

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык»
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.

2. 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.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9

4. 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 (Я и мир. Я и моя страна)

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 (Я и мое образование)

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. Профессиональная сфера (Я и моя будущая профессия)

Тема 4.1. Введение в специальность.

Тема 4.2. Специальность техник-технолог.

Тема 4.3. Возможности трудоустройства.

Раздел 5. Национальные кухни.

Тема 5.1. Русская национальная кухня.

Тема 5.2. Национальные кухни в пермских ресторанах.

Тема 5.3. Национальные кухни стран Европы

Тема 5.4. Английская кухня.

Тема 5.5. Организация массового питания в США.

Тема 5.6. Особенности индустрии общественного питания в Канаде.

Тема 5.7. Кухни народов Азии.

5. Объем дисциплины: 224 (в том числе ауд.– 162, см. р. – 50).

6. Форма промежуточного контроля:

В 1-5 семестрах – текущий контроль;

В 6 семестре – экзамен

7. Семестр: 1-6

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.