

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: 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль: Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Вологда – Молочное
2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология

Разработчик к.фил.н., доцент Попова В.Л.

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «24» января 2023 года, 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.

1. 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» (французский) 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: 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 и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: получения и применения измерительной информации, технического регулирования и стандартизации; энергетической промышленности; аэрокосмической промышленности; нанотехнологической промышленности; биотехнологической промышленности; неразрушающего контроля).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский; организационно-управленческий; производственно-технологический.

Объекты профессиональной деятельности: продукция (услуги) и технологические процессы; оборудование предприятий и организаций, метрологических и испытательных лабораторий; методы и средства измерений, испытаний и контроля; техническое регулирование, системы стандартизации, сертификации и управления качеством, метрологическое обеспечение научной, производственной, социальной и экологической деятельности; нормативная документация.

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).

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

| 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 взглядам; – 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 |
| УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие | ИД-1 ук-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп |

| | |
|---|--|
| общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>ИД-2 ук-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД-3 ук-5 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> |
|---|--|

4. Структура и содержание разделов дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

4.1 Структура дисциплины

| Вид учебной работы | Всего | Семестр | | | | Курс | | Всего |
|---------------------------------------|----------------|---------|-------|-------|---------|----------------------|---------|-------------------------------|
| | | очно | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | |
| Аудиторные занятия (всего) | 134 | 34 | 32 | 34 | 34 | 10 | 10 | 20 |
| в том числе: | | | | | | | | |
| Лекции (Л) | | | | | | | | |
| Лабораторные занятия (ЛЗ) | | | | | | | | |
| Практические занятия (ПЗ) | 134 | 34 | 32 | 34 | 34 | 10 | 10 | 20 |
| Самостоятельная работа (всего) | 69 | 34 | 4 | 2 | 29 | 121 | 62 | 183 |
| Вид промежуточной аттестации | Зачет, экзамен | зачет | зачет | зачет | экзамен | Зачет, контр. работа | экзамен | Зачет, контр. работа, экзамен |
| часы | 13 | 4 | | | 9 | 13 | | 13 |
| Общая трудоемкость, часы | 216 | 72 | 36 | 36 | 72 | 144 | 72 | 216 |
| Зачётные единицы | 6 | 2 | 1 | 1 | 2 | 4 | 2 | 6 |

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 | - vouloir |

| | | |
|-----|--|---|
| | эквиваленты | <ul style="list-style-type: none"> - devoir - être / avoir - pouvoir - savoir |
| 7. | Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции) | <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infinitif présent - Infinitif passé <p>Функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - часть сказуемого - прямое дополнение - обстоятельство цели <p>Конструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сочетание глаголов <i>faire</i>, <i>laisser</i> с инфинитивом |
| 8. | Причастия, причастные обороты. | <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe présent - Participe passé - Participe passé composé <p>Функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - часть сказуемого - определение - обстоятельство |
| 9. | Деепричастие | <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения <p>Функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - часть сказуемого - дополнение - обстоятельство |
| 10. | Le lait comme un moyen de l'alimentation | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 11. | Тема: «Академия» | <ul style="list-style-type: none"> - рассказ об академии |
| 12. | La composition du lait | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 13. | Le qualité du lait | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 14. | Les microorganismes du lait | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 15. | Le traitement du lait | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 16. | Le beurre | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 17. | La fabrication du beurre | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. |
| 18. | Les defaults du beurre | <ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к тексту по специальности, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения. - разработка схемы по содержанию текста. |
| 19. | Le fromage | <ul style="list-style-type: none"> - пересказ по плану. |
| 20. | Les varietes des fromage | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | CPC | Контроль | Всего |
|--------|--|--------|----------------------|-----|----------|-------|
| 1 | Имя существительное, артикли | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 2 | Имя прилагательное, наречие | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 3 | Глагол (основные формы, времена активного залога) | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 4 | Глагол (основные формы, времена пассивного залога) | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 5 | Модальные глаголы и их эквиваленты | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 6 | Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции) | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 7 | Причастия, причастные обороты | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 8 | Герундий | | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 9 | Le lait comme un moyen de l'alimentation | | 6 | 3 | | 9 |
| 10 | La composition du lait | | 6 | 3 | | 9 |
| 11 | Le qualité du lait | | 6 | 3 | | 9 |
| 12 | Les microorganismes du mait | | 6 | 3 | | 9 |
| 13 | Le traitement du lait | | 6 | 3 | | 9 |
| 14 | Le beurre | | 6 | 3 | | 9 |
| 15 | La fabrication du beurre | | 6 | 3 | | 9 |
| 16 | Les defaults du beurre | | 6 | 3 | | 9 |
| 17 | Le fromage | | 6 | 3 | | 9 |
| 18 | Les varietes des fromage | | 6 | 3 | | 9 |
| 19 | La fabrication des fromages fondus | | 6 | 3 | | 9 |
| 20 | Les produit du lait ècremè | | 6 | 3 | | 9 |
| 21 | Les produits du petit-lait | | 6 | 3 | | 9 |
| 22 | Newspaper Item | | 6 | 3 | | 9 |
| 23 | Тема «Моя семья» | | 6 | 3 | | 9 |
| 24 | Тема: «Академия» | | 6 | 6 | 5 | 17 |
| 25 | Тема: “Моя будущая специальность” | | 6 | 2 | | 8 |
| | Всего | | 134 | 69 | 13 | 216 |

