

СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Общий гуманитарный и социально-  
экономический цикл**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной  
деятельности (немецкий)**

п. Верхнеднепровский 2019 г

«Рассмотрено»  
На заседании ПЦК  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол №1 от 29.08.2019  
председатель О. В. Белова



«Утверждаю»  
И. О. Директор СОГБПОУ  
«Верхнеднепровский  
технологический техникум»  
С. И. Журавлева

«Согласовано»

Зам. директора по УР  
.....  
Журавлева С.И.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности:

**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала

Преподаватель: Данилова Юлия Владимировна

«Рассмотрено»  
На заседании ПЦК  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол №.1 от 27.08.2020  
председатель *И.В. Белова*



«Утверждаю»  
И.о. директора СОГБПОУ  
«Верхнеднепровский  
технологический техникум»  
.....С.И.Журавлева

Внесены изменения \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа реализуется в рамках реализации ФГОС СПО по ТОП 50 по подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.05 «Поварское и кондитерское дело».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» относится к общегуманитарному и социально - экономическому циклу в структуре основной профессиональной образовательной программы.

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

### **В результате освоения дисциплины 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 дисциплины обучающийся должен знать:**

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

**Требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ (для специальностей СПО)**

Код	Наименование учебной дисциплины	Умения	Знания	Количество часов
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"><li>- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</li><li>- Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</li><li>- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</li><li>- Строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности.</li><li>- Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</li><li>- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</li><li>- Общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</li><li>- Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</li><li>- Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</li></ul>	164

**В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» у обучающихся должны сформироваться общие компетенции, включающие в себя способность:**

**ОК1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном и иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК6.** Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

**ОК9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**ОК11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающихся по дисциплине ОГСЭ.03. «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» составляет 188 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 164 часа,

самостоятельная работа обучающихся - 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	188
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	164
Практические занятия:	164
в том числе итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Немецкий язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1 (Курс 2)</b>	<b>Кухня народов мира</b>			
<b>Тема 1.1. Кухня народов мира</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	1-2	<b>Европейская кухня. Особенности европейской кухни.</b> Чтение и перевод текста с полным пониманием прочитанного. Развитие навыков перевода. <b>Повторение.</b> Правила чтения на нем.яз., произношение. Правила перевода.	2	
	3-4	<b>Кухня азиатских стран.</b> Развитие навыков перевода, умения строить связное высказывание на ин. яз. с опорой на контекст. <b>Повторение.</b> Порядок слов в нем.яз. Спряжение неправильных глаголов.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Творческое задание – найти информацию и сделать короткое и яркое представление на тему «Необычные блюда кухни народов мира».		2	3
<b>Тема 1.2. Традиционная кухня Германии и немецкоязычных стран.</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	5-6	<b>Немецкая кухня. Особенности немецкой кухни.</b> Чтение и перевод с полным пониманием прочитанного. <b>Повторение.</b> Артикль в нем.яз. Склонение артикля.	2	2
	7-8	<b>Традиционные блюда немецкой кухни.</b> Подготовка сообщения по теме с опорой на контекст. Монологическая речь. Развитие навыков говорения. <b>Повторение.</b> Имя существительное. Склонение сущ. в нем.яз.	2	2
	9-10	<b>Аудирование.</b> Просмотр видеосюжетов по теме. Развитие навыков восприятия иноязычной речи на слух.	2	2
	11-12	Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Развитие навыков говорения. Сообщение по теме « <b>Что я знаю о немецкой кухне?</b> »	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Изучение и анализ материалов страноведческого характера по теме. « <b>Блюдо из немецкой кухни, которое я хотел бы попробовать и почему</b> » - сообщение по теме.		2	3



