

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2023 15:56:36
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

С.Ю. Пигина

«24» августа 2023 г.



Кафедра

Иностранных и русского языков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Технология продуктов питания из сырья
животного происхождения

уровень высшего образования

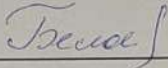
магистратура

форма обучения: очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

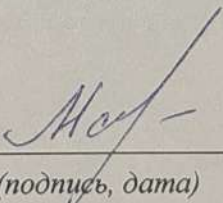
- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. N 937 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		Г.А. Хакимова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Профессор		А.Р. Белоусова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

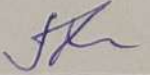
РЕЦЕНЗЕНТ:

Заведующий кафедрой зоологии, экологии и охраны природы имени А.Г. Банникова ФГБОУ ВО «МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина», кандидат биологических наук

		Е.А. Макарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

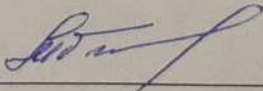
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры Иностранных и русского языков
- Протокол заседания № 17 от « 20 » июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		Г.А. Хакимова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии

Протокол заседания № 3 от « 23 » июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



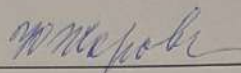
(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



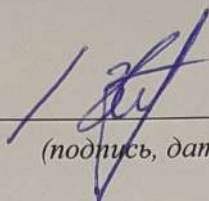
(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Декан факультета заочного и очно-заочного (вечернего) образования

(должность)



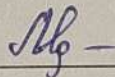
(подпись, дата)

А.А. Дельцов

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- дальнейшее повышение уровня владения иностранным языком, приобретенного в период бакалавриата, а также формирование взаимосвязанных и взаимозависимых компетенций, представленных в формате умений и навыков эффективного профессионального общения на иностранном языке в устной и письменной формах.

Задачи дисциплины (модуля):

- углубление знаний о важнейших языковых грамматических, лексических и стилистических особенностях, характерных для научной литературы по конкретному направлению подготовки обучающихся;

- усовершенствование навыков и умений использования современных средств информационно-коммуникационных технологий при передаче профессиональной информации с целью построения эффективной коммуникации;

- выработка навыков и умений осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях в будущей практической деятельности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций: УК-4

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1_УК-4 Знает приемы эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Знать: основные фонетические, лексические и грамматические особенности, характерные для языка научной литературы; особенности научного и официально-делового стилей устной и письменной речи в области зоотехнии; основную терминологию, употребляемую в специальных текстах по продуктам питания из сырья Животного происхождения.
		ИД-2_УК. Умеет писать,	Уметь: читать иноязычную научную литературу по

		осуществлять письменный перевод и редактировать различные академические тексты (рефераты, эссе, обзоры, статьи и т.д.).	продуктам питания из сырья животного происхождения; адекватно понимать и правильно интерпретировать смысл информации при восприятии аутентичных иноязычных текстов; грамотно излагать профессиональную информацию в устной и письменной формах; выступать с презентациями на иностранном языке в ситуациях межкультурного профессионального или повседневного общения.
		ИД-3-ук-4 Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	Владеть: межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; представлением планов и результатов своей научно-исследовательской деятельности с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к обязательной части цикла дисциплин учебного плана ОПОП по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры) и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения во 2 и 3 семестрах.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		1	2	3	-
Общий объем дисциплины	144	-	72	72	-
Контактная работа:	32,95	-	16,3	16,65	-
лекции	-	-	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	-	-	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	44	-	22	22	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	4,95	-	2,3	2,65	-
Самостоятельная работа обучающихся:	102,05	-	55,7	46,35	-
изучение теоретического курса	-	-	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	102,05	-	55,7	46,35	-
Промежуточная аттестация:	9	-	-	9	-
зачет	0	0	0	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	9	-	-	9	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СРС, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Повторение и углубленное изучение грамматического материала, необходимого для чтения иноязычной научной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения. Использование различных типов чтения в зависимости от задания: изучающего, просмотрового, поискового, ознакомительного (на материале специальной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения).	-	6	-	16	ИД-1.уК-4, ИД-2.уК-4, ИД-3.уК-4
2.	Выработка умения ориентироваться в специальной литературе различных жанров (монографиях, журнальных статьях, патентах и т. д.).	-	8	-	18,7	ИД-1.уК-4, ИД-2.уК-4, ИД-3.уК-4
3.	Обучение осмысленному сопоставлению грамматических явлений иноязычного и русского языков и профессиональному использованию словарей и справочников при самостоятельной работе над научными текстами.	-	8	-	21	ИД-1.уК-4, ИД-2.уК-4, ИД-3.уК-4
4.	Способы терминообразования в иноязычной терминологии по продуктам питания из сырья животного происхождения. Обучение анализу терминов, употребляемых в текстах по тематике продуктов питания из сырья животного происхождения.	-	6	-	15	ИД-1.уК-4, ИД-2.уК-4, ИД-3.уК-4
5.	Обучение написанию реферата, аннотации, тезисов по проблемам, связанных с продуктами питания из сырья животного происхождения.	-	8	-	16	ИД-1.уК-4, ИД-2.уК-4, ИД-3.уК-4
6.	Совершенствование навыков профессионально ориентированной устной	-	8	-	15,35	ИД-1.уК-4, ИД-2.уК-4, ИД-3.уК-4

	речи с целью подготовки к выступлениям с презентациями по продуктам питания из сырья животного происхождения.					
	Итого:	-	44	-	96,05	ИД-1-УК-4, ИД-2-УК-4, ИД-3-УК-4

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

-

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно- заочно	заочно
1.	Повторение и углубленное изучение грамматического материала, необходимого для чтения иноязычной научной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения. Использование различных типов чтения в зависимости от задания: изучающего, просмотрового, поискового, ознакомительного (на материале специальной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения).	Повторение изученного ранее грамматического материала. Формирование словаря специальной лексики по продуктам питания из сырья животного происхождения. Совершенствование навыков поискового чтения.	-	2	-
		Совершенствование навыков ознакомительного чтения. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	
		Совершенствование навыков просмотрового чтения. Перевод и анализ научных текстов. Совершенствование навыков изучающего чтения.	-		
2.	Выработка умения ориентироваться в специальной литературе различных жанров (монографиях, журнальных статьях, патентах и т. д.).	Техника перевода специального текста. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	
		Лексические и стилистические особенности перевода научных текстов. Перевод и анализ научных текстов.	-		
		Виды научных текстов. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	
3.	Обучение осмысленному сопоставлению грамматических явлений иноязычного и русского языков и профессиональному использованию словарей и справочников при самостоятельной работе над научными текстами.	Грамматические особенности научного перевода. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	-
		Закрепление лексико-грамматических особенностей научного текста. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	
		Обучение работе со справочной литературой. Перевод и анализ научных текстов.	-		
4.	Способы терминообразования в терминологии по продуктам питания из сырья	Образование и способы перевода научных терминов. Перевод и анализ научных текстов.	-	6	

