

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
«НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»**

**Специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»
II-IV курс**

базовой подготовки

Ветлужский район,
2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г №384.

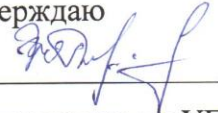
Разработчик: преподаватель ГБПОУ «Ветлужский
лесоагротехнический техникум» Смирнова Елена Зиновьевна.

Рассмотрена
на заседании методической комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1 от 21. 09. 2015года

Руководитель  (Грибанова Л.В.)

Утверждаю


Зам. директора по УПР
Ю.Н. Мерлугов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» («НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») обучающийся должен знать:

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

Техник-технолог 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 81 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	162
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
Итоговая аттестация в форме зачета (4 зачета), дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» («НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»)

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. Основной модуль			12	
II курс Тема 1.1. Социально – бытовая тематика	Содержание учебного материала		12	
	1	Каникулы.		Ознакомительный
	2	Сложносочинённое предложение. Сложноподчинённое пр. Прид. предложения времени.		Репродуктивный
	3	В универмаге.		Репродуктивный
	4	Белок.		Репродуктивный
	5	Придаточные дополнительные предложения.		Репродуктивный
	1	Практические занятия.		
	2	Сложносочинённое, сложноподчинённое предложение. Придат.предложение времени.		
	3	Каникулы. Придаточные дополнительные предложения.		
	4	В универмаге. Белок.		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Диалог «Каникулы».		
Раздел 2. Профессиональн ый иностранный язык			150	
Тема 2.1. В кафе.	Содержание учебного материала		14	
	1	Холодные блюда и закуски.		Репродуктивный
	2	Обслуживание в кафе. На вокзале.		Ознакомительный
	3	Питательные вещества.		Репродуктивный
	4	Сервировка стола к обеду.		Репродуктивный
	5	Придаточные предложения условные, определительные. Суффиксы прилагательных. Приставка существительных ge-		Ознакомительный
	Практические занятия		14	
	1	Холодные блюда и закуски.		
	2	Обслуживание в кафе. На вокзале.		
	3	Питательные вещества.		
	4	Сервировка стола к обеду. Посуда и приборы.		
	5	Придаточные предложения условные, определительные. Суффиксы прилагательных. Приставка существительных ge-		

	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	1	В универмаге. Тезисы к тексту. На вокзале. Диалог. В кафе.		
	2	Сервировка стола к обеду. Ролевая игра.		
Тема 2.2. Необходимые для жизни продукты питания.	Содержание учебного материала		12	Ознакомительный
	1	Жиры – необходимые для жизни продукты питания.		
	2	Углеводы. Супы, бульоны.		
	3	В гостинице.		
	4	Придаточные предложения места, цели.		Ознакомительный
	Практические занятия		12	
	1	Жиры – необходимые для жизни продукты питания.		
	2	Углеводы. Супы, бульоны.		
	3	В гостинице.		
	4	Придаточные предложения места, цели. Контрольная работа.		
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	1	Жиры – необходимые для жизни продукты питания. Тезисы к тексту.		
	2	В гостинице. Диалог. Супы, бульоны. Эссе.		
Тема 2.3. В ресторане.	Содержание учебного материала		12	Репродуктивный
	1	Витамины. Приготовление пищи.		
	2	Экскурсия. Выбор ресторана.		
	3	Рестораны Германии. Заказ блюд в ресторане. Меню.		
	4	Услуги (Dienstleistungen)		
	5	Präsens, Präteritum, Infinitiv, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum Passiv.		
	Практические занятия		12	Репродуктивный
	1	Витамины. Приготовление пищи.		
	2	Экскурсия. Выбор ресторана.		
	3	Рестораны Германии. Заказ блюд в ресторане. Меню.		
	4	Услуги (Dienstleistungen).		
	5	Präsens, Präteritum, Infinitiv, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum Passiv.		
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	1	Витамины. Рассказ. Приготовление пищи. Диалог.		
	2	Экскурсия по городу. Монолог. Рестораны Германии. Презентация.		
Тема 2.4. Минеральные вещества.	Содержание учебного материала		12	Репродуктивный
	1	Минеральные вещества.		
	2	Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт.		
	3	Вода. Сахар.		
	4	Систематизация грамматического материала.		
	5	Unpersönliches Passiv. Sein mit Partizip II.		
	Практические занятия		12	Ознакомительный
	1	Минеральные вещества.		
	2	Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт.		

