

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

**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
(немецкий)**

по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Вологда – Молочное

2024

Программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

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

Разработчик: к.п.н., доцент Маркова Т. А.

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

Зав. кафедрой: к.п.н., доцент Маркова Т. А.

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

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 20 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 23 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке техников-технологов по организации и ведению технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в повышении квалификации и профессиональной переподготовке специалистов: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 10857 Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 12369 Изготовитель мороженого.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. Индекс дисциплины по учебному плану – ОГСЭ.03.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью курса является **повышение исходного уровня** владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

В ходе освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

| Коды общих и профессиональных компетенций | Наименования разделов учебной дисциплины | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины | | | | |
|---|---|---|--|---|----------------------------------|--|----------------------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов | | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая работа (проект) | Всего | в т.ч., курсовая работа (проект) |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 5 | 6 | 4 | 8 |
| ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9 | Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика. | 56 | 32 | 32 | | 24 | |
| ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9 | Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология. | 112 | 84 | 84 | | 28 | |

| | | | | | | | |
|--|--------|-----|-----|-----|--|----|--|
| | Всего: | 168 | 116 | 116 | | 52 | |
|--|--------|-----|-----|-----|--|----|--|

3.2. 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 |
| Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика. | | | |
| Тема 1.1. Имя существительное, артикли | Содержание | | |
| | 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 | |
| | Лабораторные работы | | 4 | | |
| | 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | | |
| Тема 1.2. Имя прилагательное, наречие | Содержание | | | | |
| | 1. | общие сведения | | | 1 |
| | 2. | степени сравнения прилагательных | | | 2 |
| | 3. | сложные прилагательные | 2 | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | | |
| | 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | | |
| Тема 1.3 Глагол (основные формы, времена активного залога) | Содержание | | | | |
| | 1. | общие сведения | | | 1 |
| | 2. | глаголы <i>haben_ sein_ werden</i> | | | 2 |
| | 3. | виды глаголов | | | 2 |
| | 4. | система видо-временных форм глагола | | | 2 |
| | 5. | сравнительная характеристика форм прошедшего времени | 2 | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | | |
| | 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | | |
| Тема 1.4 Глагол (основные формы, времена пассивного залога) | Содержание | | | | |
| | 1. | система видо-временных форм глагола | | | 1 |
| | 2. | перевод предложений в страдательном залоге | 2 | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | | |
| | 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для | | | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| | | решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | |
| Тема 1.5 Неличные формы глагола (инфинитив) | Содержание | | | |
| | 1. | инфинитив с частицей zu | | 1 |
| | 2. | инфинитив без частицы zu | | 1 |
| | 3. | инфинитивные обороты (statt zu, ohne zu, um zu) | | 1 |
| | 4. | инфинитивные конструкции (haben zu infinitiv, sein zu infinitiv) | 1 | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | | |
| Тема 1.6 Неличные формы глагола | Содержание | | | 1 |
| | 1. | Partizip I | | 1 |
| | 2. | Partizip II | | 1 |
| | 3. | Распространенное определение | | 1 |
| | Лабораторные работы | | 6 | |
| | 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | |
| Тема 1.7 Синтаксис | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Простое предложение | | 1 |
| | 2 | Порядок слов в вопросительном и повествовательном предложениях | | 1 |
| | 3 | Сложное предложение | | 1 |
| | 4 | Сложносочинительное и сложноподчинительное предложение | | 1 |
| | 5 | Виды сложноподчинительных предложений | | 1 |
| | 6 | Зачет | | |
| | Лабораторные работы | | | |
| 1. | Применение основных лексических и грамматических навыков для | | | |