	животного происхождения. Обучение анализу терминов, употребляемых в текстах по тематике продуктов питания из сырья животного происхождения.	Усвоение терминологии по тематике продуктов питания из сырья животного происхождения. Закрепление лексико-грамматических особенностей научного текста. Перевод и анализ научных текстов.	-		
		Особенности письменного перевода научных статей по продуктам питания из сырья животного происхождения. Перевод и анализ научных текстов.	-		
5.	Обучение написанию реферата, аннотации, тезисов по проблемам, связанных с продуктами питания из сырья животного происхождения. Обучение написанию реферата, аннотации, тезисов по проблемам, связанных с продуктами питания из сырья животного происхождения.	Основы реферирования научных статей. Некоторые общие требования к составлению и реферированию научного текста по специальности. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	-
		Речевые клише для написания рефератов. Лексические единицы, характерные для английской/немецкой/французской научной литературы. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	
		Обучение аннотированию. Закрепление лексико-грамматических особенностей научного текста. Перевод и анализ научных текстов.	-		
6.	Совершенствование навыков профессионально ориентированной устной речи с целью подготовки к выступлениям с презентациями по продуктам питания из сырья животного происхождения.	Совершенствование умений устной речи по теме. Обсуждение прочитанных научных текстов. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	-
		Подготовка доклада по теме научного исследования магистранта. Перевод и анализ научных текстов.	-	4	
		Выступление с подготовленной презентацией. Проведение обсуждения научных докладов/презентаций.	-		

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Повторение и углубленное изучение грамматического материала, необходимого для чтения иноязычной научной литературы по продуктам питания из сырья животного	Повторение изученного ранее грамматического материала. Формирование словаря специальной лексики по продуктам питания из сырья животного происхождения. Совершенствование навыков поискового чтения.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3	16	-
		Совершенствование навыков ознакомительного чтения. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3		

	происхождения. Использование различных типов чтения в зависимости от задания: изучающего просмотрового, поискового, ознакомительного (на материале специальной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения).	Совершенствование навыков просмотрового чтения. Перевод и анализ научных текстов. Совершенствование навыков изучающего чтения.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3		
2.	Выработка умения ориентироваться в специальной литературе различных жанров (монографиях, журнальных статьях, патентах и т. д.).	Техника перевода специального текста. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	4	18.7	-
		Лексические и стилистические особенности перевода научных текстов. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	4		
		Виды научных текстов. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	4		
3.	Обучение осмысленному сопоставлению грамматических явлений иноязычного и русского языков и профессиональному использованию словарей и справочников при самостоятельной работе над научными текстами.	Грамматические особенности научного перевода. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	4	10	-
		Закрепление лексико-грамматических особенностей научного текста. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	4	11	
		Обучение работе со справочной литературой. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	4,7		
4.	Способы терминологического образования в иноязычной терминологии по продуктам питания из сырья животного происхождения. Обучение анализу	Образование и способы перевода научных терминов. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	2	5	-
		Усвоение терминологии по тематике продуктов питания из сырья животного происхождения. Закрепление лексико-грамматических особенностей	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и	2	10	

	терминов, употребляемых в текстах по тематике продуктов питания из сырья животного происхождения.	научного текста. Перевод и анализ научных текстов.	офлайн словарей.			
Особенности письменного перевода научных статей подисциплинам, связанным с продуктами питания из сырья животного происхождения. Перевод и анализ научных текстов.		Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	2			
5.	Обучение написанию реферата, аннотации, тезисов по проблемам, связанных с продуктами питания из сырья животного происхождения и кормопроизводством. Обучение написанию реферата, аннотации, тезисов по проблемам, связанных с продуктами питания из сырья животного происхождения.	Основы реферирования научных статей. Некоторые общие требования к составлению и реферированию научного текста по специальности. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3	8	-
		Речевые клише для написания рефератов. Лексические единицы, характерные для английской/немецкой/французской научной литературы. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3	8	
		Обучение аннотированию. Закрепление лексико-грамматических особенностей научного текста. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3		
6.	Совершенствование навыков профессионально ориентированной устной речи с целью подготовки к выступлениям с презентациями по продуктам питания из сырья животного происхождения.	Совершенствование умений устной речи по теме. Обсуждение прочитанных научных текстов. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3	15,35	-
		Подготовка доклада по теме научного исследования магистранта. Перевод и анализ научных текстов.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	3		
		Выступление с подготовленной презентацией. Проведение обсуждения научных докладов/презентаций.	Изучение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям с использованием онлайн и офлайн словарей.	5,35		-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Основная литература:

1. Белоусова, А. Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов : учебник для вузов / А. Р. Белоусова, О. П. Мельчина. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7107-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155672> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Войнатовская, С. К. Английский язык для зооветеринарных вузов : учебное пособие для вузов / С. К. Войнатовская. — 3-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN

978-5-8114-8295-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174291> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Гальчук, Л. М. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks, Texts and Tests — Грамматика английского языка : учебное пособие / Л.М. Гальчук. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 439 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-9558-0520-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067408> (дата обращения: 23.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

Основная литература:

1. Гайвоненко, Т.Ф., Немецкий язык для сельскохозяйственных направлений : учебник / Т.Ф. Гайвоненко, В.Я. Тимошенко. — Москва : КноРус, 2020. — 265 с. — ISBN 978-5-406-07317-9. — URL: <https://book.ru/book/932104> (дата обращения: 18.06.2023). — Текст : электронный.
2. Васильева, М. М. Практическая грамматика немецкого языка : учебное пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. — 15-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 255 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5aa7dcf056bac1.36487196. - ISBN 978-5-16-013108-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055786> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Хаимова, Г.А. Ветеринарно-разговорный практикум по немецкому языку: учеб. пособие для студентов I-II ФВМ по спец. 36.05.01 -Ветеринария, напр. 36.03.01 -Вет.-сан. Экспертаза (бакалавриат) и 36.04.01 -Вет.-сан. экспертиза (магистратура)/ Г.А. Хаимова; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М.: МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2018. - 258 с. —Текст непосредственный.

2. Хаимова, Г.А. Методология профессионально ориентированного чтения немецкой научной литературы: учеб. пособие для магистрантов. По напр. - Вет.-сан. экспертиза; - Продукты питания животного происхождения/ Г.А. Хаимова; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М.: МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2017. - 111 с. - ISBN 978-5-86341-435-5 —Текст непосредственный.

3. Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5d2437f6d0c8f9.98818547. - ISBN 978-5-16-013841-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1073457> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

4. Немецкий язык : учебное пособие для студентов экономических специальностей и направлений. - 3-е изд. - Москва : ФЛИНТА, 2017. - 320 с. - ISBN 978-5-9765-1530-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032483> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЯЗЫК

Основная литература:

1. Голотвина, Н. В. Грамматика французского языка в схемах и упражнениях : пособие для изучающих французский язык / Н. В. Голотвина. — Санкт-Петербург : КАРО, 2017. —176 с. -

ISBN 978-5-9925-0736-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1048461> (дата обращения: 18.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Алиева, Т. И. Exercisons-pous !: Учебное пособие по грамматике французского языка / Алиева Т.И., Беликова Г.В., Беляева Е. - Москва :МПГУ, 2016. - 380 с. ISBN 978-5-4263-0234-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/754426> (дата обращения: 18.06.2023). – Режим доступа: по подписке.Дополнительная литература:

3. Юрова, И. В. Практическая фонетика французского языка : учебное пособие / И. В. Юрова, Т. И. Зеленина, Ф. Адиба ; под редакцией В. А. Козуевой. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 62 с. — ISBN 978-5-9765-1461-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115913> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Беликова, Г. В. Французский язык: говорим, пишем, мыслим = Le Français : parler, écrire, réfl échir : учебное пособие / Г. В. Беликова, О. А. Кулагина. - Москва : МПГУ, 2018. - 248 с. - ISBN 978-5-4263-0678-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1020590> (дата обращения: 18.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp?ref=urirank	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	Technological trends in the agri-food industry	https://ati.ec.europa.eu/reports/sectoral-watch/technological-trends-agri-food-industry	Режим доступа: свободный доступ
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

1. Практика письменной и устной научной речи по иностранному языку : учебное пособие / В. Г. Павленко, Н. И. Джегутанова, А. С. Кобышева, А. В. Донцов. — 2-е изд., доп. — Ставрополь : СГПИ, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-91090-120-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266288> (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Иностранный язык в профессиональной деятельности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №512 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 5)	Комплект специализированной мебели, учебная доска
2.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №515 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 5)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; ксерокс, принтер; компьютер, подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
3.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №516 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 5)	Комплект специализированной мебели, учебная доска
4.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, и самостоятельной работы №525 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 5) (специализированный класс «Multimedia» на 50 посадочных мест)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, мультимедийный проектор, компьютер, подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, экран, видеоматрифон, колонки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
иностранных и русского языков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья
животного происхождения

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очная / очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет
2. Экзамен

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-4			
Знать: основные фонетические, лексические и грамматические особенности, характерные для языка научной литературы; особенности научного и официально-делового стилей устной и письменной речи в области продуктов питания из сырья животного происхождения; основную терминологию, употребляемую в специальных текстах по продуктам питания из сырья животного происхождения.	Глубокие знания основных фонетических, лексических и грамматических особенностей, характерных для языка научной литературы; особенностей научного и официально-делового стилей устной и письменной речи в области продуктов питания из сырья животного происхождения; основной терминологии, употребляемой в специальных текстах по продуктам питания из сырья животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании основных фонетических, лексических и грамматических особенностей, характерных для языка научной литературы; особенностей научного и официально-делового стилей устной и письменной речи в области продуктов питания из сырья животного происхождения; основной терминологии, употребляемой в специальных текстах по продуктам питания из сырья животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основных фонетических, лексических и грамматических особенностях, характерных для языка научной литературы; особенностях научного и официально-делового стилей устной и письменной речи в области продуктов питания из сырья животного происхождения; основной терминологии, употребляемой в специальных текстах по продуктам питания из сырья животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний основных фонетических, лексических и грамматических особенностей, характерных для языка научной литературы; особенностей научного и официально-делового стилей устной и письменной речи в области продуктов питания из сырья животного происхождения; основной терминологии, употребляемой в	Неудовлетворительно	Не сформирован

	специальных текстах по продуктам питания из сырья животного происхождения.		
Уметь: читать иноязычную научную литературу по продуктам питания из сырья животного происхождения; адекватно понимать и правильно интерпретировать смысл информации при восприятии аутентичных иноязычных текстов; грамотно излагать профессиональную информацию в устной и письменной формах; выступать с презентациями на иностранном языке в ситуациях межкультурного профессионального или повседневного общения.	Умение читать иноязычную научную литературу по продуктам питания из сырья животного происхождения; адекватно понимать и правильно интерпретировать смысл информации при восприятии аутентичных иноязычных текстов; грамотно излагать профессиональную информацию в устной и письменной формах; выступать с презентациями на иностранном языке в ситуациях межкультурного профессионального или повседневного общения.	Отлично	Высокий
	Достаточное умение читать иноязычную научную литературу по продуктам питания из сырья животного происхождения; адекватно понимать и правильно интерпретировать смысл информации при восприятии аутентичных иноязычных текстов; грамотно излагать профессиональную информацию в устной и письменной формах; выступать с презентациями на иностранном языке в ситуациях межкультурного профессионального или повседневного общения.	Хорошо	Повышенный
	Частично сформированное умение читать иноязычную научную литературу по продуктам питания из сырья животного происхождения; адекватно понимать и правильно интерпретировать смысл информации при восприятии аутентичных иноязычных текстов; грамотно излагать профессиональную информацию в устной и письменной формах; выступать с презентациями на иностранном языке в ситуациях межкультурного профессионального или повседневного общения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение читать иноязычную научную литературу по продуктам питания из сырья животного происхождения; адекватно понимать и правильно интерпретировать смысл информации при восприятии аутентичных иноязычных текстов; грамотно излагать профессиональную информацию в устной и письменной формах; выступать с презентациями на иностранном языке в ситуациях межкультурного профессионального или повседневного общения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; представлением планов и результатов своей научно-исследовательской деятельности с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	Свободное владение межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; представлением планов и результатов своей научно-исследовательской деятельности с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	Отлично	Высокий
	Владение межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; представлением планов и результатов своей научно-исследовательской деятельности с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	Хорошо	Повышенный

	Фрагментарное владение межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; представлением планов и результатов своей научно-исследовательской деятельности с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; представлением планов и результатов своей научно-исследовательской деятельности с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Формат текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Повторение и углубленное изучение грамматического материала, необходимого для чтения иноязычной научной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения. Использование различных типов чтения в зависимости от задания: изучающего, просмотрового, поискового, ознакомительного (на материале специальной литературы по продуктам питания из сырья животного происхождения)	1. Опрос 2. Тест	1. Банк заданий к опросу. 2. Банк примерных тестовых заданий.	ИД-1-УК-4, ИД-2-УК-4, ИД-3-УК-4
2.	Выработка умения ориентироваться в специальной литературе различных жанров (монографиях, журнальных статьях, патентах и т. д.).	1. Опрос 2. Тест	1. Банк заданий к опросу. 2. Банк примерных тестовых заданий.	ИД-1-УК-4, ИД-2-УК-4, ИД-3-УК-4
3.	Обучение осмысленному сопоставлению грамматических явлений иноязычного и русского языков и профессиональному использованию словарей и справочников при самостоятельной работе над научными текстами.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк заданий к опросу. 2. Банк примерных тестовых заданий.	ИД-1-УК-4, ИД-2-УК-4, ИД-3-УК-4
4.	Способы терминологического образования в иноязычной	1. Опрос 2. Тест	1. Банк заданий к опросу. 2. Банк примерных тестовых заданий.	ИД-1-УК-4, ИД-2-УК-4,

