



**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 № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено  
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

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

Разработчик:

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>8</b>  |
| <b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>14</b> |
| <b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b> |

# **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина ОГСЭ.03 Немецкий язык в профессиональной деятельности относится к общему гуманитарному и социально - экономическому циклу.

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

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- реализовывать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

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

- 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; структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов и построения устных сообщений;
- 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.

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенции:

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02      | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.     |
| ОК 04      | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.                                                                                        |
| ОК 05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 09      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                    |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

|             |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВД 1</b> | <b><i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i></b>                                                                                                   |
| ПК 1.1      | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                                                    |
| ПК 1.2      | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.                                                                                                                                |
| <b>ВД 2</b> | <b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>       |
| ПК 2.1      | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                   |
| ПК 2.2      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                |
| ПК 2.4      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             |
| ПК 2.6      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                        |
| ПК 2.7      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                 |
| <b>ВД 3</b> | <b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>      |
| ПК 3.1      | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                        |
| ПК 3.3      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                              |
| ПК 3.4      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.5      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                  |
| ПК 3.6      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                     |
| <b>ВД 4</b> | <b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>      |
| ПК 4.1      | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                          |
| ПК 4.2      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                               |
| ПК 4.3      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                               |
| ПК 4.5      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                |
| <b>ВД 5</b> | <b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b> |
| ПК 5.1      | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                        |
| ПК 5.3      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                      |
| ПК 5.4      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                     |
| ПК 5.5      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                               |
| <b>ВД 6</b> | <b><i>Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала</i></b>                                                                                                                                                                     |
| ПК 6.1      | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                    |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                       | <b>Объем часов</b> |
|-------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Объем программы</b>                          | <b>134</b>         |
| в том числе:                                    |                    |
| теоретическое обучение                          | 20                 |
| лабораторные занятия                            | 0                  |
| практические занятия                            | 94                 |
| самостоятельная работа                          | 20                 |
| консультации                                    |                    |
| <b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Тип занятия                       | Формирование компетенций                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                            | 2                                                                                                             | 3           | 4                                 | 5                                                                                                                             |
| <b>ОГСЭ.03 Немецкий язык в профессиональной деятельности</b> |                                                                                                               | <b>134</b>  |                                   |                                                                                                                               |
| <b>Раздел 1. Профессиональная деятельность</b>               |                                                                                                               | <b>122</b>  |                                   |                                                                                                                               |
| Тема 1.1. Продукты питания. Разнообразие блюд                |                                                                                                               | 98          |                                   | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.1-2.1<br>ПК 2.1-2.2, 2.4-2.7<br>ПК 3.1,3.3-3.6<br>ПК 4.1-4.3, 4.5<br>ПК 5.1, 5.3-5.5 |
| Тема 1.1.1 Пища и продукты питания                           | Продукты питания. Потребность в пище в зависимости от возраста, предрасположенности, вида деятельности.       | 2           | Лекция                            |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.1 Пища и продукты питания                           | Время приема пищи: завтрак, обед, ужин. Продукты растительного и животного происхождения.                     | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.1 Пища и продукты питания                           | Нормы потребления пищи. Питательная ценность. Полезные советы                                                 | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.2 Здоровая пища                                     | Понятие «Здоровое питание», правила приема пищи. Классификация продуктов питания.                             | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.2 Здоровая пища                                     | Полезные и вредные привычки в питании. Полезные способы приготовления продуктов. Полезные советы.             | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.3 Питательные вещества                              | Понятие «Питательные вещества». Процесс обмена веществ. Питательные вещества в продуктах питания.             | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.3 Питательные вещества                              | Биологически активные добавки. Вред и польза. Полезные советы.                                                | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.4 Белок                                             | Что такое белок. Потребность в белках. Белки различного происхождения. Полезные советы.                       | 2           | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                                                                               |
| Тема 1.1.5 Жиры                                              | Что такое жиры. Растительные и животные жиры. Вред и польза.                                                  | 2           | Практическое занятие              |                                                                                                                               |

