

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**дисциплины**  
**ОГСЭ.03. Иностранный язык**

Специальность  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Брянск, 2021

<b>Согласована:</b>	<b>Рассмотрена и рекомендована:</b>	<b>Утверждаю:</b>
Зав. библиотекой	ЦМК общеобразовательных дисциплин	Зам. директора по учебной работе:
_____Ильютенко С. Н.	Протокол № 9 от 20.05. 2021 г.	_____Панаскина Л. А.
20.05. 2021 г.	Председатель ЦМК: _____Елаш В.В.	20.05. 2021 г.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык / Сост. Е. В. Дробышевская. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021. - 26 с.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО  
Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского  
филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Дробышевская Е.В., 2021  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины .....	4
2. Структура и содержание дисциплины .....	6
3. Условия реализации дисциплины .....	19
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	24

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

## 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, предусматривает профессионально-ориентированное изучение иностранного языка. Рабочая программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования, интеллектуализацию и повышение мобильности специалиста.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
- пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- лексический (1200 -1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают **практический опыт в**:

- устном и письменном общении на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводе (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Учебный курс	Объем часов
<b>2 курс</b>	
максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе:	79
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	64
- самостоятельной работы обучающегося	15
<b>3 курс</b>	
максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе:	75
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	62
- самостоятельной работы обучающегося	13
<b>4 курс</b>	
максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе:	47
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	42
- самостоятельной работы обучающегося	5

