Аннотация рабочей программы дисциплины

*«Иностранный язык (немецкий) в профессиональной деятельности»*

специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.11 ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений использовать иностранный язык в профессиональной деятельности, а также формирование компетенций, которые позволяют переводить меню с русского языка на английский и с английского языка на русский для обслуживания иностранных туристов на предприятиях общественного питания; понимать рецепты из зарубежных кулинарных книг и журналов; читать и понимать статьи на профессиональные темы из зарубежных специализированных журналов; общаться с коллегами из зарубежных стран на профессиональные темы.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь:**

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
* переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**Знать:**

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

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.2; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1. Питание человека*

Тема 1.1. Продукты питания и их составляющие

Тема 1.2. Правильное питание

*Раздел 2. Типы предприятий общественного питания*

Тема 2.1. Типы предприятий общественного питания

Тема 2.2. Виды обслуживания. Персонал предприятий общественного питания

*Раздел 3. Гастрономия и приготовление пищи*

Тема 3.1. Мясо и мясная гастрономия. Домашняя птица. Дичь

Тема 3.2. Рыба, морепродукты и блюда из них

Тема 3.3. Овощи, фрукты, ягоды, орехи

Тема 3.4. Блюда из круп и макаронных изделий. Хлебобулочные изделия

Тема 3.5. Молочные блюда и блюда из яиц

Тема 3.6. Холодные и горячие напитки. Вина

1. **Объем дисциплины:** 122 (в том числе ауд.– 80, см. р. – 42).
2. **Форма промежуточного контроля:**

В 4, 5 семестрах – текущий контроль

В 6 семестре – дифференцированный зачет

1. **Семестр**: 4-6

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Беляева А.А.