Заочная форма обучения

| № п.п. | Наименование разделов учебной дисциплины | Лекции | Практические занятия | CPC | Контроль | Всего |
|--------|--|--------|----------------------|-----|----------|-------|
| 1 | Имя существительное, артикли | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 2 | Имя прилагательное, наречие | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 3 | Глагол (основные формы, времена активного залога) | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 4 | Глагол (основные формы, времена пассивного залога) | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 5 | Модальные глаголы и их эквиваленты | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 6 | Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции) | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 7 | Причастия, причастные обороты | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 8 | Герундий | | 1 | 4 | 1 | 6 |
| 9 | Le lait comme un moyen de l'alimentation | | 1 | 8 | | 9 |

| | | | | | | |
|----|------------------------------------|--|----|-----|----|-----|
| 10 | La composition du lait | | 1 | 8 | | 9 |
| 11 | Le qualité du lait | | 1 | 8 | | 9 |
| 12 | Les microorganismes du mait | | 1 | 8 | | 9 |
| 13 | Le traitement du lait | | 1 | 8 | | 9 |
| 14 | Le beurre | | 1 | 8 | | 9 |
| 15 | La fabrication du beurre | | 1 | 8 | | 9 |
| 16 | Les defaults du beurre | | 1 | 8 | | 9 |
| 17 | Le fromage | | 1 | 8 | | 9 |
| 18 | Les varietes des fromage | | 1 | 8 | | 9 |
| 19 | La fabrication des fromages fondus | | 1 | 8 | | 9 |
| 20 | Les produit du lait ècremè | | 1 | 8 | | 9 |
| 21 | Les produits du petit-lait | | | 8 | | 8 |
| 22 | Newspaper Item | | | 8 | | 8 |
| 23 | Тема «Моя семья» | | | 8 | | 8 |
| 24 | Тема: «Академия» | | | 20 | 3 | 23 |
| 25 | Тема: “Моя будущая специальность” | | | 11 | 2 | 13 |
| | Всего | | 20 | 183 | 13 | 216 |

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

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

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 134 часа, лабораторные работы - 0 часов, практические занятия - 134 часа.

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- | 4 |

| | | | |
|--------|----|---|----|
| | | иллюстрация на тему Le lait comme un moyen de l'alimentation | |
| | 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 microorganisms 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 ècrème | 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 | подготовка к ПЗ, | работа с лекционным | письменный |

| | обороты | подготовка к тестированию | материалом, выполнение практических заданий | 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, подготовка к собеседованию | выполнение практических заданий | собеседование |
| 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 ècrème | 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, artikel | <p><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'intéresse à ... littérature. 10. Ce sont ... étudiants de... faculté d'économie.</p> <p><i>2. Mettez au pluriel les substantifs.</i> Cahier, table, étudiant, fils, gaz, cheveu, neveu, chapeau, journal, travail, garçon, prix, oeil, manteau.</p> <p><i>3. 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><i>1. Formez le féminin des adjectifs.</i> Grand, français, bleu, principal, bon, gros, cadet, passif, nouveau, vieux, blanc, long, doux.</p> <p><i>2. 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><i>3. 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><i>1. Employez le verbe être ou avoir :</i> 1. Je... 18 ans. 2. Nous ... beaucoup d' amis. 3. Je ... malade. 4. Quel âge ... vous ? 5. Il ... 20 ans. 6. Je ... faim. 7. Ils ... beaucoup de parents. 8. Vous ... raison.</p> <p><i>2. 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><i>1. 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 organisé 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></p> <p>1. Chères amis, excusez moi, s'il vous plaît, je (<i>devoir - présent</i>) vous quitter. 2. Quand j'étais une petite fille je rêvais de (<i>devenir - imparfait</i>) une chanteuse. 3. Ton chien (<i>avoir - présent</i>) faim ! 4. Marie (<i>vouloir - imparfait</i>) acheter une petite robe noire. 5. Je ne (<i>pouvoir - passé composé</i>) l'aider. 6. (<i>Savoir - présent</i>) - tu nager ? 7. Je (<i>avoir - présent</i>) beaucoup de chausses à faire.</p> |
| Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции) | <p><i>1 Indiquez la forme d'infinitif, traduisez les prorositions:</i></p> <p>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 chausses 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 Saint-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</p> |