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>201</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),</b>	<b>168</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>168</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>33</b>
подготовка устного сообщения	8
подготовка доклада	3
подготовка презентации, проекта	13
составление таблицы	2
работа над текстом: чтение, перевод, пересказ	1
перевод поэзии немецких поэтов	1
написание письма немецкому другу	1
составление карточек, предложений	1
составление вопросов к интервью	1
составление диалогов	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Курс страноведения</b>		<b>79</b>	
<b>Тема 1.1 Федеративная Республика Германия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.Лексика.</b> Федеративная республика Германия: страна и люди. Государственное устройство Германии. Символика Германии. Немецкие федеральные земли: Бавария. Россия и Германия в сравнении друг с другом. Краткий экскурс в историю Германии. Праздники Германии. Погода, метеорологические условия, климат. <b>2.Грамматика.</b> Структура немецкого предложения. Имя числительное. Временные формы глагола в действительном и страдательном залоге. Предлоги. Управление глаголов. Местоименные наречия.		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
	<b>Практические занятия</b>	20		
	Отработка фраз речевого этикета, изучение новых слов и выражений по темам. Языковой комментарий. Чтение и перевод текстов, беседы по тексту. Составление вопросов по содержанию текста. Поиск информации в дополнительных источниках при составлении докладов, подготовке презентации. Беседа о немецких праздниках и обычаях, сравнение с русскими традициями. Беседа о погоде, метеорологических условиях. Написание поздравительного письма. Отработка структуры немецкого предложения, построение различных типов вопросов. Совершенствовать навыки использования временных форм, управлений глаголов глагола при выполнении упражнений.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4		
	Устное сообщение о Германии, доклад «Символика Германии: флаг, герб, гимн», презентация «Немецкие федеральные земли», составление таблицы сравнения России и Германии, работа над текстом «История Германии», составление предложений с управлением глаголов.			
<b>Тема 1.2 Знаменитые люди Германии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	<b>1.Лексика.</b> Иоганн Вольфганг фон Гете: жизнь и творчество великого немецкого поэта. Жизнь и творчество Фридриха Шиллера. Жизненный и творческий путь Генриха Гейне. Иоганн Себастьян Бах-великий немецкий композитор. Конрад Дуден и его словарь. Вклад немецких ученых в развитие науки и техники. <b>2.Грамматика.</b> Склонение имен существительных, прилагательных.			
	<b>Практические занятия</b>			16
	Отработка фраз речевого этикета.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
	<p>Выступления с докладами о жизни и творчестве немецких поэтов, немецких ученых и их вкладе в развитие науки и техники. Ознакомление с поэтическими произведениями, отработка интонации, декламация стихотворений. Прослушивание музыкальных произведений. Совершенствование навыков чтения, устной речи посредством чтения немецкой литературы в оригинале. Составление пересказа текста. Просмотр и обсуждение художественного фильма на немецком языке. Углубление знаний по склонению существительных, прилагательных, выполнение практических грамматических заданий.</p>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5		
	<p>Перевод поэзии И.В. Гете, Ф. Шиллера. Учить наизусть стихотворение Г. Гейне. Доклады «Биография Гёте», «Биография Шиллера», «Биография Гейне», «Биография И.С. Баха». Доклады о немецких ученых и их вкладе в развитие науки и техники. Пересказ текста по итогам урока домашнего чтения.</p>			
<b>Тема 1.3 Города Германии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p><b>1.Лексика.</b> Берлин-столица Германии. Достопримечательности Берлина. Бонн. Бремен- ганзейский торговый город. Столицы федеральных земель Германии.</p> <p><b>2.Грамматика.</b> Повелительное наклонение. Степени сравнения имен прилагательных и наречий. Сложносочиненное предложение.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			8
	<p>Отработка фраз речевого этикета. Изучение и отработка новых слов и</p>			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	выражений по темам. Языковой комментарий. Работа над текстами: чтение, перевод, пересказ, составление словаря к тексту. Подготовка презентации о столицах федеральных земель. Углубление знаний по структуре сложного предложения, выполнение практических грамматических заданий. Составление таблицы видов придаточных предложений.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Презентация «Достопримечательности Берлина». Презентация «Столицы Федеральных земель Германии». Составление словаря к тексту «Бонн». Составление таблицы видов придаточных предложений.		
<b>Тема 1.4 Профессиональное образование в ФРГ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1.Лексика.</b> От школы к профессии. Профессия. Письмо в Германию. Профессиональное образование в Германии. <b>2.Грамматика.</b> Сложноподчиненное предложение. Сослагательное наклонение. Способы выражения косвенной речи.		
	<b>Практические занятия</b>		8
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение и отработка новых слов и выражений по темам. Языковой комментарий. Работа над текстом: чтение с полным пониманием, перевод, выполнение упражнений по тексту, составление схемы профессионального образования в Германии. Работа над диалогом. Написание письма немецкому другу о своей профессии. Понятие наклонения в немецком языке. Образование и употребление сослагательного наклонения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Написать письмо немецкому другу о своей профессии. Схема профессионального образования в Германии.		
<b>Тема 1.5</b> <b>Немецкоязычные страны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1.Лексика.</b> Австрия. Швейцария. Люксембург. Лихтенштейн. <b>2.Грамматика.</b> Инфинитивные обороты. Partizip I, II в качестве определения. Распространенное определение. Частица zu + PartizipI.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение и отработка новых слов и выражений по темам. Языковой комментарий. Работа над текстом: чтение с полным пониманием, перевод, выполнение упражнений по тексту. Работа с картами. Презентация и защита проекта.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Составление вопросов к тексту. Работа над текстами индивидуальная. Проект «Немецкоязычные страны».		
<b>Раздел 2. Курс перевода общих текстов по специальности</b>		<b>75</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Еда и пищевые продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1.Лексика.</b> Еда и пищевые продукты. Приготовленный на земле-потребленный в космосе. (часть 1) <b>2.Грамматика.</b> Основные формы глагола. Презенс. Модальные глаголы в настоящем времени. Глаголы haben, sein, werden.		
	<b>Практические занятия</b>	6	
Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Составить диалог о питании студентов.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	<b>1.Лексика.</b> Здоровое питание. В столовой. Мы накрываем стол к обеду. Правильное питание студентов. <b>2.Грамматика.</b> Вопросительные местоимения. Употребление артикля. Структура немецкого предложения.		
	<b>Практические занятия</b>		
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Презентация «Факторы здорового питания человека».		
<b>Тема 2.3</b> <b>Питательные вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1.Лексика.</b> Питательные вещества. Приготовленный на Земле - потребленный в космосе (часть 2) В кафе. <b>2.Грамматика.</b> Предлоги, требующие винительного или дательного падежа, двойные предлоги. Употребление		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>глагола lassen. Глагол lassen + sich + Infinitiv.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	<p>Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	<p>Сообщение «Питательные вещества и их значение для организма человека». Составление диалога «В кафе».</p>		
<b>Тема 2.4 Белки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<p><b>1.Лексика.</b> Белок. Холодные блюда и закуски. <b>2.Грамматика.</b> Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	<p>Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	<p>Составление лексических карточек по теме. Сообщение «Белок и его</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	значение для организма человека».		
<b>Тема 2.5 Жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1.Лексика.</b> Жиры. Маргарин. В продуктовом магазине. <b>2.Грамматика.</b> Множественное число имен существительных. Указательные местоимения. Личные местоимения. Тестирование по грамматике.		
	<b>Практические занятия</b>	9	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
Презентация «Жиры - необходимые для жизни продукты питания». Составление таблицы образования множественного числа имен существительных.			
<b>Тема 2.6 Углеводы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1.Лексика.</b> Углеводы. Супы-бульоны. В столовой. <b>2.Грамматика.</b> Возвратные глаголы. Притяжательные местоимения.		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Сообщение «Углеводы и наш организм»		
<b>Тема 2.7 Витамины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1. Лексика</b> Витамины. Роль витаминов в здоровом питании человека. <b>2. Грамматика</b> Субстантивация глаголов. Отрицательные местоимения.		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Презентация «Роль витаминов в здоровом питании человека».		
<b>Тема 2.8 Минеральные вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1. Лексика.</b> Минеральные вещества. Поваренная соль. <b>2. Грамматика.</b> Сложные существительные. Präteritum Passiv.		
	<b>Практические занятия</b>	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
	<p>Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.</p>			
<p><b>Тема 2.9</b> <b>Вода</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			
	<p><b>1.Лексика.</b> Вода. В гостинице. Который час? Обобщающее повторение. <b>2.Грамматика.</b> Числительные: количественные, порядковые, дробные. Дата, время. Сложносочиненное предложение. Порядок слов в сложносочиненном предложении.</p>			2
	<p><b>Практические занятия</b></p>			7
	<p>Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.</p>			
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>			2
<p>Сообщение «Роль воды для организма человека». Презентация «Неорганические питательные вещества». Подготовка к зачету.</p>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 3. Курс перевода текстов по специальности</b>		<b>47</b>	
<b>Тема 3.1 Картофель</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<i>Лексика.</i> Картофель. Блюда из картофеля. В ресторане. <i>Грамматика.</i> Парные союзы. Инфинитивные обороты. Предпрошедшее время Plusquamperfekt.		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Рецепт блюда из картофеля.		
<b>Тема 3.2 Рыба и рыбопродукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>1.Лексика.</b> Рыба и рыбопродукты В рыбном магазине <b>2.Грамматика.</b> Неопределенные местоимения. Прямая и косвенная речь.		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Рецепт «Приготовление и сервировка блюда из рыбы».		
<b>Тема 3.3 Мясо</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	<b>1.Лексика.</b> Мясо. Мясо- ценный пищевой продукт. Признаки испорченного мяса. <b>2.Грамматика.</b> Infinitiv Aktiv. Infinitiv Passiv. Инфинитивные обороты. Konjunktiv модальных глаголов.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Презентация «Мясо - ценный пищевой продукт».		
<b>Тема 3.4 Мясные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	<b>1.Лексика.</b> Мясные продукты. В отделе колбасных изделий. В кафе. Мясо птицы. <b>2.Грамматика.</b> Модальные глаголы с инфинитивом пассива. Konjunktiv модальных глаголов.		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
	комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Составление диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
	Презентация «Мясные продукты, их пищевая ценность и использование в питании человека».			
<b>Тема 3.5 Пряности и приправы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>1.Лексика.</b> Пряности, приправы. Диалог «Ужин». Приправы к мясным блюдам. <b>2.Грамматика.</b> Повторение временных форм в действительном и страдательном залогах.			
	<b>Практические занятия</b>	6		
	Отработка фраз речевого этикета. Изучение, отработка чтения новых слов и выражений по теме. Языковой комментарий. Интонация предложения. Словосочетания. Синонимы, антонимы. Многозначность слов. Работа над текстами: чтение, перевод, беседа по текстам, пересказ. Инсценировка диалогов. Отработка грамматических структур в упражнениях.			
<b>Тема 3.6 Подведение итогов работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			3
	Обобщение и повторение изученного материала. Дифференцированный зачет			
	<b>Практические занятия</b>	4		
	Повторение и обобщение изученного грамматического, лексического, фонетического материала. Тестирование. Дифференцированный зачет.			
	<b>Всего по программе:</b>	<b>201</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Реализация дисциплины осуществляется в:

