Pasteurisierung war die Keimzahl der Milch nur reduziert worden.</p> <p>6. Bei der Ultrahocherhitzung wird eine absolut keimfreie Milch erreicht worden sein.</p> <p>7. Die Milch für Sauermilchkäse muß ebenfalls wärmebehandelt werden.</p> <p>8. Je nach hergestellten Käsesorten wird zwischen Weich-, Schnitt- und Hartkäseereien unterschieden.</p>	4	
<p><b>Тема 2.18.</b> Fleisch, Äußere</p>		<p><i>1. Поставьте глагол, заключённый в скобках, в презенсе пассива. Переведите предложения на русский язык.</i></p>	4	

<p>Merkmale, Arten</p>	<p>1. Der größte Teil des Fleisches ... im frischen Zustand ... (verbrauchen).  2. Die Geflügelmasse ... mittels einer Waage ... (feststellen). 3. Zu den Inhaltsstoffen des Geflügelfleisches ... unterschiedliche Mengen Fett, Mineralstoffe und Vitamine ... (zählen).  2. Из двух самостоятельных предложений образуйте сложноподчинённое с придаточным предложением следствия.  Предложения переведите на русский язык:  Образец:  Wir erwärmten während des Versuchs die Lösung. Die Reaktion ging viel schneller vor sich (so dass).  → Wir erwärmten während des Versuchs die Lösung, so dass die Reaktion viel schneller vor sich ging. – Мы нагревали во время опыта раствор, так что реакция проходила гораздо быстрее.  1. Das Wildfleisch hat in der Küche große Beliebtheit. Es gibt sehr viele Wildrezepte (so dass). 2. Rehfleisch ist feinfaserig. Es könnte dem Kalbfleisch bei den Schlachttieren gleichgestellt werden (so dass).  3. Das Fleisch vom Rehwild ist nicht so fest wie das von Rot- und Damwild. Das Rehfleisch braucht deshalb eine kürzere Garzeit (so dass).</p>		
<p><b>Тема 2.19.</b>  Geflügelarten</p>	<p>1. Расскажите по-немецки о свойствах и составе мяса сельскохозяйственной птицы, сравните их, используя следующие выражения:  Im Gegensatz zu ... .  Während ... [сказ.], [сказ.] ... .  ... unterscheidet sich von ... dadurch, dass ... .  Im Unterschied zu ... .  Wenn man ... und ... vergleicht, ... .  Im Vergleich zu ...</p>	<p>4</p>	

<p><b>Тема 2.20.</b> Nahrung und Nahrungsmittel</p>	<p><i>1. Poznaom'ites' s novymi slozami i vyrazheniyami i perevedite predlozheniya, obrashchaya vnimaniye na etyi slova.</i></p> <p><b>Die Nahrung</b> пища, питание, <b>der Nahrungsbedarf</b> потребность в пище, <b>die Kost</b> пища, питание, <b>die Auswahl</b> выбор, <b>die Nahrungsmittel</b> продукты питания, <b>das Kohlenhydrat</b> углеводов, <b>der Nährstoff</b> питательное вещество, <b>die Erhaltung</b> получение, сохранение, <b>benötigen</b> нуждаться в ч-л., <b>die Bewegung</b> движение, <b>das Eiweiß</b> белок, <b>das Fett</b> жир, сало, <b>die Menge</b> множество, большинство, масса, <b>der Schaden</b> вред, ущерб, <b>die Ernährung</b> питание.</p> <p>1. In der Fachschule für Gastronomie lernen wir die <u>Nahrung</u> richtig zusammensetzen. 2. Der <u>Nahrungsbedarf</u> ist für alle Menschen nicht gleich. 3. Das Fleisch ist für mich eine schwere <u>Kost</u>. 4. Unsere Speisehalle hat immer eine große <u>Auswahl</u> an Gemüsespeisen. 5. Hauptnährstoffe sind <u>Eiweiß</u>, <u>Fette</u> und <u>Kohlenhydrate</u>. 6. Die einzelnen <u>Nahrungsmittel</u> enthalten nur einzelne notwendige Nährstoffe. 7. Die <u>Erhaltung</u> unseres Lebens ist von der Art der Ernährung abhängig. 8. Der Körper <u>benötigt</u> die Energie zur Bewegung und zur <u>Erhaltung</u> der Körpertemperatur. 9. Die Kalorie misst die <u>Wärmemenge</u>. 10. Jede einseitige <u>Ernährung</u> führt zu <u>Gesundheitsschäden</u>.</p>	4	
<p><b>Тема 2.22.</b> Der Artikel</p>	<p><i>1. Подготовьте аннотацию газетной статьи по плану:</i></p> <p><b>Der Plan zum Referieren:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der zu referierende Artikel heißt...</li> <li>2. Der Artikel wurde in der Zeitung...veröffentlicht.</li> <li>3. Der Autor des Artikels heißt...</li> <li>4. Die Rede ist um...</li> <li>5. Der Autor erklärt..., bestätigt...</li> <li>6. Ich meine, der Artikel ist interessant.</li> </ol>	15	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 5. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 78 часов, в т.ч. лекции \_\_\_-\_\_ часов, лабораторные работы \_\_ - \_\_ часов, практические занятия 78 часов.

