

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.10.2026 15:25:22

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565;

- примерной рабочей программы учебной дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»;

- основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова»

Разработчик: Коннова О.К., преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии дисциплин общеобразовательного цикла, протокол № 8 от 12.05.2025 года.

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 1.1	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
ОК 02	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	приемы структурирования информации
ОК 05	излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	особенности социального и культурного контекста
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на профессиональные темы; 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 объяснить свои действия; писать простые связные сообщения	современные средства и устройства информатизации 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

1.3. Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося **168** часов,
в том числе:

учебных занятий 156 часов;

самостоятельной работы 4 часа;

консультаций 2 часа;

Промежуточная аттестация 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	168
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	156
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Производство пищевых продуктов		30	
Тема 1.1 Сельское хозяйство	Содержание учебного материала Тематика практических занятий	10	ОК 05 ОК 09
	1. История развития сельского хозяйства	2	
	2. Отрасли сельского хозяйства	2	
	3. Сельское хозяйство в России	2	
	4. Сельское хозяйство в Саратовской области	2	
	5. Новые технологии в сельском хозяйстве	2	
Тема 1.2 Пищевая промышленность	Содержание учебного материала Тематика практических занятий	8	ОК 05 ОК 09
	6. Структура пищевой промышленности.	2	
	7. Пищевая промышленность России.	2	
	8. Предприятия пищевой перерабатывающей промышленности.	2	
	9. Современные технологии в пищевом производстве.	2	
Тема 1.3 Основные питательные вещества	Содержание учебного материала Тематика практических занятий	12	ОК 05 ОК 09
	10. Белки	2	
	11. Жиры	2	
	12. Углеводы	2	
	13. Витамины и минеральные вещества	2	
	14. Вода	2	
	15. Пищевая и биологическая ценность продуктов	2	
Раздел 2. Приготовление пищи и обслуживание в организациях общественного питания		126	
Тема 2.1 Продукты питания	Содержание учебного материала Тематика практических занятий	34	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	16. Основные группы пищевых продуктов	2	
	17. Способы приготовления пищи	2	
	18. Таблица мер и весов	2	
	19. Овощи	2	
	20. Рецептура овощных блюд	2	

	21. Специи и приправы	2	
	22. Фрукты	2	
	23. Рецепттура блюд из фруктов	2	
	24. Мясо, мясные и колбасные изделия	2	
	25. Рецепттура мясных блюд	2	
	26. Рыба	2	
	27. Рецепттура блюд из рыбы	2	
	28. Молоко и молочные продукты	2	
	29. Хлебобулочные и кондитерские изделия	2	
	30. Яйцо	2	
	31. Напитки	2	
	32. Дифференцированный зачет	2	
Тема 2.2 Национальные кухни	Содержание учебного материала	16	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 09
	Тематика практических занятий		
	33. Русская кухня		
	34. Немецкая кухня		
	35. Французская кухня		
	36. Итальянская кухня		
	37. Английская и американская кухня		
	38. Восточная кухня		
	39. Кавказская кухня		
	40. Скандинавская кухня		
Тема 2.3 Предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	34	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Тематика практических занятий		
	41. Характеристика предприятий общественного питания		
	42. Рестораны		
	43. Кафе		
	44. Закусочные		
	45. Столовые		
	46. Предприятия быстрого питания		
	47. Кондитерские		
	48. Кофейни		
	49. Бар		
	50. Санитарные требования к организации общественного питания		
	51. Классы предприятий общественного питания		
	52. Виды производственных помещений		
	53. Организация работы цехов		
	54. Кухонное оборудование		
	55. Закупка продуктов и их хранение		
	56. Задачи персонала		

	57. Дифференцированный зачет	2	
Тема 2.4 Сервировка и обслуживание	Содержание учебного материала	30	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Тематика практических занятий		
	58. Сервировочная посуда и приборы		
	59. Барная посуда и инструменты		
	60. Правила сервировки стола		
	61. Сервировка стола к завтраку		
	62. Сервировка стола к обеду		
	63. Сервировка стола к ужину		
	64. Декорирование		
	65. Сервировка стола по спецзаказу (банкет, свадьба)		
	66. Меню		
	67. Стандарты обслуживания		
	68. Способы и виды обслуживания		
	69. Кейтеринговое обслуживание		
	70. Организация работы официанта		
	71. Организация работы администратора		
	72. Деловой этикет		
Тема 2.5 Квалифицированный специалист	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Тематика практических занятий		
	73. Сфера деятельности		
	74. Компетенции и обязанности специалиста		
	75. Профессия - повар		
	76. Профессия - кондитер		
	77. Техника безопасности на рабочем месте		
	78. Трудоустройство	2	
Самостоятельная работа: перевод аутентичных специально-ориентированных текстов		4	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация: экзамен (8 семестр)		6	
Всего:		168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники

Васильева, М. М. Практическая грамматика немецкого языка : учебное пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. — 15-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 255 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015704-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1931473>

Таранова, Е. Н. Немецкий язык в деловой коммуникации : учебное пособие / Е. Н. Таранова, И. В. Сопова. — Белгород : НИУ БелГУ, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9571-3455-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/399452>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Deutsche Grammatik mit Übungen: учебное пособие/ Рябцева О. М.- Издательство: Южный федеральный университет, 2018-185 с. ЭБС “ZNANIUM.COM”

<http://znanium.com/catalog/product/1073457>

2. Серегина, М. А. Практическая грамматика немецкого языка : учебное пособие / М. А. Серегина ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2020. - 158 с. - ISBN 978-5-9275-3505-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1308441>

3.Родина, С. В. Deutsche Phonetik : учебное пособие / С. В. Родина ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2020. - 119 с. - ISBN 978-5-9275-3699-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1894468>

4. Фатымина, В. Д. Грамматика немецкого языка в правилах, тестах и упражнениях : учебное пособие для студентов бакалавриата / В. Д. Фатымина ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2021. - 88 с. - ISBN 978-5-9275-3989-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2057598>

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Goethe – Institut: www.goethe.de

2. Сайт издательства Hueber www.hueber.de

3. Журнал для изучающих немецкий язык ins.ru/ru/spr/unt/kum/jug/vit.html

4. DDR- Rezepte <http://ddr-rezepte.net/rezepte/eiergerichte/>

5. Essen und Trinken <http://www.essen-und-trinken.de/internationale-kueche#>

6. Dr. Oetker www.oetker.de

7. Deutsche Küche www.gofeminin.de/m/kueche/deutsche-kueche-deutsche-rezepte.html

8. DaF Deutsch als Fremdsprache <http://www.deutschalsfremdsprache.ch>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: У.1 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации У.2 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе У.3 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение У.4 - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), У.5- понимать тексты на базовые профессиональные темы У.6- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У.7- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У.8- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) У.9- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (перевод аутентичных специально-ориентированных текстов) Промежуточная аттестация экзамен: - перевода аутентичных профессионально-ориентированных текстов, устная беседа с преподавателем на профессиональные темы
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: 3.1 приемы структурирования информации 3.2 особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений 3.3 современные средства и устройства информатизации; 3.4 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 3.5- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 3.6- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3.7- особенности произношения 3.8- правила чтения текстов профессиональной направленности		