<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.3.</b> <b>Традиционная русская кухня.</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	13-14	<b>Национальная русская кухня, ее особенности.</b> Закрепление лексического материала. Чтение текста с полным пониманием прочитанного. <b>Повторение.</b> Личные местоимения в нем.яз. Их склонение.	2	2
	15-16	<b>Аудирование.</b> Просмотр видеосюжетов с последующим их обсуждением. Развитие навыков восприятия иноязычной речи на слух.	2	2
	17-18	<b>«Мое любимое блюдо», «Любимое блюдо в нашей семье».</b> Беседа по теме. Развитие говорения. Монологическая речь. Связное высказывание по теме с опорой и без нее.	2	2
	19-20	<b>Рецепты национальных русских блюд.</b> Развитие навыков говорения. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Диалог – расспрос. Диалог – запрос информации. Диалогическая речь. <b>Повторение.</b> Притяжательные и указательные местоимения в нем.яз.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Найти рецепты редких блюд русской/кухни и подготовить сообщение о них.		2	3
<b>Тема 2</b>	<b>Основные понятия о предприятиях общественного питания в России и за рубежом.</b>			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.1.</b> <b>Предприятия общественного питания.</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	21-22	<b>Система общепита в Германии и в России. Сравнительная характеристика.</b> <b>Виды предприятий общепита. Ввод лексики по теме. Оформление словаря.</b> <b>Повторение.</b> Отрицание в нем.яз.	2	2
	23-24	<b>Буфет в нашем техникуме.</b> Сообщение по теме. Развитие навыков говорения. Монологическая речь. Диалогическая речь. Диалог – расспрос. <b>Повторение.</b> Предлоги в нем.яз.	2	2
	25-26	<b>Аудирование.</b> Просмотр видеосюжетов и роликов на нем.яз. с последующим их обсуждением. Развитие навыков восприятия иноязычной речи на слух с опорой и без нее.	2	2
	27-28	<b>Бытовая техника на предприятиях общественного питания.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Развитие навыков говорения.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. <b>Немецкий общепит. Чему можно поучиться у немцев? - изучение и анализ.</b>		2	2

<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.2.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Сервировка стола.</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	29-30	<b>Сервировка стола.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Предтекстовые упражнения. Закрепление словаря. Работа с текстом. Послетекстовые упражнения. <b>Повторение.</b> Предлоги с Dat. und Akk.	2	2
	31-32	<b>Столовые приборы и посуда.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Предтекстовые упражнения. Закрепление словаря. Работа с текстом. Послетекстовые упражнения. <b>Повторение.</b> Склонение существительных в нем.яз.	2	2
	33-34	<b>Мы накрываем на стол.</b> Развитие навыков говорения. Монологическая речь. <b>Повторение.</b> Вопросительные слова в нем.яз.	2	2
	35-36	<b>В ресторане. В кафе.</b> Развитие навыков говорения. Диалогическая речь. Диалог – запрос информации. <b>Повторение.</b> Вопросительные предложения в нем.яз. Порядок слов в вопросительном предложении с вопросительным словом и без него.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>1. Знаменитые кафе и рестораны Германии.</b> Изучение и анализ материалов по страноведению.		2	3
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.3.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Обслуживание по меню.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Виды меню.</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	37-38	<b>Виды и типы меню. Из истории меню.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Чтение с полным пониманием прочитанного. Развитие навыков перевода. <b>Повторение.</b> Числительные. Цифры. Математические действия.	2	2
	39-40	<b>Функции меню. Экономика создания меню.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Чтение с полным пониманием прочитанного. Работа с базовым текстом. <b>Повторение.</b> Выражение es gibt.	2	2
	41-42	<b>Меню в Германии. Составление меню.</b> Монологическая речь. Развитие навыков говорения и письма. Построение связного высказывания на ин.яз. с опорой на контекст и/или таблицу, схему-план. <b>Повторение.</b> Неопределенно-личное местоимение man.	2	2
	43-44	<b>Меню немецкой семьи. Меню в русской семье.</b> Чтение и перевод. Сравнение и анализ. Диалогическая речь. Развитие навыков говорения. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Диалог – расспрос.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>1. Современные интерактивные меню. Онлайн – меню. Интерактивное электронное меню.</b> Изучение и анализ материалов по теме.		2	3

