

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
общепрофессиональный цикл
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019

Рабочая программа дисциплины Иностранный язык (немецкий) в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22 декабря 2016 г № 44898)
Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Составитель: Тягунова В.Е., преподаватель ГБПОУ ВО «СПК»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
Цикловой методической комиссией
общеобразовательной подготовки

Председатель

Л.В. Матюнина Л.В. Матюнина
11.01.2019 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Л.В. Соломин Л.В. Соломин
19.06 2019 г.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: ФИО, должность ГБПОУ ВО "СПК"

Ретисова А.А. методист

Содержательная экспертиза: ФИО, должность ГБПОУ ВО "СПК"

Матюнина Л.В. председатель ЦМК

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: ФИО, должность, полное название ОУ СПО ю или ВО

Родионова Н.С. декан факультета экономики и управления, зав кафедрой сервиса и ресторано-кафе-бизнеса, ф.т.н., профессор РТФОВ ВО "ВТЭИТ"



СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	15
3. Условия реализации дисциплины	20
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	21
5. Приложение 1	25
6. Приложение 2	27
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной 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:

Базовая часть -36 часов

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за</p>	<p>Знать 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;</p> <p>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;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артиктор: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артиктора. Употребление существительных без артиктора.</p>

	<p>разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, 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></p> <p>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</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>Понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Prasens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum, спряжение модальных глаголов. спряжение неправильных глаголов.</p>
--	---	---

	<p>стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>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.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и 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</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное</p>

	профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	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 профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК) :

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формироваться профессиональные компетенции (ПК) :

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд ,кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК.1.1 Подготавливать рабочее место ,оборудование,сырье,исходные материалы для обработки сырья ,приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.1.2 Осуществлять обработку ,подготовку овощей,грибов,рыбы,нерыбного водного сырья,мяса,домашней птицы,дичи,кролика.

ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд ,кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,кулинарных изделий из мяса,домашней птицы,дичи,кролика.

Приготовление ,оформление и подготовка к реализации блюд ,кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента:

ПК.2.1 Подготавливать рабочее место ,оборудование,сырье,исходные материалы для приготовления горячих блюд ,кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.2.2 Осуществлять приготовление ,непродолжительное хранение бульонов,отваров разнообразного ассортимента.

ПК.2.3 Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК.2.4 Осуществлять приготовление ,непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента .

ПК.2.5 Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,грибов,круп,бобовых ,макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК.2.6 Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок из яиц,творога,сыра,муки разнообразного ассортимента.

ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК.2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК.4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК.5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК.5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК.5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Вариативная часть -24 часа

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований работодателей для повышения конкурентных способностей на региональном рынке труда.

В соответствии с требованиями, основанными на условиях подготовки квалифицированных рабочих, обучающиеся должны свободно владеть разговорной лексикой профессиональной направленности по изучаемым темам и применять ее в дальнейшей профессиональной деятельности. Для этого они должны овладеть необходимыми лексическими единицами и определенным грамматическим минимумом.

В связи с выделением часов на вариативную часть введены темы «Профессиональная деятельность специалиста» и «Поездка за границу».

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

Диалогическая речь

Совершенствование умений участвовать в диалогах-расспросах, диалогах-побуждениях к действию, диалогах-обмене информацией, в диалогах смешанного типа, включающих элементы разных типов диалогов на основе расширенной тематики, в ситуациях официального и неофициального повседневного общения, включая профессионально-ориентированные ситуации.

Развитие умений:

- участвовать в разговоре, беседе в ситуациях повседневного общения, обмениваясь информацией, уточняя ее, обращаясь за разъяснениями, выражая свое отношение к высказываемому и обсуждаемому;
- беседовать при обсуждении книг, фильмов, теле- и радиопередач;

- участвовать в полилоге, в том числе в форме дискуссии с соблюдением речевых норм и правил поведения, принятых в странах изучаемого языка, запрашивая и обмениваясь информацией, высказывая и аргументируя свою точку зрения, возражая, расспрашивая собеседника и уточняя его мнения и точки зрения, беря на себя инициативу в разговоре, *внося пояснения/дополнения*, выражая эмоциональное отношение к высказанному обсуждаемому/прочитанному/увиденному.

Монологическая речь

Развитие умений публичных выступлений, таких как: сообщение, доклад, представление результатов работы по проекту, ориентированному на выбранный профиль.

Развитие умений:

- подробно/кратко излагать прочитанное/прослушанное /увиденное;
- описывать события, излагать факты;
- представлять свою страну и ее культуру в иноязычной среде, страны изучаемого языка и их культуры в русскоязычной среде;
- высказывать и аргументировать свою точку зрения; делать выводы; оценивать факты/события, происходящие в современной жизни.

Аудирование

Дальнейшее развитие умений понимать на слух (с различной степенью полноты и точности) высказывания собеседников в процессе общения.

- понимать основное содержание устных диалогов, монологов и полилогов, теле- и радиопередач по знакомой и частично незнакомой тематике.
- относительно полно понимать высказывания носителей языка в наиболее типичных ситуациях повседневного общения и элементарного профессионального общения.

