

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Кафедра иностранных языков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
(французский)**

Направление подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль: «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Разработчик к.п.н., доцент Маркова Т.А.

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «24» января 2023года, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.п.н., доцент Маркова Т.А.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «16» февраля 2023 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

Цели освоения дисциплины.

Целью учебной дисциплины является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка как в повседневном, так и в профессиональном общении, закрепление программы средней школы по иностранному языку в разделах: фонетика, лексика и грамматика, изучение нового и расширение известного лексико-грамматического материала. Критерием практического владения иностранным языком является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме.

Практическое владение языком специальности предполагает также умение самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

Задачи учебной дисциплины:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» относится к обязательной части Блока 1. Дисциплин (модулей) федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Код цикла по учебному плану: Б1.О.03.

Освоение учебной дисциплины «Иностранный язык» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как: введение в профиль направления.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к изучению дисциплины «Иностранный язык», должно относиться следующее:

- знание теоретических основ грамматики иностранного языка (английского): построение английского предложения, способы образования частей речи, систему видо-временных форм активного и пассивного залога, неличные формы глагола и др.
- навыки устной и письменной речи: умение аргументировано отвечать на вопросы, задавать вопросы, вступать в дискуссию.
- умение переводить тексты, используя словарь, а также поисковое чтение.

Область профессиональной деятельности выпускников:

– 01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);

– 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья). продукция (услуги) и технологические процессы;

Объекты профессиональной деятельности:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;

- технологическое оборудование;
 - приборы;
 - нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
 - международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
 - простые инструменты качества;
 - системы качества;
 - базы данных технологического, технического характера;
 - данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды
- Виды профессиональной деятельности выпускников:
- научно-исследовательская;
 - производственно-технологическая.
 - организационно-управленческая
 - проектная

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Иностранный язык» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Универсальные компетенции:

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД 1ук-4 Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИД 2ук-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках ИД 3ук-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках ИД-4ук-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: – внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; – уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; – критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия

	ИД-5ук-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно
--	--

4. Структура и содержание разделов дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

4.1 Структура дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Семестр				Курс		Всего
	очно	1	2	3	4	1	2	заочно
Аудиторные занятия (всего)	150	34	48	34	34	10	10	20
в том числе:								
Лекции (Л)								
Лабораторные занятия (ЛЗ)								
Практические занятия (ПЗ)	150	34	48	34	34	10	10	20
Самостоятельная работа (всего)	129	38	24	38	29	121	134	255
Вид промежуточной аттестации		зачет	зачет	зачет	экзамен	зачет контрольная работа	экзамен	
часы	9				9	13		13
Общая трудоёмкость, часы	288	72	72	72	72	144	144	288
Зачётные единицы	8	2	2	2	2	4	4	8

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Содержание
1.	Тема «Моя семья»	- лексика по теме «Семья»
2.	Имя существительное, артикль	- общие сведения - категория числа существительных - употребление неопределенного артикля - употребление определенного артикля - отсутствие артикля
3.	Имя прилагательное, наречие	- общие сведения - степени сравнения прилагательных - классификация наречий по значению
4.	Глагол (основные формы, времена активного залога)	- общие сведения - глаголы être / avoir - система видо-временных форм глагола - образование и употребление форм настоящего времени - образование, употребление форм прошедшего времени - образование, употребление форм будущего времени
5.	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	- система видо-временных форм глагола - перевод глаголов в пассивной форме
6.	Модальные глаголы и их эквиваленты	- vouloir - devoir - être / avoir - pouvoir - savoir
7.	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	Формы: - Infinitif présent - Infinitif passé Функции: - часть сказуемого - прямое дополнение - обстоятельство цели

		Конструкции: - сочетание глаголов <i>faire, laisser</i> с инфинитивом
8.	Причастия, причастные обороты.	Формы: - Participe présent - Participe passé - Participe passé composé Функции: - часть сказуемого - определение - обстоятельство
9.	Деепричастие	- общие сведения Функции: - часть сказуемого - дополнение - обстоятельство
10.	Le lait comme un moyen de l'alimentation	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
11.	Тема: «Академия»	- рассказ об академии
12.	La composition du lait	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
13.	Le qualité du lait	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
14.	Les microorganismes du lait	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
15.	Le traitement du lait	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
16.	Le beurre	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
17.	La fabrication du beurre	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
18.	Les défauts du beurre	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. - разработка схемы по содержанию текста.
19.	Le fromage	- пересказ по плану.
20.	Les variétés des fromages	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. - разработка схемы по содержанию текста.
21.	Тема: “Моя будущая специальность”	Лексика по теме «Моя будущая специальность».
22.	La fabrication des fromages fondus	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. - разработка схемы по содержанию текста.
23.	La Russie	- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. - разработка схемы по содержанию текста.
24.	Les produits laitiers fermentés	- введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. - разработка схемы по содержанию текста.
25.	Masse-media	- чтение и перевод статьи, передача основного содержания статьи

4.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	Всего
1	Имя существительное, артикли		6	5	1	12
2	Имя прилагательное, наречие		6	5	1	12
3	Глагол (основные формы, времена активного залога)		6	5	1	12
4	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		6	5	1	12
5	Модальные глаголы и их эквиваленты		6	5	1	12
6	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)		6	5	1	12
7	Причастия, причастные обороты		6	5	1	12
8	Герундий		6	5	1	12
9	Le lait comme un moyen de l'alimentation		6	5		11
10	La composition du lait		6	5		11
11	Le qualité du lait		6	5		11
12	Les microorganismes du lait		6	5		11
13	Le traitement du lait		6	5		11
14	Le beurre		6	5		11
15	La fabrication du beurre		6	5		11
16	Les défauts du beurre		6	5		11
17	Le fromage		6	5		11
18	Les variétés des fromages		6	5		11
19	La fabrication des fromages fondus		6	5		11
20	Les produits du lait écrémé		6	5		11
21	Les produits du petit-lait		6	5		11
22	Newspaper Item		6	5		11
23	Тема «Моя семья»		6	5		11
24	Тема: «Академия»		6	9	1	16
25	Тема: «Моя будущая специальность»		6	5		11
	Всего		150	129	9	288

Заочная форма обучения

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	Всего
1	Имя существительное, артикли		1	10	1	12
2	Имя прилагательное, наречие		1	10	1	12
3	Глагол (основные формы, времена активного залога)		1	10	1	12
4	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		1	10	1	12
5	Модальные глаголы и их эквиваленты		1	10	1	12
6	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)		1	10	1	12
7	Причастия, причастные обороты		1	10	1	12
8	Герундий		1	10	1	12
9	Le lait comme un moyen de l'alimentation		1	10		11
10	La composition du lait		1	10		11
11	Le qualité du lait		1	10		11
12	Les microorganismes du lait		1	10		11
13	Le traitement du lait		1	10		11
14	Le beurre		1	10		11
15	La fabrication du beurre		1	10		11
16	Les défauts du beurre		1	10		11
17	Le fromage		1	10		11
18	Les variétés des fromages		1	10		11
19	La fabrication des fromages fondus		1	10		11

20	Les produit du lait ècrèmè		1	10		11
21	Les produits du petit-lait			10		10
22	Newspaper Item			10		10
23	Тема «Моя семья»			10		10
24	Тема: «Академия»			15	3	18
25	Тема: “Моя будущая специальность”			10	2	12
	Всего		20	255	13	288

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

Раздел дисциплины	Универсальные компетенции	Общее количество компетенций
	УК-4	
Раздел 1	+	1
Раздел 2.	+	1
Раздел 3.	+	1
Раздел 4.	+	1
Раздел 5.	+	1
Раздел 6.	+	1
Раздел 7.	+	1
Раздел 8.	+	1
Раздел 9.	+	1
Раздел 10.	+	1
Раздел 11.	+	1
Раздел 12.	+	1
Раздел 13.	+	1
Раздел 14.	+	1
Раздел 15.	+	1
Раздел 16.	+	1
Раздел 17.	+	1
Раздел 18.	+	1
Раздел 19.	+	1
Раздел 20.	+	1
Раздел 21.	+	1
Раздел 22.	+	1
Раздел 23.	+	1
Раздел 24.	+	1
Раздел 25.	+	1

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 150 часов, лабораторные работы - 0 часов, практические занятия - 150 часов.

30 % – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
2	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Le lait comme un moyen de l'alimentation	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему La composition du lait	4
3	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Le qualité du lait	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Les microorganismes du mait	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Le traitement du lait	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Le beurre	4

	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему La fabrication du beurre	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Les defaults du beurre	4
4	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Le fromage	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Les varietes des fromage	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему La fabrication des fromages fondus	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Les produit du lait ècrèmè	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Les produits du petit-lait	4
Итого:			52

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Имя существительное, артикли	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
2	Имя прилагательное, наречие	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
3	Глагол (основные формы, времена активного залога)	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
4	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
5	Модальные глаголы и их эквиваленты	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
6	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
7	Причастия, причастные обороты	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
8	Герундий	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
9	Le lait comme un moyen de l'alimentation	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
10	La composition du lait	подготовка к ПЗ,	выполнение	собеседование

		подготовка к собеседованию	практических заданий	
11	Le qualité du lait	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
12	Les microorganismes du mait	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
13	Le traitement du lait	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
14	Le beurre	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
15	La fabrication du beurre	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
16	Les defaults du beurre	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
17	Le fromage	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
18	Les varietes des fromage	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
19	La fabrication des fromages fondus	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
20	Les produit du lait ècrèmè	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
21	Les produits du petit-lait	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
22	Newspaper Item	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
23	Тема «Моя семья»	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
24	Тема: «Академия»	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
25	Тема: “Моя будущая специальность”	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Наименование разделов учебной дисциплины	Темы учебного курса для самостоятельного изучения
Тема «Моя семья»	- рассказ о своей семье, ответы на вопросы
Имя существительное, артикль	<i>1. Mettez un article correspondant.</i> 1. C'est ... bon exemple. 2. Mon père travaille à ... usine. 3. ... matin, je me lève à 7 heures. 4. Je fais mes études à ...Université. 5. Dans notre ville il y a ...maisons confortables à plusieurs étages. 6. Ce sont ...livres et ... cahiers. 7.C' est ...fillettes aux yeux bleus. 8. J'aime ... chocolat. 9.Elle s'interesse à ...littérature. 10.Ce sont ... étudiants de... faculté d'économie.

	<p>2. <i>Mettez au pluriel les substantifs.</i> Cahier, table, étudiant, fils, gaz, cheveu, neveu, chapeau, journal, travail, garçon, prix, oeil, manteau.</p> <p>3. <i>Mettez au féminin les substantifs.</i> Un cousin, un étranger, un voisin, un écolier, un danseur, un maître, un acheteur, un directeur, un professeur, un médecin..</p>
Имя прилагательное, наречие	<p>1. <i>Formez le feminine des adjectifs.</i> Grand, français, bleu, principal, bon, gros, cadet, passif, nouveau, vieux, blan, long, doux.</p> <p>2. <i>Completez la forme de degrés de comparaison .</i> 1. En hiver il fait ... chaud qu'au printemps. 2. Ce garçon est ... fort en français que moi. 3. Cet examen est ... difficile que les autres. 4. Ton frère est plus énergique que toi. 5. Ce sont ... belles salles de l'appartement. 6. Le 22 décembre est ... long jour de l'année..</p> <p>3. <i>Traduisez les adverbes:</i> Vite, plus vite, lentement, chaudement, le plus; bonnement, heureusement, attentivement, fraîchement; volontaire, certainement, évidemment .</p>
Глагол (основные формы, времена активного залога)	<p>1. <i>Employez le verbe être ou avoir :</i> 1. Je... 18 ans. 2. Nous ... beaucoup d' amis. 3. Je ... malade. 4. Quel age ... vous ? 5. Il ... 20 ans. 6. Je ... faim. 7. Ils ... beaucoup de parents. 8. Vous ... raison.</p> <p>2. <i>Traduisez en français :</i> 1. Мы много путешествуем. 2. Она приехала домой. 3. Вы часто приходите к своим друзьям? 4. Зимой они ходили в театр каждую неделю. 5. Подруга сказала правду. 6. Вы будете обедать? Сейчас ты услышишь новую песню. 7. Я знаю этого человека. 8. На улице было очень холодно. 9. Он написал письмо родителям.</p>
Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	<p>1. <i>Traduisez en russe:</i> 1. Ce livre était lu par les étudiants. 2. La Tour Eiffel a été construite par l'ingénieur Gustave Eiffel en 1889 pour l'Exposition universelle. 3. La Cathédrale de Notre-Dame de Paris fut construite au XIII siècle. 4. Une exposition de l'agriculture a été organisée par le ministère de l'Agriculture. 5. Mes lettres sont écrites et envoyées. 6. Le boulevard était planté d'arbres. 7. Cette maison sera transformée en musée.</p>
Модальные глаголы и их эквиваленты	<p><i>Traduisez des phrases suivantes en employant des verbes dans une forme correct.</i> 1. Chères amis, excusez moi, s'il vous plaît, je (devoir – présent) vous quitter. 2. Quand j'étais une petite fille je revais de (devenir - imparfait) une chanteuse. 3. Ton chien (avoir - présent) faim ! 4. Marie (vouloir - imparfait) acheter une petite robe noire. 5. Je ne (pouvoir – passé composé) l'aider. 6. (Savoir – présent) - tu nager ? 7. Je (avoir – présent) beaucoup de chausures à faire.</p>
Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	<p>1. <i>Indiquez la forme d'infinitif, traduisez les propositions:</i> 1. La voiture s'arrête, le conducteur vient ouvrir la portière. 2. C'était bien facile à voir. 3. Que faire ? 4. J'ai beaucoup de chausures à faire. 5. Il refuse de déjeuner. 6. C'était bien facile à voir. 7. De vous avoir rencontré m'a donné du courage. 8. Après avoir quitté son bureau, il se dirige vers le boulevard Sain-Michel. 9. Mais papa et maman connaissaient la salle pour y avoir chanté dans les concerts. 10. Ils partent sans nous avoir dit adieu. 11. Il a apporté une cassette qu'il voulait lui faire entendre. 12. Laissez-moi passer.</p>
Причастия, причастные обороты	<p><i>Trouvez le participe, traduisez:</i> Un homme entrant dans la chambre est notre collègue. 2. Je vois Marie traversant la rue. 3. Les étudiants partis en vacances en reviendront au mois de septembre. 4. Dans ce groupe il y a des filles s'intéressant à l'art. 5. Dans la bibliothèque j'ai vu Lucie lisant une revue. 6. Les personnes venues à la réunion sont nombreuses. 7. Le fils parti, la mère a pleuré. 8. Son voyage ayant été merveilleux, elle en parlait souvent.</p> <p><i>Traduisez en employant le participe.</i> 1. Поскольку экзамены не были сданы, мы не могли уехать. 2. Когда наступило утро, все увидели лучи солнца. 3. Когда мать ушла, девочка заплакала. 4. Так как директор отсутствовал, мы не подписали договор. 5.</p>

