

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

 П.Б. Акмаров

« 15 » апреля 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профильный иностранный язык - немецкий

Направление подготовки – 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	3
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1. Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения	5
4.1.1 Структура дисциплины	5
4.1.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	8
4.1.3 Содержание разделов дисциплины	9
4.1.4 Практические занятия	11
4.1.5 Содержание самостоятельной работы и формы её контроля	12
4.2. Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения	17
4.2.1. Структура дисциплины	17
4.2.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	17
4.2.3 Содержание разделов дисциплины	18
4.2.4 Практические занятия	18
4.2.5 Содержание самостоятельной работы и формы её контроля	18
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	19
5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях	19
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств	19
6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	20
6.3. Фонд оценочных средств	20
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1 Основная литература	20
7.2 Дополнительная литература	20
7.3 Перечень Интернет-ресурсов	21
7.4 Методические указания по освоению дисциплины	21
7.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	22
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	23
ПРИЛОЖЕНИЕ	24
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	35

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целевая группа данного курса – студенты бакалавриата, усвоившие базовый уровень владения немецким языком не ниже А 2+ по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками, желающие усовершенствовать свои знания иностранного языка в своей профессиональной сфере.

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 культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, для решения профессиональных задач, а также для дальнейшего самообразования.

Задачи курса состоят в последовательном совершенствовании студентами бакалавриата совокупности компетенций, таких как языковая, речевая, социокультурная, межкультурная, а также других компетенций, формирующих иноязычную коммуникативную компетенцию.

Конечная цель курса – достижение студентами бакалавриата **повышенного уровня** овладения иностранным языком в диапазоне уровней: А2+ - В1+(по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками), который предусматривает степень сформированности соответствующих умений во всех видах речевой деятельности, включая профессиональную.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Профильный иностранный язык – немецкий» (Б1.В.ДВ.03.02) включена в профессиональный цикл, вариативную часть. Данная дисциплина вместе с другими дисциплинами, входящими в вариативную часть, направлена на усовершенствование знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяет студенту получить знания, навыки и компетенции для успешной профессиональной деятельности.

Данная программа предполагает наличие у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, определенных программами бакалавриата (базовой части). Данная дисциплина продолжает дисциплину «Иностранный язык» (базовая часть), которая изучается в 1-3 семестрах.

Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы следующие:

Знания: знать культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры; основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции страны изучаемого языка; основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка; важнейшие параметры языка конкретной специальности; основные различия письменной и устной речи.

Умения: уметь порождать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; реализовывать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по общению; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерения автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов;

Владения: владеть межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенцией для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различными коммуникативными стратегиями; когнитивными стратегиями для автономного изучения иностранного языка; интернет-технологиями для выбора оптимального режима получения информации; презентационными технологиями.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

После освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в профессиональной сфере.	Работать с текстами профессиональной направленности на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации.	Навыками выражения своих мыслей и мнений в профессиональном межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.
ПК - 21	Готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции			

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Семестр	Количество часов					
	Аудиторная работа	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
4	30	42	-	30	зачет	72
Итого	30	42	-	30	-	72

4.1.1 Структура дисциплины

4 семестр											
№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						СРС	Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС		
1.	4	1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр.	5		2				3	Лексико-грамматический тест.
2.	4	2	Перевод профессионально-ориентированного текста 1 «Lebensmittelverarbeitung»	5		2				3	Чтение и устный перевод.
3.	4	3	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 1 «Lebensmittelverarbeitung»	5		2				3	Устный контроль понимания текста.
4.	4	4	Перевод профессионально-ориентированного текста 2 «Warum sind verarbeitete Lebensmittel so wichtig für die moderne	5		2				3	Письменный перевод.