| | |
|--|---|
| | passer. |
| Причастия, причастные обороты | <p><i>Trouvez le participle, 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'interessant à l'art. 5. Dans la bibliothèque j'ai vu Lucie lisant une revu. 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.</p> <p><i>Traduisez en employant le participe.</i></p> <p>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. Когда Николай закончил работу, он позвонил своему другу.</p> |
| Деепричастие (Gérondif) | <p><i>Formez le gérondif en employant un exemple : manger – en mangeant.</i> Partir, arreter, consulter, parler, s'intéresser, marcher, lire, se promener, désirer, danser, finir, choisir, venir, proposer, développer, faire.</p> <p><i>Formez le Gérondif des verbes entre parenthèses:</i></p> <p>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.</p> |
| Le lait comme un moyen de l'alimentation | <p>I. Repondez aux questions:</p> <p>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 tache importante de notre élevage laitier?</p> <p>2. Traduisez en français:</p> <p>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.</p> |
| Тема: «Академия» | - фронтальный опрос, ответы на вопросы |
| La composition du lait | <p>Repondez aux questions:</p> <p>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 corposants du lait ?</p> |
| Le qualité du lait | <p>Repondez aux questions:</p> <p>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 ?</p> |
| Les microorganismes du lait | <p>Repondez aux questions:</p> <p>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 ?</p> |
| Le traitement du lait | <p>Repondez aux questions</p> <p>1. Est-ce que le lait résiste bien au chaleur ? 2. Comment les manipulations 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 ?</p> |

| | |
|--------------------------|--|
| | <p>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 chauffage du lait, qu'est-ce qu'il a pour but ? 8. Pourquoi est-ce que la pasteurisation est nommée le chauffage ménage ? 9. La pasteurisation, quel avantage a-t-elle ? 10. Qu'est-ce que c'est que la stérilisation ?</p> <p><i>Traduisez en français:</i></p> <p>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 охлаждение в пластинчатых охладительных установках на молочном заводе. 4. Существуют различные режимы пастеризации: низкотемпературная пастеризация, высокотемпературная пастеризация и пастеризация при сверхвысокой температуре. 5. К способам обогащения молока относятся гомогенизация и витаминизация молока.</p> |
| Le beurre | <p><i>Repondez aux questions</i></p> <p>1 Comment fabrique-t-on le beurre 2 Combien de tonnes de beurre fabrique-t-on annuellement 3. Quelle est la valeur énergétique du beurre? 4. Quelles vitamines y a-t-il dans le beurre? 5. Quelles sont les sortes principales du beurre? 6. Quelles sont les variations du beurre?</p> <p><i>2. Traduisez en français:</i></p> <p>1. Получение масла путем сбивания молока было известно уже сотни лет до н. э. 2. Чаще всего масло использовалось не как продукт питания, а как средство лечения. 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). 4. По своему составу, по усвоемости организмом и полезным качествам масло превосходит все натуральные масла растительного и животного происхождения. 5. С точки зрения физиологии питания, масло - высокоценный продукт. 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><i>3. Complétez les phrases avec les verbes exister, avoir, être, pouvoir, constituer dans une forme correspondante.</i></p> <p>a) 1. Les manipulations avec le lait ... liées avec beaucoup de difficultés. 2. Le chauffage du lait ... pour but de tuer les microorganismes. 3. Il ... plusieurs variations du beurre. 4. On ... distinguer le beurre de différentes sortes. b) 1. Le lait doit ... traité au cours de son livraison jusqu'au consommateur. 2. Il y ... de différentes méthodes de pasteurisation. 3. La valeur énergétique du beurre ... calories. 4. Le beurre ... été consommé comme un repas de luxe.</p> |
| La fabrication du beurre | <p><i>1. Repondez aux questions :</i></p> <p>1. En quoi consiste le principe de la fabrication du beurre ? 2. Quels précède la fabrication du beurre savez-vous ? 3. Comment est-ce qu'on obtient de la crème ? 4. Du quelle manière la crème destinée à la fabrication du beurre est-elle traitée ? 5. La maturation de la crème, qu'est-ce qu'elle représente ? 6. Comment est effectué le précédent traditionnel de la fabrication du beurre dans la baratte ? 7. Comment est effectué le précédent de la fabrication du beurre par la séparation de la crème ?</p> |
| Les défauts du beurre | <i>1. Repondez aux questions :</i> |