30 % – занятия в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
3	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Die Milch als Nahrungsmittel	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Die Zusammensetzung der Milch	2
4	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Die Bearbeitung der Milch	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Butter	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Butterherstellung	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Käse	2
	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Käsesorten	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Schmelzkäseherstellung	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Magermilcherzeugnisse	2
	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Produkte aus Molke	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Sauermilcherzeugnisse	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Kefir	2
Итого:			26

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий: ролевые и деловые игры, тренинг, игровое проектирование, компьютерная симуляция,

лекция (проблемная, визуализация и др.), дискуссия (с «мозговым штурмом» и без него), программированное обучение и др.

**6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.**

**Вопросы для зачета «грамматический раздел»:**

1. назовите категории числа существительных
2. назовите категории падежа существительных
3. назовите случаи употребления неопределенного артикля
4. назовите случаи употребления определенного артикля
5. назовите случаи отсутствия артикля (приведите примеры)
6. назовите степени сравнения прилагательных, как они образуются
7. дайте классификацию наречий по значению (приведите примеры)
8. назовите функции глаголов *sein, haben, werden* приведите примеры.
9. дайте сравнительную характеристику форм настоящего времени
10. дайте сравнительную характеристику форм прошедшего времени
11. дайте сравнительную характеристику форм будущего времени (приведите примеры)
12. дайте сравнительную характеристику видо-временных форм глагола
13. приведите примеры перевода глаголов в страдательном залоге
14. приведите примеры употребления инфинитива (с частицей *zu* и без нее), приведите примеры инфинитивных конструкций
15. Приведите примеры причастий;
16. Приведите примеры различных типов немецких предложений (предложений с прямым и обратным порядком слов; повествовательных и вопросительных).

**Вопросы для зачёта «лексический раздел»:**

1. Чтение и перевод отрывка знакомого текста, ответы на вопросы по содержанию текста объемом 1500 печ. знаков. Время – 20 мин;
2. Устное изложение одной из пройденных тем: а) обще-познавательной, б) специальной.

**Экзаменационные вопросы (очное отделение):**

1. Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский язык текста по специальности объемом 750 печ. знаков. Время – 25 мин.;
2. Чтение и пересказ на иностранном языке изученного текста по специальности. Время – 10 минут;
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

**Примеры контрольных работ  
Комплект заданий для контрольной работы №1**

по разделу (теме): имя существительное, имя прилагательное, наречия, числительные, местоимения, модальные глаголы, времена активного залога, простое распространённое предложение

### Вариант 1

**Задание 1** *Перепишите данные существительные, подчеркните в них главное слово и переведите на русский язык.*

Die Sauermilch, die Milchsäurebakterien, der Fettersatz, die Fettkristallbildung, der Eiweißgehalt, die Eiweißhefe, die Feuchtebestimmung, die Sauermilchdiät, die Säurebildung, die Butterherstellung.

**Задание 2** *Составьте из данных слов предложения, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.*

1. die Milch / der Menschen / die Gesundheit / günstig / auf / wirkt.
2. Vitamine / und / enthält / Mineralstoffe / die Milch / welche?
3. den Aminosäurebedarf / decken / der Milch / des Kindes / die Proteine?
4. Laktose / in / vorkommen / nicht / der Kuhmilch / kann / nur.

**Задание 3** *Перепишите предложения. Определите и напишите, в каком падеже стоит каждое существительное. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=) . Переведите предложения.*

1. Die Proteine der Milch decken den Aminosäurebedarf.
2. Für den Menschen stellt die Milch eine wichtige Vitaminquelle dar.
3. Im Alter geht die Milchleistung der Kühe zurück.

**Задание 4** *Вставьте глагол в указанной временной форме действительного залога, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.*

1. Heute man zur Reinigung der Milch die Zentrifuge. (verwenden - Präsens)
2. Die Reinigung der Milch früher mit dem Sieb. (erfolgen - Imperfekt)
3. Der Tankwagen mit der Milch in die Empfangshalle. (fahren - Perfekt)
4. Man die Milch zuerst. (erhitzen - Plusquamperfekt)
5. Nach dem Erhitzen wir die Milch wieder. (abkühlen - Futurum I)
6. Die Temperatur bald 4°C. (erreichen - Futurum II)

**Задание 5** *Переведите предложения, обращая внимание на перевод модальных глаголов.*

1. Dürfen wir die Magermilch zum Pulver verarbeiten?
2. Man konnte aus Magermilch technisches Kasein produzieren.
3. Sie werden dieses Kasein nicht für technische Zwecke verwenden wollen.
4. Er muß die Kefirpilze zugesetzt haben.
5. Was hattest du machen sollen?