			Gesellschaft?»						
5.	4	5	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 2 «Warum sind verarbeitete Lebensmittel so wichtig für die moderne Gesellschaft?»	5	2			3	Письменное реферирование/аннотирование текста.
6.	4	6	Перевод профессионально-ориентированного текста 3 «Aus der Geschichte»	5	2			3	Устное реферирование/аннотирование текста
7.	4	7	Перевод профессионально-ориентированного текста 4 «Traditionelle Verarbeitungsverfahren»	5	2			3	Устный перевод.
8.	4	8	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 4 «Traditionelle Verarbeitungsverfahren»	5	2			3	Устное реферирование/аннотирование текста.
9.	4	9	Перевод профессионально-ориентированного текста 5 «Neue Verarbeitungsverfahren»	5	2			3	Письменный перевод.
10.	4	10	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 5 «Neue	5	2			3	Письменное реферирование/аннотирование текста.

			Verarbeitungsverfahren»						
11.	4	11	Перевод профессионально-ориентированного текста 6 «Alles Käse!?»	5	2			3	Устное реферирование/аннотирование текста.
12.	4	12	Перевод профессионально-ориентированного текста 7 «Was steckt in der Milch?»	5	2			3	Устный контроль понимания текста.
13.	4	13	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 7 «Was steckt in der Milch?»	4	2			2	Письменное реферирование/аннотирование текста.
14.	4	14	Перевод и реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 8 «Sind Konservierungsstoffe schlecht für mich? Und was bedeuten die E-Nummern in der Zutatenliste?»	4	2			2	Устное реферирование текста.
15.	4	15	Контрольный индивидуальный перевод профессионально-ориентированного текста Контрольное индивидуальное реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста	4	2			2	Устный контроль перевода. Контроль устного реферирования/аннотирования (индивидуальный)

16	4	16	Промежуточная аттестация						зачет
Итого:				72		30		42	

4.1.2. Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов практических занятий / СРС	Формируемые компетенции
Входной контроль.	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 1	2/3	ОК-5; ПК - 21
Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 1	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 2	2/3	ОК-5; ПК - 21
Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 2	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 3	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 4	2/3	ОК-5; ПК - 21
Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 4	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 5	2/3	ОК-5; ПК - 21
Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 5	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 6	2/3	ОК-5; ПК - 21
Перевод профессионально-ориентированного текста 7	2/3	ОК-5; ПК - 21
Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 7	2/2	ОК-5; ПК - 21

Перевод и реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 8	2/2	ОК-5; ПК - 21
Контрольный индивидуальный перевод профессионально-ориентированного текста и контрольное индивидуальное реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста	2/2	ОК-5; ПК - 21
Итого:	30/42	

4.1.3. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1.	Перевод профессионально-ориентированного текста 1	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: zusammengesetzte Substantive, Partizip I, Partizip II, Passiv, Passiv mit Modalverben. Ознакомительное чтение профессионально-ориентированного текста и устный перевод профессионально-ориентированного текста.
2.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 1	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: инфинитивные конструкции. Устный контроль понимания текста. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.
3.	Перевод профессионально-ориентированного текста 2	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.
4.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 2	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.
5.	Перевод профессионально-ориентированного текста 3	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста.

		Письменный перевод профессионально-ориентированного текста. Устное реферирование/аннотирование текста.
6.	Перевод профессионально-ориентированного текста 4	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста. Устный перевод профессионально-ориентированного текста.
7.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 4	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Устное реферирование/аннотирование текста. Ролевая игра. «Seminar zum Thema "Traditionelle Verarbeitungsverfahren"»
8.	Перевод профессионально-ориентированного текста 5	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Презентация на тему «Neue Verarbeitungsverfahren»
9.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 5	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.
10.	Перевод профессионально-ориентированного текста 6	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Устное реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.
11.	Перевод профессионально-ориентированного текста 7	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: инфинитивные конструкции. Написание аннотации согласно правилам создания дискурса данного типа.
12.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 7	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Письменное реферирование/аннотирование текста.
13.	Перевод и	Расширение словарного запаса по

	реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 8	профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста. Устное реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа. Полилог по теме «E-Nummer».
14.	Контрольный перевод и реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста	Реферирование/аннотирование согласно правилам создания дискурса данного типа.