| | | | | |
|--|----------------------------|---|----|---|
| | | решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 1 | | | 24 | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы решение вариативных упражнений, чтение и перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности | | | | |
| Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология. | | | | |
| Тема 2.1. Die Milch als Nahrungsmittel | Содержание | | | |
| | 1. | введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 1 |
| | 2. | чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| | 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | |
| Тема 2.2. Тема: «Моя семья» | Содержание | | | |
| | 1. | введение лексики к теме, отработка грамматических структур | | 1 |
| | 2. | чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | 3. | фронтальный опрос: ответы на вопросы | | 3 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | 1. | Составление монологического высказывания на тему «Моя семья» | | |
| Тема 2.3. Die Zusammensetzung der Milch | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 1 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.4. Die Eigenschaften der Milch | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 1 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.5. Mikroorganismen der Milch | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.6. Die Bearbeitung der Milch | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|--|---|---|---|
| | 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | |
| Тема 2.7. Butter | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.8. Butterherstellung | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.9. Käse | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.10. Käsesorten | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | |
| Тема 2.11. Тема: «Академия» | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Составление монологического высказывания на тему «Академия» | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.12. Schmelzkäseherstellung | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.13. Magermilcherzeugnisse | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.14. Produkte aus Molke | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Тема 2.15. Sauermilcherzeugnisse | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.16. Kefir | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.17. Kumyss | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур | | 2 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 2 |
| | Лабораторные работы | | | |
| | 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский | | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.18. Тема: “Моя будущая специальность” | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Составление монологического высказывания на тему «Моя будущая специальность» | | 3 |
| | 2 | Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 3 |
| | Лабораторные работы | | | |
| 1. | Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка | | | |

| | | | | |
|--|--|---|----|---|
| | 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | |
| Тема 2.19. Der Artikel | Содержание | | | |
| | 1 | Реферирование газетной статьи, отработка грамматических структур | | 3 |
| | 2 | Чтение газетной статьи, перевод, лексико-грамматические упражнения | | 3 |
| | Лабораторные работы | | | |
| | 1. | Чтение и реферирование статьи по плану Der Plan zum Referieren: 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. | 8 | |
| 2. | Выполнение лексико-грамматических упражнений | | | |
| Тема 2.20. Der Film | Содержание | | | |
| | 1 | Введение лексики по теме | | 3 |
| | 2 | Экзамен | | |
| | Лабораторные работы | | | |
| 1 | Обсуждение фильма, ответы на вопросы | 4 | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 2. | | | 28 | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы | | | | |
| Тема 2.1. Die Milch als Nahrungsmittel | | <i>1. Перепишите данные существительные, подчеркните в них главное слово и переведите на русский язык.</i> Die Kuhmilch, das Milcheiweiß, die Fettemulsion, die Fettsäure, der Fettsäureautoklav, der Eiweißstoff, die Eiweißquelle, die Hefe, das Säurekasein, die Milchverarbeitung. | 1 | |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| | <p>2. Составьте из данных слов предложения, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>3. Перепишите предложения. Определите и напишите, в каком падеже стоит каждое существительное. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=). Переведите предложения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Laktose gehört zu den Kohlenhydraten der Milch. 2. Mit jeder Laktation steigt die Milchleistung der Kuh an. 3. Bei der Weidehaltung erfolgt eine Änderung des Fettgehaltes. 4. Вставьте глагол в указанной временной форме действительного залога, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения. <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Magermilch viele wertvolle Nährstoffe. (enthalten - Präsens) 2. Aus Magermilch man technisches Kasein. (produzieren - Imperfekt) 3. Nach der Trocknung die Magermilch zum Pulver. (werden - Perfekt) 4. Man die Magermilch zum Pulver. (verarbeiten - Plusquamperfekt) 5. Wir das Kasein nicht nur für technische Zwecke. (verwenden - Futurum I) 6. In einer Stunde die Trockenmasse auf 85%. (steigen - Futurum II) | | |
| <p>Тема 2.3. Die Zusammensetzung der Milch</p> | <p>1. Переведите предложения, обращая внимание на перевод модальных глаголов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ich wollte die Sauermilch nicht trinken. 2. Muß er den Hefegeschmack entwickeln? 3. Wir werden die spontane Gerinnung nicht zulassen dürfen. 4. Man kann die nötige Konsistenz bekommen haben. | <p>1</p> | |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| | | <p>5. Wann hattest du das machen sollen?</p> <p>2. <i>Вставьте вместо пропусков прилагательное или наречие в нужной степени сравнения. Переведите предложения.</i> hoch</p> <p>1. Fettgehalt der Stutenmilch ist nicht ... genug. 2. Fettgehalt der Schafmilch ist im Vergleich zum Stutenmilch wesentlich... . 3. Mit 16,9% ist Fettgehalt der Rentiermilch am ...</p> | | |
| <p>Тема 2.4. Die Eigenschaften der Milch</p> | | <p>1. <i>Перепишите данные существительные, подчеркните в них главное слово и переведите на русский язык.</i> Die Milchsäure, der Fettkristall, der Sauermilchkäse, der Käseersatz, das Fettsäureglyzerid, die Eiweißmenge, der Fettschmelzkessel, der Sauermilchquark, die Hefekultur, die Sterilisationsdauer.</p> <p>2. <i>Составьте из данных слов предложения, учитывая порядок слов немецкого языка. Переведите предложения.</i></p> <p>1. zu / gehört / empfindlichen / die Milch / den Nahrungsmitteln. 2. die Milch / Nährstoffe / enthält / welche? 3. in / sich / der Milch / die Laktose / der Säugetiere / befindet? 4. lange / der Milch / nicht / sehr / kann / die Erhitzung / dauern.</p> | 1 | |
| <p>Тема 2.5. Mikroorganismen der Milch</p> | | <p>1. <i>Перепишите предложения. Определите и напишите, в каком падеже стоит каждое существительное. Подчеркните подлежащее (-) и сказуемое (=). Переведите предложения.</i></p> <p>1. Im Laktosegehalt einzelner Milcharten bestehen große Unterschiede. 2. Bis zur vierten Laktation nimmt der Laktosegehalt der Milch ab. 3. Die Ernährung entscheidet über die Milchleistung der Kuh.</p> | 1 | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>2. <i>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> | | |
| <p>Тема 2.6. Die Bearbeitung der Milch</p> | | <p>1. <i>Переведите текст на русский язык.</i></p> <p>Das Seihen oder das Filtrieren der Milch im Erzeugerbetrieb kann mittels Seihtücher, Wattescheiben, Perlonfilter oder Metall- bzw. Kunststoffsieben erfolgen. Seihtücher zum mehrmaligen Gebrauch soll man nicht verwenden. Sie können zu einer beträchtlichen Kontamination der Milch 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.</p> | 1 | |
| <p>Тема 2.7. Butter</p> | | <p>2. <i>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)</p> | 1 | |

