

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.03. «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
Преподаватель: Шевчук Л.В.**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально - экономическому циклу

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения предмета в целях реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла 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

Использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности повседневной жизни.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенства профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов_ 186 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 162 час;
- практические занятия - 114 час
- самостоятельной работы студентов 24 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Социально-культурное пространство профессиональной деятельности специалиста.

Тема 1.1. Всемирные центры деловой активности (страны и континенты).

Тема 1.2. Столицы делового мира.

Тема 1.3. Искусство и культура

Раздел 2. Подготовка специалиста к профессиональной деятельности.

Тема 2.1. Организация сферы обслуживания

Тема 2.2. Здоровое питание

Тема 2.3. Технология приготовления пищи

Раздел 3 Профессиональная деятельность специалиста

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета иностранного языка:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- учебно-программная документация;
- дидактический материал;
- англо-русские и русско-английские словари;
- учебные таблицы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор,

телевизор, DVD.

Информационное обеспечение обучения

1. А.П. Голубев, Н.В. Балюк Английский язык «Академия» 2017г.
2. Planet of Englishr.Т. Безкоровайнная Москва Academa издательский центр «Академия» 2018г.
3. А.В.Смирнов «Рабочая тетрадь по английскому языку к учебнику.
4. Ю.Г.Голицынский . «Грамматика сборник упражнений », «Каро»,Санкт- Петербург ., 2018г.

Дополнительная литература:

1. Е.Н.Соловова John Parsons «Английский язык Е. Г.Э.. , Тематические тестовые задания». Центр изучения английского языка Елены Солововой Москва 2016г.
- 2 FLASH of English for COOKING CATERING and RECEPTION Catrin E, Morris Oxford 2017г.
- 3HighlyRecommended 1TrishStottandRodRevellOxford 2011г.
4. Марк Харрисон «Оксфордские тесты по английскому языку для подготовки к ЕГЭ».2016г.
5. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «Английский язык для специалистов сферы общественного питания».2017г.
6. Grammar Clips Workbook John Chapman 2018г.
7. Trish Stott &Alison Pohl Highly Recommended Student's book Intermediate English for the hotel and catering industry Oxford university press 2018г.
8. Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza Hotels &Catering Prosveshcheniy Publishers Express Publishing 2017г.

Интернет-ресурсы: www/Englishwell/org - Интернет-ресурсы:
www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enj_oy(Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
www.britannica.com(энциклопедия). www.ldoceonline.com(Longman Dictionary of Contemporary English).
www.oup.com