

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (СПССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчики:

Пчелкина С. В., преподаватель немецкого языка ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Немецкий язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины студент 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 дисциплины студент должен знать:

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

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 задания.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального 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:

максимальной учебной нагрузки студента 243 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 162 часа;

самостоятельной работы студента 81 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	10
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа студента (всего)	81
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
подготовка сообщений и докладов;	6
составление рассказов, мини-сочинений, диалогов, диаграмм, компьютерных презентаций, таблиц;	46
перевод текстов, выполнение тренировочных упражнений с использованием грамматического материала	29
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Социально-культурная сфера		45	
Тема 1.1. Путешествие в страну изучаемого языка	Содержание учебного материала 1. Прохождение паспортного контроля на границе. На железнодорожном вокзале. Обмен валюты. В аэропорту. Посещение незнакомого города. Изучение инфраструктуры. Гостиничный сервис. Особенности питания (кафе, рестораны, меню).		2
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	26	
	Контрольные работы «Порядок слов в предложении», «Степени сравнения прилагательных»	4	
	Самостоятельная работа студентов Перевести текст «Путешествие», «На вокзале», «В аэропорту», «Медицинское страхование», «Питание в ФРГ», составить диалоги «На границе», «В отеле», «В ресторане», подготовить рассказ «Отдых в Германии», подготовить и творчески оформить рецепт немецкого блюда» Тематика самостоятельной работы: Поездка в страну изучаемого языка	15	
Раздел 2. Профессионально направленный модуль		192	2
Тема 2.1. Профессиональная деятельность. Продукты питания	Содержание учебного материала 1. Пища и продукты питания. Классификация продуктов питания.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	90	
	Контрольные работы «Возвратные глаголы», «Местоимение man», «Модальные глаголы»	6	
	Самостоятельная работа студентов Сделать доклады «Здоровое питание», перевести тексты «Углеводы», «Минеральные вещества», «Блюда их картофеля», составить диалоги «Фрукты», «Овощи», «Хлебобулочные изделия», «Мясные продукты», «Рыба», «Молочные продукты», повторить теорию по грамматике Тематика самостоятельной работы: Классификация продуктов питания	45	
Тема 2.2. Продукты питания. Блюда русской и немецкой кухни	Содержание учебного материала 1. Классификация продуктов питания. Традиционные блюда русской и немецкой кухни.		2
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	20	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа студентов Перевести тексты «Масло», «Сыр», «Яйца», составить диалог «Напитки» Тематика самостоятельной работы: Фирменные блюда	10	
Тема 2.3. Меню	Содержание учебного материала		2
	Лабораторные работы	0	

	Практические занятия	8	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа студентов Изучить образцы меню и составить собственное меню. Тематика самостоятельной работы: Разнообразие меню.	5	
Тема 2.4. Грамматический материал	Содержание учебного материала		2
	1.Классификация числительных.Предлоги.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа студентов Теоретический материал «Предлоги» Тематика самостоятельной работы: Двойное управление предлогов.	2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		0	
Самостоятельная работа студентов над курсовой работой (проектом)		0	
Всего:		237	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет иностранного языка

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для студентов -14;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение предмета:
 - карты – 1 шт.,
 - стенды: алфавит, сегодня на уроке, информация к экзаменам;
 - комплект дидактических материалов по темам;
 - комплект материалов для практических работ;
 - ФОСы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания
Издательство «Высшая школа», 2018.

Дополнительные источники:

1. И.И. Сущинский Современный немецкий язык в диалогах Учебное пособие Москва ГИС 2012
2. А.А.Попов Деловая поездка в Германию Краткий курс немецкого языка Москва «Лист» 2000
3. Н.В. Басова Немецкий язык для колледжей Учебное пособие Ростов на Дону «Феникс 2004
4. Комплекты дидактического материала по темам
5. УП по грамматике
6. Немецко-русский Русско-немецкий словарь 65 тыс. слов.
Издательство «ЛадКом», 2010.
7. Новейший немецко-русский Русско-немецкий словарь 100 тыс. слов.
Издательство «У-Фактория», 2012.

Интернет-ресурсы:

1. www.catalogxy.ru/books/nemetskiy-yazyk-dlya-pischevyh-i-torgovyh-spetsialnostey.htm.
2. www.magazin-deutschland.de – официальный сайт журнала «Deutschland»;
3. www.uchiyaziki.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	практическая работа, устный и письменный опрос
переводить иностранные тексты профессиональной направленности;	практическая работа, устный и письменный опрос
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	практическая работа, устный и письменный опрос
Знания:	
лексический и грамматический минимум по темам, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.	практическая работа, тестирование, контрольная работа