Развитие умений:

- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним;
- извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию;

Чтение

Дальнейшее развитие всех основных видов чтения текстов профессиональной направленности:

ознакомительного чтения – с целью понимания основного содержания;

- изучающего чтения – с целью полного понимания информации прочитанных текстов для ориентировки в ситуациях повседневного общения, а также научно-популярных статей в рамках выбранной профессии;
- просмотрового/поискового чтения – с целью извлечения необходимой/искомой информации из текста, статьи или нескольких статей, информационно-справочного материала.

Развитие умений:

- выделять необходимые факты/сведения;
- отделять основную информацию от второстепенной;
- определять временную и причинно-следственную взаимосвязь событий и явлений;
- прогнозировать развитие/ результат излагаемых фактов/событий;
- обобщать описываемые факты/явления;

- оценивать важность/новизну/*достоверность* информации;
- понимать смысл текста и его проблематику, используя элементы анализа текста;
- отбирать значимую информацию в тексте /ряде текстов для решения задач профессиональной деятельности.

Письменная речь

Развитие умений:

- писать личное и деловое письмо: сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка (автобиография, резюме, анкета);
- излагать содержание прочитанного/прослушанного иноязычного текста* в тезисах, рефератах, *обзорах*;
- описывать события/факты/явления; сообщать/запрашивать информацию, выражая собственное мнение/суждение.

Перевод

На профильном уровне необходимо осуществлять развитие профессионально-ориентированных умений письменного перевода текстов с иностранного языка на русский. При обучении письменному переводу как двуязычной коммуникативной деятельности обучающиеся овладевают:

- навыками использования толковых и двуязычных словарей, другой справочной литературы для решения переводческих задач;
- навыками использования таких переводческих приемов, как замена, перестановка, добавление, опущение, калькирование;
- технологией выполнения таких типов письменного перевода, как полный\выборочный письменный перевод;
- умениями редактировать текст на родном языке;
- уметь справляться с возможными переводческими трудностями и путями их преодоления, с типами безэквивалентной лексики и способами ее передачи на родном языке, типами интернациональной лексики и таким явлением, как «ложные друзья переводчика». Иноязычными материалами для перевода служат тексты, соотносимые по своей тематике с выбранной профессией.

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

- правила правописания;
- правила совершенствование орфографических навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу профессиональной направленности;
- способы совершенствования слухо-произносительных и ритмико-интонационных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу.
- лексический минимум профессиональной направленности и методы его реализации;
- знать способы развития навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики профессиональной направленности,
- наиболее распространенные устойчивые словосочетания, реплики-клише речевого этикета, характерные для культуры стран изучаемого языка, а также термины в рамках выбранной профессии

- способы совершенствования навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложноподчиненных и сложносочиненных предложениях
-
- способы совершенствования навыков распознавания и употребления в речи видовременных форм глаголов ;
- функциональную значимость предлогов и совершенствование навыков их употребления в речи: во фразах, выражающих направление, время, место действия;
- систематизировать знания о месте наречий в предложении; о разных средствах связи в тексте для обеспечения его целостности
- навыки самоконтроля правильности лексико-грамматического оформления речи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	60
Обязательная нагрузка во взаимодействии с	58

преподавателем	
<i>в том числе:</i>	
лекции	Не предусмотрено
уроки	48
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	10
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Консультации	Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося	2
Промежуточная аттестация (консультация перед экзаменом, экзамен	Не предусмотрено
Форма аттестации по семестрам: 5 семестр- дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык (немецкий) в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<p>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Освоение лексического материала по теме « Продукты питания и способы кулинарной обработки»</p> <p>Грамматический материал: Местоимения(личные, притяжательные -склонение).Немецкие падежи, Виды немецких предложений и порядок слов в них. - простые нераспространенные предложения и предложения с составным сказуемым.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Освоение лексического материала по теме «Типы предприятий общественного питания и работа персонала»</p> <p>Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля, образование и употребление глаголов в в Präsens</p>	<p>4</p>
<p>Тема 3. Составление меню.</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Освоение лексического материала по теме «Составление меню.Названия блюд»</p> <p>Освоение грамматического материала:спряжение слабых и сильных глаголов в Imperfekt</p>	<p>4</p>

Названия блюд	спряжение неправильных глаголов	
	Практическое занятие №1 Составление меню (по выбору)	2
Тема 4. Кухня.Производственные помещения и оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Освоение лексического материала по теме: «Кухня. Производственные помещения и оборудование» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	
Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Временная форма Plusquamperfekt. основные правила употребления	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Освоение лексического материала по теме «Обслуживание посетителей в ресторане» Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения, падежные окончания существительных	
	Практическое занятие № 2 Составление диалога «В ресторане»	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Освоение лексического материала по теме «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: Инфинитив, инфинитивные конструкции.	

