

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общеобразовательной компетенции:

Общекультурных компетенции (ОК):

-способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

-способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основных фонетических, лексических и грамматических явлений изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство коммуникации;

– наиболее употребительной лексики бытовой, академической и профессиональной сфер языка;

– правил коммуникативного поведения в ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- лингвострановедческой, страноведческой и социокультурной информации, расширенной за счет новой тематики и проблематики речевого общения.

Умения:

– понимать и использовать языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности;

– использовать на практике приобретенные учебные умения, в том числе определенные приемы умственного труда;

- читать аутентичные тексты, в том числе тексты по специальности;
- понимать информацию, различать главное и второстепенное, сущность и детали в текстах (устных и письменных) в рамках изученных тем;
- переводить с иностранного языка на русский тексты профессионального характера;
- извлекать информацию из текстов (письменных, устных, в том числе аудиозаписей и видеосюжетов), включая тексты профессионально-ориентированного характера;
- оформлять извлеченную из иностранной литературы информацию в виде перевода, аннотации, реферирования;
- осуществлять устную коммуникацию в монологической и диалогической форме (доклад, сообщение, презентация, круглый стол);
- аннотировать тексты профессионального характера;
- четко и ясно излагать свою точку зрения по изученной теме;
- производить различные логические операции (анализ, синтез, аргументирование, обобщение, вывод, комментирование);
- понимать и оценивать чужую точку зрения, стремиться к сотрудничеству, выработке общей позиции в условиях различия взглядов и убеждений.

Навык:

- адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения;
- продолжения коммуникативного акта в условиях недостатка языковых знаний или непредвиденного развития речевой ситуации с использованием компенсационных механизмов;
- критического восприятия информации на иностранном языке;
- использования словарей, в том числе терминологических;
- работы с письменными и устными текстами, а также текстами на электронных носителях;
- владения основными формулами этикета при ведении диалога, дискуссии, при построении сообщения и т.д.

Опыт деятельности:

- обработки информации;
- ведения бесед на темы, связанные с межличностным общением;
- подготовки и выступлений с презентациями .

3. Содержание программы дисциплины:

Тема 1. Знакомство. Тема 2. Здоровье. Тема 3. Праздники. Тема 4. Мой университет. Тема 5. Моя специальность. Тема 6. Продукты питания. Тема 7. Пищевое сырье и отрасли пищевой промышленности. Тема 8. Технологические методы обработки продуктов питания. Тема 9. Безопасность продуктов питания.

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: ст. преподаватель кафедры иностранных языков Донского ГАУ Бардакова Е.А.