	Когда Николай закончил работу, он позвонил своему другу.
Деепричастие (Gérondif)	<p><i>Formez le gérondif en employant un exemple : manger – en mangeant.</i></p> <p>Partir, arreter, consulter, parler, s'intéresser, marcher, lire, se promener, desirer, dancer, finir, choisir, venir, proposer, développer, faire.</p> <p><i>Formez le Gérondif des verbes entre parenthèses:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Je mangeais une pomme (finir) mon travail. 2. Nous bavardons (écrire)les lettres à nos parents. 3. Elles pensait à son copain (mettre) ses chaussures brunes. 4. J'attend les invités (faire) de la salade verte.
Le lait comme un moyen de l'alimentation	<p>I. Répondez aux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quel est le but de tous les moyens de l'alimentation? 2. D'après quoi est effectuée l'appréciation essentielle des moyens de l'alimentation? 3. Quelle est la composition du lait? 4. Quelles sont les propriétés du lait? 5. Quelle est la tâche importante de notre élevage laitier? <p>2. Traduisez en français:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. По своему составу молоко - совершенный продукт. 2. Молоко покрывает потребности организма в кальции (до 58%), в белках (до 23%), в жирах (до 5%), в витаминах D, B, C. 3. Молоко является незаменимым продуктом для детского питания. 4. Древние египтяне использовали молоко в качестве лечебного средства. 5. Потребление молока на душу населения в настоящее время достигает 250 килограммов в год.
Тема: «Академия»	- фронтальный опрос, ответы на вопросы
La composition du lait	<p>Répondez aux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A quoi sont dues les différences de la composition du lait ? 2. Quel est le pour-cent d'eau dans le lait ? 3. Quelle est la composition chimique de la graisse ? 4. Quels sont les principaux constituants du lait ? 5. De quoi se compose le sucre de lait ? 6. Quels sels contient le lait ? 7. Quels sont les autres composants du lait ?
Le qualité du lait	<p>Répondez aux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qu'est-ce que c'est que le lait ? 2. Par quoi est-ce que la teinte du lait est conditionnée ? 3. Comment le goût du lait doit-il être ? 4. Pourquoi le goût du lait change-t-il ?
Les microorganismes du lait	<p>Répondez aux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quelle est la cause de différents changements du lait? 2. Quels germes connaissez-vous? 3. Les microorganismes, en quels groupes sont-ils classés? 4. Quelles sont les conditions essentielles de la multiplication des germes? 5. Quelles bactéries sont-elles importantes pour l'industrie laitière?
Le traitement du lait	<p>Répondez aux questions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est-ce que le lait résiste bien au chaud ? 2. Comment la manipulation avec le lait dans la ferme et dans la laiterie doivent-elles être produites ? 3. Quelles mesures contribuent à produire du lait sain et propre ? 4. Comment l'épuration mécanique du lait est-elle effectuée dans la laiterie ? 5. Pourquoi le lait doit-il être refroidi ? 6. Le refroidissement du lait préalable et la réfrigération à basse température, qu'est-ce qu'ils représentent ? 7. Le réchauffement du lait, qu'est-ce qu'il a pour but ? 8. Pourquoi est-ce que la pasteurisation est nommée le réchauffement ménagé ? 9. La pasteurisation, quel avantage a-t-elle ? 10. Qu'est-ce que c'est que la stérilisation ? <p>Traduisez en français:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Потребитель, доставка, вкус, свежий, чистый. 2. Квалифицированное доение, механическая очистка молока. 3. В настоящее время различают такие способы охлаждения молока, как предварительное охлаждение в ёмкостных охладителях на ферме и