4.1.4. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика	Трудоемкость (час.)
1.	1	Входной контроль.	2
2.	2	Перевод профессионально-ориентированного текста «Lebensmittelverarbeitung»	
3.	3	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 1 «Lebensmittelverarbeitung»	2
4.	4	Перевод профессионально-ориентированного текста 2 «Warum sind verarbeitete Lebensmittel so wichtig für die moderne Gesellschaft?»	2
5.	5	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 2 «Warum sind verarbeitete Lebensmittel so wichtig für die moderne Gesellschaft?»	2
6.	6	Перевод профессионально-ориентированного текста 3 «Aus der Geschichte».	2
7.	7	Перевод профессионально-ориентированного текста 4 «Traditionelle Verarbeitungsverfahren».	2
8.	8	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 4 «Traditionelle Verarbeitungsverfahren».	2
9.	9	Перевод профессионально-ориентированного текста 5 «Neue Verarbeitungsverfahren».	2
10.	10	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 5 «Neue	2

		Verarbeitungsverfahren».	
11.	11	Перевод профессионально-ориентированного текста 6 «Alles Käse!?».	2
12.	12	Перевод профессионально-ориентированного текста 7 «Was steckt in der Milch?»	2
13.	13	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 7 «Was steckt in der Milch?»	2
14.	14	Перевод и реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 8 «Sind Konservierungsstoffe schlecht für mich? Und was bedeuten die E-Nummern in der Zutatenliste?»	2
15	15	Контрольный перевод и реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста	2
Итого:			30

4.1.5. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Входной контроль	3		Выполнение лексико-грамматического теста.
2.	Перевод профессионально-ориентированного текста 1	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Подготовка к устному переводу профессионально-ориентированного текста. Работа с грамматическим материалом.	Чтение и перевод.
3.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 1	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Подготовка к письменному	Устный контроль понимания текста.

			переводу профессионально-ориентированного текста.	
4.	Перевод профессионально-ориентированного текста 2	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Выполнение практических заданий по поисковому чтению профессионально-ориентированного текста. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.	Письменный перевод.
5.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 2	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Выполнение упражнений на закрепление орфоэпических навыков. Работа над поисковым чтением профессионально-ориентированного текста. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.	Письменное реферирование/аннотирование текста.
6.	Перевод профессионально-ориентированного текста 3	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с	Устное реферирование/аннотирование текста.

			грамматическим материалом. Выполнение практических заданий, связанных с поисковым чтением профессионально-ориентированного текста. Письменный перевод отдельных частей профессионально-ориентированного текста.	
7.	Перевод профессионально-ориентированного текста 4	3	Работа с вокабуляром по профессиональной тематике. Выполнение практических заданий по фразовым глаголам. Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста. Устный перевод профессионально-ориентированного текста.	Устный перевод текста.
8.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 4	3	Работа с вокабуляром по профессиональной тематике. Выполнение практических заданий. Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста. Устное реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста.	Устное реферирование/аннотирование текста.

9.	Перевод профессионально-ориентированного текста 5	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.	Письменный перевод текста.
10.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 5	3	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.	Письменное реферирование/аннотирование текста.
11.	Перевод профессионально-ориентированного текста 6	3	Работа с вокабуляром по профессиональной тематике Работа с грамматическим материалом. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.	Устное реферирование/аннотирование текста.
12.	Перевод профессионально-ориентированного текста 7	3	Работа с вокабуляром по профессиональной тематике Выполнение	Устный контроль понимания текста

			практических заданий по синтаксису сложного предложения.	
13.	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 7	2	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.	Письменное реферирование/аннотирование текста.
14.	Перевод и реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста 8	2	Усвоение вокабуляра по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.	Устное реферирование/аннотирование текста.
15.	Контрольный индивидуальный перевод и реферирование профессионально-ориентированного текста	2		Устный контроль
Итого:		42		

4.2. Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Семестр	Количество часов					
	Аудиторная работа	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
3	8	28	-	8	-	36
4	-	32	-	-	4 - зачет	36
Итого	8	60	-	8	4	72