| | | | | |
|---------------------------------------|--|---|---|--|
| | | <p>2. Man die Sauermilch schon vor einigen Jahrtausenden. (kennen - Imperfekt)</p> <p>3. Die Kefirpilze chemische Umsetzungen. (hervorrufen - Perfekt)</p> <p>4. Wegen chemischer Umsetzungen Hefegeschmack. (entstehen - Plusquamperfekt)</p> <p>5. Die Reifung von Kumyss bis 48 Stunden. (dauern - Futurum I)</p> <p>6. Alkoholgehalt nach der Reifung 14 g/L. (erreichen - Futurum II)</p> | | |
| Тема 2.8. Butterherstellung | | <p><i>1. Переведите предложения, обращая внимание на перевод модальных глаголов.</i></p> <p>1. Soll er die nötige Konsistenz bekommen?</p> <p>2. Wir konnten die Magermilch zum Pulver verarbeiten.</p> <p>3. Man wird schlechte Milcherzeugnisse nicht kaufen wollen.</p> <p>4. Du mußt die Milch wieder abgekühlt haben.</p> <p>5. Warum hatte ich das nicht machen dürfen?</p> | 1 | |
| Тема 2.9. 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.</p> <p>2. Die Labkäseherstellung wurde zuerst von den Römern versucht.</p> <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> | 1 | |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| | | 8. Unterschieden wird zwischen der zentralen und dezentralisierten Milcherfassung. | | |
| Тема 2.10. Käsesorten | | <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> | 1 | |
| Тема 2.12. Schmelzkäseherstellung | | <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> <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> | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | | <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>Тема 2.13. Magermilcherzeugnisse</p> | | <p><i>2. 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 werden.</p> <p>8. 1863 wurde in Hessen mit der Camembertkäserei begonnen.</p> | 1 | |
| <p>Тема 2.14. Produkte aus Molke</p> | | <p><i>1. Перепишите предложения, вставляя частицу ЗУ. Обратите внимание на отделяемые и неотделяемые приставки. Переведите</i></p> | 1 | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p><i>предложения.</i></p> <p>1. Die Wärmebehandlung der Milch dient in erster Linie dazu, pathogene Mikroorganismen abtöten.</p> <p>2. Um den Hemmstoffgehalt der Milch reduzieren, muß man sie auf antibiotisch wirksame Stoffe prüfen.</p> <p>3. Die Wärmebehandlung der Milch soll eine sichere Abtötung der pathogenen Keime gewährleisten, ohne den Charakter der Milch verändern</p> | | |
| Тема 2.15. Sauermilcherzeugnisse | | <p><i>1. Перепишите предложения. Подчеркните Infinitiv. Переведите предложения.</i></p> <p>1. Den Erfolg der Desinfektionsmaßnahmen hat man durch bakteriologische Kontrolluntersuchung in bestimmten Abständen zu überprüfen.</p> <p>2. Nach den viehseuchenrechtlichen Bestimmungen ist der Zentrifugenschlamm unschädlich zu beseitigen.</p> <p>3. Joghurt läßt sich direkt in Bechern säuern oder nach dem Säuern zum Dickwerden in die Becher umfüllen.</p> | 1 | |
| Тема 2.16. Kefir | | <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. Die mikrobiologischen Methoden beruhen auf dem Prinzip, dass Bakterien mit bekannter Sensibilität als Indikatorkeime dienen und mit verdächtiger Milch in Kontakt gebracht werden.</p> <p>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.</p> <p>3. Die Amphotenside sind auf der Basis von Aminosäuren aufgebaut, wobei ein Wasserstoffatom der NH₂-Gruppe durch lange organische Ketten</p> | 1 | |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|--|
| | | <p>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>Тема 2.17. 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> | 1 | |