<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.4.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Немецкие специалитеты и аппертайзеры</b></p>	45-46	<p><b>Специалитеты и аппертайзеры.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря.</p> <p>Чтение текстов с полным пониманием прочитанного. Развитие навыков перевода со словарем.</p> <p>Закрепление и активизация словаря.</p> <p><b>Повторение.</b> Сложные предложения в нем.яз.</p>	2	2
	47-48	<p><b>Аудирование.</b></p> <p>Развитие навыков восприятия иноязычной речи на слух.</p> <p>Просмотр видеосюжетов и коротких роликов по теме с последующим их обсуждением.</p>	2	2
	49-50	<p><b>Немецкие сладости.</b> Закрепление и активизация словаря. Развитие навыков говорения.</p> <p>Беседа по теме. Диалогическая речь.</p> <p>Диалог – обмен мнениями, диалог – запрос информации</p> <p><b>Повторение.</b> Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения в нем.яз.</p>	2	2
	51-52	<p><b>Новинки русского меню.</b></p> <p>Беседа по теме. Диалог- обмен мнениями.</p> <p>Развитие навыков говорения и письма, умения строить связное высказывание по теме с опорой на контекст.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1.Изучение и анализ материалов страноведческого характера по теме.</p>		2	3
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.5.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Обобщение и повторение.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Систематизация знаний.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Контроль знаний и умений.</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b></p>			
	53-54	<p><b>Обобщающее повторение.</b></p> <p>Обобщение и систематизация лексико-грамматического материала.</p> <p>Лексико – грамматический тренинг.</p>	2	2,3
	55-56	<p>Итоговое тестирование. Контроль знаний и умений.</p> <p><b>Дифференцированный зачет.</b></p>	2	3

Раздел 3 (3 курс)	Профессиональная деятельность. Продукты питания и способы кулинарной обработки.			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основные способы приготовления пищи.</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	57-58	<b>Варка и приготовление блюд на пару. Приготовление первых блюд.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление и активизация лексики. Работа с рецептами. Развитие навыков чтения и перевода.	2	2
	59-60	<b>Запекание. Выпекание. Тушение. Жарка. Гриль. Приготовление вторых блюд.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Работа с рецептами. Закрепление лексики и активизация словаря. Аудирование. Просмотр видеосюжетов по теме с последующим их обсуждением.	2	2
	61-62	<b>Напитки. Десерты.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Чтение с полным пониманием прочитанного. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями.	2	2
	63-64	<b>Замораживание. Консервация.</b> Монологическая речь. Развитие навыков устной и письменной речи. Презентация «Домашнее консервирование в России и в Германии. Актуально или нет?»	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>1. «7 забавных названий немецких блюд» - творческое задание: подготовить презентацию</b>		2	3
	<b>Тема 3.2.</b> <b>Мясо и мясная продукция.</b>	<b>Практические занятия:</b>		
65-66		<b>Мясо. Колбасно-мясные изделия.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. <b>«Мясные лавки Германии».</b> Чтение и перевод. Закрепление лексики и активизация словаря. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Развитие говорения.	2	2
67-68		<b>Работа с рецептами.</b> Развитие навыков говорения. Монологическая и диалогическая речь. Творческое задание.	2	2
<b>Тема 3.3.</b> <b>Рыба и рыбная продукция.</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	69-70	<b>Рыба. Блюда из рыбы.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление лексики и активизация словаря.	2	2
	71-72	Работа с рецептами. Развитие навыков говорения. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. <b>«Четверг – рыбный день» - презентация по теме.</b> <b>«Штекерльфиш» - рыба на шампурах. Как готовят и с чем едят?» - сообщение по теме.</b>	2	2

