

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, 2022

ББК 74.57

Р 13

**Согласована:**

Зав. библиотекой

\_\_\_\_\_Ильютенко С.Н.

11.05.2022 г.

**Рассмотрена и  
рекомендована:**

ЦМК  
общеобразовательных  
дисциплин

Протокол № 9  
от 11.05.2022 г.

Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_Елаш В.В.

**Утверждаю:**

Зам. директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_Панаскина Л.А.

11.05.2022 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык / Сост. Е. В. Дробышевская. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022. - 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., 2022

© Мичуринский филиал

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022

## **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,<br>в том числе: | 79          |
| - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося     | 64          |
| - самостоятельной работы обучающегося                       | 15          |
| <b>3 курс</b>   |             |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося,<br>в том числе: | 75          |
| - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося     | 62          |
| - самостоятельной работы обучающегося                       | 13          |
| <b>4 курс</b>   |             |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося,<br>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.<br/>Курс страноведения</b>                      |  | <b>79</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1<br/>Федеративная<br/>Республика<br/>Германия</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><b>1.Лексика.</b> Федеративная республика Германия: страна и люди.<br>Государственное устройство Германии.<br>Символика Германии. Немецкие федеральные земли: Бавария. Россия и Германия в сравнении друг с другом.<br>Краткий экскурс в историю Германии.<br>Праздники Германии. Погода, метеорологические условия, климат.<br><b>2.Грамматика.</b> Структура немецкого предложения. Имя числительное.<br>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<br/>Знаменитые люди Германии</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 16          | 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.<br><b>2.Грамматика.</b> Склонение имен существительных, прилагательных.  |             |                  |
|  | <b>Практические занятия</b>  |             |                  |
|  | 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<br/>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>   |             |                  | 8 |
|                                     | <b>Практические занятия</b>   |             |                  |   |
|                                     | <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<br/>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.<br><b>2.Грамматика.</b> Сложноподчиненное предложение. Сослагательное наклонение. Способы выражения косвенной речи.  |             |                  |
|  | <b>Практические занятия</b>   |             |                  |
|  | 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. |             | 1                |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |             |                  |

| 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><br><b>Немецкоязычные страны</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|  | <b>1.Лексика.</b> Австрия. Швейцария. Люксембург. Лихтенштейн.<br><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><br><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)<br><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><br><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.<br><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><br><b>Питательные вещества</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |             |                  |
|  | <b>1.Лексика.</b> Питательные вещества. Приготовленный на Земле - потребленный в космосе (часть 2) В кафе.<br><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.<br/>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>   |             |                  |
| <p><b>Тема 2.4</b><br/><b>Белки</b></p> | <b>Содержание учебного материала</b>  |             |                  |
|   | <p><b>1.Лексика.</b> Белок. Холодные блюда и закуски.</p>   |             | 2                |
|   | <p><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<br/>Жиры</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|   | <b>1.Лексика.</b> Жиры. Маргарин. В продуктовом магазине.<br><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<br/>Углеводы</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|   | <b>1.Лексика.</b> Углеводы. Супы-бульоны. В столовой.<br><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<br/>Витамины</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|  | <b>1. Лексика</b> Витамины. Роль витаминов в здоровом питании человека.<br><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<br/>Минеральные вещества</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|  | <b>1. Лексика.</b> Минеральные вещества. Поваренная соль.<br><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><br/><b>Вода</b></p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   |             |                  |   |
|  | <p><b>1.Лексика.</b> Вода. В гостинице. Который час?<br/>Обобщающее повторение.<br/><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<br/>Картофель</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|   | <i>Лексика.</i> Картофель. Блюда из картофеля. В ресторане.<br><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<br/>Рыба и рыбопродукты</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 2                |
|   | <b>1.Лексика.</b> Рыба и рыбопродукты В рыбном магазине<br><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<br/>Мясо</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 3                |
|                                     | <b>1.Лексика.</b> Мясо. Мясо- ценный пищевой продукт. Признаки испорченного мяса.<br><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<br/>Мясные продукты</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |             | 3                |
|                                     | <b>1.Лексика.</b> Мясные продукты. В отделе колбасных изделий. В кафе. Мясо птицы.<br><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<br/>Пряности и приправы</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>   |             |                  |
|  | <b>1.Лексика.</b> Пряности, приправы. Диалог «Ужин». Приправы к мясным блюдам.<br><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<br/>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», 2020. – 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», 2020. – 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: 12.03.2022. – Загл. с экрана

И-Р 2. ЭБС «Book. ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . - Дата обращения: 12.03.2022. – Загл. с экрана

И-Р 3. Мир словарей [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://mirslovarei.com/>. - Дата обращения: 12.03.2022. – 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/<br/>темы</b>                        | <b>Применяемые<br/>активные и<br/>интерактивные<br/>методы</b> | <b>Краткая характеристика</b>  |
|---|--|--|
| <b>Раздел 1.<br/>Курс страноведения</b>         |  |  |
| Тема 1.1<br>Федеративная<br>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<br>Знаменитые<br>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<br>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<br>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<br>Немецкоязычные страны                                  | Метод проектов с использованием компьютерных технологий | Подготовка, презентация проектов о немецкоязычных странах (Австрия, Швейцария, Люксембург, Лихтенштейн)  |
| Тема 1.6.<br>Защита окружающей среды в век энергетики и информации | Групповая дискуссия<br>Анализ конкретной ситуации       | Коллективное обсуждение темы «Энергетика будущего»:<br>- АЭС в России;<br>- возможен ли отказ от использования атомной энергии;<br>- источники энергии для электростанций: солнечная, водная энергия и т.д.<br>- обеспечение энергией Вашего города<br>- проблема экономии энергии |
| <b>Раздел 2. Курс перевода общих текстов по специальности</b>      |   |  |
| Тема 2.1<br>Еда и пищевые продукты                                 | Эвристическая беседа                                    | Коллективное обсуждение темы значения питания для здоровья человека на немецком языке  |
| Тема 2.2<br>Здоровое питание                                       | Групповая дискуссия                                     | Коллективное обсуждение факторов и значения здорового питания на   |

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|   |                      | немецком языке.   |
| Тема 2.3<br>Питательные вещества                        | Ролевая игра         | Составление и инсценировка диалогов в парах с использованием шаблонов и активной лексики по теме «Беседа в кафе»                      |
| Тема 2.7<br>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<br>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<br>Картофель                                   | Презентация          | Представление и коллективное обсуждение творческих работ на тему «Рецепт блюда из картофеля с мясом»                                  |
| Тема 3.2<br>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<br>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<br>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   |