



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
для профессии социально-экономического профиля
43.01.09 Повар, кондитер
на базе среднего общего образования
с получением среднего полного

2017 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г., № 1569

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

урманитарного цикла

Протокол № 1, дата « 28 » 08 2014 г.

Председатель комиссии К.С.И.
/ Амурин /

Протокол № __, дата « __ » 20 __ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » 20 __ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » 20 __ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 1 от « 28 » 08 2014 г.

Председатель И.И. / Вулицин О.А.

Протокол № __ от « __ » 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Составитель: Лубова Е.С., преподаватель иностранного языка ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний Ковалева Т.С., методист ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p><i>Общие умения</i></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора,</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Количественные местоимения.</p> <p>Глагол, понятие глагола-связки.</p>

	<p>при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p>	
--	--	--

	<p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и</p>

	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
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 в часах
Объем образовательной программы	48
практические занятия	34
самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация -зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал по теме	2	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал по теме.	2	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал по теме.	2	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал по теме	2	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал по теме	2	
	Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал по теме	2	

<i>персонала</i>	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал по теме	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		<i>OK 1-5,9,10</i>
<i>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд» Грамматический материал по теме.	2	
	Освоение лексического материала по темам: «Виды меню и структура меню» Грамматический материал по теме	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить меню ресторана, кафе.		<i>OK 1-5,9,10</i>
<i>Тема 4. Кухня.Производственные помещения и оборудование</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал по теме.		
<i>Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал по теме.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		<i>OK 1-5,9,10</i>
<i>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.	2	
	Грамматический материал по теме.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»		OK 1-5,9,10
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	OK 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме.		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	2	OK 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал по теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему « обслуживание в баре»		OK 1-5,9,10
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	6	OK 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал по теме.	2	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал по теме.	2	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал по теме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов		
Промежуточная аттестация-зачет		2	
		Всего	36

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), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

1. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для СПО / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017.

Дополнительные источники:

1. Электронный словарь АBBYY Lingvo1.2. 2017.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 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; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; 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. имена прилагательные в положительной, сравнительной и</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p> <p>выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
---	---	---

<p>превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
--	--	--