Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра немецкой филологии и методики преподавания немецкого языка

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.Б.3 Иностранный язык»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2017

1350109

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра немецкой филологии и методики преподавания немецкого языка
наименование кафедры

протокол № 7 от "21" февраля 2017 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра немецкой филологии и методики преподавания немецкого языка
наименование кафедры *подпись* В.Е. Щербина *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент кафедры НФиМПНЯ *должность* *подпись* И.А. Шидловская *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья *код наименование* *личная подпись* П.В. Медведев *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
личная подпись Н.Н. Грицай *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
личная подпись Т.В. Сапух *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Шидловская И.А., 2017
© ОГУ, 2017

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

практическое овладение иностранным языком для осуществления коммуникации в устной и письменной формах с целью решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в рамках общекультурных тем и тем по направлению подготовки.

Задачи:

углубление ранее полученных языковых знаний и развитие коммуникативных умений во всех видах речевой деятельности в рамках общекультурных тем и тем по направлению подготовки; формирование навыков общения на иностранном языке для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия, в том числе навыков работы с информацией, извлеченной из оригинальной литературы соответствующей тематики.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.8 Русский язык и культура речи*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: - основные лексические и грамматические нормы русского и иностранного языков в объёме, необходимом для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах. **Уметь:** - читать и понимать со словарем оригинальную литературу, извлекать из неё необходимую информацию; - логически, аргументировано, последовательно и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках в соответствии с лексическими и грамматическими нормами. **Владеть:** - основными языковыми и речевыми средствами для осуществления коммуникации в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на знакомую / интересующую тему; - основами аннотирования и реферирования аутентичных текстов на русском языке с целью получения общей / интересующей информации в рамках общекультурных тем и тем по направлению подготовки.	ОК-3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знать: - основные лексические и грамматические нормы русского и иностранного языков в объёме, необходимом для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах. **Уметь:** - читать и понимать со словарем оригинальную литературу, извлекать из неё необходимую информацию; - логически, аргументировано, последовательно и ясно строить уст-	ОК-9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
ную и письменную речь на русском и иностранном языках в соответствии с лексическими и грамматическими нормами. **Владеть:** - основными языковыми и речевыми средствами для осуществления коммуникации в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на знакомую / интересующую тему; - основами аннотирования и реферирования аутентичных текстов на русском языке с целью получения общей / интересующей информации в рамках общекультурных тем и тем по направлению подготовки.	

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц (324 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов				
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**72**	**72**	**72**	**108**	**324**
Контактная работа:	**34,25**	**34,25**	**34,25**	**35,25**	**138**
Практические занятия (ПЗ)	34	34	34	34	136
Консультации				1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25	0,25	0,25	1
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**37,75**	**37,75**	**37,75**	**72,75**	**186**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**зачет**	**зачет**	**зачет**	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Студенческая жизнь и ценность образования.	34	-	16	-	18
2	Ценности современной молодежи.	38	-	18	-	20
	Итого:	72	-	34	-	38

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
3	Города. Страны. Языки.	34	-	16	-	18
4	Будущая профессия.	38	-	18	-	20
	Итого:	72	-	34	-	38

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
5	Зерновые культуры: технология производства и переработки.	34	-	16	-	18
6	Национальный напиток Германии: технология производства пива.	38	-	18	-	20
	Итого:	72	-	34	-	38

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
7	Фрукты: разновидности, технология переработки.	34	-	16	-	18
8	Овощные культуры: технология переработки и приготовления.	38	-	18	-	20
	Итого:	108	-	34	-	74
	Всего:	324	-	136	-	188

4.2 Содержание разделов дисциплины

1 Студенческая жизнь и ценность образования

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы. Аннотирование и реферирование текстов по общекультурной тематике. Грамматика: Типы предложений по цели высказывания. Склонение личных местоимений. Употребление артиклей.

2 Ценности современной молодежи

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы. Аннотирование и реферирование текстов по общекультурной тематике. Грамматика: Временные формы глаголов в действительном залоге.

