



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области**  
**высшего образования**  
**«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»**  
**ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**  
**(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

2024г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «24» апреля 2024 г.  
Председатель методического  
объединения  
Манжурова Т.Е.  
/ Манжурова Т.Е./  
«24» апреля 2024г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГБОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 5  
от «25» апреля 2024 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГБОУ АО ВО  
«АГАСУ»:  
Кузнецова В.Г.  
/Кузнецова В.Г./  
«25» апреля 2024г.



Составитель: преподаватель Воронов А.Г. /Воронов А.Г./  
Тихова И.П. /Тихова И.П./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2024-2028 уч.год

Согласовано:  
Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И. /Кондратьева Ю.И.  
Библиотекарь: Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./  
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А. /Стрелкова Н.А.  
Специалист УМО СПО М.Б. Подольская /М.Б. Подольская

Рецензент:  
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» преподаватель и.с.  
Умарова И.Г. (должность, место работы)  
Подпись

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО А.П. Гельван / А.П. Гельван  
Подпись И.О.Фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины .....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	9

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

### *Общие умения*

использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  
владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

### *Диалогическая речь*

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  
осуществлять запрос и обобщение информации;  
обращаться за разъяснениями;  
выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  
вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  
поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  
завершать общение;

### *Монологическая речь*

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

кратко передавать содержание полученной информации;

в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

### *Письменная речь*

небольшой рассказ (эссе);

заполнение анкет, бланков;

написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

### *Аудирование*

понимать:

основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

отделять главную информацию от второстепенной;

выявлять наиболее значимые факты;

определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

### *Чтение*

извлекать необходимую, интересующую информацию;

отделять главную информацию от второстепенной;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

порядок слов в простом предложении.

Употребление временных форм глагола в монологической речи.

Предложения с устойчивыми оборотами речи. Порядок слов в сложносочиненном предложении.

Особенности употребления подчинительных союзов.

Согласование временных форм глаголов в диалогической речи.

Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

Употребление Perfekt в диалогической речи. Чтение и информационная переработка диалога.

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология

Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов.

Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык(немецкий) в профессиональной деятельности**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов,  
в том числе:  
с преподавателем – 66 часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	63
контрольные работы	1
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>- 2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки».</p> <p>Грамматический материал: порядок слов в простом предложении.</p>	7	1-2
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	7	1-2
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал: Употребление временных форм глагола в монологической речи.</p>	7	1-2
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал: Предложения с устойчивыми оборотами речи. Порядок слов в сложносочиненном предложении.</p>	7	1-2

<b>Тема 5.</b> <b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Согласование временных форм глаголов в диалогической речи.		
<b>Тема 6.</b> <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме: «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Чтение и информационная переработка диалога.		
	Контрольная работа №1	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 7.</b> <b>Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал:		
<b>Тема 8.</b> <b>Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: использование модальных глаголов в сослагательном наклонении.		
<b>Тема 9.</b> <b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал:		
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
		<b>Всего</b>	<b>66</b>

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

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

Для реализации программы дисциплины ОП.07 Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности

в наличии кабинет иностранного языка; аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 13 шт.;
- стулья ученические – 26 шт.;
- переносной проектор BENO MX 660P, переносной экран, переносной ноутбук SAMSUNG;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы

#### **Основная литература**

##### ***1. Основные источники:***

Учебник 10 кл,Немецкий язык, Радченко А.О.,Лытаева М.А.,Гутброд О.В., «Просвещение»,2021г.