	терминологии по продуктам питания из сырья животного происхождения. Обучение анализу терминов, употребляемых в текстах по тематике по продуктам питания из сырья животного происхождения			ИД-3.УК-4
5.	Обучение написанию реферата, аннотации, тезисов по проблемам, связанных с продуктами питания из сырья Животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк заданий к опросу. 2. Банк примерных тестовых заданий.	ИД-1.УК-4, ИД-2.УК-4, ИД-3.УК-4
6.	Совершенствование навыков профессионально ориентированной устной речи с целью подготовки к выступлениям с презентациями по продуктам питания из сырья животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк заданий к опросу. 2. Банк примерных тестовых заданий.	ИД-1.УК-4, ИД-2.УК-4, ИД-3.УК-4

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится во 2 семестре 1 курса;
- экзамен проводится: в 3 семестре 2 курса.

Очно-заочная форма обучения:

- зачёт проводится во 2 семестре 1 курса;
- экзамен проводится: в 3 семестре 2 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Примерный текстовой материал к зачёту.
2. Примерный текстовой материал к экзамену.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- примерные задания для опроса по дисциплине (Приложение 1);
- примерный перечень вопросов к тестированию по дисциплине – по 20 шт. по каждому иностранному языку (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- задания и примерные тексты к зачету по дисциплине – 1 шт. по каждому иностранному

языку (Приложение 3);

- темы, задания и примерные тексты к экзамену по дисциплине – 1 шт. по каждому иностранному языку (Приложение 4).

Примерный комплект заданий для опроса по дисциплине Перечень заданий для опроса для оценки компетенции (УК-4):

Английский язык

- I. Устный опрос:
- перевод текста,
 - пересказ текста,
 - индивидуальная и групповая презентации по теме раздела с последующей дискуссией.
- II. Письменные контрольные задания:
- словарный диктант по теме раздела,
 - грамматический диктант по теме раздела.
- III. Задания для работы с онлайн / офлайн словарями и другими справочными Интернет-ресурсами:
1. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *fine* и приведите пример его употребления в этом значении;
 2. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *strain* и приведите пример его употребления в этом значении;
 3. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *administration* и приведите пример его употребления в этом значении;
 4. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *rock* и приведите пример его употребления в этом значении;
 5. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *digit* и приведите пример его употребления в этом значении.

Немецкий язык

- I. Устный опрос:
- перевод текста,
 - пересказ текста,
 - индивидуальная и групповая презентации по теме раздела с последующей дискуссией.
- II. Письменные контрольные задания:
- словарный диктант по теме раздела,
 - грамматический диктант по теме раздела.
- III. Задания для работы с онлайн / офлайн словарями и другими справочными Интернет-ресурсами:
1. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *derBrand* и приведите пример его употребления в этом значении;
 2. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *dieBahn* и приведите пример его употребления в этом значении;
 3. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *dieDürre* и приведите пример его употребления в этом значении;
 4. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *derFühler* и приведите пример его употребления в этом значении;
 5. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *dasEselkreuzi* и приведите пример его употребления в этом значении.

Французский язык

- I. Устный опрос:
- перевод текста,
 - пересказ текста,
 - индивидуальная и групповая презентации по теме раздела с последующей дискуссией.
- II. Письменные контрольные задания:
- словарный диктант по теме раздела,
 - грамматический диктант по теме раздела.
- III. Задания для работы с онлайн / офлайн словарями и другими справочными Интернет-ресурсами:
1. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *ordonnance* и приведите пример его употребления в этом значении;
 2. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *voler* и приведите пример его употребления в этом значении;
 3. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *bédigas* и приведите пример его употребления в этом значении;
 4. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *spiropu* и приведите пример его употребления в этом значении;
 5. найдите в онлайн / офлайн словаре и проч. отраслевое значение слова *tataragne* и приведите пример его употребления в этом значении.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
---------	---------------------

Отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
Неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Примерный перечень вопросов к тестированию по дисциплине для оценки компетенции (УК-4):

Примерный текст к тесту по английскому языку

There are many factors that can influence the quality of the meat and the behavior of the animal just before slaughter is one of them. The muscle has a store of energy in the form of glycogen which, when used by the muscle, releases energy in the form of movement and heat. As the glycogen gets used, it converted into lactic acid which lowers the acidity of the muscle.

If an animal is put under stress just before it is slaughtered, its muscular activity is increased and it uses up the glycogen in the muscles. When the animal is slaughtered there is little or no lactic acid in the muscle. This raises the pH of the meat, making it more alkaline, and results in poor keeping quality. In beef animals, especially young bulls, pre-slaughter stress results in a condition known as dark-cutting. Apart from unappetizing appearance of the meat, the high pH of dark-cutting beef encourages the growth of bacteria.

The connective tissue between the muscle bundles is known as collagen. Collagen is partly responsible for making meat tough to eat. The collagen is broken down during the cooking process, making this meat more tender. Soon after slaughter, natural enzymes in the meat begin to break down the collagen. Therefore, meat is hung for a short while in the slaughterhouse to increase its tenderness.

Different parts of the animal contain different amounts of collagen and also different sizes of muscle bundles. This is why rump steak with fine muscle bundles and little connective tissue is more tender than a coarse piece of shin beef. As the animal ages, the amount of collagen increases, so the meat of young animals is normally more tender than that of older ones. It is said, however, that meat from older animal has more flavour.

Примерный тест по тексту на английском языке

ЗАДАНИЕ №1.

Заполните пропуск

Glycogen, when used by the muscle, releases ... in the form of movement and heat.

ЗАДАНИЕ №2.

Заполните пропуск

Lactic acid produced by the glycogen lowers the ... of the muscle.

ЗАДАНИЕ №3.

Заполните пропуск

If an animal is put under stress before slaughter, its muscular activity is increased and it uses the ... in the muscles.

ЗАДАНИЕ №4.

Заполните пропуск

After slaughter of an animal there is little or no lactic acid in the muscle and this makes the meat more ... which results in poor keeping quality.

ЗАДАНИЕ №5.

Заполните пропуск

Pre-slaughter stress raises the pH of the meat which encourages the growth of ...

ЗАДАНИЕ №6.

Заполните пропуск

Collagen makes meat tough to eat but during the cooking process it is broken down and the meat becomes ...

