Аннотация рабочей программы дисциплины

*«Иностранный язык (немецкий)»*

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 общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ОГСЭ.03 ФГОС СПО.

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

Цель дисциплины – усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений использовать иностранный язык в бытовой и профессиональной деятельности, а также формирование компетенций.

Задачи дисциплины – повышение способности к самообразованию; развитие когнитивных и исследовательских умений; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей культуры обучающихся; воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь:**

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные 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

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

*Раздел 1. Бытовая сфера (Я и моя семья)*

Тема 1.1. Я и моя семья

Тема 1.2. Дом, жилищные условия

Тема 1.3. Досуг и развлечения. Здоровье, здоровый образ жизни

Тема 1.4. Я и мои друзья

Тема 1.5.Магазины и продукты питания

*Раздел 2. Социально-культурная сфера*

Тема 2.1. Язык как средство межкультурного общения

Тема 2.2. Образ жизни современного человека в России и за рубежом.

Тема 2.3. Общее и различное в странах и национальных культурах.

Тема 2.4. Международный туризм.

Тема 2.5. Мировые достижения в искусстве (музыка, танцы, живопись, театр, кино, архитектура)

*Раздел 3. Учебно-познавательная сфера жизни студента*

Тема 3.1. Высшее образование в России и за рубежом.

Тема 3.2. Мой вуз.

Тема 3.3. Информационные технологии 21 века.

Тема 3.4. Охрана окружающей среды. Экологические проблемы.

*Раздел 4. Иностранный язык и будущая профессиональная деятельность*

Тема 4.1. Введение в специальность.

Тема 4.2. Общее о ресторанах. Виды ресторана.

Тема 4.3. Организация деятельности ресторана. Сервировка. Профессии в ресторанном бизнесе.

1. **Объем дисциплины:** 242 (в том числе ауд.– 162, см. р. – 80).
2. **Форма промежуточного контроля:**

В 1, 3, 5 семестрах – текущий контроль;

Во 2, 4 семестрах – дифференцированный зачет

В 6 семестре – экзамен

1. **Семестр**: 1-6

Разработчик:

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