3 Города. Страны. Языки

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы. Индивидуальное творческое задание. Аннотирование и реферирование текстов по общекультурной тематике. Грамматика: Модальные глаголы, способы их употребления. Управление глаголов и предлоги места, времени и направления.

4 Будущая профессия

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы по направлению подготовки. Индивидуальное творческое задание. Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки. Грамматика: Временные формы глаголов в страдательном залоге. Местоименные наречия.

5 Зерновые культуры: технология производства и переработки

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы по направлению подготовки. Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки. Грамматика: Причастие I и II в функции определения. Обособленные причастные обороты. Распространенное определение.

6 Национальный напиток Германии: технология производства пива

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы по направлению подготовки. Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки. Грамматика: Структура сложносочиненного и сложноподчиненного предложения.

7 Фрукты: разновидности, технология переработки

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы по направлению подготовки. Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки. Грамматика: Типы придаточных предложений.

8 Овощные культуры: технология переработки и приготовления

Чтение текстов по обозначенной тематике. Беседа в рамках коммуникативной ситуации. Восприятие на слух диалогической / монологической речи. Перевод иноязычной литературы по направлению подготовки. Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки. Грамматика: Инфинитивные обороты и конструкции.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1-2	1	Я – студент ОГУ. Типы предложений по цели высказывания.	4
3-4	1	Мой университет. Склонение местоимений.	4
5-7	1	Система профессионального образования в России и Германии Употребление артиклей.	6
8	1	Аннотирование и реферирование текстов по общекультурной тематике.	2
9-11	2	Здоровый образ жизни. Временные формы глаголов в действительном залоге.	6
12-14	2	Организация свободного времени. Временные формы глаголов в действительном залоге.	6
15-16	2	Межличностные отношения. Временные формы глаголов в действительном залоге.	4
17	2	Аннотирование и реферирование текстов по общекультурной тематике.	2
18-19	3	Немецкоязычные страны как цель путешествия. Модальные глаголы, способы их употребления.	4
20-21	3	Города России и Германии, их достопримечательности. Управление глаголами.	4
22-24	3	Ориентирование в городе. Предлоги места, времени и направления.	6
25	3	Аннотирование и реферирование текстов по общекультурной тематике.	2
26-29	4	Выбор профессии. Профессиональная характеристика будущего специалиста. Временные формы глаголов в страдательном	8

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
		залоге.	
30-33	4	Мои профессиональные планы. Местоименные наречия.	8
34	4	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
35-37	5	Зерновые культуры: технология производства и переработки. Причастие I и II в функции определения. Обособленные причастные обороты.	6
38-41	5	Хлеб и хлебобулочные изделия. Распространенное определение.	8
42	5	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
43-46	6	Национальный напиток Германии: история появления, технология производства пива. Структура сложносочиненного предложения.	8
47-50	6	Национальный напиток Германии: разновидности сортов немецкого пива. Структура сложноподчиненного предложения.	8
51	6	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
52-54	7	Фрукты: разновидности, технология переработки. Типы придаточных предложений.	6
55-58	7	Ягоды: разновидности, технология переработки. Типы придаточных предложений.	8
59	7	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
60-63	8	Овощные культуры: технология переработки и приготовления. Конструкцииhaben/sein+zu+Infinitiv.	8
64-67	8	Картофель: история возникновения, технология производства и переработки. Инфинитивные обороты и конструкции.	8
68	8	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
		Итого:	136

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Григорьева В.С., Практическая грамматика немецкого языка: учебное пособие / Григорьева В.С., Зайцева В.В., Ильина И.Е., Теплякова Е. К. - Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО "ТГУ", 2014. - 96 с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277630&sr=1

2. Шидловская И.А. Deutsch im Bereich der Lebensmitteltechnologie: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего образования по направлениям подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания / И. А. Шидловская, О. П. Симутова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ, 2015. - ISBN 978-5-7410-1248-2. То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=364871&sr=1

5.2 Дополнительная литература

1. Ломакина, Н. Н. Мой университет [Электронный ресурс] : метод. указания по нем. яз. / И. В. Гуляева, Н. Н. Ломакина .— Оренбург : ГОУ ОГУ, 2010 .— 31 с. — Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/193185

2. Миллер, Е. Н. Немецкая грамматика = Deutsche Grammatik: für Schüller und Studenten [Текст] : учеб. пособие по грамматике нем. яз.: (с упр. на закрепление и повторение) / Е. Н. Миллер.- 2-е изд., стер. - Ульяновск : [Б. и.], 2001. - 174 с.: ил. - Парал. тит. л. нем. - ISBN 5-86668-017-3.

3. Современный немецко-русский русско-немецкий словарь [Текст] : [150 000 слов и словосочетаний] / под ред. М. Я. Цвиллинга, А. Н. Зуева. - М. : Оникс, 2009. - 896 с - ISBN 978-488-01898-3. - ISBN 978-5-488-01966-9.

4. Стренадюк, Г.С. Reise mit Vergnügen [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Н. Ломакина, Ю.В. Погадаева, Оренбургский гос. ун- т, Г.С. Стренадюк .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 117 с. — ISBN 978-5-7410-1401-1 .— Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/618395

5. Тагиль, И.П. Грамматика немецкого языка в упражнениях [Электронный ресурс]: / И.П. Тагиль. – 4-е изд., испр., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: КАРО, 2016. – 384 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=462681 – ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»

5.3 Периодические издания

1. Иностранные языки в школе : журнал. - М. : ООО "Методическая мозаика", 2016.
2. Иностранная литература : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2016.
3. Vitamin.de (на нем. яз.): журнал. – Berlin: VerlagPress.de, 2016.
4. Fluter (на нем. яз.): журнал. – Berlin: DUMMYVerlagGmbH, 2016.

5.4 Интернет-ресурсы

http://www.goethe.de– Немецкий культурный центр им. Гёте в Москве, который предлагает методики и учебные материалы, познавательную информацию, участие в проектах, повышение квалификации, ознакомительные и научные поездки в вузы Германии и многое др. всем, кто интересуется немецким языком;

http://www.deutsch-als-fremdsprache.de– Немецкий в качестве иностранного языка. Полезная информация для изучающих немецкий на продвинутом этапе;

http://deutsch.lingo4u.de– Словарь 4-го поколения;

http://www.multitran.ru/c/m.exe - Мультитран. Словарь (13 языков);

http://www.deutsch-lernen.com– Упражнения, тесты по грамматике и лексике от уровня А1 до уровня С1. Аудирование и письмо;

http://www.languagelab.at– Языковая лаборатория для изучающих немецкий язык;

https://lingust.ru/deutsch/deutschunterricht– Уроки немецкого языка онлайн бесплатно;

https://businessideas.com.ua/online-soft/languages/deutsch/– Самоучитель немецкого языка online;

https://lingvoelf.ru/tests-de - Онлайн тесты по немецкому языку на определение уровня владения языком, на знание общей лексики и т.д.;

http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html– Журнал на немецком языке;

http://www.pro-qualifizierung.de– Проекты и предложения в рамках повышения квалификации и обмена опытом в специальных областях. Европейский социальный фонд, Федеральное агентство по труду и Всегерманское объединение «Интеграция посредством квалификации».

http://www.de-online.ru/ - Видео и аудио, онлайн-курсы, тесты, упражнения. Изучение немецкого языка онлайн.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

Лицензионное программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows

Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, PowerPoint)

Свободное программное обеспечение

1. Служебное и офисное ПО:

- Бесплатное средство просмотра файлов PDF Adobe Reader. Доступна бесплатно после принятия условий лицензионного соглашения на ПО Adobe. Разработчик: Adobe Systems. Режим доступа: https://get.adobe.com/ru/reader/.

- Свободный файловый архиватор 7-Zip. Предоставляется по лицензии GNU LGPL. Разработчик: Игорь Павлов. Режим доступа: http://www.7-zip.org/.

2. Электронные словари и переводчики:

- Свободная система автоматизированного перевода OmegaT. Предоставляется по лицензии GNU LGPL. Разработчики: Проект OmegaT поддерживается неофициальной международной группой добровольцев. Режим доступа: http://www.omegat.org/.

- Мультиплатформенная программа для проведения корпусных лингвистических исследований и управления данными AntConc. Доступна бесплатно после принятия условий лицензионного соглашения. Разработчик: LaurenceAnthony (CenterforEnglishLanguageEducation (CELESE), Facultyof-ScienceandEngineeringWasedaUniversity). Режим доступа: http://www.laurenceanthony.net/software.html.

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий:

1. http://inion.ru/ - Крупнейший в России комплекс библиографических баз данных по гуманитарным и социальным наукам, который ведется с 1980 года. В БД включаются аннотированные описания книг и статей из журналов и сборников на 140 языках мира, поступающих в библиотеку ИНИОН. На сервере ИНИОН предоставляется свободный доступ к нескольким сводным каталогам, отражающим поступление литературы за определенные периоды времени (1993-1995, 1996-1998, 1999-2000 годы).
2. https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic (доступ открыт из сети университета) - Крупнейшая база аннотаций и цитируемости рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных.
3. http://apps.webofknowledge.com/- (доступ открыт из сети университета) Пакет наукометрических ресурсов компании Thomson Reuters. Цитатные базы данных Web of Science включают списки всех библиографических ссылок, встречающихся в научных публикациях: статьях, материалах конференций, семинаров, симпозиумов.
4. https://search.proquest.com/ - ProQuest Dissertations &Theses - самая полная в мире база данных докторских и магистерских диссертаций, защищенных в университетах 80 стран мира по всем отраслям знаний. Ежегодно добавляется 80 тыс. новых работ (доступ открыт из сети университета).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой подключеной к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.1.Б.3 Иностранный язык»

Направление подготовки: *19.03.02 Продукты питания растительного происхождения*

Направленность: *Общий профиль*

Год набора 2017

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2018/2019 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра немецкой филологии и методики преподавания немецкого языка
наименование кафедры

протокол № 7 от "15" 02 2018 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра НФиМПНЯ — подпись — В.Е. Щербина
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета (института)

_____ Т.В. Сапух
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

В рабочую программу вносятся следующие дополнения и изменения:

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.4 Интернет-ресурсы

http://www.goethe.de– Немецкий культурный центр им. Гёте в Москве, который предлагает методики и учебные материалы, познавательную информацию, участие в проектах, повышение квалификации, ознакомительные и научные поездки в вузы Германии и многое др. всем, кто интересуется немецким языком;

http://www.deutsch-als-fremdsprache.de– Немецкий в качестве иностранного языка. Полезная информация для изучающих немецкий на продвинутом этапе;

http://deutsch.lingo4u.de– Словарь 4-го поколения;

http://www.multitran.ru/c/m.exe - Мультитран. Словарь (13 языков);

http://www.deutsch-lernen.com– Упражнения, тесты по грамматике и лексике от уровня А1 до уровня С1. Аудирование и письмо;

http://www.languagelab.at– Языковая лаборатория для изучающих немецкий язык;

https://lingust.ru/deutsch/deutschunterricht– Уроки немецкого языка онлайн бесплатно;

https://businessideas.com.ua/online-soft/languages/deutsch/– Самоучитель немецкого языка online;

https://lingvoelf.ru/tests-de - Онлайн тесты по немецкому языку на определение уровня владения языком, на знание общей лексики и т.д.;

http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html– Журнал на немецком языке;

http://www.pro-qualifizierung.de– Проекты и предложения в рамках повышения квалификации и обмена опытом в специальных областях. Европейский социальный фонд, Федеральное агентство по труду и Всегерманское объединение «Интеграция посредством квалификации».

https://www.all-de.com - "Немецкий от А до Я", МООК.