



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
общеобразовательных дисциплин
протокол № 9 от 28.05.2026

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026

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

по специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного 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, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО от 23 июля 2024 года.

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

Разработчик:

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

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.

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:**

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;
- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;
- переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

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

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);
- правила чтения текстов профессиональной направленности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;

- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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

ВД 1	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>
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.
ВД 2	<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>
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.
ВД 3	<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>
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.
ВД 4	<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>
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.
ВД 5	<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>
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.
ВД 6	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала</i>
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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	140
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	0
практические занятия	100
самостоятельная работа	6
консультации	6
Промежуточная аттестация в виде экзамена	6

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
ОГСЭ.03 Немецкий язык в профессиональной деятельности		140		
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		20		
Тема 1.1 Россия в современном мире. Экономика отрасли		4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 1.1.1 Современная экономика	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Немецкоязычные страны. Краткое описание отрасли.	2	Лекция	
Тема 1.1.2 Россия и сотрудничество с другими странами	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Немецкоязычные страны. Краткое описание отрасли.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2 Роль образования в современном мире		4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 1.2.1 Система образования России	Система образования России и других стран. Среднее профессиональное образование в Германии.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2.2 Роль образование в современном мире	Роль образования в жизни. Важность получения образования.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии		4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 1.3.1 Значение	География немецкого языка. Немецкий язык в профессиональной деятельности.	2	Практическое занятие	

иностранного языка в освоении профессии			Практикум	
Тема 1.3.1 Значение иностранного языка в освоении профессии	География немецкого языка. Немецкий язык в профессиональной деятельности. Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4 Основы делового общения		4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 1.4.1 Светская беседа	Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Беседа с деловым партнером. Приглашение на конференцию.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4.2 Деловая переписка. Деловой звонок	Составление деловых писем, докладных записок, заявлений. Деловой разговор по телефону.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5 Рынок труда., трудоустройство и карьера		4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 1.5.1 Рынок вакансий	Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования с работодателем в кадровом агентстве.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.2 Трудоустройство и карьера	Трудоустройство и карьера. Интервью и собеседование. Переписка в интернете.	2	Практическое занятие Практикум	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		4		
Тема 2.1 Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки		4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 2.1.1 Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели.	Сообщения о достижениях и инновациях в науке и технике 21 века, изменившие мою жизнь.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.1.2 Отраслевые выставки	Посещение отраслевой выставки.	2	Практическое занятие Практикум	
Раздел 3. Всероссийское чемпионатное движение		4		
Тема 3.1 Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему		4		
Тема 3.1.1 Чемпионатное движение.	История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству.	2	Лекция	ОК 02 ОК 04
Тема 3.1.2 Государственная	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена.	2	Практическое занятие	ОК 05

итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	Задания		Практикум	ОК 09
Раздел 4. Профессиональное содержание		94		
Тема 4.1. Продукты питания. Разнообразие блюд		70		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1-2.1 ПК 2.1-2.2, 2.4-2.7 ПК 3.1,3.3-3.6 ПК 4.1-4.3, 4.5 ПК 5.1, 5.3-5.5
Тема 4.1.1 Пища и продукты питания	Продукты питания. Потребность в пище в зависимости от возраста, предрасположенности, вида деятельности. Нормы потребления пищи. Питательная ценность. Полезные советы	2	Лекция	
Тема 4.1.1 Пища и продукты питания	Время приема пищи: завтрак, обед, ужин. Продукты растительного и животного происхождения.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.2 Здоровая пища	Понятие «Здоровое питание», правила приема пищи. Классификация продуктов питания. Полезные и вредные привычки в питании. Полезные способы приготовления продуктов. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.3 Питательные вещества	Понятие «Питательные вещества». Процесс обмена веществ. Питательные вещества в продуктах питания. Биологически активные добавки. Вред и польза.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.4 Белок	Что такое белок. Потребность в белках. Белки различного происхождения. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.5 Жиры	Что такое жиры. Растительные и животные жиры. Вред и польза.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.6 Углеводы	Что такое углеводы. Значение углеводов для человеческого организма.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.7 Витамины	Витамины в рационе питания человека. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.8 Минеральные вещества	Что такое минеральные вещества и для чего они нужны. Как поступают минеральные вещества в человеческий организм?	2	Лекция	
Тема 4.1.9 Вода. Использование воды	Пресная и соленая вода. Природные запасы воды. Вода для приготовления пищи. Содержание воды в продуктах питания. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.10 Сахар. Применение сахара	Из чего получают сахар? Наличие сахара в природе, в естественных продуктах питания. Вред и польза сахара. Применение сахара при приготовлении различных блюд. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.11 Крахмал	Что такое крахмал? Типы крахмала. Применение на кухне. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.12 Поваренная соль	Что такое соль? Применение соли при приготовлении блюд. Вред и польза. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.13 Овощи. Классификация	Разнообразие овощей. Сезонные овощи. Овощи нашего региона.	2	Лекция	
Тема 4.1.13 Овощи. Блюда из овощей.	Приготовление блюд из овощей. Виды нарезки. Способы обработки и приготовления.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.1.13 Овощи. Блюда из	Разнообразие блюд из овощей. Способы обработки и приготовления. Овощи в	2	Практическое занятие	

