

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНА

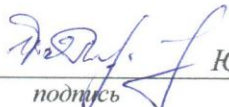
на заседании МК общеобразовательных, ОГСЭ  
и ЕН дисциплин  
руководитель МК

 Т.Б.Александрова  
подпись

Протокол №  
от «3» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе

 Ю.Н.Мерлугов  
подпись

от « » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03«Иностранный язык»  
(«НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»)**

образовательной программы СПО по специальности  
**19.02.10.Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: очная  
Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

Ветлужский район  
2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03.Иностранный язык (Немецкий язык) предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03.Иностранный язык (Немецкий язык) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года.

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик – Е.З.Смирнова, преподаватель немецкого языка ГБПОУ ВЛАТТ, СЗД

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>243</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>162</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>162</i>
контрольные работы	<i>4</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>81</i>
Промежуточная аттестация – зачет, зачет, зачет, зачет, дифференцированный зачет	

## 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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основной модуль</b>		12	
<b>II курс Тема 1.1. Социально – бытовая тематика</b>	Содержание учебного материала	12	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК.7, ОК 9
	1 Каникулы.		
	2 Сложносочинённое предложение. Сложноподчинённое пр. Прид. предложения времени.		
	3 В универмаге.		
	4 Белок.		
	5 Придаточные дополнительные предложения.		
	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».		
<b>Раздел 2. Профессиональный иностранный язык</b>		150	
<b>Тема 2.1. В кафе.</b>	Содержание учебного материала	14	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК.7, ОК 9
	1 Холодные блюда и закуски.		
	2 Обслуживание в кафе. На вокзале.		
	3 Питательные вещества.		
	4 Сервировка стола к обеду.		
	5 Придаточные предложения условные, определительные. Суффиксы прилагательных. Приставка существительных ge-		
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			
	1	В универмаге. Тезисы к тексту. На вокзале. Диалог. В кафе.	10	
	2	Сервировка стола к обеду. Ролевая игра.		
<b>Тема 2.2. Необходимые для жизни продукты питания.</b>	Содержание учебного материала		12	<b>OK 2, OK.3, OK5,OK.7, OK 9</b>
	1	Жиры – необходимые для жизни продукты питания.		
	2	Углеводы. Супы, бульоны.		
	3	В гостинице.		
	4	Придаточные предложения места, цели.		
	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.			
<b>Тема 2.3. В ресторане.</b>	Содержание учебного материала		12	
	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	<b>OK 2, OK.3, OK5,OK.7, OK9</b>
	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.			
<b>Тема 2.4. Минеральные вещества.</b>	Содержание учебного материала		12	<b>OK 2, OK.3, OK5,OK.7, OK 9</b>
	1	Минеральные вещества.		

	2	Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт.	12	
	3	Вода. Сахар.		
	4	Систематизация грамматического материала.		
	5	Unpersönliches Passiv. Sein mit Partizip II.		
	Практические занятия			
	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.			
<b>Тема 2.5. В магазине.</b>	Содержание учебного материала		16	<b>OK 2, OK.3, OK5,OK.7, OK 9</b>
	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.		
	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.			
6	Контрольная работа. <b>Зачёт.</b>			
Самостоятельная работа обучающихся		8		
1	В продуктовом магазине. Ролевая игра. Овощи. Блюда из фруктов и ягод. Творч. работа.			
<b>III курс Тема2.6. Профессиональн ое образование.</b>	Содержание учебного материала		20	<b>OK 2, OK.3, OK5,OK.7, OK 9</b>
	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			
	1	Инфинитив и инфинитивные группы.	20	
	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся		12	
	1	Составление вегетарианск. меню. Офисная техника. Картофельные блюда. В булочной.		
Тема 2.7 Кулинария.	Содержание учебного материала		16	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК.7, ОК 9
	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.		
	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	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК.7, ОК 9
	1	Торговля. В банке.		
	2	Парные союзы. Замена существительных указательными местоимениями.		
	3	Контрольная работа.		

	Практические занятия		
	1 Парные союзы. Замена существительных указательными местоимениями.	10	
	2 Торговля. В банке.		
	3 Контрольная работа.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1 Торговля План по тексту. В банке. Диалог.	7	
<b>Тема 2.9. Современная жизнь.</b>	Содержание учебного материала	24	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5,ОК.7, ОК 9</b>
	1 PartizipI, PartizipII.		
	2 Распространённое определение.		
	3 Определение, выраженное PartizipI с zu.		
	4 Обособленный причастный оборот.		
	5 Современная жизнь. Мучные, кондитерские изделия.		
	6 Горячие напитки.		
	7 Пряности. Приправа.		
	8 Контрольная работа. Зачёт.		
	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.		
<b>IV курс Тема 2.10. Традиционные национальные блюда.</b>	Содержание учебного материала	14	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5,ОК.7, ОК 9</b>
	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.		
	Практические занятия			
	1	Обслуживание в кафе.	14	
	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			
	1	Обслуживание иностранной делегации в ресторане.	6	
	2	Составление меню.		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>			
	<b>Итого</b>		<b>2ч</b>	<b>162ч</b>

### 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, видеоманитофон, 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