|                                          |                                                                                                                  |   |                                   |  |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|--|
|                                          |                                                                                                                  |   | Практикум                         |  |
| Тема 1.1.6 Углеводы                      | Что такое углевод. Значение углеводов для человеческого организма.                                               | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.7 Витамины                      | Витамины в рационе питания человека. Полезные советы.                                                            | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.8 Минеральные вещества          | Что такое минеральные вещества и для чего они нужны. Как поступают минеральные вещества в человеческий организм? | 2 | Лекция                            |  |
| Тема 1.1.9 Вода. Использование воды      | Пресная и соленая вода. Природные состояния воды. Природные запасы воды.                                         | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.9 Вода. Использование воды      | Вода для приготовления пищи. Содержание воды в продуктах питания. Полезные советы.                               | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.10 Сахар. Применение сахара     | Из чего получают сахар? Наличие сахара в природе, в естественных продуктах питания.                              | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.10 Сахар. Применение сахара     | Вред и польза сахара. Применение сахара при приготовление различных блюд. Полезные советы.                       | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.11 Крахмал                      | Что такое крахмал? Типы крахмала. Применение на кухне. Полезные советы.                                          | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.12 Поваренная соль              | Что такое соль? Применение соли при приготовлении блюд. Вред и польза. Полезные советы.                          | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Классификация         | Разнообразие овощей. Сезонные овощи. Овощи нашего региона.                                                       | 2 | Лекция                            |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Блюда из овощей.      | Приготовление блюд из овощей. Виды нарезки. Способы обработки и приготовления.                                   | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Блюда из овощей.      | Приготовление блюд из овощей. Виды нарезки. Способы обработки и приготовления.                                   | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Блюда из овощей.      | Разнообразие блюд из овощей. Способы обработки и приготовления. Овощи в разделах меню.                           | 2 | Лекция                            |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Блюда из овощей.      | Разнообразие блюд из овощей. Способы обработки и приготовления. Овощи в разделах меню.                           | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Картофель             | Картофель. Способы нарезки и приготовления картофеля. Разнообразие блюд из картофеля. Полезные советы.           | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Грибы                 | Что такое грибы? Съедобные и несъедобные грибы. Способы хранения. Способы приготовления и блюда из грибов.       | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.1.13 Овощи. Способы приготовления | Разнообразие овощей и разнообразие способов приготовления. Полезные советы. Вегетарианцы.                        | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |

|                                                                           |                                                                                                            |   |                                            |  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------|--|
| Тема 1.1.14 Фрукты. Классификация                                         | Разнообразие фруктов. Классификация фруктов. Сезонные фрукты. Фрукты моего региона. Блюда из фруктов.      | 2 | Лекция                                     |  |
| Тема 1.1.15 Ягоды. Орехи                                                  | Разнообразие ягод и орехов. Сезонные ягоды. Ягоды и орехи моего региона. Ягоды и орехи в различных блюдах. | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.15 Ягоды. Орехи                                                  | Разнообразие ягод и орехов. Сезонные ягоды. Ягоды и орехи моего региона. Ягоды и орехи в различных блюдах. | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.16 Фруктово-ягодные десерты и напитки                            | Использование фруктов, ягод и орехов в холодных и горячих десертах.                                        | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.16 Фруктово-ягодные десерты и напитки                            | Использование фруктов, ягод и орехов в холодных и горячих напитках.                                        | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| <b>Контрольная работа № 1</b><br>Количественные и порядковые числительные | Задания по грамматике Количественные и порядковые числительные в двух вариантах.                           | 2 | Практическое занятие<br>Контрольная работа |  |
| Тема 1.1.17 Мясо. Виды мяса                                               | Что такое мясо? Виды мяса. Польза или Вред?                                                                | 2 | Лекция                                     |  |
| Тема 1.1.17 Мясо. Мясные продукты                                         | Разнообразие продуктов из мяса. Мясные полуфабрикаты.                                                      | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.17 Мясо. Мясные блюда                                            | Разнообразие блюд из мяса. Способы обработки и приготовления. Пряности и приправы к мясу.                  | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.17 Мясо. Мясные блюда                                            | Разнообразие блюд из мяса. Способы обработки и приготовления. Пряности и приправы к мясу.                  | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.18 Рыба. Классификация                                           | Рыба. Виды рыбы: морская, речная. Способы хранения. Полезные советы.                                       | 2 | Лекция                                     |  |
| Тема 1.1.18 Рыба. Рыбные продукты                                         | Разнообразие рыбной продукции в розничной торговле. Способы хранения. Полезные советы.                     | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.18 Рыба. Блюда из рыбы                                           | Рыба. Рыбные закуски. Холодные и горячие рыбные блюда.                                                     | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.18 Рыба. Блюда из рыбы                                           | Рыба. Рыбные закуски. Холодные и горячие рыбные блюда.                                                     | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.19 Молоко и молочные продукты                                    | Молоко. Молочные продукты. Холодные и горячие молочные блюда.                                              | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.19 Молоко и молочные продукты                                    | Молоко. Молочные продукты. Холодные и горячие молочные блюда.                                              | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.20 Масло. Сыр. Яйца. Блюда из яиц                                | Масло: состав, виды. Сыр: способы изготовления, виды сыров. Яйца: виды, блюда из яиц.                      | 2 | Практическое занятие<br>Практикум          |  |
| Тема 1.1.21 Хлеб и хлебобулочные изделия                                  | Мука. Сорта муки. Разнообразие муки в розничной торговле. Разнообразие видов хлеба.                        | 2 | Лекция                                     |  |

|                                                                    |                                                                                                                                       |    |                                            |                                            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Тема 1.1.21 Хлеб и хлебобулочные изделия                           | Разнообразие хлебобулочных изделий. Способы приготовления. Способы хранения. Полезные советы.                                         | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.1.22 Кондитерские изделия                                   | Разнообразие кондитерских изделий. Десерты. Способы приготовления. Способы хранения. Полезные советы.                                 | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.1.22 Кондитерские изделия                                   | Разнообразие кондитерских изделий. Десерты. Способы приготовления. Способы хранения. Полезные советы.                                 | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.1.23 Напитки                                                | Горячие и холодные напитки: чай, кофе, какао. Коктейли. Алкогольные и безалкогольные напитки.                                         | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.1.23 Напитки                                                | Горячие и холодные напитки: чай, кофе, какао. Коктейли. Алкогольные и безалкогольные напитки.                                         | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.2 Традиционные блюда русской и немецкой кухни               |                                                                                                                                       | 16 |                                            | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09           |
| Тема 1.2.1 Традиционные блюда русской кухни                        | Знакомство с традиционными блюдами русской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки. Современная русская кухня.   | 2  | Лекция                                     | ПК 1.1-2.1                                 |
| Тема 1.2.1 Традиционные блюда русской кухни                        | Знакомство с традиционными блюдами русской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки. Современная русская кухня.   | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          | ПК 2.1-2.2, 2.4-2.7                        |
| Тема 1.2.2 Разнообразие кухонь России                              | Знакомство с разнообразными кухнями России. Традиционные блюда Брянской области.                                                      | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          | ПК 3.1,3.3-3.6                             |
| Контрольная работа №2<br>Спряжение глаголов в страдательном залоге | Задания по грамматике Спряжение глаголов в страдательном залоге в двух вариантах.                                                     | 2  | Практическое занятие<br>Контрольная работа | ПК 4.1-4.3, 4.5                            |
| Тема 1.2.3 Традиционные блюда немецкой кухни                       | Знакомство с традиционными блюдами немецкой кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки. Современная немецкая кухня. | 2  | Лекция                                     | ПК 5.1, 5.3-5.5                            |
| Тема 1.2.3 Традиционные блюда немецкой кухни                       | Знакомство с традиционными блюдами немецкой кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки. Современная немецкая кухня. | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.2.4 Традиционные блюда немецкоязычных стран                 | Знакомство с традиционными блюдами австрийской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки.                          | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.2.4 Традиционные блюда немецкоязычных стран                 | Знакомство с традиционными блюдами швейцарской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки.                          | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.3 Меню. Виды меню. Разработка собственного меню             |                                                                                                                                       | 8  |                                            | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 6.1 |
| Тема 1.3.1 Классификация предприятий общественного питания         | Знакомство с разнообразием предприятий общественного питания. Отличительная характеристика каждого. Предприятия общепита в Брянске.   | 2  | Лекция                                     |                                            |
| Тема 1.3.2 Виды меню                                               | Меню. Разнообразие меню. Разделы в меню. Меню выходного дня. Понятие бизнес-ланч в меню. Фирменные блюда заведения.                   | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |
| Тема 1.3.3 Разработка собственного меню                            | Составление собственного меню (по желанию меню заведения, где проходила практика)                                                     | 2  | Практическое занятие<br>Практикум          |                                            |

