

Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык 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.12 ФГОС СПО.

### **2. 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.

### **3. 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 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

### **4. 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

**5. Объем дисциплины:** 154 (в том числе ауд.– 102, см. р. – 46).

**6. Форма промежуточного контроля:**

В 4,5 семестрах – текущий контроль

В 6 семестре – экзамен

**7. Семестр:** 4-6

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Анкудинова О.Ю.

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Нестерова С.В.