

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-------------------|
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 21 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 22 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий) разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий) относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Целью освоения дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий) является использование немецкого языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков немецкого языка у студентов для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 дисциплины:

объём образовательной программы – 40 часов, в том числе:
практических занятий – 36 часов, самостоятельная учебная работа
– 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| объем образовательной программы | 40 |
| учебная нагрузка обучающихся | 40 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 36 |
| самостоятельная учебная работа | 4 |
| Дифференцированный зачёт | |

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1.Сервировка стола | | 8 | 2 |
| Тема 1.1.Сервировка стола. Кухонные приборы | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Освоение лексического материала по теме: расположение на столе посуды и приборов. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Употребление существительных вещественных без артикля.</p> | 2 | 2 |
| Тема 1.2.Сервировка стола. Правила и традиции | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Освоение лексического материала по теме: правила и традиции сервировки стола. Расположение приборов на столе. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Артикль. Нулевой артикль. Употребление.</p> | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| Тема 1.3.Сервировка стола. Правила этикета за столом | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Практическое занятие Освоение лексического материала по теме: Расположение на столе посуды и приборов. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Артикль. Неопределённый артикль. Употребление и склонение. | | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Традиции сервировки стола в России и за рубежом». | 2 | 2 |
| Раздел 2. Производственные помещения | | 6 | 2 |
| Тема 2.1. Производственные помещения. Холодный цех | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и холодным цехом, знакомство с горячим цехом, знакомство с заготовочным и раздаточным цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования | | 2 |
| Тема 2.2. Производственные помещения. Горячий цех | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и с горячим цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. | | 2 |
| Тема 2.3. | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| Производственные помещения. Заготовочный и раздаточный цех | <p>Практическое занятие</p> <p>Знакомство с производственными помещениями и холодным цехом, знакомство с горячим цехом, знакомство с заготовочным и раздаточным цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.</p> | | 2 |
| Раздел 3. Питание | | 18 | 3 |
| Тема 3.1. Основы правильного питания. | Содержание учебного материала | 6 | |
| | <p>Практическое занятие</p> <p>Понятие «правильное питание». Как научиться правильно питаться? Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: сложные составные имена существительные. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.</p> | | 2 |
| Тема 3.2. Составление рациона правильного питания | Содержание учебного материала | 2 | |
| | <p>Практическое занятие</p> <p>Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: сложные составные имена существительные. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.</p> | | 2 |
| Тема 3.3. Вегетарианство | Содержание учебного материала | 4 | |
| | <p>Практическое занятие</p> <p>Термин «вегетарианство». Истоки и история развития вегетарианства. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков монологической речи.</p> | | 2 |
| Тема 3.4. | Содержание учебного материала | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Составление меню по калорийности | Практическое занятие Таблица блюд по калорийности. Блюда из овощей, мяса и рыбы. Кондитерские изделия. Лексика: лексические единицы по новой теме, их орфографические и слухо-произносительные модели. Тренировка лексико-грамматических структур. Совершенствование навыков поискового чтения. | | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Совершенствование навыков чтения с извлечением основного содержания текста. Высказывание своего мнения по предложенной проблеме. Развитие умений работы в группе. | 2 | 3 |
| Раздел 4. Рецепты | | 8 | 2 |
| Тема 4.1. Рецепты мясных блюд | Содержание учебного материала Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из мяса. Время приготовления мясных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов. | 2 | 2 |
| Тема 4.2. Рецепты рыбных блюд | Содержание учебного материала Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из рыбы и морепродуктов. Время приготовления рыбных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов. | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 4.3. Рецепты блюд из овощей | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из овощей. Время приготовления рыбных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов. | | 2 |
| Тема 4.4. Рецепты. Приготовление сладких блюд. | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из мяса, приготовление 2-3 блюд и морепродуктов, время приготовления и усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов, изучение видов фруктов, составление таблицы фруктовых диет, составление качественной характеристики фруктов, приготовление 2-3 блюд из фруктов и ягод. Грамматика: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения. | | 2 |
| | Контрольная работа | 1 | 2 |
| | Дифференцированный зачет | 2 | 2 |

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по иностранному языку;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическая литература;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и средствами вывода звуковой информации;

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Официальные издания

1.1. Нормативно-правовые документы

1. Приказ Министерства просвещения российской федерации Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» от 7 ноября 2018 года N 190/1512. <http://docs.cntd.ru/document/542637893>

1. Федеральный закон о внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 21 декабря 2018 г. <http://docs.cntd.ru/document/552008604/>

2. Основная учебная литература

1. Бим, Л., Садомова, Л.В., Лытаева, М.А. Немецкий язык. 10 класс, учебник для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни / И. Л. Бим, Л.В. Садомова, М.А. Лытаева; Рос. Акад. Наук, Рос. Акад. Образования – М.: Просвещение, 2017. – 215с. – (Профессиональное образование).

2. Хайрова, Н.В., Синельщикова, Л.В., Бондарева, В.Я., СПО «Немецкий язык для технических колледжей» / Н.В. Хайрова, Л.В. Синельщикова, В.Я. Бондарева – Ростов – на – Дону: Издательство Феникс, 2016 г. – 299с. – (Профессиональное образование).

3. Дополнительная учебная литература

1. Миляева, Н.Н. «Учебник и практикум для СПО» / Н.Н. Миляева. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 г. – 205с. – (Профессиональное образование).

2. Басова, Н.В., Коноплева, Т.Г. Немецкий язык для колледжей /Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. — Ростов-на-Дону: Издательство Феникс, 2016. – 216 с. – (Профессиональное образование).

4. Информационные ресурсы сети Интернет

1.Международный центр современных методик преподавания DIOO www.dioo.ru (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

2. Ресурсный центр информационных технологий в обучении языку www.itlt.edu.ntsru.ru (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)
3. Филолингвистика изучение иностранных языков www.filolingvia.co (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)
4. Немецкая грамматика с упражнениями www.mein-deutschbuch.de/lernen.php?menu_id=1 (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)
5. Чтение <http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebitesize/german> (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)
6. Тренировка произношения <http://www.youtube.com/watch?v=WEx82YEGVEI> (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Компетенции | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p> | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>✓ В области письма и письменной речи: составить письменное сообщение по предложенной теме, сделать письменный перевод текста, составить резюме, заполнить анкету, выполнить письменно-речевые упражнения, обусловленные процессом чтения, аудирования или устного общения, писать личные письма; заполнять формуляры, составлять планы, тезисы устного/письменного сообщения; письменно изложить прочитанное.</p> <p>✓ В области чтения: владеть просмотровым, ознакомительным, изучающим и поисковым видами чтения, сочетать ознакомительное и изучающее чтение при работе с информационными текстами, определять содержание текста по знакомым лексическим единицам, читать тексты с пониманием основного содержания, пользоваться двуязычными словарями и справочной литературой, работать с информацией: фиксировать содержание, искать, выделять и обобщать нужную информацию.</p> <p>✓ В области аудирования: распознавать отдельные звуки в словах, понимать просьбы преподавателя, понимать общее содержание текстов для аудирования, полностью понимать сообщения, построенные на знакомом языковом материале, понимать и реагировать на устные высказывания партнеров по общению</p> <p>✓ В области говорения: правильно употреблять разговорные формулы, клише, делать высказывания о</p> | <p>Текущий контроль: рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине.</p> <p>Промежуточный контроль: тесты; фронтальный опрос; индивидуальный опрос, рефераты, доклады.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p> | <p>себе и окружающем мире, осуществлять диалогическое общение на основе знакомого языкового материала, подготовить рассказ, сообщение на бытовые темы, пересказать текст, составлять диалоги разного характера: этикетный, диалог-расспрос, диалог-побуждение.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных ✓ В области фонетики: буквы алфавита изучаемого языка, основные буквосочетания, правила чтения и правописания, ритмико-интонационные особенности различных типов предложений ✓ В области морфологии: образование множественного числа и падежи имени существительного, употребление и склонение артиклей немецкого языка, спряжение глаголов “haben”, “sein” в настоящем и прошедшем времени, спряжение модальных глаголов, правильное употребление степеней сравнения прилагательных и наречий, склонение личных, притяжательных местоимений; ✓ В области лексики: устойчивые выражения, распространенные разговорные формы, клише (обращение, приветствие, благодарность...), лексику, относящуюся к изучаемым темам, многозначность слов. | |
|---|---|--|