4.2.1. Структура дисциплины

№ п/п	курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС	
1	2	Раздел 1. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности (см. п. 4.1.1 №№ 2, 4, 6, 7, 9, 11,12).	36		8			28	Контрольные задания
2	2	Раздел 2. Аннотирование / реферирование тематических статей (см. п. 4.1.1 №№ 3, 5, 8, 10, 13).	32		-			32	Письменный перевод и реферирование
3	2	Промежуточная аттестация	4						Зачет
Итого:			72		8			60	

4.2.2. Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов практических занятий / СРС	Формируемые компетенции
Раздел 1. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.	8/28	ОК-5; ПК - 21
Раздел 2. Аннотирование / реферирование тематических статей.	0/32	ОК-5; ПК - 21
Итого:	8/60	

4.2.3. Содержание разделов дисциплины

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1.	Раздел 1. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.	Расширение словарного запаса по теме. Ознакомительное чтение текста. Перевод текста. Интернет-поиск.
2.	Аннотирование / реферирование тематических статей.	Работа с грамматическим материалом: инфинитивные и пассивные конструкции. Устный контроль понимания текста. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста согласно правилам создания дискурса данного типа.

4.2.4. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика	Трудоемкость (час.)
1.	1	Раздел 1. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.	8
Итого:			8

4.2.5. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Раздел 1. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.	28	Выполнение лексико-грамматического теста на выявление уровня знаний языка. Перевод текстов профессиональной направленности. Составление глоссария. Выполнение контрольных заданий.	Контрольные задания.
2.	Раздел 2. Аннотирование / реферирование тематических статей.	32	Аннотирование / реферирование тематических статей.	Письменный перевод и аннотирование/реферирование.
Итого:		60		

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях

Название темы	Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях
1. Профессионально-ориентированный текст 4	Ролевая игра. «Seminar zum Thema "Traditionelle Verarbeitungsverfahren"»
2. Профессионально-ориентированный текст 5	Презентация на тему «Neue Verarbeitungsverfahren»
3. Профессионально-ориентированный текст 8	Полилог по теме «E-Nummer».

Указанные интерактивные технологии используются на практических занятиях в сочетании с внеаудиторной работой, встречами с зарубежными студентами, представителями общественных, профессиональной направленности российских и зарубежных организаций и направлены на формирование и развитие указанных выше компетенций.

Применение интерактивных образовательных технологий на заочной форме обучения не предусмотрено.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Уровень сформированности компетенций по дисциплине оценивается на основе результатов:

- текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины в устной форме в виде монологической и диалогической речи;
- текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины в письменной форме в виде лексико-грамматических тестов, письменных заданий и т.п.;
- промежуточной аттестации – в виде зачета.

Объектом контроля являются необходимые знания, умения и навыки во всех видах речевой деятельности.

Текущий контроль проводится на занятиях в виде проверки устных и письменных домашних заданий и проверочных работ, с использованием

контрольно-измерительных материалов в учебниках и учебных пособиях (см. Список литературы).

Промежуточная аттестация проводится с учетом поэтапного формирования компетенций, составляющих планируемый результат обучения (см. Приложение).

6.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Профильный иностранный язык - немецкий».
2. Организация самостоятельной работы по изучению иностранного языка. Методические указания для студентов очной и заочной форм обучения (См. список дополнительной литературы).
3. Задания, приведенные в литературе и порядок их выполнения (по заданию преподавателя).

6.3. Фонд оценочных средств.

