

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины английский язык  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**1. Место дисциплины в структуре ПСССЗ.** Рабочая программа учебной дисциплины английский язык разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413. Дисциплина относится к группе базовых общеобразовательных дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**2. Цель изучения дисциплины.**

**В результате освоения дисциплины студент должен знать:**

- иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников;
- лингвострановедческую информацию относительно особенностей национального коммуникативного поведения, основных коммуникативных категорий;
- фонетические, грамматические и лексические явления и закономерности;
- литературную норму изучаемого языка;
- языковые характеристики типов текстов и речевых жанров, реализуемых в различных функциональных стилях в их устной и письменной разновидностях;
- общую характеристику различных речевых жанров и функциональных стилей и умение применять данные знания при анализе языкового материала;
- владеть основной иноязычной терминологией специальности, знать русские эквиваленты основных слов и выражений профессиональной речи;
- владеть различными видами техники чтения и умение применять сформированные навыки в профессиональной деятельности;

**В результате освоения дисциплины студент должен уметь:**

- работать с аутентичными текстами, заимствованными из английских и американских источников по специальности;
- иметь навык работы с двуязычными и одноязычными словарями, компьютерными переводчиками и другим справочным материалом;
- читать текст с соблюдением техники артикуляционного чтения;
- делать грамматически правильные, стилистически корректные переводы с иностранного языка на русский текстов научно-технического характера.

**3. Основные разделы дисциплины.**

<i>№</i>	<i>Основное содержание</i>
1	В мире профессий и специальностей.
2	Выбор профессии.
3	Пищевая промышленность.
4	Питание человека.
5	Важные вещества в нашей еде.
6	Хлебопечение.
7	Мясо и мясные продукты.
8	Молоко и молочные продукты.
9	Жиры и масла.
10	Кондитерские изделия и шоколад.
11	Организация сферы обслуживания.
12	Здоровое питание.
13	Меню.
14	Знаменитые повара Мира.
15	Ресторанный бизнес.
16	Грамматика английского языка.
17	Контрольное тестирование.

**4. Количество часов на освоение дисциплины составляет 164 часа.**

**5. Форма контроля:** Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.