

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Нормативный срок освоения ППКРС 2года 10 месяцев

Уровень подготовки: базовый

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/понимать:

понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО

уметь:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации.

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Основное содержание

Тема 1. Английский язык повсюду

Тема 2. Знакомство

Тема 3. Кто есть кто?

Тема 4. Семья

Тема 5. Мой дом – моя крепость

Тема 6. Распорядок дня

Тема 7. Хобби

Тема 8. Местоположение

Тема 9. Магазины и товары

Тема 10. Здоровье и спорт

Тема 11. Моя страна

Тема 12. Экскурсии и путешествия

Тема 13. Англоговорящие страны

Тема 14. Человек и природа

Тема 15. Научно-технический прогресс

Раздел 2. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 2.1 Техника перевода специальных текстов

Тема 2.2 Документы

Тема 2.3 Составляющие работы технолога

Тема 2.4. Промышленность

Тема 2.5. Национальные кухни

Тема 2.6. Европейская кухня

Тема 2.7. Немецкая кухня

Тема 2.8. Восточная кухня

Программой учебной дисциплины предусмотрены виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
контрольные работы	4
аудиторные работы	165
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Программы дисциплины относятся к общеобразовательному циклу. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование дисциплины
3. Поурочные планы по дисциплине
4. Практические работы по дисциплине
5. КИМ по дисциплине
6. Материалы текущего и рубежного контроля