<b>Тема 3.4.</b> <b>Овощи и фрукты.</b> <b>Орехи, приправы и специи.</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	73-74	<b>Овощи. Фрукты.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление и активизация словаря. Беседа по теме. Монологическая речь.	2	2
	75-76	<b>Орехи, приправы и специи.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление и активизация словаря. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями.	2	2
	77-78	<b>Аудирование.</b> «Музей специй в Германии». Просмотр видеороликов по теме. Контроль аудирования.	2	2
	79-80	<b>Работа с рецептами. Творческое задание.</b> «Топ 10 специй немецкой кухни». Подготовленное и неподготовленное говорение. Контроль говорения.	2	2
<b>Тема 3.5.</b> <b>Молоко.</b> <b>Молочные продукты.</b> <b>Масло. Сыры.</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	81-82	<b>Молоко. Молочные продукты и блюда из них.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление и активизация словаря. Работа с рецептами.	2	2
	83-84	<b>Сыры в Германии.</b> Аудирование. Просмотр видеороликов по теме с последующим их обсуждением.	2	
	85-86	<b>Обзор немецкой молочной продукции.</b> Работа с базовым текстом. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. «Молочные берега. Немецкие продукты из молока». Чтение с полным пониманием прочитанного.		2	3
<b>Тема 3.6.</b> <b>Крупы и макаронные изделия.</b> <b>Хлебо - булочные изделия.</b> <b>Кондитерские изделия.</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	87-88	<b>Крупы и макаронные изделия.</b> Блюда из них. Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление лексики. Активизация словаря.	2	2
	89-90	<b>Каша – исконно русское блюдо. Едят ли кашу в Германии?</b> Развитие навыков чтения и перевода. Беседа по теме.	2	
	91-92	<b>История хлеба в России. Какой хлеб едят в Германии. Предпочтения и рецепты.</b> Чтение с полным пониманием прочитанного. Развитие навыков перевода. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Работа с рецептами. Развитие говорения с опорой на контекст, план и\или схему\таблицу.	2	2
	93-94	<b>Немецкие сладости, которые стоит обязательно попробовать в Германии.</b> Аудирование. Просмотр видеороликов с последующим их обсуждением. Контроль аудирования.	2	2

Тема 3.7. Технологическая карта блюда.	<b>Практические занятия:</b>		4	
	95-	<b>Технологическая карта блюд. Разработка меню на немецком языке</b>	2	2
	96	Ввод лексики по теме, оформление и активизация словаря.		
	97-	<b>Работа с технологическими картами.</b>	2	2
	98	Составление простых технологических карт и таблиц на немецком языке. Активизация словаря по теме.		
	99-	<b>Особенности приготовления 1-х и 2-х блюд в России и в Германии.</b>	2	2
	100	Активизация словаря. Развитие устной и письменной речи. Диалог – расспрос. Диалог – запрос информации.		
	101-	<b>Русские блюда в Германии. Работа с технологическими картами.</b>	2	2
102	Развитие говорения. Беседа по теме. Диалог- обмен мнениями. Подготовленное и неподготовленное говорение.			
<b>Самостоятельная работа:</b>			2	3
<b>1. «Уличная еда в Германии. Немецкий фаст-фуд».</b>				
Подготовить сообщение, презентацию или доклад по теме (на выбор).				
Тема 3.8. Система закупок продуктов и их хранение.	<b>Практические занятия:</b>			
	103-	<b>Система закупок продуктов питания в Германии для немецкого общепита.</b>	2	2
	104	Работа с базовым текстом. Ввод лексики по теме, ее закрепление и активизация. Чтение с полным пониманием прочитанного. Развитие навыков перевода.		
	105-	<b>Аудирование.</b>	2	2
	106	Просмотр видеосюжетов по теме. «Где закупают продукты немецкие рестораторы?» Контроль понимания восприятия иноязычной речи на слух		
	107-	<b>«Как правильно хранить продукты?»</b>		
	108	Работа с базовым текстом. Чтение и перевод с полным пониманием прочитанного. Закрепление и активизация лексики по теме.		
109-	<b>«Как хранят продукты немецкие рестораторы?»</b>	2	2	
110	<b>Аудирование</b> с последующим обсуждением. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Развитие навыков говорения.			
Тема 3.9.	<b>Практические занятия:</b>			
	111-	<b>Обобщающее повторение.</b>	2	2,3
	112	Обобщение и систематизация лексико-грамматического материала. Лексико – грамматический тренинг.		
	113-	Итоговое тестирование.	2	3
114	<b>Дифференцированный зачет.</b>			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 4 (курс 4)			
Тема 4.1. Моя будущая профессия.	<b>Практические занятия:</b>		
	115- <b>Как и почему я выбрал профессию повар-кондитер?</b> 116 Повторение лексики по теме «Моя профессия». Подготовка связного высказывания по теме по образцу с опорой и без.	2	2
	117- <b>«Профессия повар-кондитер. Плюсы и минусы». Работа с базовым текстом.</b> 118 Закрепление и активизация лексики по теме. Чтение и перевод. Подготовка связного высказывания по теме по образцу с опорой на план-схему.	2	2
	119- Развитие навыков говорения. 120 Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями. Подготовленное и неподготовленное говорения.	2	2
	121- <b>Презентация на тему «Моя профессия – повар – кондитер».</b> 122 Монологическая речь. Связное высказывание по теме с опорой на план-схему ответа. Подготовленное говорение. Контроль говорения.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. «Известные немецкие повара-кондитеры». Изучение и анализ.	2	3
	<b>Практические занятия:</b>		
Тема 4.2. Кухня, производственные помещения оборудование.	123- <b>Кухня и производственные помещения в кафе.</b> 124 Работа с базовым текстом. Чтение и перевод с полным пониманием прочитанного.	2	2
	125- <b>Оборудование для кухни.</b> 126 Холодильное. Тепловое. Хлебопекарное и кондитерское. Ввод лексики по теме, ее закрепление и активизация.	2	2
	127- <b>Электромеханическое оборудование.</b> 128 Ввод лексики по теме, ее закрепление и активизация. Аудирование с последующим обсуждением. Беседа по теме. Развитие навыков говорения.	2	2
	129- <b>Посудомоечное оборудование. Барное и вспомогательное.</b> 130 Ввод лексики по теме, ее закрепление и активизация. Аудирование. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями.	2	2