**Задание 6** *Вставьте вместо пропусков прилагательное или наречие в нужной степени сравнения. Переведите предложения.*

gut

1. Diese Sahne ist ebenso... wie jene.
2. Die Qualität dieser Milch ist ... als die der anderen.
3. Diese Butter gefällt mir am ... .

**Задание 7** *Переведите текст на русский язык.*



Jahrtausende lang dient die Milch von Rind, Schaf und Ziege als Nahrungsmittel. In Indien war die Herstellung von Butter schon 1500 v.Chr. bekannt. Die Geschichte des Alten Testaments berichtet auch von Milch und Milchprodukten als Nahrungsmittel. Im Gegensatz zu Fleisch und Fisch verdirbt die Milch beim Lagern nicht. Sie wird dabei zu einem haltbaren Produkt, dem Sauermilchkäse. Später versuchten die Römer die Labkäseherstellung unter Verwendung von labhaltigen Kräutern und auch von Kälberlab. Die Römer gaben die Kunst der Butter- und Käseherstellung den Germanen weiter. Labkäse und Butter produzierte man in Deutschland zuerst bevorzugt in den Klöstern. Die Bauern bereiteten zum eigenen Verzehr den Sauermilchkäse. Die Milchwirtschaft als solche entwickelte sich erst mit dem Anwachsen der Bevölkerungszahlen in den Städten nach 1800.

## Вариант 2

**Задание 1** *Перепишите данные существительные, подчеркните в них главное слово и переведите на русский язык.*

Das Milchlakt, der Fettgehalt, die Fettlösung, das Fettlösungsmittel, der Eiweißbedarf, die Eiweißlösung, der Feuchteausgleich, das Sauermilcherzeugnis, die Säuregärung, die Rahmreifung.

**Задание 2** *Составьте из данных слов предложения, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.*

1. des Kindes / die Milchproteine / den Aminosäurenbedarf / decken.
2. die Gesundheit / günstig / die Milch / auf / wirkt / der Menschen / warum?
3. zu / die Milch / empfindlichen / den Nahrungsmitteln / gehört?
4. nicht / die Milch / Mineralstoffe / alle / enthalten / Vitamine / und / kann.

**Задание 3** *Перепишите предложения. Определите и напишите, в каком падеже стоит каждое существительное. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=). Переведите предложения.*

1. Die Proteine der Milch stellen keinen einheitlichen Körper dar.
2. Der Vitamin-C-Gehalt der Milch hängt nicht von der Fütterung ab.
3. Beim Anstieg des Fettes fällt die Milchmenge.

**Задание 4** *Вставьте глагол в указанной временной форме действительного залога, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.*

1. Das Prinzip der Butterherstellung in Fettkonzentrierung. (bestehen - Präsens)
2. Früher man die Butter nicht als Nahrungsmittel. (verwenden - Imperfekt)
3. Die Butter zu einem populären Nahrungsmittel. (werden - Perfekt)
4. Wir den Rahm zuerst. (pasteurisieren - Plusquamperfekt)
5. Nach der Pasteurisierung wir den Rahm. (verbuttern - Futurum I)
6. Der Fettgehalt bald auf 80%. (steigen – Futurum II)

**Задание 5** *Переведите предложения, обращая внимание на перевод модальных глаголов.*

1. Sollen wir die Milch zuerst erhitzen?
2. Du wolltest die nützlichen Bakterien abtöten.
3. Man wird die Milch dann nicht wieder abkühlen dürfen.
4. Er kann für die Reinigung den Sieb verwendet haben.

5. Wie hatten Sie das machen müssen?

**Задание 6** *Вставьте вместо пропусков прилагательное или наречие в нужной степени сравнения. Переведите предложения.*

viel

1. Diese Sahne enthält sehr ... Fett.
2. Die Ziegenmilch enthält ... als die Kuhmilch.
3. Diese Butter kauft man am ...

**Задание 7** *Переведите текст на русский язык.*

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts hat sich die Labkäseherstellung in Bayern, am Niederrhein, in Schleswig-Holstein sowie in Ost- und Westpreußen verbreitet. Seit 1827 produziert man im Allgäu den Emmentalerkäse. Die Produktion von Tilsiterkäse begann 1845 in Ostpreußen. In den Jahren 1890 bis 1910 hat sich die Technisierung in den Molkereien durchgesetzt. Ab diesem Zeitpunkt kann man von einer Molkereiwirtschaft im heutigen Sinne sprechen. Bei Beginn des 2. Weltkrieges war Deutschland von einem dichten Netz örtlicher Milchversorgungs- und Milchverwertungsbetriebe überzogen. Seit etwa 1956 setzte dann in der Bundesrepublik ein Konzentrierungsprozess innerhalb der Molkereiwirtschaft ein. Dieser Prozess führte zur Entstehung der großen, volltechnisierten und teilweise auch automatisierten Milchverarbeitungsbetriebe.