	<p>охлаждение в пластинчатых охладительных установках на молочном заводе.</p> <p>4. Существуют различные режимы пастеризации: низкотемпературная пастеризация, высокотемпературная пастеризация и пастеризация при сверхвысокой температуре.</p> <p>5. К способам обогащения молока относятся гомогенизация и витаминизация молока.</p>
Le beurre	<p>Repondez aux questions</p> <p>1 Comment fabrique-t-on le beurre</p> <p>2 Combien de tonnes de beurre fabrique-t-on annuellement</p> <p>3. Quelle est la valeur energetique du beurre?</p> <p>4. Quelles vitamines y a-t-il dans le beurre?</p> <p>5. Quelles sont les sortes principaux du beurre?</p> <p>6. Quelles sont les variations du beurre?</p> <p>2. Traduisez en français:</p> <p>1. Получение масла путем сбивания молока было известно уже сотни лет до н. э.</p> <p>2. Чаще всего масло использовалось не как продукт питания, а как средство лечения.</p> <p>3. Масло - это жировая эмульсия, преобладающей составной частью которой является молочный жир с равномерно распределенной в ней молочной плазмой (вода с растворенными в ней веществами: молочный жир, лактоза, минеральные соли, белки).</p> <p>4. По своему составу, по усвояемости организмом и полезным качествам масло превосходит все натуральные масла растительного и животного происхождения.</p> <p>5. С точки зрения физиологии питания, масло - высокоценный продукт.</p> <p>6. Различают масло по видам: сладко-сливочное масло, кисло-сливочное масло, масло с различными добавками (мед, шоколад), столовое масло, ароматизированное масло и др.</p> <p>3. Completez les phrases avec les verbes <u>exister, avoir, elre, pouvoir, constituer dans une forme correspondante.</u></p> <p>a) 1. Les manipulations avec le lait ... liees avec beaucoup de difficultes.</p> <p>2. Le rechauffement du lait ... pour but de tuer les microorganismes.</p> <p>3. И ... plusieurs variations du beurre.</p> <p>4. On ... distinguer le beurre de differentes sortes.</p> <p>b) \. Le lait doit ... traite au cours de son livraison jusqu'au consommateur.</p> <p>2. И у ... de differentes methodes de pasteurisation.</p> <p>3. La valeur energetique du beurre ... calories.</p> <p>4. Le beurre ... ete consomme comme un repas de luxe.</p>
La fabrication du beurre	<p>1. Repondez aux questions :</p> <p>1.En quoi consiste le principe de la fabrication du beurre ?</p> <p>2.Quels precedes de la fabrication du beurre savez-vous ?</p> <p>3.Comment est-ce qu'on obtient de la creme ?</p> <p>4.Du quelle maniere la creme destinee a la fabrication du beurre est-elle traitee ?</p> <p>5.La maturation de la creme, qu' est-ce qu'elle represente ?</p> <p>6.Comment est effectue le precede traditionnel de la fabrication du beurre dans la baratte ?</p> <p>7. Comment est effectue le precede de la fabrication du beurre par la separation de la creme ?</p>
Les defaults du beurre	<p>1. Repondez aux questions :</p> <p>1.Par quoi sont provoques les defaults du beurre ?</p> <p>2.Quels defaults du gout du beurre connaissez-vous ?</p> <p>3.Au moyen de quelles mesures peut-on eviter les defaults du beurre ?</p> <p>2. Traduisi en français</p> <p>a) Пороки масла могут быть обусловлены переработкой загрязненного молока, хранением продукта в недопустимых местах, использованием нечистой посуды и упаковки.</p> <p>b) Неправильно изготовленное масло имеет прогорклый вкус, плесневелый и кормовой запах.</p> <p>c) Прогорклый вкус в свежем масле образуется под действием различных бактерий.</p> <p>d) Хранение масла непосредственно на свету также приводит к появлению</p>