##### **Кабинет иностранного языка № 29**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, грамматические таблицы, стенды, словари, презентации в электронном варианте, диски с видеофильмами, учебно-методический комплекс «Иностранный язык»

##### **Мультимедийный кабинет № 30**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для текущего контроля.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя. Система 87" ActivBoard 387 Pro Mount DLP на раздельном настенном креплении, ПО ActivInspire (+ встроенные колонки и проектор). Ноутбук (ПЭВМ hp 650 <C5C49EA#ABC> i3 2328M /4/320/ DVD-RW/WiFi/BT/ Win8Pro/15.672,32 кг) с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: Microsoft Windows 7(Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice(бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), MathCad Edu(договор 06-1113 от 15.11.2013)

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется **лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности № 25.**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ITP Business – 15 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 10(контракт №112 от 30.07.2015), 1С: Предприятие 8(лицензионный договор 2205 от 17.06.2015), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс.Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Наш Сад 10(контракт №ССГ\_БР-542 от 04.10.2017), GIMP (бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project(бесплатное\свободно

распространяемое), СПС Консультант Плюс(договор 5329-С от 01.06.2015), Налогоплательщик ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), Экономический анализ 4.0(договор 2007\158 от 23.10.07), MathCad Edu, Ramus Educational (бесплатное\свободно распространяемое), Bizagi Modeler(бесплатное\свободно распространяемое), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое).

