

**Приложение 4.3.21.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык
(немецкий)**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1
Г.И.Куванова
«30» 08 2014 г.

Разработчик:

Баркина Е. В. – преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной
учебной дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)» для профессиональных
образовательных организаций (Рекомендована ФГАУ «ФИРО» 21 июля 2015 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

В процессе изучения учебной дисциплины формируются 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.			
Вводно-коррективный курс			
Тема 1.1. Учеба	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия	10	
	1. Учёба. Презентация лексического материала. Активизация лексического материала в речи. Грамматика: Страдательный залог глагола. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	2
	2. Сложноподчиненное предложение. Речевые структуры в диалоге.	2	3
	3. Моя учеба. Работа с текстом.	2	
	4. 5.	2 2	
Самостоятельная работа обучающихся:		2	
<ul style="list-style-type: none"> • Лексико-грамматические упражнения и тесты; • Сочинение-миниатюра «Моя учеба». 			
Тема 1.2. Техникум. Моя специальность	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия	8	
	1. Активная лексика по теме.	2	
	2. Грамматика: Инфинитивные группы и обороты. Парные союзы.	2	2
	3. Речевые структуры в диалоге	2	3
	4. Текст «Мой техникум»	2	
Самостоятельная работа обучающихся:		2	
<ul style="list-style-type: none"> • Лексико-грамматические упражнения и тесты; • Сообщение «Мой колледж, моя специальность» 			
Раздел 2.			
Основной курс			
Тема 2.1. Питание и продукты питания	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия	10	
	1. Активная лексика по теме.	2	
	2. Глагол (основные формы, спряжение, модальные глаголы).	2	2
	3. Предлоги, требующие дательного падежа. Словообразование.	2	3
	4. Текст «Питание и продукты питания». Работа с текстом.	2	
5. Текст «Здоровое питание». Работа с текстом.	2		

	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> Лексико-грамматические упражнения и тесты; Эссе «Основные заповеди здорового питания» 	2		
Тема 2.2. Питательные вещества. Белки. Жиры. Углеводы	Содержание учебного материала	20		
	Практические занятия	16		
	1.	Питательные вещества. Активная лексика по теме. Текст «Питательные вещества»	2	
	2.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	2
	3.	Белки. Введение лексики по теме. Диалог.	2	3
	4.	Текст «Белки»	2	
	5.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	6.	Жиры. Введение лексики по теме. Текст «Жиры».	2	
	7.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
8.	Углеводы. Введение лексики по теме. Текст «Углеводы»	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> Лексико-грамматические упражнения и тесты; Текст «Приготовлена на Земле – употребляется в космосе» 	4		
Тема 2.3. Витамины Минеральные вещества	Содержание учебного материала	14		
	Практические занятия	12		
	1.	Витамины. Активная лексика по теме. Текст «Витамины»	2	
	2.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	2
	3.	Минеральные вещества. Введение лексики по теме.	2	3
	4.	Текст «Минеральные вещества»	2	
	5.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
6.	Повторение тем. Зачет.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> Лексико-грамматические упражнения и тесты; Текст «Пищевая соль» 	2		
Тема 2.4. Вода Сахар Крахмал	Содержание учебного материала	22		
	Практические занятия	18		
	1.	Вода. Активная лексика по теме. Текст «Вода»	2	2
	2.	Диалоговая работа.	2	3
	3.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	4.	Сахар. Введение лексики по теме. Текст «Сахар»	1	
	5.	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ	1	
	6.	Диалоговая работа.	2	
7.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2		

	8.	Крахмал. Введение лексики по теме. Текст «Крахмал»	2	
	9.	Диалог «В продуктовом магазине»	2	
		Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
		<ul style="list-style-type: none"> Лексико-грамматические упражнения и тесты; Сообщение «Использование сахара в пищевой промышленности» 		
Тема 2.5. Овощи и зелень Фрукты и ягоды Картофель	Содержание учебного материала		24	
	Практические занятия		20	
	1.	Овощи. Активная лексика по теме. Текст «Овощи»	2	
	2.	Диалог «В овощном отделе»	2	2
	3.	Текст «Способы приготовления овощей»	2	3
	4.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	5.	Фрукты. Введение лексики по теме. Текст «Фрукты»	2	
	6.	Диалог «Ягоды и фрукты»	2	
	7.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	8.	Картофель. Введение лексики по теме. Текст «Картофель»	2	
9.	Текст «Блюда из картофеля»	2		
10.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
		<ul style="list-style-type: none"> Лексико-грамматические упражнения и тесты; Рецепты блюд из картофеля, овощей и фруктов. Сообщение «Хранение картофеля» 		
Тема 2.6. Мука и мучные изделия Хлеб Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		22	
	Практические занятия		18	
	1.	Мука и мучные изделия. Активная лексика по теме.	2	
	2.	Текст «Мука и мучные изделия»	2	
	3.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	2
	4.	Хлеб. Введение лексики по теме. Текст «Хлеб»	2	3
	5.	Речевые структуры в диалоге «В булочной».	2	
	6.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	7.	Кондитерские изделия. Введение лексики по теме. Текст.	2	
	8.	Диалог «В кондитерской»	2	
9.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
		<ul style="list-style-type: none"> Сообщение «Хранение муки»; Текст «Рис и его применение» 		
Тема 2.7.	Содержание учебного материала		18	