### **Комплект заданий для контрольной работы №2**

по разделу (теме): пассивный залог, распространенное определение, обособленный причастный оборот, неличные формы глагола (инфинитив с частицей zu и без частицы zu), инфинитивные обороты, глагол sich lassen, сложноподчиненные предложения.

#### **Вариант 1**

**Задание 1** *Перепишите предложения. Подчеркните подлежащее и сказуемое в страдательном залоге. Переведите предложения.*

1. Der Rahm wird über den Rahmgreifer nach oben abgepumpt.
2. Die Labkäseherstellung wurde zuerst von den Römern versucht.
3. Die Milchprobe wird auf Schmutzgehalt, pH-Wert und Fettgehalt untersucht werden.
4. Bei der Ultrahoherhitzung ist eine absolut keimfreie Milch erreicht worden.
5. Die wärmebehandelte Magermilch war als Futtermittel dem Milcherzeuger zurückgegeben worden.
6. Der bestimmte Säuregrad wird in diesem Fall schneller erreicht worden sein.
7. Die mikrobiologische Belastung der Milch durch die Kontamination soll ausgeschaltet werden.
8. Unterschieden wird zwischen der zentralen und dezentralisierten Milcherfassung.

**Задание 2** *Перепишите предложения, вставляя частицу ZU. Обратите внимание на отделяемые и неотделяемые приставки. Переведите предложения.*

1. Durch Einführung der Prüfungen auf antibiotisch wirksame Stoffe gelang es, den Hemmstoffgehalt in der Milch erheblich reduzieren.
2. Um die Labwirkung verbessern, ist der Zusatz von  $\text{CaCl}_2$  zur Kesselmilch erlaubt.
3. Man kann eine Anreicherung erwünschter Keime erreichen, ohne Starterkultur zusetzen.

**Задание 3** *Перепишите предложения. Подчеркните Infinitiv. Переведите предложения.*

1. Die Milch hat in einem Plattenerhitzer verschiedene Abteilungen zu durchlaufen.
2. Bei der Verwendung von ungeeignetem Material ist auch mit einer Wechselwirkung zwischen Milch und Rohrleitungsmaterial zu rechnen.
3. Mit Hilfe von Bakterien lassen sich aus Milch verschiedene leckere Sachen machen.

**Задание 4** *Перепишите предложение. Подчеркните распространенное определение. Переведите предложение.*

Diese zum einmaligen Gebrauch bestimmten Wattescheiben sollen nach dem Filtrieren von 40 l Milch ausgewechselt werden.

**Задание 5** *Перепишите предложение. Подчеркните причастие в обособленном обороте. Переведите предложение.*

Abgeholt bei verschiedenen Erzeugern mittels Sammelwagen, wird die Milch an die Milchverarbeitungsbetriebe geliefert.

**Задание 6** *Перепишите сложноподчиненные предложения. Заключите в скобки придаточные предложения. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=) в главном и в придаточном предложениях. Переведите предложения.*

1. Der Kochgeschmack wärmebehandelter Milch ist darauf zurückzuführen, dass bei Temperaturen über  $75^\circ\text{C}$  aus schwefelhaltigen Aminosäuren Sulfhydrylgruppen freigesetzt werden.
2. Alle Räume, in denen Milch aufbewahrt und bearbeitet wird, sowie alle Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt worden sein.
3. Bei Rohrleitungen erfolgen die Reinigung und Desinfektion automatisch im Umlaufverfahren, wobei die Desinfektionslösungen während des Spulvorganges ständig aufgeheizt werden.
4. Diese Keimzahlen werden in Milch nur bei sehr ungünstigen Bedingungen erreicht, so dass die auf *Bacillus cereus*-Kontamination der Milch zurückgehende Erkrankungen nur selten vorkommen.
5. Da die lange Erhitzungsdauer technisch zu aufwändig ist, wird die Dauererhitzung nur noch selten durchgeführt.
6. Herbizidrückstände wurden bisher in der Milch nicht festgestellt, während unter den Fungiziden Hexachlorbenzol häufig nachgewiesen werden konnte.
7. Sind die ersten Sauermilchprodukte von selbst entstanden, so lehrte die Erfahrung die Bewohner warmer Länder, die Sauermilch bewusst herzustellen und sie zu weiteren Produkten zu verarbeiten.

**Задание 7** *Переведите текст на русский язык.*

### **Zusammensetzung der Milch.**

Milch ist ein Nahrungsmittel, das von Natur aus als solches bereitgestellt wird. Entsprechend ihrer Aufgabe enthält sie in leicht resorbierbarer Form alle Nährstoffe, die das Neugeborene zum Körperaufbau benötigt. Das sind Proteine, Fette, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme und Wasser. Die Milchinhaltsstoffe liegen in dispers verteilter, kolloidaler oder gelöster Form in der umschließenden Phase Wasser vor. Das Verhältnis der Milchinhaltsstoffe ist bei den einzelnen Tierarten unterschiedlich. Die Kuhmilch enthält 87,3% Wasser und 12,7% Trockensubstanz, während Rentiermilch 66,9% Wasser und 33,1% Trockensubstanz aufweist. Das spezifische Gewicht oder die Dichte der Milch ist von der Art und Menge der in ihr emulgierten oder gelösten Stoffe abhängig. Ein hoher Wasser- oder Fettgehalt erniedrigt die Dichte der Milch, während ein hoher Gehalt an Proteinen, Milchzucker und Salzen sie erhöht. Bei 20°C beträgt die Dichte der Vollmilch 1,028 bis 1,032 und die der Magermilch 1,032 bis 1,036. Die Bestimmung der Dichte der Milch geschieht mit Hilfe des Laktodensimeters. Das Laktodensimeter enthält auch ein Thermometer zur Feststellung der Milchttemperatur, die bei der Berechnung des spezifischen Gewichts berücksichtigt werden muss. Abnorme Dichte der Milch kann von verschiedenen Faktoren verursacht werden.

### **Вариант 2**

**Задание 1** *Перепишите предложения. Подчеркните подлежащее и сказуемое в страдательном залоге. Переведите предложения.*

1. Die Magermilch wird zusammen mit den Schmutzpartikeln zur Peripherie geschleudert.
2. Die Einrichtung der Käsereien wurde durch staatliche Maßnahmen gefördert.
3. Die Milch wird zusätzlich auf den Gehalt an antibiotisch wirksamen Hemmstoffen geprüft werden.
4. Zusätzlich ist auch die Reduktaseprobe (Metilenblau- oder Resazurinprobe) durchgeführt worden.
5. Käsereitauglichkeitsproben waren damals auch durchgeführt worden.
6. Bald werden weitere Parameter in die Gütebewertung der Milch aufgenommen worden sein.
7. Der Zentrifugenschlamm darf nicht in die Kanalisation eingeleitet werden.
8. 1863 wurde in Hessen mit der Camembertkäserei begonnen.

**Задание 2** *Перепишите предложения, вставляя частицу ЗУ. Обратите внимание на отделяемые и неотделяемые приставки. Переведите предложения.*

1. Die Wärmebehandlung der Milch dient in erster Linie dazu, pathogene Mikroorganismen abtöten.
2. Um den Hemmstoffgehalt der Milch reduzieren, muss man sie auf antibiotisch wirksame Stoffe prüfen.
3. Die Wärmebehandlung der Milch soll eine sichere Abtötung der pathogenen Keime gewährleisten, ohne den Charakter der Milch verändern.

**Задание 3** *Перепишите предложения. Подчеркните Infinitiv. Переведите предложения.*

1. Den Erfolg der Desinfektionsmaßnahmen hat man durch bakteriologische Kontrolluntersuchung in bestimmten Abständen zu überprüfen.
2. Nach den viehseuchenrechtlichen Bestimmungen ist der Zentrifugenschlamm unschädlich zu beseitigen.
3. Joghurt lässt sich direkt in Bechern säuern oder nach dem Säuern zum Dickwerden in die Becher umfüllen.

**Задание 4** *Перепишите предложение. Подчеркните распространенное определение. Переведите предложение.*

In der Regel wird die bei der Anlieferung der Milch entnommene Probe auf Schmutzgehalt, pH-Wert und Fettgehalt untersucht.

**Задание 5** *Перепишите предложение. Подчеркните причастие в обособленном обороте. Переведите предложение.*

Bei der Kühlagerung der Milch, verbunden mit einer Floraverschiebung, ist der Wert der Farbstoffreduktionsproben stark eingeschränkt.