ЗАДАНИЕ №7.

Заполните пропуск

After slaughter natural ... in the meat begin to break down the collagen and meat is kept in the slaughterhouse to increase its tenderness.

ЗАДАНИЕ №8.

Заполните пропуск

Collagen is contained in different ... in the animal body therefore rump steak with fine muscle bundles and little connective tissue is more tender than a coarse piece of shin beef.

ЗАДАНИЕ №9.

Заполните пропуск

In aged animals the amount of collagen increases, so the meat of ... animals is more tender.

ЗАДАНИЕ №10.

Заполните пропуск

Meat from aged animals has more ...

Примерный перечень тестовых заданий (2 курс)

ЗАДАНИЕ №1

Заполните пропуск

Dairy products form the major part of dairy-based foods. To understand their success it is important to know that milk is a natural and highly _____ part of a balanced daily diet.

ЗАДАНИЕ №2

Заполните пропуск

Lactose, the _____ found in the milk of all mammals, contains a molecule of glucose and a molecule of galactose.

ЗАДАНИЕ №3

Заполните пропуск

There are many factors that can influence the quality of the meat and the behavior of the animal just before _____ is one of them...

ЗАДАНИЕ №4

Заполните пропуск

In general, the type of feed only slightly affects the composition of milk, but feed of _____ quality causes a low yield and a low percentage of total solids.

ЗАДАНИЕ №5

Заполните пропуск

Fat aids in calcium absorption, and since milk contains abundant calcium, the complementary effect of fat in whole and lowfat milk especially important to the nutrition and _____ of man.

ЗАДАНИЕ №6

Заполните пропуск

Fresh processed meat products comprise meat mixes composed of finely comminuted, minced or sliced muscle meat, with different quantities of _____ adhering to the muscle meat or added separately.

ЗАДАНИЕ №7

Заполните пропуск

Surface of foods, particularly cheese and sausage, are prone to contamination by microorganisms. This contamination causes deterioration in food, which diminishes food _____ and consumer acceptance.

ЗАДАНИЕ №8

Заполните пропуск

As the animal ages, the amount of collagen increases, so the meat of young animals is normally more _____ than that of older ones.

ЗАДАНИЕ №9

Заполните пропуск

In beef cattle, especially young bulls, pre-slaughter stress results in a condition known as dark-cutting. The high pH of dark-cutting beef encourages the growth of _____.

ЗАДАНИЕ №10

Заполните пропуск

Soon after slaughter natural _____ in the meat begin to break down the collagen and meat is kept in the slaughterhouse to increase its tenderness.

Примерный текст к тесту по немецкому языку

In der Lebensmittelindustrie wird Milch zu einem zu klassischen Milchprodukten wie z. B. Sahne, Käse, Butter etc. weiterverarbeitet. Zum anderen wird Milch zur Herstellung von Backwaren, Eiscreme, Fertignahrung, Schokoladen- und Süßwaren und in der Fleischverarbeitung verwendet. Zu den klassischen Milchprodukten zählen mehrere Produktgruppen: Milchfrischprodukte, Sahne und Sahneerzeugnisse, MilCHFetterzeugnisse, Dauermilcherzeugnisse, Käse und andere. Milchfrischprodukte sind aus Milch erzeugte Produkte, die aufgrund ihrer relativ kurzen Haltbarkeit zum baldigen Verzehr bestimmt sind. Sauermilch- und Joghurtherzeugnisse sind genussfähige Zubereitungen aus wärmebehandelter Milch bzw. wärmebehandeltem Rahm, die durch speziell gezüchtete Milchsäurebakterien gesäuert werden und dabei ihre typische Textur erhalten. Die verwendeten Kulturen gehören den Gattungen Lactobacillus, Lactococcus, Streptococcus, Enterococcus, Leuconostoc und Pediococcus an. Der Unterschied zwischen Joghurt- und Sauermilcherzeugnissen besteht in der Auswahl der Milchsäurebakterien. Während bei der Joghurtherstellung thermophile Milchsäurekulturen eingesetzt werden, sind es bei der Herstellung von Sauermilchprodukten mesophile wie z. B. Lactococcuslactis und Lactococcuscremoris. Häufig werden verschiedene, symbiotisch zusammenlebende Bakterien miteinander kombiniert. Durch die Zugabe von Milchsäurebakterien zur vorbehandelten Milch wird ein Teil der Laktose mikrobiell zu Laktat abgebaut. Es kommt zu einem säurebedingten Abfall des pH-Wertes auf 5–4, wodurch das Eiweiß der Milch feinflockig gerinnt und die Milch dick wird.

Die Auswahl der Kulturen entscheidet sowohl über den Fermentationstyp als auch über die Konfiguration der gebildeten Milchsäure. Die Bildung von Milchsäure kann einerseits bei der homofermentativen Milchsäuregärung über den Glykolyseweg erfolgen, wobei ausschließlich Milchsäure gebildet wird. Andererseits gibt es die heterofermentative Milchsäuregärung, bei der über den Pentosephosphatweg neben Milchsäure auch Ethanol und gegebenenfalls CO₂ gebildet werden. Je nach Enzymsausstattung können die Starterkulturen obligat homofermentativ, obligat heterofermentativ oder – wenn sie über beide Stoffwechselwege verfügen – fakultativ

homofermentativ sein. Nach der Fermentation darf bei Sauermilchprodukten keine Wärmebehandlung durchgeführt werden. Gegebenenfalls kann nun eine Anreicherung mit fettfreier Trockensubstanz und/oder geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Gewürzen, Kräutern oder Früchten erfolgen. Sauermilchprodukte sind einander sehr ähnlich, aber unterscheiden sich unter anderem bezüglich der verwendeten Milchsäurekulturen, der Bebrütungsbedingungen, der Konsistenz sowie möglicher Zusätze.

Примерный тест по тексту на немецком языке

ЗАДАНИЕ №1.

Заполните пропуск.

Zu den klassischen ... zählen mehrere Produktgruppen: Milchfrischprodukte, Sahne und Sahnerzeugnisse, MilCHFetterzeugnisse, Dauermilcherzeugnisse, Käse und andere.

ЗАДАНИЕ №2.

Заполните пропуск.

Durch die Zugabe von Milchsäurebakterien zur vorbehandelten Milch wird ein Teil der ... mikrobiell zu Laktat abgebaut.

ЗАДАНИЕ №3.

Заполните пропуск. Вставьте Partizip I в нужной форме:

Gegebenenfalls kann nun eine Anreicherung mit fettfreier Trockensubstanz und/oder ... Zutaten wie z. B. Gewürzen, Kräutern oder Früchten erfolgen.

ЗАДАНИЕ №4.

