

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

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО ООД  
протокол № 10 от 09.06.2023

Утверждено  
приказ № 255/1 от 16.06.2023

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"), федеральной образовательной программы среднего общего образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования", зарегистрирован 22.12.2022 № 71763), с учетом примерной программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29.09.22 г.) для реализации ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30 ноября 2022 г. № 14).

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

Разработчик:

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык. Немецкий язык

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Иностранный язык. Немецкий язык является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели, планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины.**

Содержание программы Иностранный язык. Немецкий язык направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и

углубленного уровней (ПРб) и (ПРу) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
<b>Личностные результаты (ЛР)</b>	
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
ЛР 09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации

	собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
<b>Метапредметные результаты (МР)</b>	
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 08	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
<b>Предметные результаты базовый уровень (ПРБ)</b>	
ПРБ 01	Сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире

ПРБ 02	Владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка
ПРБ 03	Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения
ПРБ 04	Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях

В целях подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности при изучении учебного предмета «Иностранный язык» закладывается основа для формирования ПК в рамках реализации ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

<b>ВД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</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.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 2</b>	<b>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</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 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 3</b>	<b>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</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.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 4</b>	<b>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</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	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	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	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.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 5</b>	<b>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</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 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных

	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала</b>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем -210 часов.

## 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>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>210</b>
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	172
контрольные работы	18
курсовая работа (проект)	0
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>0</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме 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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося. Тест. Собеседование	2	2	
<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>		<b>98</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Повседневная жизнь семьи. Внешности и характер членов семьи	<b>Содержание учебного материала</b>	20	2	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 04 ОК 10
	1. Приветствие, прощание, представление себя. Описание внешности и характера человека. Знаки зодиака	18		
	2. Семья. Члены семьи. Семейные отношения.			
	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	2		
	1. Временные формы глагола. Настоящее время			
<b>Тема 1.2.</b> Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	<b>Содержание учебного материала</b>	16	2	
	1. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание	16		
	2. Спорт в моей жизни. Олимпийские игры			
	3. Посещение врача			
	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	0		
<b>Тема 1.3.</b> Условия проживания в городской местности	<b>Содержание учебного материала</b>	12		
	1. Инфраструктура города	10		
	2. Мое учебное заведение. Распорядок дня студента			
	3. Хобби. Свободное время			

	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	2		
	1.   Временные формы глагола. Прошедшее время			
<b>Тема 1.4</b> Покупки: одежда, обувь, продукты питания	<b>Содержание учебного материала</b>	16	2	
	1.   Виды магазинов. Ассортимент товаров	16		
	2.   Магазин продовольственных товаров			
	3.   Магазин промышленных товаров			
	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	0		
<b>Тема 1.5.</b> Туризм. Виды отдыха	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2	
	1.   Туризм. Виды отдыха	6		
	2.   Виды путешествий			
	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	2		
	1.   Временные формы глагола. Прошедшее время			
<b>Тема 1.6.</b> Россия	<b>Содержание учебного материала</b>	12	2	
	1.   Географическое положение. Политика. Экономика. Культура	12		
	2.   Столица России - Москва			
	3.   Мой родной город Брянск			
	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	0		
<b>Тема 1.7.</b> Страны изучаемого языка	<b>Содержание учебного материала</b>	14	2	
	1.   Германия	12		
	2.   Австрия. Швейцария			
	3.   Люксембург. Лихтенштейн			
	Лабораторные работы	0		
	Практические работы	0		
	Контрольные работы	2		
1.   Временные формы глагола. Будущее время				
<b>Раздел 2. Иностранный язык для</b>		<b>110</b>		

специальных целей					
<b>Тема 2.1.</b> Современный мир профессий. Роль иностранного языка в вашей профессии	<b>Содержание учебного материала</b>		22	2	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 04, ОК 10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 ПК 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 ПК 5.1, 5.6 ПК 6.1, 6.3,6.5
	1.	Современный мир профессий. Документы при оформлении на работу	20		
	2.	Разнообразие профессий. Моя будущая профессия. Роль иностранного языка в вашей профессии			
	Лабораторные работы		0		
	Практические работы		0		
	Контрольная работа		2		
	1.	Порядок слов в простом предложении			
<b>Тема 2.2.</b> Искусство и культура	<b>Содержание учебного материала</b>		22	2	
	1.	Понятия «искусство» и «культура»	20		
	2.	Живопись. Художественные галереи мира. Художники			
	3.	Музыка. Композиторы			
	4.	Киноискусство			
	5.	Театральное искусство			
	Лабораторные работы		0		
	Практические работы		0		
	Контрольные работы		2		
1.	Степени сравнения прилагательных				
<b>Тема 2.3.</b> Технический прогресс	<b>Содержание учебного материала</b>		22	2	
	1.	Технический прогресс	20		
	2.	Мировые открытия в науке и их значения			
	Лабораторные работы		0		
	Практические работы		0		
	Контрольные работы		0		
	1.	Модальные глаголы	2		
<b>Тема 2.4.</b> Выдающиеся люди родной страны и стран, изучаемого языка	<b>Содержание учебного материала</b>		22	2	
	1.	Известные ученые их открытия в России	20		
	2.	Известные ученые их открытия за рубежом			
	Лабораторные работы		0		
	Практические работы		0		
	Контрольные работы		2		
1.	Возвратные глаголы				
<b>Тема 2.5.</b> Деловое общение	<b>Содержание учебного материала</b>		22	2	
	1.	Публичные выступления	20		
	2.	Работа в команде. Рабочее место			
	Лабораторные работы		0		

	Практические работы	0		
	Контрольные работы	2		
	1. Местоимение тап			
Примерная тематика курсовой работы				
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)				
	<b>Всего:</b>	<b>210</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет иностранного языка.

Оборудование кабинета:

комплект учебной мебели – 16 шт;

рабочее место преподавателя;

доска ученическая – 1 шт.;

ноутбук – 1 шт.;

шкаф для пособий – 1 шт.;

библиотечный фонд;

дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);

стенды.

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

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

###### **Основные источники:**

1. Бим И.Л., Садомова Л.В., Лытаева М.А. Немецкий язык 10 класс Учебник. – М., 2018.
2. Бим И.Л., Рыжова Л.И., Садомова Л.В., Лытаева М.А. Немецкий язык 11 класс Учебник. – М., 2017.

###### **Дополнительные источники:**

1. Воронина Г.И. Карелина И.В. Учебник по немецкому языку для 10-11 классов. - М., 2012.
2. Кравченко А.П. Немецкий язык для колледжей: учебное пособие. – Ростов н/Д., 2015.
3. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей (DeutschfürColleges). Учебное пособие. – Ростов н/Д., 2012.
4. Сущинский И.И. Современный немецкий язык в диалогах: учебное пособие. - М., 2012.
5. Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания: пособие для студентов СПО. - М., 2015.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. 1.Словари общей и отраслевой лексики
2. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)
3. Немецкая грамматика и упражнения
4. <http://grammade.ru/> - Grammatik im Deutschunterricht.
5. 3.Немецкий язык играя. Аудирование, диалогическая и монологическая речь, немецкая грамматика, тексты, топики.



6. <http://www.deutsch-uni.com.ru/> Тексты с разработанными к ним заданиями и ответами
7. <http://www.young-germany.de/>
8. <http://www.juma.de/>

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

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

Предметные результаты обучения	Методы оценки
ПРБ 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам, сообщения-презентации);</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- письменные/устные диктанты;</li> <li>- выполнение домашних заданий проблемного характера.</li> </ul>
ПРБ 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам, решение кейсов на основе прочитанных текстов, составление англо-русского терминологического словаря, сообщения-презентации);</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, проектов, учебных исследований и т.д.).</li> <li>- выполнение домашних заданий проблемного характера.</li> </ul>
ПРБ 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам, решение кейсов на основе прочитанных текстов, составление англо-русского терминологического словаря, сообщения-презентации);</li> <li>- письма личного характера;</li> <li>- анкета/заявление;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- творческие задания.</li> </ul>
ПРБ 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>- написание энциклопедической или справочной статьи о родном городе по предложенному шаблону;</li> <li>- составление резюме.</li> </ul>