Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

(ФГБОУ ВО «СОГУ»)

Утверждаю
Проректор по научной деятельности

_____ Г.П. Гиникашвили

«_4_» _05_ 2026 г.

ПРОГРАММА

вступительных испытаний по иностранному языку (немецкий язык) основной образовательной программы высшего образования - программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре

Область науки **2. Технические науки**

Научная специальность:
2.7.1. Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ

Владикавказ 2026

1. Область применения и нормативные ссылки

Программа вступительного испытания сформирована на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам специалитета или магистратуры.

2. Структура вступительного испытания

Форма проведения: вступительные испытания по дисциплине иностранный язык (немецкий). Экзамен по дисциплине иностранный язык (немецкий) в устной форме очно или дистанционно.

Возможные формы проведения экзамена:

1. В традиционной форме устно.
2. В дистанционной форме устно с использованием онлайн ресурсов

Экзамен включает в себя три задания:

1. Изучающее чтение оригинального текста по специальности. Объем 2500–3000 печатных знаков. Время выполнения работы – 45–60 минут. Форма проверки: передача извлеченной информации осуществляется на иностранном языке (немецком).
2. Беглое (просмотровое) чтение оригинального текста по специальности. Объем – 1000–1500 печатных знаков. Время выполнения – 2–3 минуты. Форма проверки – передача извлеченной информации на иностранном языке (немецком).
3. Беседа с экзаменаторами на иностранном языке по разговорным темам и вопросам, связанным со специальностью и научной работой поступающего.

3. Содержание вступительного экзамена

3.1. Перечень грамматических тем, необходимых для успешного освоения немецкого языка и подготовки к экзамену

1. Порядок слов в простых распространенных предложениях в немецком языке.
2. Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения в немецком языке.
3. Порядок слов в придаточных предложениях
4. Распространенное определение
5. Причастие I с zu в функции определения.
6. Указательные местоимения в функции замены существительного.
7. Однородные члены предложения разного типа.
8. Инфинитивные и причастные обороты: образование.
9. Инфинитив I актива: образование.
10. Инфинитив II актива: образование.
11. Конъюнктив I: образование, сферы использования.
12. Конъюнктив II: образование, сферы использования.
13. Модальные глаголы в модальном значении.
13. Модальные глаголы в немодальном значении.

3.2. Примерный перечень разговорных тем

1. Роль семьи в формировании человека.
2. Факторы, влияющие на выбор профессии.
3. Тема научного исследования.
4. Роль научного руководителя при написании диссертации.

5. Выдающиеся деятели науки выбранной специальности.
6. Роль личности в науке.
7. Роль иностранного языка в современном мире.
8. Личные качества, способствующие выбору профессии.

3.3. Демонстрационный вариант

1. Lesen, Übersetzen, Nacherzählen des Textes №1

Weiße Biotechnologie. Chancen für eine biobasierte Wirtschaft

Ernährung: Von Käse und Vitaminen

Ob Bier oder Wein, Käse oder Brötchen – Biotechnologie ist bei der Herstellung vieler Lebensmittel im Einsatz. Dabei handelt es sich vor allem um Enzyme, die biotechnisch hergestellt werden. Dank ihnen wird der Apfelsaft klar, die Milch zum Käse und die Brotkruste knusprig. Aber auch Aminosäuren und Vitamine stammen vielfach bereits aus mikrobiellen Fabriken. Mittels Biotechnologie lassen sich Lupinen als nachwachsende Quelle für Proteine nutzen. Der Griff in die Werkzeugkiste der Natur ist kein neues Phänomen. Bereits 6.000 vor Chr. brauten die Sumerer in Mesopotamien ein alkoholhaltiges Getränk aus gekeimter Gerste – der Urahn des heutigen Bieres. Im engeren Sinne entsteht Bier durch alkoholische Gärung aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen. Für ein Auslösen des Gärvorganges wird Hefe zugesetzt. Früher befand sich diese bereits auf der Gerste. Man nutzte also lebende Mikroorganismen, ohne sich dessen bewusst zu sein. Gleiches gilt für die Herstellung von Wein: Ausgepresster Beerensaft wird mithilfe der auf den Beeren angesiedelten Hefen zu Alkohol vergoren. Eine erste Aufklärung der dahinter steckenden biochemischen Prozesse gab es im 19. Jahrhundert durch den französischen Wissenschaftler Louis Pasteur. Er stellte damals in Experimenten fest, dass ohne Hefen keine Fermentation stattfindet. Die sowohl beim Bier als auch beim Wein überwiegend tätige Backhefe oder wissenschaftlich Saccharomyces cerevisiae wurde erstmals 1888 vom dänischen Botaniker Emil Christian Hansen isoliert. Aber nicht nur Wein und Bier sind traditionelle biotechnologische Produkte, auch der Käse gehört in diese Kategorie. Damit aus Milch Käse wird, muss der Eiweißanteil gerinnen – also die Milch „dickgelegt“ werden. Dies geschieht durch Labferment, das natürlicherweise in den Mägen junger Kälber und Ziegen zur Verdauung der Muttermilch vorkommt. Heute ist bekannt, dass es sich dabei um ein Gemisch aus den Enzymen Chymosin und Pepsin handelt. Sie können bestimmte Eiweißstoffe in der Milch spalten, was zur Gerinnung und zur Bildung einer festen Käsemasse führt. Bevor gentechnische Verfahren bekannt waren, mussten diese Enzyme aus den Mägen junger Kälber gewonnen werden. Inzwischen haben moderne Verfahren in Fermentern diese ineffiziente und aufwendige Methode ersetzt. Dabei wird das aus Kälbermägen isolierte Gen für Chymosin in für die industrielle Produktion optimierte Mikroorganismen wie Schimmelpilze (Aspergillus nidulans) oder Hefen (Kluyveromyces lactis) eingeschleust, die das Enzym anschließend in großen Mengen herstellen. Derartiges Chymosin ist darüber hinaus mit einem Wirkstoffanteil von 80 % bis 90 % erheblich reiner als natürliches Labferment, das nur 4 % bis 8 % aktives Chymosin enthält. Aus der heutigen Käseherstellung ist das biotechnische Produkt Chymosin jedenfalls nicht mehr wegzudenken.