См. Приложение.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров
1.	Профессиональный немецкий язык: учебное пособие для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».	Акатьева И.С., Кузьмина Е.А.	2014, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL:http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=13116

7.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров
1.	Организация самостоятельной работы по изучению иностранного языка. Методические указания для студентов	Филатова О.М.	2013, Ижевск	Всех тем	URL:http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27017&id=41594

	очной и заочной форм обучения				
2.	Немецкий язык. Лексический минимум: учебно-методическое пособие для студентов 1-2 курсов очного отделения специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Ч.1	Акатьева И.С.	2010, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	95

7.3. Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://portal.izhgsha.ru/> - информационный портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА.
1. www.lingvo.ru – электронный словарь.
2. www.multitran.com – электронный словарь.
3. www.translate.ru - бесплатный онлайн-переводчик на основе нейронных сетей.
4. www.faz.net – СМИ на немецком языке.
5. www.landwirtschaft.ch - информационный образовательный портал на немецком языке.
6. www.dw.com/de - СМИ на немецком языке, ресурс для самостоятельного изучения немецкого языка.

7.4. Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины «Профильный иностранный язык - немецкий» студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в Интернет, включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети Интернет. Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий, и двуязычный словарь. Допускается использование электронных словарей.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по

уважительным причинам необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, умение находить тексты, статьи, материалы на иностранных языках с целью использования полученной из них информации при подготовке к докладам по другим дисциплинам, при написании курсовых и выпускных квалификационных работ.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением общаться устно и письменно на иностранном языке.

7.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. P7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С: Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С:

Управление торговлей 8, 1С: ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.
2. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Профильный иностранный язык - немецкий»

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ФОРМИРОВАНИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Профильный иностранный язык - немецкий» разработан для проведения промежуточной аттестации обучающихся по данной дисциплине и представляет собой комплект учебно-методических оценочных материалов, позволяющих установить соответствие учебных достижений обучающихся требованиям соответствующих образовательных и рабочих программ. Структура и содержание ФОС разработаны на основе требований к ФОС действующего ФГОС ВО и ООП ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА.

Целью создания ФОС по дисциплине «Профильный иностранный язык - немецкий» является установление степени соответствия учебных результатов в усвоении изучаемого иностранного языка, показанных в ходе реализации принятых и в настоящее время действующих форм промежуточного контроля и определение степени сформированности запланированных языковых, речевых и иных компетенций, составляющих планируемый результат обучения.

Задачи ФОС при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Профильный иностранный язык - немецкий»:

1. Разработка целеполагающих критериев, определяющих полноту и объективность оценивания учебной (аудиторной/ внеаудиторной) деятельности обучающихся.
2. Оценивание приобретенных практических знаний и умений, навыков культивируемых форм устной и письменной речи.
3. Определение степени сформированности запланированных ОК (ПК) по дисциплине «Профильный иностранный язык - немецкий».
4. Установление соответствия результатов усвоения дисциплины дисциплине «Профильный иностранный язык - немецкий» в целом задачам будущей профессиональной деятельности.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1 этап)	Оценочные средства для проверки умений (2 этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3 этап)
Профильный иностранный язык - немецкий	ОК-5 ПК - 21	Тест на знание профессионально-ориентированной лексики	Перевод профессионально-ориентированного текста с иностранного языка на русский язык	Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

После освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК-5: Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ПК – 21: Готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в рамках пройденного материала.

Уметь: Работать с текстами на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

Владеть: Навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.

4. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ.

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями уровня сформированности компетенций на всех этапах являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Знание основ грамматики иностранного языка;
- Знание лексического минимума в объеме, необходимом для устного и письменного общения.

2-й этап (уровень умений):

- Умение читать литературу на иностранном языке для получения необходимой информации;
- Умение создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

3-й этап (уровень владения навыками):

- Владение навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке.

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов:

- в письменной форме в виде лексико-грамматических тестов, письменных заданий и т.п.;
- промежуточной аттестации – в виде зачета.
- Объектом контроля являются необходимые знания, умения и навыки во всех видах речевой деятельности.

