областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 5 от « 29 » мая 2023 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 8 от «27» июня 2023 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ №146 от «11 » июня 2021 г. (в ред. приказа № 371 от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

2023

Рассмотрена
на заседании ЦК «Общеобразовательные
и социально-гуманитарные дисциплины»
Протокол № 10 от 25 мая 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчики: Соколова Елена Владимировна, преподаватель ОБПОУ «ОГТК»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1-1.7 ПК 2.1-2.6.	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**							
	Всего	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6 семестр**	**7 семестр**	**8 семестр**
Объем образовательной программы (всего)	148							
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	20	2	3	3	3	3	3	3
в том числе								
теоретические занятия								
лабораторные работы (если предусмотрено)								
практические занятия (если предусмотрено)	20	2	3	3	3	3	3	3
контрольные работы (если предусмотрено)								
консультации (если предусмотрено)								
из них в форме практической подготовки								
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	128							
	Промежуточная аттестация в форме - *экзамен*							

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Практические занятия** Лексический материал по теме: Продукты Овощи Фрукты Способы приготовления Существительное Прилагательное Глагол (настоящее время)	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2 Типы предприятий общественного питания и работа персонала	**Практические занятия** Типы предприятий общественного питания Персонал Система времен Порядок слов в простом повествовательном предложении	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 3 Структура меню и рецепты блюд	**Практические занятия** Виды и структура меню Названия блюд Рецепты блюд Местоимение	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	Наречие Предлог Неопределенно-личные и безличные предложения Порядок слов в вопросительном и отрицательном предложении		
Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	**Практические занятия** Кухонное оборудование Производственные помещения Модальные глаголы	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 5 Кухонная, сервировочная и барная посуда	**Практические занятия** Кухонная посуда Сервировочная посуда Барная посуда Глаголы с возвратным местоимением sich Сложное предложение Конструкции с инфинитивом	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане	**Практические занятия** Обслуживание посетителей в ресторане В кафе Числительное Причастие	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 7 Система закупок и хранения продуктов	**Практические занятия** В магазине Система хранения продуктов Словообразование Повелительное наклонение	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 8 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	**Практические занятия** Кухни народов мира Рецепты приготовления блюд Виды придаточных предложений	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 9 Кухня Германии	**Практические занятия** Кухня Германии	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	Рецепты приготовления национальных блюд Германии Сослагательное наклонение		
Тема 10 Кухня России	**Практические занятия**	**2**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Кухня России Рецепты приготовления национальных блюд России Косвенная речь		
Промежуточная аттестация в форма экзамена			
Всего:		**20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Голубев А.П., Беляков И.Б., Смирнова И.Б. Немецкий язык для технических специальностей / «Кнорус», М.: 2018

Жебит Л.И. Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних профессиональных учебных заведений: Учеб. пособие/– 3-е издание, стереотип. / «Высшая школа» / М.: 2016. – 234с.

3.2.2. Дополнительные источники

Архангельская Г.Я., Стратонова Т.С. Немецкий язык / «СпецЛит», СПб.: 2015

Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей / «Кнорус», М.: 2017

Евтеева Н.А. Немецкий язык для психологов: Учебно-методическое пособие / «РИО БарГУ», Барановичи: 2014.

Михно Н.Д. Немецкий язык и пищевая инженерия: учебное пособие для аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов 1 - 2 курсов / Михно Н.Д., Андрющенок Е.В. - Брянск. - Издательство Брянской ГСХА, 2015. - 102 с.

Мы хорошо готовим. Wir kochen gut. Сборник рецептов современной кулинарии: Учеб. пособие – Verlag für die Frau, Leipzig, 2016. – 240с.

Dr. Oetker Tassenkuchen. Neue Backideen leicht gemact / Verlag KG, Bielefeld, 2016

3.2.3. интернет-ресурсы

https://educontest.net/ru/116635/методическое-пособие-wir-kochen-gut/

http://www.rezeptefinden.de

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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		