<p style="text-align: center;"><b>Тема 4.3.</b> <b>Организация частной</b> <b>деятельности.</b>  <b>Мой проект.</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	131-132	<b>Выбор идеи для бизнеса.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление и активизация словаря.	2	2
	133-134	<b>«Мой бизнес-план».</b> Работа с таблицей. Развитие навыков письменной речи. Развитие умения строить связное высказывание на немецком языке в устной и письменной форме. Монологическая речь. Развитие навыков.	2	2
	135-136	Беседа по теме. Диалог – обмен-мнениями. Диалог- запрос информации. Диалогическая речь. Развитие навыков говорения. Подготовка наглядного материала для презентации своего проекта.	2	2
	137-138	<b>Презентация – «Мой проект».</b> Контроль говорения с опорой и без.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. «Что такое франшиза немецкого ресторана и как по ней работать?» - изучение и анализ.		2	3
	<b>Практические занятия:</b>			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 4.4.</b> <b>Здоровое питание –</b> <b>здоровая нация.</b></p>	139-140	<b>6 самых полезных способов приготовления пищи.</b> Работа с базовым текстом. Чтение и перевод с полным пониманием прочитанного. Развитие навыков перевода. Вычленение главной информации из текста.	2	2
	141-142	<b>Здоровое питание. Полезная еда.</b> Чтение и перевод. Составление таблицы и работа с ней. Монологическая речь. Построение связного высказывания по теме с опорой а таблицуэ.	2	2
	143-144	<b>Диетическое питание. Преимущества и недостатки. Вегетарианство.</b> Работа с базовым тестом. Беседа по теме. Диалог – обмен мнениями.	2	2
	145-146	<b>Пища и ее составляющие. Питательные вещества. Витамины.</b> Ввод лексики по теме. Оформление словаря. Закрепление лексики и активизация словаря.	2	2
	147-148	<b>«Здоровое питание – меню на каждый день».</b> <b>Правильное питание (ПП).</b> <b>Составление меню на немецком языке – «ПП на каждый день»</b> Развитие говорения с опорой на план, схему, диаграмму.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Самостоятельная работа:</b>			



<p><b>Тема 4.5.</b></p> <p><b>Планы на будущее.</b></p> <p><b>Устройство на работу.</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	149-150	Планы на будущее. Моя будущая профессия. <b>Повторение.</b> Времена в нем.яз. Будущее время в немецком языке. Futurum 1 und 2.	2	2
	151-152	Деловая переписка. Заявление о приеме на работу, анкета, резюме, автобиография.	2	2
	153-154	Телефонные переговоры. Диалогическая речь	2	2
	155-156	Качества, необходимые для современного специалиста. Моя карьера.	2	2
<p><b>Тема 4.6.</b></p> <p><b>Обобщение и закрепление</b></p> <p><b>изученного материала</b></p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<b>Практические занятия:</b>			
	157-158	Обобщающее повторение. Обобщение и систематизация грамматического материала. Грамматический тренинг.	2	2,3
	159-160	Обобщающее повторение. Обобщение и систематизация лексического материала. Лексический тренинг.	2	2,3
	161-162	Реферирование текстов профессиональной направленности с последующим их обсуждением на немецком языке. Составление плана, схемы – кластера, синквейна к тексту. Подготовка к итоговому контролю изученного материала.	2	3
	163-164	Итоговое тестирование. <b>Дифференцированный зачет.</b>	2	3

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» осуществляется в учебном кабинете «Немецкий язык».