Уровень сформированности компетенций на зачете оценивается на основе суммарного количества баллов, полученных за выполненные задания промежуточной аттестации и рейтинга текущей успеваемости:

Количество баллов	Оценка
85-100 баллов	зачтено
71-84 балла	зачтено
60-70 баллов	зачтено

менее 60 баллов	не зачтено
-----------------	------------

Суммарное количество баллов включает в том числе баллы, получаемые студентом согласно рейтингу за данный период обучения. Максимальное количество - 25 баллов:

Средний рейтинг на момент окончания семестра	Дополнительные баллы на промежуточной аттестации
0 – 19 баллов	0 баллов
20-29 баллов	5 баллов
30-49 баллов	10 баллов
50-69 баллов	15 баллов
70-84 баллов	20 баллов
85-100 баллов	25 баллов

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

5.1. Уровень сформированности компетенций на первом этапе

1. Тест на знание профессионально-ориентированной лексики (30 заданий). Максимальное количество - 15 баллов. Время выполнения – 20 минут.

5.2. Уровень сформированности компетенций на втором этапе

1. Перевод профессионально-ориентированного текста. Максимальное количество - 30 баллов. Время выполнения – 25 минут.

Содержание критериев и методика оценивания перевода

Критерии	Шкала оценивания	Баллы
1. Эквивалентность перевода. 2. Адекватность перевода. 3. Соблюдение норм русского языка.	Перевод выполнен полностью, с максимальной степенью точности, с использованием эквивалентной лексики, в соответствии с нормами русского языка.	30
4. Объём выполненного перевода.	Перевод выполнен точно, с незначительными содержательными отступлениями и языковыми погрешностями, с использованием эквивалентной лексики, в соответствии с нормами русского языка.	20

	Перевод выполнен неточно и не в полном объеме, с использованием эквивалентной лексики, но со значительными содержательными отступлениями и языковыми погрешностями.	10
	Перевод выполнен неточно и не в полном объеме, с грубыми отступлениями от норм русского языка.	0

5.3. Уровень сформированности компетенций на третьем этапе

1. Реферирование/аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке. Максимальное количество - 30 баллов. Время выполнения – 25 минут.

Критерии	Шкала оценивания	Баллы
<ul style="list-style-type: none"> - идея текста раскрыта; - содержание изложенного последовательно и логично; - грамотность. 	Студент понял содержание текста, изложил в обобщенном виде только значимую информацию, студент не делает грамматических ошибок (допускаются незначительные ошибки, не затрудняющие понимание), студент демонстрирует отличное знание вокабуляра.	30
	Студент понял содержание текста, но допускает отдельные лексические или грамматические ошибки, имеются незначительные пробелы в знании вокабуляра.	20
	Студент понял основное содержание текста, но исказил детали, в представленном изложении текста отсутствует какой-либо структурный элемент, допускает значительные грамматические ошибки, имеются значительные пробелы в знании вокабуляра.	10
	Студент либо вообще не понял содержание текста, либо понял, но с большим искажением содержательной стороны, допускает грамматические ошибки, затрудняющие понимание, демонстрирует	0

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Типовые задания к зачету

1 этап. Лексический диктант по профессиональной лексике

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. die Verarbeitung | A. пищевая добавка |
| 2. verzehrfertig | B. уменьшение, сокращение |
| 3. die Verlangsamung | C. состав, ингредиенты |
| 4. Bedürfnisse decken | D. оболочка клетки |
| 5. suggerieren | E. прогоркание жиров |
| 6. die Verminderung | F. съедобный |
| 7. die Zellwand | G. внушать |
| 8. die Inhaltsstoffe | H. замедление |
| 9. der Lebensmittelzusatzstoff | I. переработка |
| 10. das Ranzigwerden der Fette | J. удовлетворять потребности |
| 11. familiär | K. быстрозамороженный |
| 12. hektischer Lebensstil | L. разнообразие |
| 13. die Salzlake | M. сбалансированность |
| 14. das Entgräten | N. посол |
| 15. tiefgekühlt | O. привычный |
| 16. das Einweichen | P. нервный стиль жизни |
| 17. die Smoothies | Q. удаление костей из рыбы |
| 18. die Ausgewogenheit | R. вымачивание |
| 19. die Abwechslung | S. фруктовые напитки |
| 20. hemmen | T. засоленное мясо |
| 21. das Blanchieren | U. маринование |

22. das Dämpfen	V. рассол
23. das Dampfdruckkochen	W. жарка, тепловая обработка
24. das Rösten	X. распылительная сушка
25. das Pökeln	Y. возбуждатель порчи
26. gepökelttes Fleisch	Z. прекращать, останавливать
27. lebensmittelverderbende Keime	AA. варка паром под давлением
28. das Kühllagern	BB. варка на пару
29. das Sprühtrocknen	CC. бланширование
30. das Beizen	DD. хранение в холодильнике

2 этап. Письменный перевод профессионально - ориентированного текста.