	<p>прогорклого вкуса. е) Для устранения кормового вкуса особенно эффективны пастеризация молока и сливок, а также дезодорация сливок.</p>
Le fromage	<p>1. Repondez aux questions : 1 Sur quiot est basé le procédè de le fabrication du fromage 2 Comment est effctuèe ma coagulation de la casèine pour la fabrication du fromage à la prèsure 3. Comment est traite le lait de fromagerie? 4. En quoi consiste le traitement du caille? 5. Comment s'effectue la maturation du fromage? 6. Par quoi se distingue le fromage de caille lactique du fromage a la presure ?</p> <p>2. Tradusei en francais: a) Сыр - это смесь белков, жиров и других составных частей молока, выпадающих в осадок в процессе добавления сычужного фермента. b) Масса (смесь) прессуется, смешивается с солью и пряностями, затем после созревания доставляется потребителю. c) Процесс изготовления сыра основан на свертывании молочных белков, в первую очередь, казеина. d) Когда процесс посола завершен, сыр переносят в камеру созревания (погреб), где температура и влажность остаются неизменными. e) Продолжительность созревания разных сортов колеблется от 3-6 недель для мягких сыров до 8-12 месяцев для некоторых разновидностей ломтевых сыров. f) Кисломолочный сыр отличается от сычужного сыра тем, что в процессе его изготовления используется сквашенная сыворотка.</p> <p>3. Traduisez en russe : 1. La caillebotte, le processus de la fabrication du fromage, la valeur nutritive, les proteines, la graisse, l'acidification, l'addition, le fromage a la presure, des levaines, le lait chauffe. 2. Apporter, le melange, le fromage a la presure, le fromage a pate molle, le caille, couper, rechauffer, la fromagerie, le salage, la concervation. 3 Le fromage a caille lactique, la maturation du fromage, retourner, le frottage, apprecier, les epices, le saumure, le sac d'egouttage, la cuve de caillage, le gout et l'arome du fromage.</p>
Les varietes des fromage	<p>2. Tradiusez les phrases ci-dessous enfrancais : a) Нет другого продукта питания, который имел бы столько разновидностей, сколько имеет сыр. b) В зависимости от условий изготовления можно выделить два основных вида сыров: сычужные и кисломолочные. c) Сычужные сыры делятся на твердые и мягкие. d) К твердым сырам относятся ломтевые и тертые. e) Мягкие: сыры с плесенью (например, рокфор, Горгонзолла, Тильзит). f) Кисломолочные сыры: свежий сыр, зрелый сыр, сыр с пряностями. g) Классификация сыров производится в зависимости от процентного содержания жира. И) Например, высокожирный сыр имеет в своем составе более 60 % жира, за ним следуют жирный сыр с содержанием жира 45-60% и сыр полужирный, имеющий минимальное содержание жира 25-45%, далее - низкожирный сыр (10-25% жирового вещества) и завершает этот список обезжиренный сыр - менее 10% жира. i) Сыр - это высокоценный продукт питания, отличающийся большим разнообразием видов.</p> <p>3. Terminez les phrases ci-dessou en vous inspirant du texte. 1. Il n'y a pas d'autre aliment qui ait tant de ... 2. Non seulement tout pays, mais aussi certaines villes et meme quelques villages possèdent leurs ... 3. On peut partager les principaux variete des fromages suivant ... 4. Les fromages a la presure on peut distinguer en deux groupes : les fromages a pate ferme et les fromages ... 5. Le fromage frais, le fromage affine, le fromage aux epices sont les fromages ... 6. La classification des fromages peut etre effectuee d'apres ...</p>
Тема: “Моя будущая специальность”	фронтальный опрос: ответы на вопросы

<p>La fabrication des fromages fondus</p>	<p>1. Repondez aux questions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De quoi le fromage fondu est-il fabrique ? 2. Quelle composition le fromage fondu a-t-il? 3. Comment est-ce que le fromage fondu est fabrique ? 4. Quelles varietes de fromage fondu savez-vous ? 5. Comment les fromages fondus sont-ils empaquetes ? <p>2. Traduisez en français:</p> <p>a) Технология изготовления плавленых сыров заключается в следующем: в котел-плаватель помещают сыр, сухие сливки, дифосфат соды и небольшое количество столового масла.</p> <p>b) Плавление осуществляется при помощи большого количества пара, который вводится как в рубашку котла, так и непосредственно в сырную массу.</p> <p>c) Процесс продолжается при введении заквашенных сливок и второй порции масла.</p> <p>d) Разогревание происходит при температуре 95°C.</p>
<p>Les produit du lait ècrèmè</p>	<p>1. Repondez aux questions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quelles matieres nutritives le lait ecreme contient-il ? 2. Qu'est-ce qu'on produit du lait ecreme ? 3. Ой utilise-t-on la caseine technique ? 4. Comment produit-on la pate de proteines de lait ? <p>2. Traduisez en français :</p> <p>a) Обезжиренное молоко содержит много питательных веществ.</p> <p>b) Оно используется в пищевой промышленности для изготовления обезжиренного творога, обезжиренного сыра и технического казеина.</p> <p>c) Продукт переработки обезжиренного молока - пищевой казеин, содержащий около 85 % сухого вещества.</p> <p>d) Это вещество применяется при изготовлении твердых сыров.</p> <p>e) Кроме того, ведутся работы по использованию пищевого казеина в качестве заменителя мяса.</p> <p>J) Обезжиренное молоко, превращенное в порошок, используется при изготовлении белого хлеба и пирогов.</p> <p>g) Масса из молочных белков имеет мягкую консистенцию, подобную сметане, приятный вкус и высокие диетические качества.</p>
<p>Les produits du petit-lait</p>	<p>1. Repondez aux questions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Qu'est-ce que c'est que le petit-lait 2 Quelles matières nutritives contient le sèrum 3. Quels produits pour l'alimentation humaine sont fabriques a partir du serum? 4. Par quel precede la lactose est-elle produite? 5. Qu'est-ce que presente le serum en pate? <p>2. Traduisez en français:</p> <p>a) Молочная сыворотка - побочный продукт сыроваренного производства, содержащий, кроме воды, очень ценные питательные вещества: соли, молочный сахар, различные витамины, а также небольшое количество белка и жира.</p> <p>b) Благодаря минеральным веществам и лактозе, которая в большом количестве содержится в сыворотке, этот продукт применяется при лечении некоторых болезней.</p> <p>c) Лактоза используется в пищевой и фармацевтической промышленности. Она имеет большое значение для питания новорожденных.</p> <p>d) Сывороточная паста - продукт, получаемый из сыворотки способом концентрирования.</p> <p>e) К концентрированной сыворотке добавляется сахарный сироп, пастеризованные сливки и сладкосливочное масло.</p> <p>J) Сыворотка в свежем виде является хорошим кормом для животных, особенно для поросят.</p>
<p>La Russie</p>	<p>1. Переведите следующие словосочетания на русский язык:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'orientation production, l' orientation vente, l'orientation marché, le marketing social, le potentiel de l'entreprise, la situation économique, la mise en oeuvre, vendable pour leur fonctionnalité. <p>2. Ответьте на вопросы по содержанию текста.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quelles sont les étapes essentielles de l'évolution de marketing ?