Тема 8. Организация работы официанта и бармена	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Лексический материал по теме «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Временные формы страдательного залога	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Освоение лексического материала по теме « Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд» Грамматический материал: Грамматические средства для выражения будущего времени: Futurum. Спряжение модальных глаголов.	
	Практическое занятие № 3 : Работа с текстами «Кухни народов мира»	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить презентации по теме «Национальные кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов	2
Тема 10 Профессиональная деятельность спе- циалиста.	Освоение лексического материала по теме «Профессиональная деятельность специалиста» Грамматический материал: - повторение времён страдательного залога; - повторение правила согласования времён; - систематизация знаний о косвенной речи; пунктуация. Введение лексики. Актуализация лексики в упражнениях. Выполнение упражнений на развитие лексико-грамматических навыков, навыков устной речи. Работа с текстом по теме. Выполнение упражнений на развитие лексико-грамматических навыков, навыков устной речи. Выполнение грамматических тестов. Аудирование.	12
	Практическое занятие № 4 Составление и заполнение резюме	2
Тема 11 Поездка за границу.	Освоение лексического материала по теме «Поездка за границу» Грамматический материал:	12

	<ul style="list-style-type: none"> - словообразование; - предлоги и их употребление; - фразовые глаголы; - употребление инфинитива и инфинитивных оборотов в разговорной речи; <p>распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения.</p> <p>Введение лексики. Актуализация лексики в упражнениях. Работа с текстом по теме. Выполнение упражнений на развитие лексико-грамматических навыков, навыков устной речи. Развитие монологической и диалогической речи. Аудирование</p>	
	Практическое занятие № 5 Составление диалога «В аэропорту»	2
	Всего	60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета – Иностранного языка; лабораторий – не предусмотрено

Оборудование учебного кабинета:

- Доска учебная

- Рабочее место преподавателя

- Рабочие места обучающихся

- Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования

- Мебель для использования аппаратуры

Технические средства обучения:

Магнитофон

Ноутбук преподавателя с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1 Печатные издания

1. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2018. — 409с.

2. Басова Н.В., Ватлина Л.И. и др. «Немецкий для технических ВУЗов», под общей редакцией Н. Б. Басовой, 15 -е издание дополненное и переработанное. Ростов-н/Д: Феникс, 2018-512 с.

3. Овчинникова А.В., Овчинников А.Ф. 500 упражнений по грамматике немецкого языка. – Москва: «Иностранный язык», 2016. — 320с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Алексеева Н.П. Немецкий язык: учебное пособие / Н. П. Алексеева. - 2-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-9765-1496-6. - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1066025>

2. Васильева М.М. Немецкий язык: туризм и сервис: учебник / М.М. Васильева, М.А. Васильева. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939858>

3. Васильева М.М. Практическая грамматика немецкого языка: Учебное пособие / Васильева М. М., Васильева М. А., 14-е изд., перераб. и доп. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - ISBN 978-5-98281-413-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/474619>

4. Жебит Л. И. Немецкий язык в сфере общественного питания / Жебит Л.И. - Мн.: Вышэйшая школа, 2015. - 271 с.: ISBN 978-985-06-2602-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/507837>

5. Коплякова Е.С. Немецкий язык для студентов технических специальностей : учеб. пособие / Е.С. Коплякова, Ю.В. Максимов, Т.В. Веселова. - Москва: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2016. - 272 с. - ISBN 978-5-91134-728-4 (ФОРУМ); ISBN 978-5-16-006565-6 (ИНФРА-М). - Текст: электронный. - URL: Режим доступа : <http://znanium.com/catalog/product/5351>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <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; 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</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</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 дифференцированного зачета: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Общие умения 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> 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, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания,</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объём высказывания не</p>	

<p>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> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной</p>	<p>менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p> <p>-Умение понять логические</p>	
--	--	--

жизни.	<p>связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте. 	
--------	---	--

Приложение 1

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Результаты(освоенные ОК)	Основные показатели оценки результатов.	Формы и методы контроля и оценки.
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>участие в работе научно-студенческих обществ, -выступления на научно-практических конференциях, -участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/ специальностью</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач</p>	<p>- при проведении контрольных работ, дифференцированных зачетов</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала</p>	
<p>ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<p>- использование различных источников, включая</p>	

учетом особенностей социального и культурного контекста.	электронные, при изучении теоретического материала	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	
ОК .10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала	

Приложение 2

РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С

ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ

ЗАНЯТИЙ

ОК	Активные и интерактивные формы проведения занятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Учебная дискуссия по теме «Значимость моей будущей профессии для развития отрасли общественного питания»
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Поиск, просмотр и обсуждение учебного видеоролика «Собеседование при устройстве на работу»
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Учебная дискуссия «Я – будущий шеф-повар»
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Поиск, просмотр и обсуждение учебного видеоролика «Организация работы кафе»
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Деловая игра «Прием иностранной делегации»

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Подготовка презентации «Новые технологии в отрасли общественного питания»</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Практическое занятие «Составление и заполнение резюме при устройстве на работу»</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;

БЫЛО

СТАЛО

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения