**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 кафедрыиностранных языков и социально-гуманитарных дисциплин Бардакова Е.А.