a) ai

b) a

10. Elle ne ... t'aider

a) ai

b) peut

11. Marie ... acheter une robe blanche.

a) veut

b) peut

Тест

по разделу (теме) **Инфинитив.**

Выделите инфинитив или инфинитивный оборот, переведите предложение на русский язык:

1. La voiture s'arrête, le conducteur vien ouvrir la portière.
2. C'était bien facile à voir.
3. Que faire ?
4. J'ai beaucoup de chausés à faire.
5. Il refuse de déjeuner.
6. C'était bien facile à voir.
7. De vous avoir rencontré m'a donné du courage.
8. Après avoir quitté son bureau, il se dirige vers le boulevard Sain-Michel.
9. Mais papa et maman connaissaient la salle pour y avoir chanté dans les concerts.
10. Ils partent sans nous avoir dit adieu.

Тест

по разделу (теме) **Причастия, причастные обороты.**

Trouvez le participe, traduisez:

1. Un homme entrant dans la chambre est notre collègue.
2. Je vois Marie traversant la rue.
3. Les étudiants partis en vacances en reviendront au mois de septembre.
4. Dans ce groupe il y a des filles s'interessant à l'art.
5. Dans la bibliothèque j'ai vu Lucie lisant une revue.
6. Les personnes venus à la réunion sont nombreuses.
7. Le fils parti, la mère a pleuré.
8. Son voyage ayant été merveilleux, elle en parlait souvent.

Тест

по разделу (теме) **Деепричастие.**

Раскройте скобки, употребив глагол в правильной форме:

1. Je mangeais une pomme (finir) mon travail.
2. Nous bavardons (écrire) les lettres à nos parents.
3. Elles pensait à son copain (mettre) ses chaussures brunes.
4. J'attend les invités (faire) de la salade verte.
5. Michel est entré dans la salle (rire) .

Каждый правильный ответ оценивается в 2 балла.

7.3. Вопросы для промежуточной аттестации

Вопросы для зачета «грамматический раздел» (очное, заочное отделения)

1. Назовите категории числа существительных.
2. Назовите случаи употребления неопределенного артикля.
3. Назовите случаи употребления определенного артикля.

4. Назовите случаи слияния определенного артикля с предлогами.
5. Прилагательные. Место прилагательных-определений.
6. Приведите примеры употребления конструкции: c'est, ce sont
7. Приведите примеры употребления безличного оборота il y a.
8. Приведите примеры употребления выделительных оборотов : c'est ... qui, ce sont ... qui, c'est ... que, c'est (ce sont) ... que
9. Приведите примеры употребления ограничительного оборота ne ... que
10. Дайте характеристику формы Passé composé
11. Дайте характеристику формы Imparfait
12. Дайте характеристику формы Futur simple
13. Дайте характеристику формы Présent progressif
14. Дайте характеристику формы Passé récent
15. Дайте характеристику формы Passé simple
16. Дайте характеристику формы Future proche
17. Дайте характеристику формы Plus-que-parfait
18. Дайте характеристику формы Futur dans le passe

Вопросы для зачёта «лексический раздел» (очное отделение):

1. Чтение и перевод отрывка знакомого текста, ответы на вопросы по содержанию текста объемом 1500 печ. знаков. Время – 20 мин;
2. Устное изложение одной из пройденных тем: а) обще-познавательной, б) специальной;

Вопросы для зачёта (заочное отделение):

1. Защита контрольной работы № 1.
2. Контроль лексического минимума (60 лексических единиц).
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

