

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального 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

19.03.04 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

Год набора 2016

1074716

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра немецкой филологии и методики преподавания немецкого языка

наименование кафедры

протокол № 5 от "18" декабря 2015 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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

В.П. Попов
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., 2016

© ОГУ, 2016

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: *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
<u>Знать:</u> - основные лексические и грамматические нормы русского и иностранного языков в объёме, необходимом для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах. <u>Уметь:</u> - 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. <u>Владеть:</u> - 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-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
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	Организация общественного питания в Германии.	34	-	16	-	18
6	Немецкая кухня и ее фирменные блюда.	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	Зерновые культуры: технология производства и переработки.	34	-	16	-	18
8	Национальный напиток Германии: технология производства пива.	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 Организация общественного питания в Германии

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 Немецкая кухня и ее фирменные блюда

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 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: Типы придаточных предложений.

8 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: 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 залоге.	8
30-33	4	Мои профессиональные планы. Местоименные наречия.	8
34	4	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
35-37	5	Организация общественного питания в Германии. Причастие I и II в функции определения. Обособленные причастные обороты.	6
38-41	5	Виды пунктов общественного питания. Распространенное определение.	8
42	5	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
43-46	6	Немецкая кухня и ее фирменные блюда: северные и южные	8

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
		земли. Структура сложносочиненного предложения.	
47-50	6	Немецкая кухня и ее фирменные блюда: западные и восточные земли. Структура сложноподчиненного предложения.	8
51	6	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
52-54	7	Зерновые культуры: технология производства и переработки. Типы придаточных предложений.	6
55-58	7	Хлеб и хлебобулочные изделия. Типы придаточных предложений.	8
59	7	Аннотирование и реферирование текстов по направлению подготовки.	2
60-63	8	Национальный напиток Германии: история появления, технология производства пива. Конструкцииhaben/sein+zu+Infinitiv.	8
64-67	8	Национальный напиток Германии: разновидности сортов немецкого пива. 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 / 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>

5.3 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 A1 до уровня C1. Аудирование и письмо;

<http://www.language-lab.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».

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 подключенной 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.