| | | | |
|----------------------------------|---|----|--|
| Тема 2.19. Der Artikel | <i>1. Подготовьте аннотацию газетной статьи по плану:</i> Der Plan zum Referieren: <ol style="list-style-type: none"> 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. | 11 | |
|----------------------------------|---|----|--|

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: наглядные пособия (схемы, таблицы), словари, аудиторная доска.

Технические средства обучения: телевизор, видеомагнитофон, DVD-плеер, учебные фильмы, компьютер, мультимедийная аппаратура.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература:

1. Немецкий язык : грамматика : [учеб. задания] / [Л. А. Новикова и др.] ; МСХ РФ, ФГОУ ВПО ВГМХА, Каф. иностранных языков. - Вологда-Молочное : ИЦ ВГМХА, 2021. - 50, [1]
2. Немецкий язык: Контрольные задания для студентов заочной формы обучения направлений подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 15.03.02 Технологические машины и оборудование / Сост. А.Д.Горева. – Вологда–Молочное: ИЦ ВГМХА, 2021. – 21 с.
3. Немецкий язык : 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.] ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Каф. иностр. яз. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2021. - 123 с. - Библиогр.: с. 122

б) дополнительная литература:

1. Бутусова, А. С. Теоретическая грамматика немецкого языка [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Бутусова. - Электрон.дан. - Ростов-на-Дону - Таганрог : ЮФУ, 2021. - 157 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1021621>
2. Васильева, М.М. Практическая грамматика немецкого языка [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Васильева, М. А. Васильева. - 15-е изд. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 255 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1055786>

3. Коплякова, Е.С. Немецкий язык для студентов технических специальностей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Коплякова, Т. В. Веселова, Ю. В. Максимов. - Электрон.дан. - М. : Форум : Инфра-М, 2020. - 272 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=535143>
4. Немецко-русский, русско-немецкий словарь : более 40000 слов и выражений. Важная соврем. лексика. - М.: Эксмо, 2020. - 798 с.
5. Федулова, О.В. Некоторые аспекты грамматики немецкого языка [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Федулова, И. А. Шипова. - Электрон.дан. - М. : МПГУ, 2021. - 36 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1020589>

в) 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 SunRav 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
- 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/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному проректором по учебной работе. График освоения предполагает последовательное освоение дисциплины, включающее в себя лабораторные занятия.

Освоению дисциплины предшествует обязательное изучение учебных дисциплин: введение в профиль направления и др.