##### **Оборудование учебного кабинета «Немецкий язык»:**

- учебная мебель (столы и стулья) - посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно – методической литературы (учебники и учебные пособия, обеспечивающие освоение УД «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)», рекомендованные или допущенные для использования в ПОО;
- комплект учебно – наглядных пособий (учебные грамматические и лексические таблицы, плакаты, портреты выдающихся ученых, поэтов, писателей, материалы по страноведению и пр.);
- раздаточно – дидактический материал.

##### **Технические средства обучения:**

- ноутбук преподавателя с выходом в сеть Интернет, благодаря чему студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по немецкому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги и учебники, практикумы, тесты, справочные материалы по немецкому языку и др.);
- программное обеспечение;
- CD и DVD диски по немецкому языку.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания (электронный ресурс): учебное пособие. – Минск: Выш. Шк., 2016.

##### **Дополнительная литература:**

1. Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева «Немецкий для колледжей: Учебное пособие», Ростов-на-Дону, Феникс, 2018. (СПО)
2. Н.Ф. Бориско «Бизнес-курс немецкого языка: Словарь-справочник», М., ООО «Дом славянской книги», 2017.
3. З.А. Власова «Нестандартные уроки немецкого языка», Волгоград, ИТД «Корифей», 2018.
4. Г.И. Воронина, И.В. Карелина «Немецкий язык, контакты: Учеб. Для 10-11 кл.», М., Просвещение, 2016.
5. А.П. Кравченко «Немецкий язык для колледжей: учебное пособие», Ростов н/Д, Феникс, 2014. – (СПО).
6. Н.И. Романовская, Ю.Т. Романовская «200 тем немецкого языка», М., ЗАО «БАО-ПРЕСС» ООО «ИД» РИПОЛ классик, 2017.
7. М. Богданов, Д.Богданова «Практический курс немецкого языка», М., Лист Нью, 2017.
8. В.С. Кукушин, «Иностранные языки: сценарии творческих уроков», Москва – Ростов-на-Дону, Март, 2016.
9. В.П. Сафонова, И.Г. Мамо «Современный урок немецкого языка: рекомендации, разработки уроков», Волгоград, «Учитель», 2018.

##### **Интернет-ресурсы:**

- <http://deu.1september.ru/>
- <http://grammade.ru/>
- <http://www.derweg.org/>
- <http://www.deutschland.de/>
- <http://www.deutschland.de/>

<http://www.deutschlern.net/>

<http://www.deutsch-uni.com.ru/>

<http://www.goethe.de/>

<http://www.schulen-ans-netz.de/>

<http://www.studygerma>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины ОГСЭ.03. «Иностранный язык в профессиональной деятельности(немецкий)» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме устного и письменного опроса, тестирования и выполнения тестовых заданий (тестов), а также в процессе контроля выполнения обучающимися индивидуальных заданий – проектов, презентаций, рефератов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- общаться (устно и письменно) на немецком языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- составление монологов и диалогов по темам,</li><li>- наблюдение и оценка при проведении беседы согласно коммуникативным задачам,</li><li>- ролевые игры,</li><li>- тестирование,</li> <li>- выполнение практических заданий при работе с информацией, документами, литературой.</li> <li>- выполнение индивидуальных и групповых заданий, создание и защита докладов, рефератов, презентаций, проектов.</li></ul>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнение индивидуальных заданий,</li><li>- лексический диктант,</li><li>- грамматический тест,</li><li>- ответы на контрольные вопросы,</li><li>- наблюдение и оценка при проведении устного и письменного опросов.</li></ul>

Форма итогового контроля по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» - дифференцированный зачет.