Экзаменационные вопросы (очное отделение):

1. Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский язык текста по специальности объемом 750 печ. знаков. Время – 25 мин.;
2. Чтение и пересказ на иностранном языке изученного текста по специальности. Время – 10 минут;
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

Экзаменационные вопросы (заочное отделение):

1. Защита контрольной работы № 2.
2. Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский язык текста по специальности объемом 750 печ. знаков. Время – 30 мин.;
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Багана, Жером. Analyse grammaticale du mot dans la phrase (Грамматический анализ слов в предложении) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ж. Багана, Е. В. Хапилина. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 103 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1061621>
2. Беликова, Г.В. Французский язык: говорим, пишем, мыслим [Электронный ресурс] = Le Français : parler, écrire, réfl échir : учебное пособие / Г. В. Беликова, О. А. Кулагина. - Электрон.дан. - М. : МПГУ, 2018. - 248 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1020590>

3. Богуш, Н. Б. Французский язык [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие по грамматике / Н. Б. Богуш. - Электрон.дан. - Москва : РТУ МИРЭА, 2020. - 52 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/163870>
4. Воронкова, И. С. Французский язык (Для студентов пищевого профиля) [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. С. Воронкова, Я. А. Ковалевская. - Электрон.дан. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 188 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/117803>
5. Молоко и молочные продукты: Методические рекомендации по французскому языку для аудиторной и самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 27.03.01 Стандартизация и метрология, 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Сост. Т.А. Маркова. – Вологда–Молочное: ИЦ ВГМХА, 2019. – 47 с.

б) Дополнительная литература:

1. Русско-французский словарь-минимум по общенаучной лексике [Электронный ресурс] : словарь / сост.: Е. Я. Орехова, И. С. Данилова, Ю. С. Данилова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 84 с. - (Библиотека словарей "ИНФРА-М"). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1007390>
2. Скорик, Л.Г. Проверьте свои знания! [Электронный ресурс] = Testez vos connaissances ! : учебное пособие / Л. Г. Скорик. - Электрон.дан. - М. : МПГУ, 2018. - 120 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1020591>
3. Соколова, Георгина Григорьевна. Фразообразование во французском языке [Электронный ресурс] : монография / Г. Г. Соколова. - Электрон.дан. - М. : МПГУ, 2018. - 144 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1021229>

в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
 STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows
в т.ч. отечественное
 Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.
 1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)
 Project Expert 7 (Tutorial) for Windows
 СПС КонсультантПлюс
 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice
 LibreOffice
 7-Zip
 Adobe Acrobat Reader
 Google Chrome
в т.ч. отечественное
 Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

– [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) – режим доступа:

<http://window.edu.ru/>

- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mex.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория 1225 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1234 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1240 Компьютерный класс, класс для самостоятельной работы студентов. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт., 9 компьютеров с доступом в электронно-образовательную среду Академии, ЭБС и сети Интернет.

Учебная аудитория 1266 Кабинет иностранных языков. Основное оборудование: DVD-проигрыватель, телевизор LG GF-21D79; привод DVD-RW, видеоплеер LGBL-112 W.

Учебная аудитория 1233 Кабинет иностранных языков, для проведения практических занятий. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

11. Карта компетенций дисциплины

Иностранный язык (направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»)					
Цель дисциплины	- обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка в повседневном и профессиональном общении. -закрепление программы средней школы по иностранному языку в разделах: фонетика, лексика и грамматика. - изучение нового и расширение известного лексико-грамматического материала.				
Задачи дисциплины	- повысить уровень учебной автономии, способности к самообразованию; - развить когнитивные и исследовательские умения; - развить информационную культуру; - расширить кругозор и повышение общей культуры студентов; - воспитать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов.				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Универсальные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД 1 ук-4 Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИД 2 ук-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках ИД 3 ук-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках ИД-4 ук-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование Устный ответ Кейс-задачи Групповые / индивидуальные творческие задания/проекты Коллоквиум Презентации	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> Знает специальную терминологию по широкому и узкому профилю специальности; правила построения повествовательных и вопросительных предложений английского языка; основы публичной речи; правила оформления деловой переписки; правила аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.
					<p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> Умеет понимать устную (монологическую и

		<p>общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – внимательно слушаю и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; – уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; – критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптирую речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия <p>ИД-5ук-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно</p>			<p>диалогическую) речь на бытовые и специальные темы; читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности; участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).</p> <p style="text-align: center;">Высокий (отлично)</p> <p>Владеет идиоматически ограниченной речью, а также стилем нейтрального научного изложения: навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения); основами публичной речи – сообщения, доклады (с предварительной подготовкой); основными навыками письма, необходимыми для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки; наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи; приемами аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.</p>
--	--	---	--	--	---