При проведении лабораторных занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел.

В процессе освоения учебной дисциплины предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у обучающихся. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения дисциплины выступают ПК, оценка которых представляет собой экзамен.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разработаны учебно- методические материалы:

1. Учебные задания на немецком языке по технологии молока и молочных продуктов / Сост. Беляева И.Ф., Попова В.Л. - Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2021. - 31с.

2. Немецкий язык : грамматика : [учеб. задания] / [Л. А. Новикова и др.] ; МСХ РФ, ФГОУ ВПО ВГМХА, Каф. иностранных языков. - Вологда-Молочное : ИЦ ВГМХА, 2021. - 50, [1].

При освоении дисциплины преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Текущий учет результатов освоения дисциплины производится в журнале успеваемости. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого обучающегося обязательным. В случае отсутствия положительных (удовлетворительных) оценок за ЛПР и ТРК обучающийся не допускается до сдачи экзамена по дисциплине.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Проверка сформированности и развития общих компетенций

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация понимания целей и задач профессиональной деятельности; - осознание способов деятельности, выбор средств, адекватных ее целям и задачам; - осуществление контроля, оценки и коррекции деятельности по процессу и результатам. | <p><i>Тестирование;</i> <i>устный опрос;</i> <i>презентации;</i> <i>доклады</i></p> <p><i>Тестовое задание.</i></p> |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | <ul style="list-style-type: none"> - проектирование собственной деятельности; - обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач; - определение эффективности и качества методов и способов профессиональной деятельности | <p><i>Монологическое высказывание;</i> <i>письменный перевод;</i> <i>презентация;</i> <i>ролевая игра</i></p> <p><i>Тестовое задание.</i></p> |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | <ul style="list-style-type: none"> - рациональность решения стандартных профессиональных задач ; - демонстрация способности адекватно оценить ситуацию и возможный риск при решении профессиональных задач как в стандартных, так и нестандартных ситуациях; - внимательное, вдумчивое отношение к выполнению своих действий, обязанностей и способность нести личностную ответственность за принятие и реализацию решений; - аргументированность самоанализа выполнения профессиональных задач. | <p><i>Творческие задания,</i> <i>индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i></p> <p><i>Практическая работа</i></p> |
| ОК 4. Осуществлять поиск | - точность и скорость поиска необходимой для решения задачи | <i>Письменный перевод;</i> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>информации; - анализ информации, выделение в ней главного, структурирование; - эффективность и полнота использования различных источников, включая электронные при выполнении профессиональной задачи.</p> | <p><i>презентация; ролевая игра</i> <i>Тестовое задание.</i></p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>-создание сайтов нормативно-технической направленности для использования в профессиональной деятельности -демонстрация навыков эффективного использования информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</p> | <p><i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i> <i>Практическая работа</i></p> |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <p>- полнота соблюдения этических норм и правил взаимодействия с преподавателями, коллегами; - участие в коллективном принятии решений о наиболее эффективных путях выполнения работы, аргументированное, доказательное представление и отстаивание своего мнения на основе уважительного отношения к окружающим; - полнота владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога; - результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности.</p> | <p><i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i> <i>Практическая работа</i></p> |
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> | <p>- демонстрация способности в полном объеме в соответствующие сроки выполнять свои обязанности, мотивировать, аргументировано побуждать других к выполнению обязанностей в соответствии с их распределением, нести ответственность не только за свои действия и поступки, но и за поступки, результат деятельности членов команды;</p> | <p><i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i> <i>Тестовое задание</i></p> |

| | | |
|--|---|---|
| | - обоснованный самоанализ и коррекция результатов собственной работы и анализ процессов в группе при выполнении профессиональных задач . | |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - определение профессиональных затруднений и средств их преодоления на основе профессионального саморазвития; - проектирование самообразования; - осознанное планирование повышения квалификации | <i>Монологическое высказывание; письменный перевод; презентация; ролевая игра</i> <i>Тестовое задание.</i> |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - регулярный анализ нормативных актов в области пищевых технологий; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - готовность использовать новые отраслевые технологии в профессиональной деятельности | <i>Тестирование; устный опрос; презентации; доклады</i> <i>Экзамен</i> |