

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.11 Технический английский по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Технический английский 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.

Целями изучения дисциплины являются:

В процессе освоения дисциплины «Технический английский» студент формирует и демонстрирует следующие общепрофессиональные компетенции:

Речевую компетенцию, т.е. способность обучаемого функционально использовать иностранный язык как средство общения и познавательной деятельности: умение понимать аутентичные иноязычные тексты (аудирование и чтение), в том числе определять взаимосвязь, взаимодополняемость, взаимообусловленность самостоятельных частей текста, передавать информацию в связных аргументированных высказываниях (говорение и письмо), а также использовать иностранный язык на основе междисциплинарного подхода как средство формирования целостной картины мира.

Языковую компетенцию, т.е. способность обучаемого овладевать новыми языковыми средствами в соответствии с темами и сферами общения, отобранными для выбранного профиля, навыками оперирования этими средствами в коммуникативных целях. В рамках языковой компетенции формируются лексическая, грамматическая и фонологическая компетенции.

Лексическая компетенция предполагает умение владеть словарным составом изучаемого иностранного языка.

Компенсаторная (стратегическая) компетенция, т.е. способность пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устного речевого общения.

Учебно-познавательная компетенция, т.е. способность обучаемого к эффективному осуществлению учебной деятельности при овладении иностранным языком, способность развивать специальные учебные умения, повышающие продуктивность учебной деятельности, использовать иностранный язык в целях продолжения образования и самообразования. Также предполагается способность интегрировать новую информацию в уже имеющуюся систему знаний, организовывать и направлять свою учебно-познавательную деятельность для достижения поставленных целей, с учетом своих личностно-мотивационных характеристик, находить оптимальные способы решения конкретных учебных задач.

Данный курс обучения нацелен на ознакомление студентов с основными проблемами научно-специализированного перевода, формирование практических навыков достижения адекватности при переводе специальных текстов.

3. Основные разделы дисциплины.

<i>№</i>	<i>Основное содержание</i>
1	Введение.
2	Столовые приборы. Сервировка стола.
3	Кухни Мира.
4	Рецепты вкусных блюд.
5	На кухне ресторана.
6	Итоговое тестирование.

4. Количество часов на освоение дисциплины составляет 46 часов.

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