

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

И.А. Ивашкина

27.08.2020 года

Рабочая программа разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Овчинникова Г.Н. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Общегуманитарных и социально-экономических дисциплин». Протокол №1 от 27 августа 2020 года *Ивашкина*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж», протокол №1 от 28 августа 2020 года

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа (далее Программа) учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	164
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	146
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные работы	-
практические занятия	142
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		14	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Тематика практических занятий Фонетический материал - основные звуки и интонации немецкого языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Тематика практических занятий Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Раздел 2. Развивающий курс		84	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни,	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал:	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.

учебный день, выходной день	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - образование и употребление глаголов	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.4. Досуг	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов - использование глаголов для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов - местоимения: указательные с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами - неопределенные местоимения. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различия их функций	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением - сложноподчиненные предложения с союзами - дифференциальные признаки глаголов - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением -сложноподчиненные предложения с союзами -сложноподчиненные предложения Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.11 Профессии, карьера	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций.	6	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		46	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Тематика практических занятий	46	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		
	2. Типы организаций питания и работа персонала		
	3. Составление меню, названия блюд		
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование		
	5. Кухонная столовая и барная посуда		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане		
	7. Система закупок продуктов и их хранения		
	8. Организация работы официанта и бармена		
9. Кухня народов мира			
Самостоятельная работа Составление диалогов по темам. Подготовить презентации по теме 2 и 5 подготовка рефератов по темам 3, 8		18	ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК 09., ОК 10.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.3.1. Печатные издания

1. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей Deutsch für Colleges : учебник для СПО/ Н.В. Басова, Т.Коноплева Г. — М.: КноРус, 2018.
2. 79. Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Т.Г. Коноплева. — М.: КноРус, 2018
3. Голубев А.П. Немецкий язык для экономических специальностей: учебник для СПО / А.П. Голубев, Н.Г. Савельева, И.Б. Смирнова. — М.: КноРус, 2019

3.2.2. Электронные ресурсы

1. www.auslandsschulwesen.de
2. www.daf-portal.de
3. www.deutschland.de
4. www.deutsch-als-fremdsprache.de
5. www.duden.de
6. www.deutsche-kultur-international.de
7. www.dw-world.de
8. www.tatsachen-ueber-deutschland.de
9. www.dw.de video thema
10. <http://www.rpi.su/>
11. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений,

<p>профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</p>	<p>диалогов, тематических презентаций)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд)</p>