**Задание 6** *Перепишите сложноподчиненные предложения. Заключите в скобки придаточные предложения. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=) в главном и в придаточном предложениях. Переведите предложения.*

1. Die mikrobiologischen Methoden beruhen auf dem Prinzip, dass Bakterien mit bekannter Sensibilität als Indikatorkeime dienen und mit verdächtiger Milch in Kontakt gebracht werden.
2. Die Gerätschaften, die mit Milch in Berührung kommen, dürfen nicht mit gesundheitlich bedenklichem Wasser gereinigt und nicht in Räumen aufbewahrt werden, in denen Tiere gehalten werden.
3. Die Amphotenside sind auf der Basis von Aminosäuren aufgebaut, wobei ein Wasserstoffatom der NH<sub>2</sub>-Gruppe durch lange organische Ketten ersetzt ist.
4. Eine hohe Wasserhärte hemmt durch Bindung der aktiven Substanzen die Reinigungskraft, so dass die Konzentration der Reinigungslösung auf die vorhandene Wasserhärte eingestellt werden muss.
5. Sehtücher zum mehrmaligen Gebrauch sollen nicht verwendet werden, da sie zu einer beträchtlichen Kontamination der Milch mit Mikroorganismen führen können.
6. Der Rahm wird an einen Milchverarbeitungsbetrieb zur Butterherstellung geliefert, während die wärmebehandelte Magermilch als Futtermittel dem Milcherzeuger zurückgegeben wird.
7. Soll ultrahoherhitze Milch gelagert werden, so sind besondere Vorsichtsmaßnahmen notwendig, um eine mikrobielle Kontamination zu verhindern.

**Задание 7** *Переведите текст на русский язык.*

### **Proteingehalt der Milch**

Die Proteine der Milch sind zur Deckung des Aminosäurebedarfs des Neugeborenen vorgesehen. Sie stellen keinen einheitlichen Körper dar, sondern setzen sich aus den Caseinen und Molkenproteinen zusammen. Die Milch

verschiedener Tierarten enthält Caseine und Molkenproteine in unterschiedlichem Verhältnis. Milch mit überwiegendem Caseinanteil wird als Casein-Milch und mit überwiegendem Molkenproteinanteil als Albumin-Globulin-Milch bezeichnet. Der Eiweißgehalt der Kuhmilch beträgt im Mittel 3,5% Prozent. Die Kuh- und Ziegenmilch mit 3,5 % gehören zu der proteinarmen Milch, während die Schafmilch mit 6% und die Rentiermilch mit 10,4% zu der eiweißreichen Milch gezählt werden. Die Caseine sind Phosphoproteide, die in der Milch als Calciumphosphatkomplexe mit 7% anorganischer Substanz in Form von Micellen vorliegen. Die Caseine können in Milch durch Zusatz von Labenzym oder durch Senkung des pH-Wertes unter pH 4,6 ausgefällt werden. Bei Temperaturen von 125°C tritt eine Hitzezergerinnung der Caseine nach einstündiger Einwirkung ein. Nach Zusatz von Labenzym, das im Labmagen der Kälber gebildet wird, fällt der calciumempfindliche Caseinkomplex der Milch bei Temperaturen von 30°C aus, während die Molkenproteine in Lösung bleiben. Unter Molkenproteinen unterscheidet man zwischen dem in der Milchdrüse gebildeten  $\beta$ -Lactoglobulin und  $\alpha$ -Lactalbumin und dem aus dem Blut stammenden Serumalbumin und Immunoglobulin.

### Примерные тестовые задания

Вопрос	Варианты ответов
1	2
1. Имя существительное, артикли	<p><b>Выберите правильный ответ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie mir bitte __ Tasse Kaffee. a) eine b) -- c) die</li> <li>Ich mag __ Kaffee mit Milch. a) -- b) der c) ein</li> <li>Haben Sie den Film « __ Mephisto » schon gesehen? a) ein b) der c) ---</li> <li>Dieses Gedicht von __ grossen russischen Dichter Puschkin ist auswendig zu lernen. a) --- b) dem c) einem</li> <li>Monikas Bruder schwimmt sehr gut. a) ein b) der c) ---</li> <li>Spielst du __ Gitarre? a) --- b) die c) eine</li> <li>Ich spiele __ erste Geige in unserem Orchester. a) die b)--- c) eine</li> <li>Der Bruder meiner Freundin lebt in __ Schweiz. a) die b) der c)---</li> <li>In __ Berlin gibt es viele Sehenswürdigkeiten. a) einem b) dem c) ---</li> <li>Ohne __ Hilfe wäre es mir sehr schlecht. a) die b) eine c) ---</li> </ol>









