

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Б.1 Б.2. Иностранный язык профессиональной направленности

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Цель: овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи: проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных, и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.)

В результате изучения дисциплины студент должен;

знать: лексику, грамматику, фонетику, орфографию иностранного языка (английский, немецкий, французский, испанский).

уметь: читать и переводить текст по бытовой и профессиональной тематике средней сложности; общаться на иностранном языке на бытовые, общественно-политические и профессиональные темы в пределах "изученной лексики, и грамматики; писать короткие сообщения и эссе на иностранном языке соблюдая правила орфографии и грамматики; составлять деловые документы на тему, соблюдая международные стандарты и получать новейшую профессиональную информацию через новейшие источники.

владеть: навыками и умениями устной речевой деятельности в соответствии с профилем будущей специальности.

обладать компетенциями:

- ОК-готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциал;
- ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;
- ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловый модуль 1. Мой университет.

Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы быть, иметь.

Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.

Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.

Смысловый модуль 2. Моя специальность.

Тема 1. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses. Тема 2. Моя специальность. Continuous Tenses.

Тема 3. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses. Смысловый модуль 3. Новые технологии в сфере питания.

Тема 1. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных. Тема 2. Будущее развитие технологий. Числительное. Тема 3. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения. Смысловый модуль 4. Наш край: славянская кухня.

Тема 1. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.

Тема 2. Донецк - столица Донбасса. Времена глаголов.

Тема 3. Славянская кухня. Времена глаголов.

Смысловый модуль 5. Британская кухня.

Тема 1. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.

Тема 2. Французская кухня. Времена глаголов.

Тема 3. Британская кухня. Времена глаголов.

Смысловый модуль 6. Еда в Америке.

Тема 1. Еда в Америке. Времена глаголов.

Тема 2. Национальные кухни разных стран. Времена глаголов.

Тема 3. Пищевая индустрия. Времена глаголов.

Смысловый модуль 7. Ресторан и его деятельность.

Тема 1. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.

Тема 2. В ресторане. Времена глаголов.

Тема 3. Персонал ресторана. Времена глаголов.

Смысловый модуль 8. Организация кухни.

Тема 1. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.

Тема 2. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.

Тема 3. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.

Смысловый модуль 9. Приготовление пищи:

Тема 1. Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.

Тема 2. Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.

Тема 3. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.

Виды учебных занятий по дисциплине: практические занятия - 252 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен 4 семестр, зачет 2, 3, 5 семестры.

Разработчик – ст. преподаватель Соловьёв С. Г.

Заведующий кафедрой – канд. филос. наук, доцент Моисеева Ф.А.