##### ***2.Дополнительные источники:***

1. Словарь: Русско-немецкий и немецко-русский
2. Немецкий язык, Бим И.Л., Рыжова Л.И., Акционерное общество «Издательство» «Просвещение»

##### **3. Электронно-библиотечные системы:**

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru> )

2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b> ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК1-ОК11 <i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  <i>Диалогическая речь</i>  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;  <i>Монологическая речь</i>	<b>Текущий контроль</b> <i>-письменный/устный опрос;</i>  <i>-тестирование;</i> <i>- диктанты;</i>  <b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме зачета в виде:</i> <i>-письменных ответов</i>

<p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
<p><b>Знания</b> ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК1-ОК11 профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, наречия в сравнительной и превосходной степенях. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов</p>	<p><b>Текущий контроль</b> -письменный/устный опрос;  -тестирование; - диктанты;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета в виде: -письменных ответов</p>



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины .....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	9



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык (немецкий) в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

### *Общие умения*

использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  
владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

### *Диалогическая речь*

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  
осуществлять запрос и обобщение информации;  
обращаться за разъяснениями;  
выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  
вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  
поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  
завершать общение;

### *Монологическая речь*

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

кратко передавать содержание полученной информации;

в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

### *Письменная речь*

небольшой рассказ (эссе);

заполнение анкет, бланков;

написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

### *Аудирование*

понимать:

основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

отделять главную информацию от второстепенной;

выявлять наиболее значимые факты;

определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

### *Чтение*

извлекать необходимую, интересующую информацию;

отделять главную информацию от второстепенной;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

порядок слов в простом предложении.

Употребление временных форм глагола в монологической речи.

Предложения с устойчивыми оборотами речи. Порядок слов в сложносочиненном предложении.

Особенности употребления подчинительных союзов.

Согласование временных форм глаголов в диалогической речи.

Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

Употребление Perfekt в диалогической речи. Чтение и информационная переработка диалога.

Союзы *obwohl, weil, darum, trotzdem* требуют разного порядка слов в придаточном предложении.

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология

Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов.

Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык(немецкий) в профессиональной деятельности**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов, в том числе:

с преподавателем – 66 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	63
контрольные работы	1
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>- 2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки».</p> <p>Грамматический материал: порядок слов в простом предложении.</p>	7	1-2
<b>Тема 2.</b> <b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	7	1-2
<b>Тема 3.</b> <b>Составление меню. Названия блюд</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал: Употребление временных форм глагола в монологической речи.</p>	7	1-2
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал: Предложения с устойчивыми оборотами речи. Порядок слов в сложносочиненном предложении.</p>	7	1-2

<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Согласование временных форм глаголов в диалогической речи.		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме: «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Употребление Perfekt в диалогической речи.Чтение и информационная переработка диалога.		
	Контрольная работа №1	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: Союзы obwohl, weil, darum, trotzdem требуют разного порядка слов в придаточном предложении.		
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: использование модальных глаголов в сослагательном наклонении.		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>1-2</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Употребление глаголов в Plusquamperfekt		
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>Всего</b>	<b>66</b>	



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

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

Для реализации программы дисциплины ОП.07 Иностранный язык (немецкий) в профессиональной деятельности

в наличии кабинет иностранного языка; аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 13 шт.;
- стулья ученические – 26 шт.;
- переносной проектор BENO MX 660P, переносной экран, переносной ноутбук SAMSUNG;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы

#### **Основная литература**

##### ***1. Основные источники:***

Учебник 10 кл,Немецкий язык, Радченко А.О.,Лытаева М.А.,Гутброд О.В., «Просвещение»,2021г.

##### ***2.Дополнительные источники:***

1. Словарь: Русско-немецкий и немецко-русский
2. Немецкий язык, Бим И.Л., Рыжова Л.И., Акционерное общество «Издательство» «Просвещение»

##### **3. Электронно-библиотечные системы:**

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru> )

2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b> ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК1-ОК11 <i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  <i>Диалогическая речь</i>  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;  <i>Монологическая речь</i>	<b>Текущий контроль</b> <i>-письменный/устный опрос;</i>  <i>-тестирование;</i> <i>- диктанты;</i>  <b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме зачета в виде:</i> <i>-письменных ответов</i>

<p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
<p><b>Знания</b></p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК1-ОК11</p> <p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, наречия в сравнительной и превосходной степенях. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов</p>	<p><b>Текущий контроль</b> -письменный/устный опрос;</p> <p>-тестирование; - диктанты;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета в виде: -письменных ответов</p>