	<p>a) Es wird getanzt, gegessen, getrunken, gesungen... b) Es wurde getanzt, gegessen, getrunken, gesungen... 12. Er wird vom Chefarzt operiert werden.</p> <p>a) Он оперируется главным врачом. b) Его будет оперировать главный врач. c) Его прооперировал главный врач.</p> <p>13. Telegramme werden (von der Post) ___ einen Boten zugestellt.</p> <p>a) von b) durch c) mit</p> <p>14. Das Haus wurde ___ Feuer völlig zerstört.</p> <p>a) durch b) von</p> <p>15. Ein interessantes Buch wird ___ dem Jungen gelesen.</p> <p>a) durch b) von</p>
<p>5. Инфинитив и инфинитивные конструкции</p>	<p>1. Sie hat die Fähigkeit schnell ___ reagieren. a) --- b) zu</p> <p>2. Sie haben beschlossen, morgen ____. a) abzufahren b) abfahren c) zu abfahren</p> <p>3. Meine Freundin bittet mich, ihr ___ helfen. a) --- b) zu</p> <p>4. Es ist schwer, den Text ____ . a) zu übersetzen b) übersetzen c) überzusetzen</p> <p>5. Er hat den Wunsch nach Moskau ____. a) fahren b) zu fahren</p> <p>6. Es ist angenehm, ____ a) zu liegen in der Sonne b) in der Sonne liegen c) in der Sonne zu liegen</p> <p>7. Er verließ die Gaststätte, ____ a) um zu bezahlen b) ohne zu bezahlen c) ohne bezahlen</p> <p>8. ____, muss man viel lesen. a) Um mehr zu wissen b) Um mehr wissen c) Statt mehr zu wissen</p> <p>9. ___ mit den Freunden ins Kino ___ gehen, blieb sie zu Hause. a) Um ...zu b) Ohne ...zu c) Statt...zu</p> <p>10. Warum kann er das nicht ____ ? a) zu verstehen b) verustehen c) verstehen</p> <p>11. Es ist richtig spät, er muss nach Hause ____. a) gehen b) zu gehen c) geht</p> <p>12. Ich habe Gemüse gekauft, ____ . a) um eine Gemüsesuppe zuzubereiten b) um eine Gemüsesuppe zubereitenc) statt eine Gemüsesuppe zuzubereiten</p> <p>13. Er lief in die Universität, ____ .</p>



	<p>14. Конференция, состоявшаяся в этом году, имела большое значение для ученых всего мира. Die in diesem Jahr ___ Konferenz war für die Wissenschaftler der Welt von großer Bedeutung. a) stattfindende b) stattfunden c) stattgefundene</p> <p>15. Die von den Schülern ___ Experimente sind interessant. <b>Проведенные</b> студентами эксперименты очень интересные. a) durchführten b) durchführenden c) durchgeführten</p>
<p>7. Синтаксис немецкого предложения</p>	<p>1. Der Lehrer meint, ___ nicht alle Schüler die Aufgabe richtig verstanden haben. a) dass b) ob c) wenn d) weil</p> <p>2. Gehst du im Sommer baden, ___ das Wetter gut ist? a) dass b) als c) wenn d) weil</p> <p>3. Ich konnte nicht arbeiten, ___ ich krank war. a) dass b) wenn c) den d) weil</p> <p>4. ___ wir die Arbeit beendet hatten, kehrten wir nach Hause zurück. a) Wenn b) nachdem c) wann d) als</p> <p>5. ___ wir im Kino waren, wurde unser Auto gestohlen. a) während b) wenn c) wann d) wobei</p> <p>6. ___ wir diese Stadt erreichten, war es schon dunkel. a) wann b) als c) dass</p> <p>7. Tony weiss noch nicht, ___ er in Urlaub fährt. a) wann b) wenn c) als d) während</p> <p>8. Können Sie mir bitte sagen, ___ ihr Name geschrieben wird. a) dass b) wann c) wie d) wie viel</p> <p>9. Wie haben eine Wohnung, ___ Miete nicht sehr hoch ist. a) dessen b) wessen c) der d) deren</p> <p>10. Die Kinder sind heute sehr früh aufgestanden, ___ sie fahren mit den Eltern zu ihren Großeltern. a) denn b) dass c) wenn d) als</p> <p>11. ___ bekommt er gute Note, kaufen die Eltern ihm ein neues Handy. a) --- b) wenn c) falls</p> <p>12. ___ er gern Ski läuft, legt er seinen Urlaub in den Winter. Obwohl b) wenn c) wann d) da</p>

### ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Имя существительное, артикли.**

Вопрос	Ответ	вопрос	Ответ
1	a	9	c
2	a	10	c
3	c	11	c
4	b	12	c
5	c	13	b
6	c	14	a
7	a	15	c
8	b		

### ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Имя прилагательное, наречие.**

Вопрос	Ответ	Вопро с	Ответ
1	a	11	c
2	a	12	c
3	c	13	b
4	b	14	a
5	a	15	a
6	a		
7	b		
8	a		
9	b		
10	a		

### ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена активного залога).**

Вопрос	Ответ	Вопро с	Ответ
1	c	9	a
2	a	10	c
3	a	11	c
4	b	12	b
5	b	13	a
6	b	14	c
7	a	15	a
8	a		

### ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена пассивного залога).**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	a	9	b
2	b	10	c
3	a	11	a
4	b	12	b
5	b	13	a
6	a	14	a
7	c	15	b
8	a		

### ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Инфинитив и инфинитивные конструкции.**

Вопрос	Ответ
1	b
2	a
3	b
4	a
5	b
6	c
7	b
8	a
9	c
10	c
11	a
12	a
13	b
14	b
15	a

### ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Причастия и распространенное определение**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	b	9	a
2	b	10	b
3	a	11	a
4	a	12	b
5	a	13	b
6	b	14	c
7	a	15	c
8	b		

## ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

по разделу (теме) **Синтаксис немецкого предложения**

Вопрос	Ответ
1	a
2	c
3	d
4	b
5	a
6	b
7	b
8	c
9	d
10	a
11	a
12	d

### Критерии оценки результатов:

зачтено – допущены 1-4 ошибки,

незачтено – допущены 5 и более ошибок

### 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### а) основная литература:

1. Акиншина, Инна Брониславовна. Немецкий язык [Электронный ресурс] : учебник / И. Б. Акиншина, Л. Н. Мирошниченко. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 247 с. - (Среднее профессиональное образование). -

Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=390828>

2. Васильева, Марианна Матвеевна. Практическая грамматика немецкого языка [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Васильева, М. А. Васильева. - 15-е изд. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 255 с. - (Среднее профессиональное образование). -

Внешняя ссылка: <https://znanium.com/catalog/document?id=422088>

3. Литвинова, О. Д. Немецкий язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Д. Литвинова, Н. А. Рожкова. - Электрон.дан. - Омск : Омский ГАУ, 2020. - 85 с. - (Среднее профессиональное образование). -

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/153549>

#### б) дополнительная литература:

1. Головницкая, Наталья Петровна. Производство продуктов питания по-немецки : учебное пособие / Н. П. Головницкая. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=1087887>

2. Немецкий язык. Пищевой профиль : учеб. пособие / Е. А. Чигирин, Д. Х. Сихарулидзе, Н. С. Бобкова, Т. Б. Рехвиашвили. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 283 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/106904>

3. Немецкий язык [Электронный ресурс] : учеб. пособие для аудитор. и самостоят. работы студ. по направл. : 19.02.07 "Технология молока и мол. продуктов", 19.03.03 "Продукты питания животного происхожд.", 15.03.02 "Технолог. машины и оборуд." / В. Л. Попова [и др.] ; Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологодская ГМХА, Каф. иностр. яз. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2016. - 124 с. - Систем. требования: Adobe Reader

Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/1255/download>

4. Терешкина, Е. Н. Немецкий язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Н. Терешкина. - Электрон.дан. - Пенза : ПГАУ, 2021. - 186 с. -

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/207377>

**в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы - указать перечень**

1. <https://deutschonline.ru/>
2. <https://learngerman.dwworld.org/en/learn-german/s-9528>
3. <https://www.deutsch-lernen.com/>
4. [https://gut-lernen.blogspot.com/p/blog-page\\_7335.html](https://gut-lernen.blogspot.com/p/blog-page_7335.html)
5. [www.presentationgo.com](http://www.presentationgo.com), [www.slidescarnival.com](http://www.slidescarnival.com)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

- Операционная система Microsoft Windows
- Текстовый редактор Microsoft Office Word
- Редактор презентаций Microsoft Office Power Point
- Интернет-браузер Яндекс.Браузер, Google Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer, Opera
- Почтовая программа Mozilla Thunderbird
- Программы для тестирования SunRay TestOfficePro 4.8, Контрольно-тестовая система КТС Net 3
- Средства антивирусной защиты Kaspersky Endpoint Security
- Система управления обучением MOODLE (Образовательный портал) – режим доступа: <https://moodle.molochnoe.ru/>
- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)
- Электронные библиотечные системы:
  - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
  - ЭБС Znanium.com – режим доступа: <http://znanium.com/>
  - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
  - ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>
- Научные базы данных:
  - Web of Science компании Clarivate Analytics – режим доступа: <http://webofscience.com/>
  - Scopus – режим доступа: <https://www.scopus.com/home.uri>
- Поисковые системы Интернета:



- Яндекс – режим доступа: <https://yandex.ru/>
- Рамблер – режим доступа: <https://www.rambler.ru/>
- Поиск@mail.ru – режим доступа: <https://mail.ru/>
- Google – режим доступа: <https://www.google.ru/>

## **9. Обеспечение образования для лиц с ОВЗ**

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