Заполните пропуск. Вставьте Partizip II в нужной форме:

Milchfrischprodukte sind aus ... Milch Produkte, die aufgrund ihrer relativ kurzen Haltbarkeit zum baldigen Verzehr bestimmt sind.

ЗАДАНИЕ №5.

Заполните пропуск. Вставьте подходящий инфинитивный оборот:

... Joghurtherzeugnisse her...stellen, muss man richtige Milchsäurebakterien auswählen.

ЗАДАНИЕ №6.

Заполните пропуск. Вставьте возвратное местоимение в нужной форме:

Sauermilchprodukte unterscheiden ... bezüglich der verwendeten Milchsäurekulturen, der Bebrütungsbedingungen, der Konsistenz sowie möglicher Zusätze.

ЗАДАНИЕ №7.

Заполните пропуск. Вставьте модальный глагол в нужной форме Präteritum:

Die Bildung von Milchsäure ... einerseits bei der homofermentativen Milchsäuregärung über den Glykolyseweg erfolgen.

ЗАДАНИЕ №8.

Заполните пропуск. Вставьте Präsens Passiv в нужной форме:

Häufig ... verschiedene, symbiotisch zusammenlebende Bakterien miteinander ...

ЗАДАНИЕ №9.

Заполните пропуск. Вставьте Präteritum Passiv в нужной форме:

Durch die Zugabe von Milchsäurebakterien zur vorbehandelten Milch ... ein Teil der Laktose mikrobiell zu Laktat abgebaut.

ЗАДАНИЕ №10.

Заполните пробел. Вставьте подходящую модальную конструкцию:

Bei der Joghurtherstellung ... thermophile Milchsäurekulturen ...

Примерный перечень тестовых заданий (2 курс)

ЗАДАНИЕ №1.

Заполните пробел:

Die Tiere ... ausschließlich mit ökologisch erzeugten Futtermitteln ...

ЗАДАНИЕ №2.

Заполните пробел:

Die Futtermittel sollen so weit wie möglich aus eigener Erzeugung stammen, ... den Betriebskreislauf weitestgehend geschlossen ... halten.

ЗАДАНИЕ №3.

Заполните пробел:

Diese Leistungen müssen "ausgefüttert" werden, ... sie dem Landwirt Milch bringen und den Kühen Gesundheit.

ЗАДАНИЕ №4.

Заполните пробел:

Bei der Fütterung von Wiederkäuern werden also nicht nur die Tiere an sich, sondern gleichzeitig die Pansenmikroben gefüttert, ... einzellige Bakterien und einfache mehrzellige Organismen gehören.

ЗАДАНИЕ №5.

Заполните пробел:

Das vorrangige Betriebsziel ist die Erfüllung der Milchquote. Dazu ... 31 Leistungskühe im Vergleich zu 44 Grundfutterkühen ...

ЗАДАНИЕ №6.*Заполните пробел:*

Geflügel und Schweinen ... außerdem frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter ...

ЗАДАНИЕ №7.*Заполните пробел:*

Dadurch ist es möglich, im Darm hohe Eiweißmengen zur Verfügung zu stellen, ... den Pansen beziehungsweise die Leber mit zu hohen Ammoniakmengen ... belasten.

ЗАДАНИЕ №8.*Заполните пробел:*

Ein negativer Wert bedeutet, dass noch Eiweiß zugeführt werden muss, ... die Ration ausgeglichen ist.

ЗАДАНИЕ №9.*Заполните пробел:*

Bei der Winterfütterung können ca. 100 € je Kuh eingespart werden, ... bspw. auf einen Siloschnitt, Grascobs oder Biertreberzukauf verzichtet wird.

ЗАДАНИЕ №10.*Заполните пробел:*

Als stärkereiches Futtermittel bringt die Maissilage soviel Energie zum Füttern der Pansenmikroben mit, ... diese 130 Gramm Protein daraus aufbauen können.

Примерный текст к тесту по французскому языку**L'alimentation des animaux**

Les animaux doivent être considérés comme des transformateurs, qui à partir d'aliments simples récoltés sur l'exploitation ou d'aliments composés donnent viande, lait, oeufs et autres produits. Comme toute transformation, celle-là doit être obtenue avec le meilleur rendement possible: le plus économiquement possible. Ce rendement optimum à la transformation nécessite la connaissance: d'une part des besoins des animaux, d'autre part, de la valeur nutritive des animaux.

Les besoins des animaux sont considérés non seulement en quantités, mais aussi en qualité. On distingue les besoins d'entretien et les besoins de production. Un animal adulte au repos doit entretenir sa vie et reconstituer ses tissus dont les éléments se renouvellent sans cesse. Ce sont là ses besoins d'entretien.

Dès qu'un animal se déplace, travaille ou fabrique un produit (chair, graisse, lait, oeuf etc), ces besoins d'entretien s'augmentent de besoins de production. Plus les productions sont élevées, plus ces besoins de productions sont eux-mêmes élevés.

Les matières minérales sont les constituants essentiels du squelette. Elles participent à la composition des liquides internes (sang et lymphe) et interviennent dans les régulations hormonales et les transformations digestives. Enfin le bon fonctionnement des organes, le maintien de la santé exigent l'intervention de vitamines dont l'absence entraîne des maladies.

Il faut que la ration soit proportionnée au volume de l'appareil digestif des animaux. On dit que la ration doit avoir un encombrement convenable. Dans les aliments il y a de l'eau et de la matière sèche. Le coefficient d'encombrement c'est le rapport entre la quantité de matière sèche exprimée en kilogrammes de la ration et le nombre d'unités fourragères.

Примерный перечень тестовых заданий (1 курс)**ЗАДАНИЕ №1**

Выберите правильный ответ: On distingue les besoins _____

ЗАДАНИЕ №2

Выберите правильный ответ: La ration doit être proportionnée _____

ЗАДАНИЕ №3

Выберите правильный ответ: L'animal a besoin azoté parce que ses _____ sont constitués de matière azotée _____.

ЗАДАНИЕ №4

Выберите правильный ответ: Les matières minérales sont les constituants essentiels _____

ЗАДАНИЕ №5

Укажите предложение, в котором говорится о необходимости наилучшего преобразования корма в продукты животного происхождения:

ЗАДАНИЕ №6

Найдите правильный вариант перевода: Le coefficient d'encombrement

ЗАДАНИЕ №7

Найдите правильный вариант перевода: Les besoins de production

ЗАДАНИЕ №8

Укажите, какая грамматическая форма глагола être употреблена в следующем предложении: Il faut que la ration soit proportionnée au volume de l'appareil digestif des animaux

ЗАДАНИЕ №9

Найдите правильный вариант перевода: Lesbesoinsd'entretien

ЗАДАНИЕ №10

Выберите правильную форму: Le besoin energetique _____ exprimé par une unité fourragère

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
Отлично	больше 85% правильных ответов
Хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Примерный комплект заданий к зачету по дисциплине (модулю) для оценки компетенции (УК-4):

Примерные задания к зачету для оценки компетенции (УК-4):

1. Сделать письменный перевод на русский язык.
2. Беседа по прочитанному.