|                                            |                                                                                      |            |                                   |  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|--|
| Тема 1.3.3 Разработка<br>собственного меню | Составление собственного меню (по желанию меню заведения, где проходила<br>практика) | 2          | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| <b>Самостоятельная работа</b>              |                                                                                      |            |                                   |  |
| <b>Консультации</b>                        |                                                                                      |            |                                   |  |
| <b>Экзамен</b>                             |                                                                                      |            |                                   |  |
| <b>Всего</b>                               |                                                                                      | <b>134</b> |                                   |  |

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета «Иностранный язык»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стул преподавателя;
- доска ученическая;
- ноутбук;
- шкаф для пособий;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

**Дополнительные источники:**

1. Жебит, Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания: пособие для учащихся учреждений ССО / Л.И.Жебит. – Минск : Выс. шк., 2020. – 303с. – ISBN 978-985-06-2009-5.
2. Смаль, Н.А. Немецкий язык для профессиональной деятельности в сфере общественного питания: учеб. пособие / Н. А. Смаль. – Минск: рипо, 2019. – 243 с.- ISBN 978-985-503-891-8.
3. Сущинский, И.И. Современный немецкий язык в диалогах: учебное пособие – М.: ГИС, 2012. - 220 с. - ISBN: 978-5-8330-0325-1.

**Электронные издания:**

1. Словари общей и отраслевой лексики
2. Немецкая грамматика и упражнения / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: [http://phsreda.com/e-articles/10657/Action-10657 ...](http://phsreda.com/e-articles/10657/Action-10657...)
3. Grammatik im Deutschunterricht [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: <http://grammade.ru>
4. Тексты с разработанными к ним заданиями и ответами / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: <http://deutsch-uni.com.ru>
5. Немецкий язык играя. Аудирование, диалогическая и монологическая речь, немецкая грамматика, тексты, топики. / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: <http://young-germany.de.sitexpired.com>
6. Тематические диалоги / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: <http://repo.ssau.ru/bitstream/Metodicheskie-materialy/...>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знает:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>-наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения);</li> <li>- базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии.</li> </ul> | <p>Устный и письменный опрос.<br/>Тестирование.<br/>Оценка контрольных работ по установленным критериям.<br/>Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.<br/>Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при участии в олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях.<br/>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на иностранном языке.<br/>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на иностранном языке.<br/>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при проведении промежуточной аттестации.</p> |
| <b>Умеет:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Оценка контрольных работ по установленным критериям.<br/>Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.<br/>Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при участии в олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях.<br/>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на иностранном языке.<br/>Оценка коммуникативной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания в практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);</li> </ul> <p>использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка</li> <li>- воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</li> <li>- применять опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением</li> </ul> | <p>обучающегося в процессе освоения образовательной программы на иностранном языке.</p> <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при проведении промежуточной аттестации.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|