

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 271 от «16» августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности
(немецкий)»

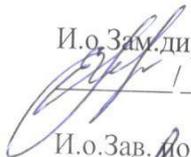
подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

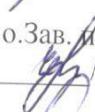
43.01.09 «Повар, кондитер»

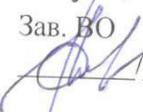
Одобрено на
педагогическом совете
протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

Буй 2021

СОГЛАСОВАНО

И.о. Зам. директора УПР
 / Е.В. Румянцева

И.о. Зав. по УМО
 / Н.В. Чернявская

Зав. ВО
 / С.А. Ошарина

Методист
 / М.В. Кушнир

РАССМОТРЕНО на заседании
предметной цикловой
комиссии
общеобразовательных
дисциплин
Протокол № 12
от «01» июня 2021 г

Председатель цикловой
комиссии
 / А.О. Гулин

Составитель:

 / Пряничников А.С.

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской
области»

Рабочая программа разработана в соответствии
Приказом Минобрнауки Российской Федерации
09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального
государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016
N44898) и с учетом соответствующей Примерной
основной образовательной программой

3

-ш

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.07«Иностраный в профессиональной деятельности (немецкий)» является обязательной частью обще профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	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 ЛР16-20, 23 ОК 1-9,11	<p><i>Общие умения</i> 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; <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</p>	<p>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 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 превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные местоимения jeder, jemand, mancher, etwas, beide, alle einige; Количественные числительные, дробные и порядковые числительные</p>

	<p>(порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <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 жизни.</p>	<p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum Perfekt, Futurum;</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</p>

	<p>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>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 профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации 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), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>	<p>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</p>

	<p>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>профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности (немецкий).**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	55
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
самостоятельная работа¹	11
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<i>Введение</i>	Немецкий язык в Европе: роль немецкого языка в современном обществе. Цели, задачи обучения немецкому языку в техникуме. Знакомство с учебной, справочной литературой, основными требованиями к изучению языка. Повторение основ фонетики, гласные и согласные звуки, буквосочетания, произношение, правила правописания.	2	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
<i>Тема 1.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 1-9, 11

Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p>Лексический материал по теме (продукты, овощи, фрукты способы приготовления).</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Местоимения (личные, притяжательные - склонение). Немецкие падежи, • Виды немецких предложений и порядок слов в них. • простые нераспространенные предложения и предложения с составным сказуемым. 		ЛР 16-20, 23
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (Выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.</p>	2	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Лексический материал по теме:</i> «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • - 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 	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23

	глаголов в Präsens.		
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	2	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	6	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» <i>Грамматический материал:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. 		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить меню ресторана, кафе.	1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» <i>Грамматический материал:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. 		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» <i>Освоение грамматического материала по теме:</i>		

<i>посуда</i>	<ul style="list-style-type: none"> Временная форма Plusquamperfekt. основные правила употребления. 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	1	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.</p>	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»</p>	1	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». <i>Грамматический материал по теме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Инфинитив, инфинитивные конструкции. 	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
<p>Самостоятельная работа: Закупки продуктов питания. Составление диалогов</p>	2		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» <i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Временные формы страдательного залога 	6	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.</p> <p>Составить диалоги на тему «обслуживание в баре»</p>	2	
<p>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» <i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Futurum. • Спряжение модальных глаголов. • 	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов</p>	1	
		<p>Дифференцированный зачет</p>	1
	<p>Всего</p>	55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для освоения рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий) в техникуме имеется учебный кабинет «Иностранный язык», в котором имеется свободный доступ в интернет во время учебного занятия.

Помещение кабинета немецкого языка удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 1178-02 с изменениями от 29.12.2008г), Оно оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по числу обучающихся;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- методические материалы для дистанционного обучения на облачном хранилище (презентации, конспекты, материалы по тестам,)

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, раздаточный материал, карточки с заданиями).
- информационно-коммуникативные средства;

- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий), рекомендованные или допущенные для использования в техникуме.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий для колледжей (Deutsch für Colleges). 5–е изд.– Ростов/Д: Феникс,2018–416с. (Серия «Среднее профессиональное образование».)
2. Русско-немецкие и немецко-русские словари.
3. Грамматический справочник.

3.2.2.Дополнительные источники и литература

1. Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь – Москва: КНОРУС, 2019 – 94с. (Среднее профессиональное образование).
2. Силаева Т.А. Грамматика немецкого языка в упражнениях и тестах. – Москва АСТ 2006 – 320 с.
3. Паремская Д.А. Немецкая грамматика. – Мн.: Выш. шк.,2000 – 350с.
4. Ковальчук А.Н. Немецкий язык: Основные лексические темы. Мн.: Выш. шк., 2001 - 253 с.
5. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. Словарь-справочник. – Киев: «Логос», 2000 – 352 с.
6. А. П Голубев «Немецкий язык для экономических специальностей» - ООО «КноРус» - 2014
7. Т.В Бурдаева «Немецкий язык для железнодорожных специальностей». – ООО КНОРУС - Москва - - 2021
8. А.П. Голубев «Немецкий язык для технических специальностей». – КНОРУС – Москва - 2020
9. Т. Камянова - «Сборник упражнений к основным правилам грамматики немецкого языка». – ООО «Интеллект-книга» Москва 2022
10. Разговорные темы по немецкому языку /под ред. И.Э. Новицкой. – СПб: Издательство «Корона. Век», 2021. – 160с.
11. А. Г Катаева - «Грамматика немецкого языка (А1)» - Москва – Юрайт – 2019
12. Л.И. Зими́на, И.Н. Мирославская - «Немецкий язык (А1 – А2)» Учебное пособие для СПО - Москва – Юрайт – 2019
13. Г.Г. Ивлева - «Справочник по грамматике немецкого языка» - Москва – Юрайт -2019
14. Г.М Лебедева - «700 новых устных тем по немецкому языку» - Москва «ООО Хит – Книга» 2020

ИНТЕРНЕТ – РЕСУРСЫ

1) © 2009-2019 Deutsch Online - школа немецкого языка - Версия

2.0 www.de-online.ru

2) www.-translation-blog.ru – Переводческий портал.

3) www.studygerman.ru - Изучение немецкого языка

4) www.germanlang.web-3.ru – Материалы по изучению немецкого языка

5) www.deutscherklub.ru – Сайт любителей немецкого языка и культуры

6) <https://studfiles.net/preview/2675139/> - Рабочая программа по немецкому языку

7) <http://www.allesklar.ru> - Фразы на немецком языке с переводом на русский язык с транскрипцией.

8) www.lingvo-online.ru (более 30 толковых словарей общей и отраслевой лексик

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности (немецкий).

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь - достаточно свободно пользоваться относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении, письме; - уметь самостоятельно работать со специальной литературой с целью получения профессиональной информации.	<u>Формы контроля обучения:</u> -домашние задания по изученным грамматическим темам; -практические задания по работе с информацией, документами; -подготовка пересказов текстов о будущей профессии	<u>Формы оценки результативности обучения:</u> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу. <u>Методы контроля направлены на проверку умения учащихся:</u> - отбирать и оценивать нужную информацию; -выполнять задания с опорой на образец;

		<p>-делать грамматические задания, опираясь на ранее изученный материал;</p> <p>-осуществлять исправление сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.</p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u></p> <p>-проведение итоговой аттестации в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.</p>
<p><i>Знать</i></p> <p>- лексический, грамматический, фонетический минимумы;</p> <p>-правила словообразования и сочетаемости слов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Дифференцированный Зачет</u></p>