	3	Вода. Сахар.		
	4	Систематизация грамматического материала.		
	5	Unpersönliches Passiv. Sein mit Partizip II.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Минеральные вещества. Тезисы. Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт. Ролевая игра.		
Тема 2.5. В магазине.	Содержание учебного материала		16	Репродуктивный Репродуктивный Репродуктивный Репродуктивный Репродуктивный Репродуктивный
	1	Крахмал. В продуктовом магазине.		
	2	Овощи В овощном магазине.		
	3	Кёльн. Достопримечательности. В аэропорту.		
	4	Фрукты. Блюда из фруктов и ягод.		
	5	Повторение всех времён страдательного залога глагола.		
	6	Контрольная работа. Зачёт.	16	
	Практические занятия			
	1	Крахмал. В продуктовом магазине.		
	2	Овощи В овощном магазине.		
	3	Кёльн. Достопримечательности. В аэропорту.		
	4	Фрукты. Блюда из фруктов и ягод.		
	5	Повторение всех времён страдательного залога глагола.	8	
	6	Контрольная работа. Зачёт.		
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1	В продуктовом магазине. Ролевая игра. Овощи. Блюда из фруктов и ягод. Творч. работа.		
III курс Тема2.6. Профессиональн ое образование.	Содержание учебного материала		20	Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный Ознакомительный
	1	Инфинитив и инфинитивные группы.		
	2	Инфинитивные обороты.		
	3	Глаголы haben, sein с zu + Infinitiv		
	4	Картофельные блюда.		
	5	Мучные изделия.		
	6	Хлеб. В булочной.		
	7	Профессиональное образование.		
	8	Офисная техника.		
	Практические занятия		20	
	1	Инфинитив и инфинитивные группы.		
	2	Инфинитивные обороты.		
	3	Глаголы haben, sein с zu + Infinitiv		
	4	Профессиональное образование.		
	5	Офисная техника.		
	6	Картофельные блюда.		

	7	Мучные изделия.		
	8	Хлеб. В булочной.		
Тема 2.7 Кулинария.	Самостоятельная работа обучающихся		12	
	1	Составление вегетарианск.меню. Офисная техника. Картофельные блюда. В булочной.		
	Содержание учебного материала		16	Ознакомительный
	1	В магазине. Мясной отдел. Мясные блюда.		Ознакомительный
	2	Рыбные блюда.		Ознакомительный
	3	Молочные блюда. Масло и сыр.		Ознакомительный
	4	Сложноподчинённые предложения с придаточными причины.		Ознакомительный
	5	Местоимённые наречия.		Ознакомительный
	6	Придаточные предложения образа действия.		Ознакомительный
	Практические занятия		16	
	1	В магазине. Мясной отдел. Мясные блюда.		
	2	Рыбные блюда.		
	3	Молочные блюда. Масло и сыр.		
	4	Сложноподчинённые предложения с придаточными причины.		
	5	Местоимённые наречия.		
	6	Придаточные предложения образа действия.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	В магазине. Диалог. Мясные блюда. Ролевая игра.		
Тема 2.8 Торговля.	Содержание учебного материала		10	
	1	Торговля. В банке.		Ознакомительный
	2	Парные союзы. Замена существительных указательными местоимениями.		Ознакомительный
	3	Контрольная работа.		Репродуктивный
	Практические занятия		10	
	1	Парные союзы. Замена существительных указательными местоимениями.		
	2	Торговля. В банке.		
	3	Контрольная работа.		
	Самостоятельная работа обучающихся		7	

	1	Торговля План по тексту. В банке. Диалог.		
Тема 2.9. Современная жизнь.		Содержание учебного материала	24	
	1	PartizipI, PartizipII.		Ознакомительный
	2	Распространённое определение.		Ознакомительный
	3	Определение, выраженное PartizipI с zu.		Ознакомительный
	4	Обособленный причастный оборот.		Ознакомительный
	5	Современная жизнь. Мучные, кондитерские изделия.		Ознакомительный
	6	Горячие напитки.		Ознакомительный
	7	Пряности. Приправа.		Ознакомительный
	8	Контрольная работа. Зачёт.		Репродуктивный
		Практические занятия	24	
	1	PartizipI, PartizipII.		
	2	Распространённое определение.		
	3	Определение, выраженное PartizipI с zu.		
	4	Обособленный причастный оборот.		
	5	Горячие напитки.		
	6	Пряности. Приправа.		
	7	Современная жизнь. Мучные, кондитерские изделия. 8.Зачёт.		
		Самостоятельная работа обучающихся	12	
	1	Защита проекта. Рецепты приготовления блюд.		
	2	Современная жизнь. Диалог в студенческой столовой.		
IV курс Тема 2.10. Традиционные национальные блюда.		Содержание учебного материала	14	
	1	Обслуживание в кафе.		Ознакомительный
	2	Традиционная русская кухня.		Ознакомительный
	3	Традиционные немецкие блюда.		Ознакомительный
	4	Составление меню из национальных блюд.		Ознакомительный
	5	Традиции в кулинарии немецкоязычных стран.		Репродуктивный
	6	Обслуживание в ресторане.	14	
		Практические занятия		
	1	Обслуживание в кафе.		
	2	Традиционная русская кухня.		

	3	Традиционные немецкие блюда.		
	4	Составление меню из национальных блюд.		
	5	Традиции в кулинарии немецкоязычных стран.		
	6	Обслуживание в ресторане.		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Обслуживание иностранной делегации в ресторане.		
	2	Составление меню.		
	Дифференцированный зачёт			
	Итого		2ч 162ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») требует наличия учебного кабинета.

Технические средства обучения: телевизор, видеомагнитофон, магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

1. Кравченко А. «Немецкий язык для студентов ссузов», 2004.
2. Хайрова Н. «Немецкий язык для технических колледжей», 2008.
3. Жебит Л.И. «Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей», 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» («Немецкий язык») осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: — общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; — переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; — самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. Знать: — лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Экспертная оценка на зачете Экспертная оценка на зачете Экспертное наблюдение при выполнении индивидуальных заданий Экспертная оценка при выполнении тестов