Was sind Lebensmittelzusatzstoffe?

Nicht erst seit heute, sondern schon seit Jahrhunderten werden Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt. Die Konservierung von Lebensmitteln ist eine uralte Notwendigkeit - Salz und Salpeter wurden eingesetzt, um Fleisch zu pökeln, Essigsäure, um Gemüse zu konservieren. Köche benutzten regelmäßig Backpulver als Treibmittel, Verdickungsmittel für Saucen und Bratensaft sowie Farben, zum Beispiel Koschenille, um hochqualitative Rohstoffe zu sichern, bekömmlichen und genussreichen Nahrungsmitteln zuzubereiten. Die übergeordneten Ziele des traditionellen Kochens zu Hause sowie der Zubereitung und Konservierung mit den modernen Methoden der Lebensmittelherstellung bleiben die gleichen. Allerdings sind wir heute darauf angewiesen, dass ein kleiner Personenkreis einen Großteil der Lebensmittel für eine weitgehend in der Stadt lebende Bevölkerung produziert.

Der Auslöser für das negative Image der Lebensmittelzusatzstoffe war eine Änderung der Kennzeichnungsanforderungen in den 80er Jahren, welche die Deklaration eines jeden einzelnen Zusatzstoffes auf der Liste der Inhaltsstoffe der meisten vorverpackten Lebensmittel verlangte. Bis zu dieser Zeit wurden

die Zusatzstoffe in allgemeinen Gruppen angegeben, die ihre Funktion in den Lebensmitteln deutlich machten, wie zum Beispiel Konservierungsstoffe, Antioxidanzien und Farben. Die neuen Etikettierungsregelungen brachten lange Listen mit Chemikaliennamen und ein neues E-Nummerierungssystem mit sich, die es dem Konsumenten erleichtern sollten, die Zusatzstoffe zu erkennen. Das "E" bedeutet, dass sie für den Gebrauch in der Europäischen Gemeinschaft als sicher eingestuft sind.

Die Stimmung der Konsumenten wurde durch viele emotionale Artikel in der Boulevardpresse über die schädlichen Auswirkungen aller chemischen Zusätze aufgeheizt. Darin wurden sie für eine Reihe von Krankheiten verantwortlich gemacht, von Hyperaktivität bis zu chronischen Leiden. Ein positives Ergebnis dieser "Anti-Zusatzstoff-Kampagne" war, dass die Lebensmittelhersteller den Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen mit der Absicht prüften, ihren Gebrauch zu eliminieren bzw. zu minimieren. Parallel führte dies zu einer Zunahme von Tiefkühlkost und häufigerem Gebrauch von Kühl- und Gefriertechniken als Alternative zur Lebensmittelkonservierung.

Heutzutage sind alle Lebensmittelzusatzstoffe streng reguliert und Gegenstand regelmäßiger Sicherheitsprüfungen. Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe werden entsprechend ihrer Funktion in verschiedene Kategorien eingeteilt. Alle haben jetzt spezifische Namen und Nummern und die tragen die Vorsilbe "E" - für Europa. So sind beispielsweise die E 100er Serie Farben, die E 200er Serie Konservierungsstoffe, die E 300er Serie Antioxidanzien und die E 400er Serie sind Emulgatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel. Wie bei allen Fragen im Lebensmittelbereich ist es wichtig, einen klaren Überblick zu behalten und sicher zu gehen, dass die Information richtig und aktuell ist.