Мясо и мясные изделия	Практические занятия		14	
	1.	Мясо. Активная лексика по теме. Текст «Мясо»	2	
	2.	Диалог «В мясном отделе»	1	2
	3.	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ	1	3
	4.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	5.	Мясные изделия. Введение лексики по теме.	2	
	6.	Текст «Мясные изделия»	2	
	7.	Диалог «В колбасном отделе»	2	
	8.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	<ul style="list-style-type: none"> Речевые структуры по теме «Приветствия», «Служба сервиса в ресторане»; Составление диалога «В ресторане» 			
Тема 2.8. Рыба и рыбные изделия	Содержание учебного материала		10	
	Практические занятия		8	
	1.	Введение лексики по теме.	2	
	2.	Текст «Рыба и рыбные изделия»	2	2
	3.	Речевые структуры в диалоге.	2	3
	4.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	<ul style="list-style-type: none"> Речевые структуры по теме «Предложения», «Заказ»; Составление диалога «В ресторане» 			
Тема 2.9 Яйца и блюда из яиц	Содержание учебного материала		10	
	Практические занятия		8	
	1.	Активная лексика по теме.	2	
	2.	Текст «Яйца»	2	2
	3.	Текст «Блюда из яиц»	2	3
	4.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	<ul style="list-style-type: none"> Лексика по теме «Посуда и приборы»; Составление диалога «В ресторане» 			
Тема 2.10. Горячие напитки. Алкогольные напитки	Содержание учебного материала		14	
	Практические занятия		12	
	1.	Горячие напитки. Активная лексика по теме. Текст.	2	
	2.	Диалог «Завтрак»	2	2
	3.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	3
4.	Алкогольные напитки. Введение лексики по теме. Текст.	2		

	5.	Диалог «В ресторане»	2	
	6.	Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
		• Речевые структуры по теме «Этикет обслуживания»;		
		• Составление диалога «В ресторане»		
Тема 2.11. Приправы и пряности	Содержание учебного материала		14	
	Практические занятия		12	
	1.	Приправы и пряности. Активная лексика по теме.	2	
	2.	Текст «Приправы и пряности»	2	2
	3.	Речевые структуры в диалоге «Ужин»	2	3
	4.	Текст «Действие приправ»	2	
	5.	Диалог «В кафе»	2	
	6.	Повторение тем курса. ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ	1 1	
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
		• Речевые структуры по теме «Прощание», «Расчет с посетителями»;		
		• Составление диалога «В ресторане»		
Всего:			198	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Немецкий язык в сфере общественного питания, Людмила Жебит, 2015
<https://avidreaders.ru/book/nemeckiy-yazyk-v-sfere-obschestvennogo-pitaniya.html>

Дополнительные источники:

1. Немецкий язык, Бирюкова М.А., 2015,
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
2. Немецко-русские и русско-немецкие словари.

Интернет-ресурсы:

1. www.auswaertiges-amt.de
2. www.auslandsschulwesen.de
3. www.bundestag.de
4. www.daf-portal.de
5. www.deutschland.de
6. www.deutsch-als-fremdsprache.de
7. www.duden.de
8. www.deutsche-kultur-international.de
9. www.dw-world.de
10. www.goethe.de
11. www.klett-edition-deutsch.de
12. www.tatsachen-ueber-deutschland.de

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых студентами знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются комплекты оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Знания:	
значение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны изучаемого языка;	Выполнение тестов. Собеседование Ответы на вопросы Дифференцированный зачет
языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;	Выполнение тестов. Сообщения по темам. Диалоги и др Дифференцированный зачет
лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;	Работа над проектами. Доклады Рефераты. Дифференцированный зачет
языковой материал повседневного и профессионального общения.	Сообщения по темам. Устный фронтальный и индивидуальный опрос. Тестирование. Самостоятельная работа. Перевод. Реферат Дифференцированный зачет
Умения:	

Говорение	Монологи. Диалоги. Собеседование Ответы на вопросы Дифференцированный зачет
Аудирование	Выполнение тестов. Собеседование Практические упражнения. Перевод текста. Дифференцированный зачет
Чтение	Чтение. Доклады Дифференцированный зачет
Письменная речь	Тесты. Диктанты. Сочинения. Дифференцированный зачет