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс дисциплины «Иностранный язык», учебное пособие, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, методические указания по изучению дисциплины.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

ОИ 1. Немецкий язык для колледжей Deutsch für Colleges. (СПО) : учебник / Басова Н. В., Коноплева Т. Г. — Москва : КноРус, 2021. — 346 с. — ISBN 978-5-406-04030-0. — URL: <https://book.ru/book/936638> .— Текст : электронный.

ОИ 2 Голубев, А. П. Немецкий язык для технических специальностей : учебник / Голубев А. П., Смирнова И. Б., Беляков Д. А. — Москва : КноРус, 2020. — 305 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07417-6. — URL: <https://book.ru/book/932591> . — Текст : электронный.

ОИ 3. Немецкий язык для технологических специальностей. Практикум. Ч. 1: учеб. пособ. по дисциплине Иностранный язык для специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов, 19.02.03 Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий / Сост. Е. В. Дробышевская. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО «Брянский государственный аграрный университет», 2017. – 63 с.

ОИ 4. Немецкий язык для технологических специальностей. Практикум. Ч. 2: учеб. пособ. по дисциплине Иностранный язык для специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов, 19.02.03 Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий / Сост. Е. В. Дробышевская. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО «Брянский государственный аграрный университет», 2018. – 89 с.

### Дополнительные источники:

ДИ 1. Гайвоненко, Т. Ф. Немецкий язык для сельскохозяйственных направлений : учебник / Гайвоненко Т. Ф., Тимошенко В. Я. — Москва : КноРус, 2020. — 265 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07317-9. — URL: <https://book.ru/book/932104>.— Текст : электронный.

ДИ 2. Коноплева, Т. Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь : учебное пособие / Коноплева Т. Г. — Москва : КноРус, 2021. — 93 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01604-6. — URL: <https://book.ru/book/935746>. — Текст : электронный.

### Интернет-ресурсы:

И-Р 1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru/catalog/> . - Дата обращения: 12.02.2021. – Загл. с экрана

И-Р 2. ЭБС «Book. ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . - Дата обращения: 12.02.2021. – Загл. с экрана

И-Р 3. Мир словарей [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://mirslovarei.com/>. - Дата обращения: 12.02.2021. – Загл. с экрана

### **Использование активных и интерактивных форм проведения занятий**

В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития общих компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

<b>Разделы/ темы</b>	<b>Применяемые активные и интерактивные методы</b>	<b>Краткая характеристика</b>
<b>Раздел 1. Курс страноведения</b>		
Тема 1.1 Федеративная Республика Германия	Беседа	Коллективное обсуждение темы «Географическое положение, население, экономика Германии» с отработкой изученного лексического и грамматического материала
	Презентация	Представление и коллективное обсуждение творческих работ о немецких федеральных землях
	Групповая дискуссия	Коллективное обсуждение содержания фильма на немецком языке по истории Германии
	Групповая дискуссия	Коллективное обсуждение темы «Германия и Россия в сравнении друг с другом» с использованием изученного лексического и грамматического материала
	Эвристическая беседа	Коллективное обсуждение темы «Погода»: какую погоду Вы предпочитаете, как влияет погода на Вашу жизнь. Составление и инсценировка диалогов о погоде с использованием шаблонов и активной лексики
Тема 1.2 Знаменитые люди Германии	Конференция	Коллективное обсуждение темы «Немецкие ученые и вклад в развитие науки и техники»