Примерные тексты к зачету

Английский текст

The quality and quantity of usable meat depends on the animal's diet, i.e., whether it is over- or underfed. Scientists disagree, however, about how exactly the plane of nutrition influences carcass composition. The composition of the diet, especially the amount of protein provided, is also an important factor regulating animal growth. Ruminants, which may digest cellulose, are better adapted to poor-quality diets, but their ruminal microorganisms degrade high-quality protein if supplied in excess. Because producing high-quality protein animal feed is expensive several techniques are employed or experimented with to ensure maximum utilization of protein. These include the treatment of feed with formalin to protect amino acids during their passage through the rumen, the recycling of manure by feeding it back to cattle mixed with feed concentrates, or the partial conversion of petroleumhydrocarbons to protein through microbial action.

In plant feed, environmental factors influence the availability of crucial nutrients or micronutrients, a lack or excess of which can cause a great many ailments. In Australia, for instance, where the soil contains limited phosphate, cattle are being fed additional phosphate to increase the efficiency of beef production. Also in Australia, cattle and sheep in certain areas were often found losing their appetite and dying in the midst of rich pasture; this was at length found to be a result of cobalt deficiency in the soil. Plant toxins are also a risk to grazing animals; for instance, sodium fluoracetate, found in some African and Australian plants, kills by disrupting the cellular metabolism. Certain man-made pollutants such as methylmercury and some pesticide residues present a particular hazard due to their tendency to bioaccumulate in meat, potentially poisoning consumers.

Немецкий язык

Fleisch von landwirtschaftlichen Tieren

Fleisch bezeichnet im Allgemeinen Weichteile von Mensch und Tieren. Im Besonderen steht der Begriff für Teile von Säugetieren und Vögeln, die zur Ernährung des Menschen genutzt werden. Dazu zählen neben Muskelgewebe mit Fett- und Bindegewebe auch Sehnen sowie bestimmte innere Organe. Im Weiteren wird Fleisch auch zur Bezeichnung für die als Nahrungsmittel genutzten Weichteile wechselwarmer Tiere wie Fische, Krebse, Muscheln und Schnecken verwendet. Es wird unterschieden nach den Fleischsorten (Tierarten) und den Fleischarten. Europarechtlich bezeichnet der Ausdruck Fleisch alle genießbaren Teile (einschließlich Blut) von Huftieren (Haustiere der Gattungen Rind, Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer), Geflügel, Hasentieren und frei lebendem Wild. Zur Fleischproduktion wird Schlachtvieh erzeugt und gehalten. Durch die Tiermast soll bei den Tieren ein starker Fleischzuwachs in möglichst kurzer Zeit erreicht werden. Da Fläche einen Kostenfaktor darstellt, wird in der konventionellen Tierproduktion auf Intensivtierhaltung gesetzt, bei der die Tiere auf möglichst kleinem Raum mit hohem maschinellen Einsatz gehalten werden können. Die moderne industrialisierte Fleischproduktion findet in Großbetrieben statt, dabei wird die Tiermast platzsparend und mit großer Tieranzahl (Massentierhaltung) durchgeführt. Man unterscheidet Warmschlachtung (das Fleisch des Tieres wird direkt nach dem Töten desselben verarbeitet, ohne es zuvor abkühlen zu lassen) und Kaltschlachtung. Nach der Schlachtung setzt die Muskelstarre ein, der pH-Wert im Muskel sinkt ab und die Muskelfasern verhärten sich. Während der Starre ist das Fleisch zäh und trocken und eignet sich nicht zur Zubereitung. Der Beginn und die Dauer der Muskelstarre sind von der Umgebungstemperatur abhängig. In der Regel ist die Starre nach etwa 24 Stunden beendet, der pH-Wert steigt wieder an und das Fleisch wird zart und saftig. Um einen hohen Genußwert zu erreichen sollte das Fleisch einige Tage abhängen. Durch die bei der Fleischreifung ablaufenden biochemischen, enzymatischen und mikrobiologischen Prozesse nimmt sowohl die Zartheit als auch das charakteristische Aroma im Fleisch weiter zu.

Французский язык

Cuniculture

La cuniculture est l'élevage des lapins domestiques. Le mode d'élevage du lapin sont variés. Autrefois élevés en garennes il se rencontre maintenant dans différents types d'élevage. Les élevages familiaux traditionnels sont souvent tournés vers l'autoconsommation et ont des pratiques peu intensives. De leur côté, les élevages industriels élèvent les lapins dans les cages au plancher grillagé, pratiquent la conduite en bande et l'insémination artificielle et ont un cycle de production très court qui leur permet d'être productifs. Un autre avantage de ce système est d'avoir des animaux au même stade physiologiques qui présentent des besoins alimentaires, des risques des pathologies ou des besoins d'éclaircissement similaires, auxquels il est facile de s'adapter précisément pour répondre parfaitement aux besoins des animaux.

Par ailleurs, une proportion importante de ces élevages pratiquent le « tout plein-tout vide », c'est à dire qu'ils vident entièrement leur bâtiment à la fin du cycle de production de leur lapins pour procéder à un vide sanitaire (désinfection complète du bâtiment qui est laissé quelques jours sans animaux pour détruire la flore microbienne).

L'élevage industriel utilise par ailleurs les techniques modernes de l'élevage, comme l'insémination artificielle utilisée comme mode de reproduction exclusif dans la plupart des élevages.

Ces élevages, certes bien moins nombreux que les élevages traditionnels compensent par leur taille et leur productivité. En effet, en France où 99% des lapins sont issus des élevages intensifs, la très grande majorité d'entre eux comprend entre 300 et 800 lapines. La taille moyenne des élevages ayant triplé entre 1984 et 2006 on compte en moyenne plus de 6000 lapins par élevage.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в

	рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

Примерный комплект заданий к экзамену по дисциплине (модулю)

Примерные темы к экзамену для оценки компетенций (УК-4):

- 1.Репродуктивное долголетие молочного крупного рогатого скота.
2. Тема на выбор по переведенным статьям.

Примерные задания к экзамену для оценки компетенций (УК-4):

1. Подготовить сообщение по теме.
2. Сделать письменный перевод текста на русский язык.
3. Беседа по прочитанному.