Die Hauptaufgaben von Zusatzstoffen in Lebensmitteln sind:

- Die Wahrung der Sicherheit der Lebensmittel
- Verbesserung des Qualitätserhalts
- Steigerung der Verfügbarkeit zu allen Jahreszeiten

- Verbesserung oder Erhalt des Nährstoffgehalts
- Erhöhung der Akzeptanz der Konsumenten
- Erleichterung der Lebensmittelzubereitung

Lebensmittelzusatzstoffe spielen eine wichtige und notwendige Rolle, um unser Lebensmittelangebot zu einem der sichersten, bekömmlichsten, bezahlbarsten und reichlichsten auf der Welt zu machen. In den nächsten Ausgaben von Food Today werden wir sie und ihre Zulassung für den Einsatz in Lebensmitteln detaillierter untersuchen.

3 этап. Аннотация профессионально – ориентированного текста.

Wie Gift immer wieder auf den Tisch kommt

Trotz strenger Kontrollen werden Lebensmittel immer wieder mit Schadstoffen belastet sein. Es gibt schließlich viele Wege auf unseren Tisch.

Brennende Tierkadaver, gesperrte Bauernhöfe, satte Schadensersatzforderungen, hektische Rückholaktionen und ein verstärktes Interesse an Bio-Produkten. Wieder einmal wird Deutschland von einem Lebensmittelskandal erschüttert. Diesmal ist es das Seveso-Gift Dioxin, das durch Verunreinigungen im Tierfutter in die Nahrungskette gekommen ist. Der Kunde schüttelt fassungslos den Kopf, wenn er hört, wie eine Substanz aus der Biodieselherstellung völlig ungehindert in die Lebensmittelproduktion gelangt. Eines wird dadurch klar: Auch bei theoretisch bestehenden Kontrollsystemen werden immer wieder mit Giften belastete Nahrungsmittel in den Verkauf kommen.

Die rechtlichen Voraussetzungen der Lebensmittelsicherheit werden, wie in vielen anderen Bereichen des Verbraucherschutzes, von der Europäischen Union vorgegeben. Ob jedoch bei der Herstellung, dem Lagern und Verkauf der Lebensmittel die geltenden Gesetze eingehalten werden – dies zu kontrollieren obliegt einerseits der Lebensmittelindustrie selbst, die ja kein Interesse an

geschäftsschädigenden Skandalen hat, und andererseits den Bundesländern und Kommunen. Insgesamt 450 Lebensmittelüberwachungsämter schicken etwa 2300 Kontrolleure zu Betriebskontrollen und Probeentnahmen hinaus, und die leiten ihre "Funde" weiter an die Labors.

Die Qualifikation der Kontrolleure ist hoch. Jahr für Jahr sammeln sie über 400?000 Proben, von denen sich im Labor allerdings jede siebte als mangelhaft herausstellt. In 18 Prozent der beanstandeten Waren finden sich Krankheitserreger und neun Prozent fallen durch Schadstoffe wie Acrylamid, Pestizide, Sand und Glassplitter auf. Und die tatsächlichen Belastungen sind vermutlich viel höher. Denn die Kontrollen sind an vielen Stellen nicht engmaschig genug.

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK) klagt naturgemäß über Mangel an Personal – und über dessen ungleichmäßige Verteilung. Ein Beispiel aber: In Sachsen-Anhalt überwachen 120 Kontrolleure 32.000 Betriebe, in Rheinland-Pfalz muss dagegen die gleiche Anzahl Inspektoren rund 84?000 Unternehmen überprüfen.

AUS: <http://www.welt.de/gesundheit/article12064499/Wie-Gift-immer-wieder-auf-den-Tisch-kommt.html>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	22	31.08.2017 прот. № 1 от 31.08.2017	V. Sh
2	22	31.08.2018 прот. № 1 от 31.08.2018	V. Sh
3	16-18, 22	30.08.2019 прот. № 1 от 30.08.19	V. Sh
4	22	31.08.2020 прот. № 1 от 31.08.20	V. Sh
5	22	20.11.2020 прот. № 4 от 20.11.20	V. Sh
6	30-34	30.08.2021 прот. № 1 от 30.08.21	V. Sh