овощей.	разделах меню.		Практикум
Тема 4.1.13 Овощи. Картофель	Картофель. Способы нарезки и приготовления картофеля. Разнообразие блюд из картофеля. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.13 Овощи. Грибы	Что такое грибы? Съедобные и несъедобные грибы. Способы хранения. Способы приготовления и блюда из грибов.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.13 Овощи. Способы приготовления	Разнообразие овощей и разнообразие способов приготовления. Полезные советы. Вегетарианцы.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.14 Фрукты. Классификация	Разнообразие фруктов. Классификация фруктов. Сезонные фрукты. Фрукты моего региона. Блюда из фруктов.	2	Лекция
Тема 4.1.15 Ягоды. Орехи	Разнообразие ягод и орехов. Сезонные ягоды. Ягоды и орехи моего региона. Ягоды и орехи в различных блюдах.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.16 Фруктово-ягодные десерты и напитки	Использование фруктов, ягод и орехов в холодных и горячих десертах. Количественные и порядковые числительные.	2	Практическое занятие Практикум
Контрольная работа № 1 Количественные и порядковые числительные	Задания по грамматике Количественные и порядковые числительные в двух вариантах.	2	Практическое занятие Контрольная работа
Тема 4.1.17 Мясо. Виды мяса	Что такое мясо? Виды мяса. Польза или Вред?	2	Лекция
Тема 4.1.17 Мясо. Мясные продукты	Разнообразие продуктов из мяса. Мясные полуфабрикаты.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.17 Мясо. Мясные блюда	Разнообразие блюд из мяса. Способы обработки и приготовления. Пряности и приправы к мясу.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.18 Рыба. Классификация	Рыба. Виды рыбы: морская, речная. Способы хранения. Полезные советы.	2	Лекция
Тема 4.1.18 Рыба. Рыбные продукты	Разнообразие рыбной продукции в розничной торговле. Способы хранения. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.18 Рыба. Блюда из рыбы	Рыба. Рыбные закуски. Холодные и горячие рыбные блюда.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.19 Молоко и молочные продукты	Молоко. Молочные продукты. Холодные и горячие молочные блюда.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.20 Масло. Сыр. Яйца. Блюда из яиц	Масло: состав, виды. Сыр: способы изготовления, виды сыров. Яйца: виды, блюда из яиц.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.21 Хлеб и хлебобулочные изделия	Мука. Сорта муки. Разнообразие муки в розничной торговле. Разнообразие видов хлеба.	2	Лекция
Тема 4.1.22 Кондитерские изделия	Разнообразие кондитерских изделий. Десерты. Способы приготовления. Способы хранения. Полезные советы.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.23 Напитки	Горячие и холодные напитки: чай, кофе, какао. Коктейли. Алкогольные и безалкогольные напитки.	2	Практическое занятие Практикум
Тема 4.1.23 Напитки	Горячие и холодные напитки: чай, кофе, какао. Коктейли. Алкогольные и	2	Практическое занятие

	безалкогольные напитки.		Практикум	
Тема 4.2 Традиционные блюда русской и немецкой кухни		16		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 4.2.1 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 4.2.1 Традиционные блюда русской кухни	Знакомство с традиционными блюдами русской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки. Современная русская кухня.	2	Практическое занятие Практикум	ПК 2.1-2.2, 2.4-2.7
Тема 4.2.2 Разнообразие кухонь России	Знакомство с разнообразными кухнями России. Традиционные блюда Брянской области.	2	Практическое занятие Практикум	ПК 3.1,3.3-3.6
Контрольная работа №2 Спряжение глаголов в страдательном залоге	Задания по грамматике Спряжение глаголов в страдательном залоге в двух вариантах.	2	Практическое занятие Контрольная работа	ПК 4.1-4.3, 4.5
Тема 4.2.3 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 4.2.3 Традиционные блюда немецкой кухни	Знакомство с традиционными блюдами немецкой кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки. Современная немецкая кухня.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.2.4 Традиционные блюда немецкоязычных стран	Знакомство с традиционными блюдами австрийской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.2.4 Традиционные блюда немецкоязычных стран	Знакомство с традиционными блюдами швейцарской кухни. Первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты, напитки.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.3 Меню. Виды меню. Разработка собственного меню		8		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 6.1
Тема 4.3.1 Классификация предприятий общественного питания	Знакомство с разнообразием предприятий общественного питания. Отличительная характеристика каждого. Предприятия общепита в Брянске.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.3.2 Виды меню	Меню. Разнообразие меню. Разделы в меню. Меню выходного дня. Понятие бизнес-ланч в меню. Фирменные блюда заведения.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.3.3 Разработка собственного меню	Составление собственного меню (по желанию меню заведения, где проходила практика)	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 4.3.3 Разработка собственного меню	Составление собственного меню (по желанию меню заведения, где проходила практика)	2	Практическое занятие Практикум	
Самостоятельная работа		6		
Консультации		6		
Экзамен		6		
Всего		140		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Специализированная мебель и системы хранения:

- стол ученический;
- стул ученический;
- стол с ящиками для хранения;
- стул преподавателя;
- доска для письма мелом;
- шкаф для хранения учебных пособий;

Технические средства:

- ноутбук;

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- комплект словарей по иностранному языку;
- раздаточные учебные материалы по иностранному языку.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Купцова, О. Г. Немецкий язык для специальности «Поварское и кондитерское дело». Практикум : учебное пособие / О. Г. Купцова, И. В. Казанцева. — Москва : КноРус, 2026. — 149 с. — ISBN 978-5-406-15950-7. — URL: <https://book.ru/book/962160> (дата обращения: 16.06.2026). — Текст : электронный.

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. Сушинский, И.И. Современный немецкий язык в диалогах: учебное пособие – М.: ГИС, 2012. - 220 с. - ISBN: 978-5-8330-0325-1.

Электронные издания:

2. Словари общей и отраслевой лексики
3. Немецкая грамматика и упражнения / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: http://phsreda.com/e-articles/10657/Action-10657_...
4. Grammatik im Deutschunterricht [Электронный ресурс]. Режим доступа

— URL: <http://grammade.ru>

5. Тексты с разработанными к ним заданиями и ответами / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: <http://deutsch-uni.com.ru>

6. Немецкий язык играя. Аудирование, диалогическая и монологическая речь, немецкая грамматика, тексты, топики. / [Электронный ресурс]. Режим доступа — URL: <http://young-germany.de.sitexpired.com>

7. 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
Знает:	
- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); - общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	Устный и письменный опрос. Тестирование. Оценка контрольных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при участии в олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на иностранном языке. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на иностранном языке. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при проведении промежуточной аттестации.
Умеет:	
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - составлять простые связные сообщения	Оценка контрольных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при участии в олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на иностранном языке. Оценка коммуникативной деятельности

на общие или профессиональные темы; - переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	обучающегося в процессе освоения образовательной программы на иностранном языке. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при проведении промежуточной аттестации.
--	---