

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОГСЭ. 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Немецкий)

Цикл: Общий гуманитарный и социально-экономический

КОД: ОГСЭ. 03.

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

2018 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1 от 30.08. 2018 г.

Председатель: _____Щербинина М.В.

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС)
по специальности: 19.02.03. Технология
хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Зам. директора по УР

_____А.А.Смирнова

Автор: Шиловская М.А.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании психолого-медико-педагогического
консилиума ОГБПОУ КТЭК

Протокол

от __18.05__ 2018 г. № __1__

Председатель ПМПК _____

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ. 03. Иностранный язык (немецкий)** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373

Организация-разработчик:

ОГБПОУ “Костромской торгово-экономический колледж”

Разработчик:

Шиловская М.А.- преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОГСЭ. 03. Иностраный язык (немецкий)

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ. 03. Иностраный язык (немецкий)** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ. 03. Иностраный язык (немецкий)** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

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

В результате освоения адаптированной рабочей 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 адаптированной рабочей дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

В результате освоения адаптированной рабочей дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 188 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптированной рабочей учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	188
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
практические занятия	168
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<ul style="list-style-type: none">· Составление монологических и диалогических высказываний по темам бытового и профессионального характера.· Поиск информации в Интернете.· Подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций.· Чтение ознакомительных текстов.	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.	

2.2. Примерный тематический план и содержание адаптированной рабочей учебной дисциплины «Немецкий язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов всего	Аудиторно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
Раздел 1. Немецкий язык-язык международного общения.			46	38	6	2	
Тема 1.1. Вводно-коррективный курс.	Содержание учебного материала:	2	12	10	2		<i>OK 01 – OK 09</i>
	1. Фонетические особенности немецкого языка.						
	2. Правила чтения букв и буквосочетаний.						
	3. Порядок слов в предложении.						
	4. Правила работы с текстом.						
Тема 1.2. Основной курс.	Содержание учебного материала:	2	18	16	2		<i>OK 01 – OK 09</i>
	1. Времена немецкого глагола в Aktiv.						
	2. Типы предложений.						
Тема 1.3. Страноведение.	Содержание учебного материала:	2	14	12	2		<i>OK 01 – OK 09</i>
	1. Географическое положение Германии. Климат.						
	2. Государственное устройство. Герб. Флаг. Экономическое положение.						
	3. Культура. Деятели. Традиции. Достопримечательности столицы.						
	Самостоятельная работа обучающихся:						
Найти в Интернете информацию по теме и сделать презентацию	3	2			2		
Раздел 2. Деловые контакты.			20	16	2	2	
Тема 2.1. Деловая документация.	Содержание учебного материала:	2	18	16	2		<i>OK 01 – OK 09</i>
	1. Деловое письмо. Факс.						
	2. Телеграмма. E-mail. Интернет.						
	3. Деловые контакты при заключении договоров на поставку и эксплуатацию оборудования.						
	Самостоятельная работа обучающихся:						
Написание делового письма, телеграммы, факса, сообщения по электронной почте.	3	2			2		

Раздел 3. Менеджмент.			16	14	2	-	<i>OK 01 – OK 09</i>
Тема 3.1 Менеджмент.	Содержание учебного материала:		2	16	14	2	
	1.	Состав структурного подразделения.					
	2.	Управление структурным подразделением.					
	3.	Стили управления.					
Раздел 4. Моя будущая специальность			106	82	8	16	
Тема 4.1. Моя будущая профессия	Содержание учебного материала:		2	40	36	4	
	1.	Правила работы со словарём.					
	2.	Особенности технического перевода.					
	3.	Классификация предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.					
	Самостоятельная работа обучающихся:			8			8
	Чтение профессионально ориентированных текстов.						
Тема 4.2 Оборудование	Содержание учебного материала:		2,3	50	46	4	
	1.	Торговое оборудование организаций общественного питания					
	2.	Оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий					
	3.	Оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий.					
	4.	Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.					
	5.	Оборудование для производства макаронных изделий.					
		Самостоятельная работа обучающихся:		3	8		
	Чтение обучающих текстов по темам.						
	Всего:			188	150	18	20

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально – экономических дисциплин;

- печатные пособия: Алфавит (настенная таблица), произносительная таблица, грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала, портреты писателей и выдающихся деятелей культуры стран изучаемого языка, карта(ы) стран(ы) изучаемого языка, карта мира (политическая), карта Европы (политическая, физическая), карта России (физическая), флаги стран(ы) изучаемого языка, набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка, информационно-коммуникативные средства: электронные учебники, практикумы и мультимедийные обучающие программы по иностранным языкам, компьютерные словари, электронные библиотеки, игровые компьютерные программы, экранно-звуковые пособия, аудиозаписи видеофильмы, слайды (диапозитивы).
- Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер лазерный с запасным картриджем, ксерокс, телевизор, средства телекоммуникации, видеомэгагнитофон (видеоплейер), Web-камера, лингафонные устройства (лингафонный кабинет), диапроектор, мультимедийный проектор.

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student

3. ABBYY FineReader 14 Standard
4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеозумитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona

6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Басова Н.В., Ватлина Л.И., Гайвоненко Т.Ф. Немецкий язык для технических вузов. Учебник. Феникс, 2013;
2. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. Логос СДК, 2014;
3. Бориско Н.Ф., Поговорим о Германии. Страноведческое пособие, разговорник. Айрис-пресс, 2013;
4. Васильева М.А., Васильева М.Н. Немецкий язык: туризм и сервис. Альфа-М Инфра-М, 2014;
5. Жебит Л.И. Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей. Учебное пособие для средних профессиональных учебных заведений. Высшая школа, 2014;
6. Ковалевский Р.Л., Майер Г.В., Митягина В.А. Немецкий язык. Деловые контакты. Феникс, 2013.

Дополнительные источники:

1. Аргишева И.Г., Полянина Е.В. Телефонные переговоры на немецком языке. Учебное пособие. Эксмо, 2013;
2. Бретшнайдер Д., Булах Н.А., Вальтер И. Письменный перевод с немецкого на русский в сфере профессиональной коммуникации. Учебник. АСТ-пресс, 2014;
3. Вебер Г., Вебер Ф., Михайлов Л.М. Деловой немецкий язык: Бизнес, маркетинг, менеджмент. Учебное пособие. АСТ, Астрель, 2014;
4. Дубнова-Кольварская Е.Н., Котова Р.И. Учись читать литературу по специальности. Учебное пособие. Высшая школа, 2013;
5. Михайлова М.С. Товароведение вкусовых товаров для официантов, барменов. Феникс, 2014;
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия, 2013.

Интернет-ресурсы: (на сайте:<http://www.google.ru>)

1. www.eduhi.at/programm/trinko/kreuz/wien.html - 2к

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
Уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	Представление диалогических и монологических высказываний по темам.
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Защита презентаций
Знания	
Знать лексический (1200 - 1400 лексических единиц), грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Тестирование Дифференцированный зачёт

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений по учебной дисциплине, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	-------------------------------------

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1-С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.

<p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания</p>	<p>Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства</p>
---	--	--