https://www.hs-furtwangen.de/fileadmin/user_upload/fak_MLS/Angewandte_Biologie/Dokumente/Weisse_Biotechnologie_Broschuere_BMBF.pdf

2. Referieren des Artikels №1.

RezessionSchlechte Wirtschaftsdaten deuten auf langen Abschwung hin

Schon seit Monaten schrumpft die deutsche Wirtschaft. Jetzt geht die Industrieproduktion so stark zurück wie seit drei Jahren nicht mehr, und die Stimmung ist trübe. Doch es gibt auch gute Nachrichten.

24.07.2023, 13.05 Uhr

Die deutsche Wirtschaft hat einen Fehlstart ins zweite Halbjahr hingelegt – und zieht die Eurozone mit nach unten.

Der Einkaufsmanagerindex für die gesamte Privatwirtschaft – also Industrie und Dienstleister – fiel im Juli um 2,3 auf 48,3 Punkte. Dies teilte der Finanzdienstleister S&P Global am Montag zu seiner monatlichen Umfrage unter etwa 800 Unternehmen mit.

Damit sackte das Konjunkturbarometer erstmals seit Januar unter die Schwelle von 50 Zählern, ab der es Wachstum signalisiert. Von der Nachrichtenagentur Reuters befragte Ökonomen hatten nur einen Rückgang von 50,6 auf 50,3 Zähler erwartet. Die 48,3 Punkte bedeuten nicht nur den dritten Rückgang in Folge. Sondern auch den schlechtesten Wert seit acht Monaten.

»Das ist ein schlechter Start in das dritte Quartal für die deutsche Volkswirtschaft«, sagte Chefvolkswirt Cyrus de la Rubia von der Hamburg Commercial Bank (HCOB), die die Umfrage sponsert. »Die Wahrscheinlichkeit, dass sich die Wirtschaft in der zweiten Jahreshälfte in einer Rezession befindet, ist gestiegen.«

Deutschland zieht Europas Wirtschaft mit nach unten

So sank der Einkaufsmanagerindex für die exportlastige Industrie, die unter der schwachen Weltkonjunktur leidet, auf den niedrigsten Stand seit mehr als drei Jahren. Der Rückgang der Industrieproduktion fiel dabei so stark aus wie seit Mai 2020 nicht mehr, als die Coronapandemie durchschlug. Angesichts sinkender Neuaufträge und eines schrumpfenden Auftragsbestandes verkleinerten die Hersteller auch erstmals seit zweieinhalb Jahren ihre Belegschaft.

https://www.spiegel.de/wirtschaft/rezession-schlechte-wirtschaftsdaten-deuten-auf-langen-abschwung-hin-a-7282fe0b-8b8c-42c0-adfb-d89161c7c4b4

Образец билета для экзамена

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (ФГБОУ ВО «СОГУ»)

Утверждаю
Проректор по научной деятельности
_____ Б.В. Туаева
«_____»_____202 3 г.

Факультет международных отношений
Кафедра романо-германских языков

Вступительный экзамен в аспирантуру - немецкий язык, 2023г.

Экзаменационный билет № 1

1. Lesen, Übersetzen, Nacherzählen des Textes №1.
2. Referieren des Artikels №1.
3. Gesprächsthema.

Заведующий кафедрой _____Г.М. Засеева

Экзаменационные билеты составляются по вышеприведенным программам и состоят из 3-х вопросов по иностранному языку (немецкий язык).

Литература

Основная литература:

1. Виноградова Р.И. Немецкий язык для магистрантов и аспирантов. - Уфа: БашГУ, 2009.
2. Баскакова С.В., Коткова Н.И. Немецкий язык. Учебное пособие по переводу газетно-публицистических текстов. - М.: Изд-во РУДН, 2010.
3. Dreyer H., Schmitt, R. Lehr- und Übungsbuch der deutschen Grammatik. - Ismaning: Max Hueber, 2010.
4. Herig, Alex. Geschäftskommunikation. Besser schreiben. - Hueber Verlag, 2007

Дополнительная литература:

1. Алексеева И.С. Текст и перевод. Вопросы теории. - М.: Международные отношения, 2008.
2. Алексеева И.С. Письменный перевод. Немецкий язык. - СПб.: Союз , 2006.
3. Ивлева Г.Г., Раевский М.В. Немецкий язык. - М.: Изд-во Моск. ун-та; Изд-во "Омега-Л", 2007. – Электронный ресурс. – http://www.twirpx.com/file/571413/

Информационные ресурсы в Интернете:

http://www.multikulti.ru/German/info
http://www.koryazhma.ru/articles/etiket/work.asp
http://www.iaslonline.de/
http://www.deutschland.de/

http://www.ets.ru/livelang/deu
http://www.geo.de
http://www.welt.de
http://www.faz.net/
http://www.focus.de
http://www.spiegel.de