Примерные тексты для экзамена для оценки компетенций (УК-4):

Английский язык

Aside from performed vitamin A, vitamin B12 and vitamin D, all vitamins found in animal source foods may also be found in plant-derived foods. Examples are tofu to replace meat (both contain protein in sufficient amounts), and certain seaweeds and vegetables as respectively kombu and kale to replace dairy foods as milk (both contain calcium in sufficient amounts). There are some nutrients which are rare to find in sufficient density in plant based foods. One example would be zinc, the exception would be pumpkin seeds that have been soaked for improved digestion. The increased fiber in these foods can also make absorption difficult. Deficiencies are very possible in these nutrients if vegetarians are not very careful and willing to eat sufficient quantities of these exceptional plant based foods. A good way to find these foods would be to search for them on one of the online, nutrient analyzing databases.

Most humans eat an omnivorous diet (comprising animal source foods and plant source foods) though some civilisations have eaten only animal foods. Although a healthy diet containing all essential macro and micronutrients may be possible by only consuming a plant based diet (with vitamin B12 obtained from supplements if no animal sourced foods are consumed), some populations are unable to consume an adequate quantity or variety of these plant based items to obtain appropriate amounts of nutrients, particularly those that are found in high concentrations in ASF. Frequently, the most vulnerable populations to these micronutrient deficiencies are pregnant women, infants, and children in developing countries. In the 1980s the Nutrition Collaborative Research Support Program (NCRSP) found that six micronutrients were low in the mostly vegetarian diets of children in malnourished areas of Egypt, Mexico, and Kenya. These six micronutrients are vitamin A, vitamin B12, riboflavin, calcium, iron and zinc. ASF are the only food source of Vitamin B12. ASF also provide high biological value protein, energy, fat compared with plant food sources.

Немецкий язык

Milch ist eine weißliche, undurchsichtige Lösung bzw. kolloidale Dispersion von Proteinen, Milchzucker und Milchfett in Wasser. Gebildet wird sie in den Milchdrüsen der Säugetiere, diese nähren damit ihre Neugeborenen beim namensgebenden Säugen. Frauen stillen ihre Neugeborenen mit Muttermilch. Die Milch domestizierter Tiere nutzt der Mensch zudem auch als Nahrungsmittel. Der als Veredelung bezeichnete Herstellungsprozess von zahlreichen Milchprodukten kann als kontrollierter „Verderb“ aufgefasst werden, da hier vor allem der originären Milchflora zugehörnde Milchsäurebakterien wirken. Gleiches gilt auch für die Zugabe von Lab, was bewirkt, dass die Milch – ähnlich wie die gesäuerte – koaguliert.

Die Verarbeitungsstätten nennt man Molkereien (früher teilweise auch Meiereien) bzw. Käsereien, typische Produkte sind Sahne, Butter und Buttermilch, Käse, Sauermilch. Milchrohstoffe (Derivate für die Weiterverarbeitung) sind etwa Milchpulver, Molkepulver (Speiseeisproduktion, Zusätze zu anderen Lebensmitteln), Laktose (Milchzucker) und Ähnliches in Lebensmittelherstellung, Pharmazie, Kosmetika usw., Kasein als Klebersubstanz in zahlreichen Branchen. Die Nahrungsmittelindustrie verarbeitet die Milch in zahlreichen Formen und zu vielfältigen Produkten, angefangen von Butter, Rahm, der Verkäsung bis hin zu Backwaren- oder Speiseeisherstellung, sowie Derivaten, vom Einsatz in der Fleischverarbeitung oder in der Fertignahrungsherstellung bis hin zur Pharmazie und Kosmetika (Milchrohstoffe).

Die Einteilung in Handelsklassen erfolgt in Deutschland durch die Milch-Güterverordnung. Die Kriterien umfassen die Gesamtkeimzahl (niedrige Werte sprechen für Betriebshygiene und gute Tiergesundheit), Eiweiß- und Fettgehalt, Gefrierpunkt (Abweichungen deuten auf Streckung mit Wasser) und Hemmstoffe wie Antibiotika, welche die Weiterverarbeitung der Milch zu Joghurt oder Käse behindern und zum Lieferstopp für den Landwirt führen.

Французский язык

En élevage, l'alimentation des lapins est souvent exclusivement composée de granulés fabriqués à partir de diverses céréales, qui permettent d'avoir une très bonne croissance et de contrôler au mieux la qualité sanitaire des produits ingérés par les animaux. Les lapines en consomment 150 à 350 g selon leur stade physiologique et les laperaux en engraissement 100 à 120 g.

Toutefois, divers systèmes de production proposent une alimentation plus variée. Ainsi, certaines cages déplaçables permettent aux lapins de pâturer l'herbe qui poussent naturellement à la belle saison. Chez les éleveurs traditionnels, les lapins sont nourris avec du foin, des choux fourragers, des betteraves fourragères, des graines de céréales germées, des tourteaux, des pommes de terre, des topinambours, des fruits et bien d'autres aliments à disposition des éleveurs.

Traditionnellement, les lapins étaient élevés dans les clapiers. Ceux-ci peuvent être en divers matériaux : bois, ciment, fibrociment ou métal. Ils sont munis d'un plancher incliné et imperméable permettant l'écoulement de l'urine. Leur taille peut varier, mais il est généralement considéré qu'un clapier doit mesurer au moins 70 cm de largeur sur 70 cm de longueur avec 60 cm de haut. Ils doivent aussi être équipés d'abreuvoirs et de mangeoires. On trouve dans certaines fermes des clapiers en maçonnerie, solides mais souvent difficiles à nettoyer.

Aujourd'hui, les lapins sont très majoritairement élevés dans les cages à plancher grillagé qui permettent une meilleure maîtrise sanitaire par l'évacuation immédiate des excréments. Les lapines reproductrices sont placées dans les cages individuelles d'une surface variant entre 2500 et 3200 cm² munie d'un nid pour la mise bas. Les jeunes à l'engraissement sont quant à eux placés dans les cages collectives avec généralement entre deux ou dix lapins par cage avec 450 à 600 cm² disponible par lapins.

Les cages mesurent entre 30 et 35 cm de hauteur. Les bâtiments qui hébergent ces cages peuvent être de plusieurs types. On observe principalement des bâtiments classiques en dur, et des tunnels. Certains élevages sont également abrités dans des bâtiments moins spécialisés conçus pour un autre usage et qui ont par la suite été adaptés à l'élevage du lapin.

L'élevage sur le sol comporte également des risques sanitaires puisque les déjections des animaux restent facilitant les contaminations. Ce système nécessite un sol dur pour empêcher les lapins de creuser ou de pouvoir s'enfuir ou se terrer dans des terriers. L'élevage en plein air est encore d'usage aujourd'hui, même dans des exploitations modernes mais pour l'engraissement des lapins.

L'équipement des éleveurs de lapins se complète par les divers petits matériels nécessaires aux soins des lapins. Parmi ceux-ci on compte notamment les mangeoires, les abreuvoirs, les râteliers à fourrage ou les boîtes à nid. Chacun de ses équipements peut prendre diverses formes suivant le type d'élevage.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры Иностранных и русского языков

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

Г.А. Хакимова

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения