

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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:

БЛКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*  
(код и наименование направления подготовки)

*Общий профиль*

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

*Программа академического бакалавриата*

Квалификация

*бакалавр*

Форма обучения

*Очная*

Оренбург 2015

**Рабочая программа дисциплины «Б.1.Б.3 Иностранный язык» /сост.  
И.А. Шидловская - Оренбург: ОГУ, 2015**

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

© Шидловская И.А., 2015  
© ОГУ, 2015

## **Содержание**

1 Цели и задачи освоения дисциплины .....	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине .....	4
4 Структура и содержание дисциплины.....	5
4.1 Структура дисциплины .....	5
4.2 Содержание разделов дисциплины .....	6
4.3 Практические занятия (семинары) .....	8
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины .....	9
5.1 Основная литература .....	9
5.2 Дополнительная литература .....	9
5.3 Периодические издания .....	10
5.4 Интернет-ресурсы.....	10
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий .....	10
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	11
Лист согласования рабочей программы дисциплины .....	12
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины .....	
<b>Приложения:</b>	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	

## **1 Цели и задачи освоения дисциплины**

Основной **целью** освоения дисциплины является формирование языковой компетенции, необходимой для осуществления коммуникативной деятельности в устной и письменной формах на иностранном языке в ситуациях повседневного общения.

**Задачами** изучения дисциплины являются:

1. Углубление знаний, развитие навыков и умений во всех видах речевой деятельности (чтение, аудирование, говорение, письмо).
2. Формирование общекультурных компетенций – знаний о культуре страны изучаемого иностранного языка.
3. Развитие умений, формирование навыков и готовности к самостоятельной деятельности по изучению иностранного языка.
4. Формирование положительного отношения (мотивации) к изучению иностранного языка за счет практического применения полученных знаний, навыков и умений (участие в олимпиадах, конкурсах, конференциях, выпуск газет факультетского и вузовского масштаба и т.д.).

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

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

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ОД.4 Технология продуктов функционального питания, Б.1.В.ОД.5 Технохимический контроль продуктов специального назначения, Б.1.В.ОД.8 Исследовательская работа*

## **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
<p><b>Знать:</b> базовые правила грамматики; базовые нормы употребления лексики и фонетики; требования к речевому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые, общекультурные и профессиональные темы; читать и понимать со словарем литературу на темы повседневного общения, а также общекультурные и профессиональные темы; участвовать в обсуждение тем общей и специальной направленности.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке в разговорно-бытовых и профессиональных сферах.</p>	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

## 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
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>324</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>34,25</b>	<b>34,25</b>	<b>34,25</b>	<b>35,25</b>	<b>138</b>
Практические занятия (ПЗ)	34	34	34	34	136
Консультации				1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25	0,25	0,25	1
<b>Самостоятельная работа:</b> - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	<b>37,75</b>	<b>37,75</b>	<b>37,75</b>	<b>72,75</b>	<b>186</b>
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>	<b>экзамен</b>	

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		всего	аудиторная работа		внеауд. работа
			Л	ПЗ	
1	Моя семья	14	6		8
2	Мой будний день	14	6		8
3	Мое свободное время	12	6		6
4	Еда и напитки в Германии и России	16	8		8
5	В магазине.	16	8		8
	Итого:	72	34		38

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		всего	аудиторная работа		внеауд. работа
			Л	ПЗ	
6	Моя учеба	14	6		8
7	Путешествие	20	10		10

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
8	Города Германии	14		6		8
9	Ориентирование в городе	12		6		6
10	Мой родной город	12		6		6
	Итого:	72		34		38

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
11	Моя специальность.	16		8		8
12	Немецкая кухня и её фирменные блюда.	16		8		8
13	Зерновые культуры: технология производства и переработки.	14		6		8
14	Хлеб и хлебобулочные изделия.	14		6		8
15	Картофель: технология производства и переработки.	12		6		6
	Итого:	72		34		38

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
16	Фрукты: разновидности, технология переработки.	26		6		20
17	Овощные культуры: технология переработки и приготовления.	26		6		20
18	Сахар: разновидности, технология переработки.	24		6		18
19	Национальный напиток Германии: технология производства пива.	16		6		10
20	Виноделие: разновидности вина, технология производства.	16		6		10
	Итого:	108		30		78
	Всего:	324		136		188

#### 4.2 Содержание разделов дисциплины

##### 1 Моя семья

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Структура простого предложения (повествовательного, вопросительного).

##### 2 Мой будний день

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Презенс слабых, сильных и неправильных глаголов.

##### 3 Мое свободное время

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Претеритум слабых, сильных и неправильных глаголов.

#### **4 Еда и напитки в Германии и России**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Причастие прошедшего времени. Перфект.

#### **5 В магазине**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Плюсквамперфект, футурум .

#### **6 Моя учеба**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Местоимения.

#### **7 Путешествие**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Степени сравнения прилагательных и наречий.

#### **8 Города Германии**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Страдательный залог.

Перевод иноязычной литературы по страноведческой тематике.

#### **9 Ориентирование в городе**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Страдательный залог.

Перевод иноязычной литературы по страноведческой тематике.

#### **10 Мой родной город**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Повторение пройденного грамматического материала.

#### **11 Моя специальность**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение литературы по специальности. Грамматика: Причастия I, II, причастные обороты.

#### **12 Немецкая кухня и её фирменные блюда**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Распространенное определение.

Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

#### **13 Зерновые культуры: технология производства и переработки**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Чтение страноведческой литературы. Грамматика: Инфинитивные конструкции.

Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

#### **14 Хлеб и хлебобулочные изделия**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Инфинитивные обороты, модальные конструкции

Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

#### **15 Картофель: технология производства и переработки**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Причастия с частицей zu в качестве определения. Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

#### **16 Фрукты: разновидности, технология переработки**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Сложносочиненное предложение.

Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике

#### **17 Овощные культуры: технология переработки и приготовления**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Структура сложноподчиненного предложения.

Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

## **18 Сахар: разновидности, технология переработки**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Определительные придаточные предложения. Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

## **19 Национальный напиток Германии: технология производства пива**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Придаточные предложения времени, уступки, цели, условия. Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике

## **20 Виноделие: разновидности вина, технология производства**

Монологическая и диалогическая речь. Беседы по теме. Восприятие на слух монологической речи. Грамматика: Повторение пройденного грамматического материала.

Перевод иноязычной литературы по профессиональной тематике.

### **4.3 Практические занятия (семинары)**

1 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1-3	1	Знакомство, формы приветствия. Произношение немецких буквосочетаний, умлаутов. Произношение немецких буквосочетаний, умлаутов. Структура простого повествовательного предложения. Структура вопросительного предложения: предложения с вопросительным словом и без вопросительного слова. Отделяемые и неотделяемые приставки, отрицание nicht und kein.	6
4-6	2	Мой будний день. Обозначение времени, возвратные глаголы. Презенс сильных и слабых глаголов. Презенс модальных глаголов.	6
7-9	3	Мое свободное время: досуг, хобби, развлечения. Претеритум сильных и слабых глаголов. Претеритум модальных глаголов. Аннотация и рефериование текстов страноведческого характера.	6
10-13	4	Еда и напитки в России и Германии. Приемы пищи. В ресторане: виды и структура меню, заказ еды и напитков. Контрольная работа по модальным глаголам. Причастие прошедшего времени. Перфект, плюсквамперфект. Футурум 1.	8
14-17	5	В магазине: покупка продуктов питания, одежды. Аннотация и рефериование текстов страноведческого характера. Контрольная работа по временам глагола.	8
Итого:			34

2 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1-3	6	Моя учеба. Оренбургский государственный университет. Неопределенное местоимение man. Безличное местоимение es. Личные и притяжательные местоимения.	6
4-8	7	Путешествие. Степени сравнения прилагательных и наречий. Контрольная работа по местоимениям, прилагательным и наречиям. Аннотация и рефериование текстов страноведческого характера.	10
9-11	8	Города Германии. Страдательный залог.	6

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
12-14	9	Ориентирование в городе. Контрольная работа по страдательному залогу.	6
15-17	10	Мой родной город. Аннотация и рефериование текстов страноведческого характера.	6
Итого:			34

3 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1-4	11	Моя специальность. Мой факультет. Причастия I, II. Причастные обороты.	8
5-8	12	Немецкая кухня и её фирменные блюда. Распространенное определение. Контрольная работа по причастиям, распространенному определению.	8
9-11	13	Зерновые культуры: технология производства и переработки. Аннотация и рефериование текста по специальности. Инфинитивные конструкции.	6
12-14	14	Хлеб и хлебобулочные изделия. Инфинитивные обороты,-modalные конструкции.	6
15-17	15	Картофель: технология производства и переработки. Аннотация и рефериование текста по специальности. Письменный перевод текста по специальности.	6
Итого:			34

4 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1-3	16	Фрукты: разновидности, технология переработки. Сложносочиненное предложение.	6
4-6	17	Овощные культуры: технология переработки и приготовления. Структура сложноподчиненного предложения.	6
7-9	18	Сахар: разновидности, технология переработки. Аннотация и рефериование текста по специальности. Определительные придаточные предложения.	6
10-12	19	Национальный напиток Германии: технология производства пива. Придаточные предложения времени, уступки, цели, условия.	6
13-15	20	Виноделие: разновидности вина, технология производства. Контрольная работа по сложноподчиненным предложениям. Письменный перевод текста по специальности.	6
Итого:			30
Всего:			136

## 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Основная литература

- 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\\_view\\_red&book\\_id=364871](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=364871)

## 5.2 Дополнительная литература

1. Осипова И.А., Погадаева Ю.В., Стренадюк Г.С, Талалай Т.С. Mensch: учебно-методическое пособие / Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2010. - 248 с.
2. Funk, Hermann Studio d A2. Kurs-und Übungsbuch+Audio CD+Loesungen [Комплект] : Deutsch als Fremdsprache / Hermann Funk [und andere] . - Berlin : Cornelsen, 2006. - 276 S. : ill. + 1 Audio CD, 1 Loesungen прилагаются. - На нем. яз - ISBN 978-3-464-20712-3.
3. Funk, Hermann Studio d A1. Kurs- und Übungsbuch+ Audio CD+Bonusheft [Комплект] : Deutsch als Fremdsprache / Hermann Funk, Christina Kuhn, Silke Demme . - Berlin : Cornelsen, 2006. - 256 S. : ill. + 1 Audio CD, 1 Bonusheft прилагаются. - На нем. яз - ISBN 978-3-464-20707-9.
4. Ekbert Hering, Karl-Heinz Modler. Grundwissen des Ingenieurs. Fachbuchverlag, Leipzig, 2002.
5. Зуев, А. Н. Русско-немецкий словарь [Текст] : новая орфография. Современная лексика / А. Н. Зуев . - М. : Иностранный язык, 2005. - 656 с - ISBN 5-94045-094-6. - ISBN 5-488-00162-X.
6. Байков, В. Д. Учебный немецко-русский, русско-немецкий словарь = Lehrworterbuch deutsch-russisch, russisch-deutsch [Текст] : 30 000 слов и словосочетаний: новая немецкая орфография / В. Д. Байков, И. Беме . - М. : Эксмо, 2008. - 832 с. - (Библиотека словарей). - Парал. тит. л. на нем. яз - ISBN 978-5-699-23595-7.
7. Современный немецко-русский русско-немецкий словарь [Текст] : 50 000 слов / сост. Т. А. Сиротина . - М. : БАО-ПРЕСС : РИПОЛ-классик, 2006. - 960 с - ISBN 5-89886-068-1.
8. 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.

## 5.3 Периодические издания

1. GEO (на нем. яз.): журнал. Агентство «Роспечать». - 2013, 2014
2. Der Spiegel (на нем. яз.): журнал. Агентство «Роспечать». -, 2013, 2014
3. Fluter (на нем. языке): журнал. DUMMY Verlag GmbH, Berlin.- 2010, 2011, 2012, 2013, 2014

## 5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://www.goethe.de>
2. <http://www.deutsch-als-fremdsprache.de>
3. <http://www.deutschseite.de>
4. <http://deutsch.lingo4u.de>
5. <http://www.pohlw.de>
6. <http://www.bbc.co.uk>
7. <http://www.deutsch-lernen.com>
8. <http://www.languagelab.at>
9. <http://www.mynetcologne.de/~nc-kueppeka/reise>
10. [http://www.istitutomazzini.napoli.it/lingue/linksted/wien/Wien\\_index.htm](http://www.istitutomazzini.napoli.it/lingue/linksted/wien/Wien_index.htm)
11. <http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html>

## 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)

Инструментальные средства для распознавания текста: ABBYY FineReader

Электронные словари: ABBYY Lingvo 12 Многоязычная версия

## ***Свободное программное обеспечение***

1. Служебное и офисное ПО:

- Свободный пакет офисных приложений Apache OpenOffice. Предоставляется по лицензии Apache License 2.0. Разработчик: Apache Software Foundation. Режим доступа: <http://www.openoffice.org/ru/>.

- Кросплатформенный, свободно распространяемый офисный пакет с открытым исходным кодом LibreOffice. Предоставляется по лицензии GPLv3 и Mozilla Public License. Разработчик: The Document Foundation. Режим доступа: <https://www.libreoffice.org/>.

- 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: Laurence Anthony (Center for English Language Education (CELESE), Faculty of Science and Engineering Waseda University). Режим доступа: <http://www.laurenceanthony.net/software.html>.

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения практических занятий и занятий по самоподготовке студентов предназначены учебные аудитории 4206, 4209, 4210, 4211, 4216, 20924.

№ п/п	Аудитория	Техническая оснащенность
1	4206	ресурсный центр
2	4209	телевизор «LG», магнитофон
3	4210	телевизор «LG», экран настенный, проектор
4	4211	телевизор«LG», магнитофон
5	4216	видеодвойка «LG», экран настенный, проектор
6	20924	лингафонный кабинет

## ЛИСТ

### согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.Б.3 Иностранный язык

Форма обучения: очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2015

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры

Кафедра немецкой филологии и методики преподавания немецкого языка  
наименование кафедры

протокол № 5 от " 18 " 12 2015.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой

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

Исполнители:

Доцент кафедры НФиМНЯ

должность



подпись

I.A. Шидловская

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры



V.P. Попов

расшифровка подписи

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование



V.P. Попов

личная подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки



личная подпись

N.N. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

T.B. Сапух

расшифровка подписи

Рабочая программа зарегистрирована в ОИОТ ЦИТ

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ

E.V. Дырдина

личная подпись

расшифровка подписи