

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО: 43.01.09 «Повар-кондитер»

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУД 02 «Иностранный язык (английский)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД 02 «Иностранный язык (английский)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями

- английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
- практические занятия	171
- контрольные работы	6
Самостоятельная работа студента (всего)	-

5. Форма промежуточной аттестации – зачет на 2 курсе (3 семестр), дифференцированный зачет на 3 курсе (6 семестр)

6. Содержание дисциплины

Естественно-научный профиль профессионального образования.

Основное содержание

Введение

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

- 3.Семья и семейные отношения, домашние обязанности.
- 4.Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).
- 5.Распорядок дня студента колледжа.
- 6.Хобби, досуг.
- 7.Описание местоположения объекта (адрес, как найти).
- 8.Магазины, товары, совершение покупок.
- 9.Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.
- 10.Экскурсии и путешествия.
- 11.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.
- 12.Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности.
13. Научно-технический прогресс.
14. Человек и природа. Экологические проблемы..

Профессионально ориентированное содержание

15. Достижения и инновации в области кулинарии и поварского искусства.
16. Рабочее место повара-кондитера. Приборы и устройства для приготовления блюд.
17. Современные компьютерные технологии в поварском искусстве.
- 18.. Выставки кулинарного искусства.