	Просмотр и обсуждение видеофильма	Коллективное обсуждение содержания художественного фильма на немецком языке
Тема 1.3 Города Германии	Беседа	Представление и коллективное обсуждение творческих работ обучающихся по теме «Достопримечательности Берлина»
	Презентации	Представление и коллективное обсуждение творческих работ о столицах федеральных земель Германии
Тема 1.4 Профессиональное образование в ФРГ	Групповая дискуссия	Коллективное обсуждение системы образования в Германии. Составление схемы профессионального образования в Германии. Сравнение устройства системы образования в России и ФРГ. Обсуждение темы «Мужские и женские профессии»
	Мини-сочинение	Написание письма немецкому другу о своей профессии
Тема 1.5 Немецкоязычные страны	Метод проектов с использованием компьютерных технологий	Подготовка, презентация проектов о немецкоязычных странах (Австрия, Швейцария, Люксембург, Лихтенштейн)
Тема 1.6. Защита окружающей среды в век энергетики и информации	Групповая дискуссия Анализ конкретной ситуации	Коллективное обсуждение темы «Энергетика будущего»: - АЭС в России; - возможен ли отказ от использования атомной энергии; - источники энергии для электростанций: солнечная, водная энергия и т.д. - обеспечение энергией Вашего города - проблема экономии энергии
<b>Раздел 2. Курс перевода общих текстов по специальности</b>		
Тема 2.1 Еда и пищевые продукты	Эвристическая беседа	Коллективное обсуждение темы значения питания для здоровья человека на немецком языке
Тема 2.2 Здоровое питание	Групповая дискуссия	Коллективное обсуждение факторов и значения здорового питания на

		немецком языке.
Тема 2.3 Питательные вещества	Ролевая игра	Составление и инсценировка диалогов в парах с использованием шаблонов и активной лексики по теме «Беседа в кафе»
Тема 2.7 Витамины	Групповая дискуссия	Коллективное обсуждение темы роли витаминов в здоровом питании человека.
	Ролевая игра	Составление и инсценировка диалогов в парах с использованием шаблонов и активной лексики по теме «Приготовление еды»
Тема 2.9 Вода	Эвристическая беседа	Коллективное обсуждение темы роли воды в здоровом питании человека
	Ролевая игра	Составление и инсценировка диалогов в парах с использованием шаблонов и активной лексики по теме «Который час?»
<b>Раздел 3. Курс перевода текстов по специальности</b>		
Тема 3.1 Картофель	Презентация	Представление и коллективное обсуждение творческих работ на тему «Рецепт блюда из картофеля с мясом»
Тема 3.2 Рыба и рыбопродукты	Ролевая игра	Составление и инсценировка диалогов в парах с использованием шаблонов и активной лексики по теме «Беседа в рыбном магазине»
Тема 3.3 Мясо	Эвристическая беседа	Коллективное обсуждение темы роли мяса в здоровом питании человека «Мясо - высокоценный пищевой продукт»
	Эвристическая беседа	Коллективное обсуждение «Признаки испорченного мяса» на немецком языке
Тема 3.4 Мясные продукты	Ролевая игра	Составление и инсценировка диалогов в парах с использованием шаблонов и активной лексики по теме «Беседа в колбасном отделе магазина»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем на практических занятиях в процессе проведения тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, инсценировки диалогов, подготовки устных сообщений, а также выполнения грамматических упражнений, контрольной работы, творческих проектов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, инсценировки диалогов, подготовки устных сообщений, а также выполнения грамматических упражнений, контрольной работы, творческих проектов
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, инсценировки диалогов, подготовки устных сообщений, а также выполнения грамматических упражнений
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, инсценировки диалогов, подготовки устных сообщений, а также выполнения грамматических упражнений, контрольной работы, творческих проектов
- пополнять словарный запас	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, инсценировки диалогов, подготовки устных сообщений, а также выполнения грамматических упражнений, контрольной работы, творческих проектов
<b>Знания:</b>	
- лексический минимум (1200-1400 лексических единиц);	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении

	тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, инсценировки диалогов, подготовки устных сообщений, а также выполнения, индивидуальных заданий, творческих проектов
- грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, беседы, работы над текстом, а также выполнения грамматических упражнений

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих компетенций.

### **Технология формирования общих компетенций**

<b>Код и содержание общих компетенций</b>	<b>Технологии формирования общих компетенций (на учебных занятиях)</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание значения своей профессии в формировании гармоничного, экономически процветающего и политически стабильного государства. Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самостоятельное решение задач и коллективный анализ полученных результатов на занятиях на этапах закрепления изученного материала. Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования общих компетенций (на учебных занятиях)
	электронные
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование сети Интернет для подбора материалов, используемых при подготовке проектов, при проведении исследовательской деятельности, при подготовке домашнего задания
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем и потребителями	Соблюдение норм делового общения и деловой этики во взаимодействии с руководством, коллегами и социальными партнерами. Эффективность организации коллективной работы в профессиональной деятельности
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. Тестирование с целью самоконтроля на этапах проверки качества изученного материала и закрепления изученного материала. Самоконтроль результата выполнения индивидуального задания
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление устойчивого интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Отслеживание изменений в области профессиональной деятельности. Умение анализировать свой уровень владения технологиями