| | |
|---------------------------|---|
| | <p>1.Par quoi sont provoqués les défauts du beurre ? 2.Quels défauts du goût du beurre connaissez-vous ? 3.Au moyen de quelles mesures peut-on éviter les défauts du beurre ?</p> <p>2. Traduisez en français</p> <p>a) Пороки масла могут быть обусловлены переработкой загрязненного молока, хранением продукта в недопустимых местах, использованием нечистой посуды и упаковки. b) Неправильно изготовленное масло имеет прогорклый вкус, плесневелый и кормовой запах. c) Прогорклый вкус в свежем масле образуется под действием различных бактерий. d) Хранение масла непосредственно на свету также приводит к появлению прогорклого вкуса. e) Для устранения кормового вкуса особенно эффективны пастеризация молока и сливок, а также дезодорация сливок.</p> |
| Le fromage | <p>1. Répondez aux questions :</p> <p>1 Sur quoi est basé le procédé de la fabrication du fromage 2 Comment est effectuée la coagulation de la caseine pour la fabrication du fromage à la pression 3. Comment est traité le lait de fromagerie? 4. En quoi consiste le traitement du caillé? 5. Comment s'effectue la maturation du fromage? 6. Par quoi se distingue le fromage de caillé lactique du fromage à la pression ?</p> <p>2. Traduisez en français:</p> <p>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 :</p> <p>1. La caillébotte, le processus de la fabrication du fromage, la valeur nutritive, les protéines, la graisse, l'acidification, l'addition, le fromage à la pression, des levaines, le lait chauffé. 2. Apporter, le mélange, le fromage à la pression, le fromage à pâte molle, le caillé, couper, réchauffer, la fromagerie, le salage, la conservation. 3 Le fromage à caillé lactique, la maturation du fromage, retourner, le frottement, apprécier, les épices, le saumure, le sac d'égouttage, la cuve de caillage, le goût et l'arôme du fromage.</p> |
| Les variétés des fromages | <p>2. Traduisez les phrases ci-dessous en français :</p> <p>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.</p> <p><i>II)</i> 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.</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | <p>i) Сыр - это высокоценный продукт питания, отличающийся большим разнообразием видов.</p> <p>3. Terminez les phrases ci-dessous en vous inspirant du texte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas d'autre aliment qui ait tant de ... 2. Non seulement tout pays, mais aussi certaines villes et même quelques villages possèdent leurs ... 3. On peut partager les principaux variétés des fromages suivants ... 4. Les fromages à la pâte molle peuvent être distingués en deux groupes : les fromages à pâte ferme et les fromages ... 5. Le fromage frais, le fromage affiné, le fromage aux épices sont les fromages ... 6. La classification des fromages peut être effectuée d'après ... |
| Тема: “Моя будущая специальность” | фронтальный опрос: ответы на вопросы |
| La fabrication des fromages fondues | <p>1. Repondez aux questions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De quoi le fromage fondu est-il fabriqué ? 2. Quelle composition a le fromage fondu ? 3. Comment est-ce que le fromage fondu est fabriqué ? 4. Quelles variétés de fromage fondu savez-vous ? 5. Comment les fromages fondues sont-ils emballés ? <p>2. Traduisez en français:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Технология изготовления плавленых сыров заключается в следующем: в котел-плавильня помещают сыр, сухие сливки, дифосфат соды и небольшое количество столового масла. b) Плавление осуществляется при помощи большого количества пара, который вводится как в рубашку котла, так и непосредственно в сырную массу. c) Процесс продолжается при введении заквашенных сливок и второй порции масла. d) Разогревание происходит при температуре 95°C. |
| Les produits du lait écrémé | <p>1. Repondez aux questions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quelles matières nutritives le lait écrémé contient-il ? 2. Qu'est-ce qu'on produit du lait écrémé ? 3. Où utilise-t-on la caseine technique ? 4. Comment produit-on la pâte de protéines de lait ? <p>2. Traduisez en français :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Обезжиренное молоко содержит много питательных веществ. b) Оно используется в пищевой промышленности для изготовления обезжиренного творога, обезжиренного сыра и технического казеина. c) Продукт переработки обезжиренного молока - пищевой казеин, содержащий около 85 % сухого вещества. d) Это вещество применяется при изготовлении твердых сыров. e) Кроме того, ведутся работы по использованию пищевого казеина в качестве заменителя мяса. f) Обезжиренное молоко, превращенное в порошок, используется при изготовлении белого хлеба и пирогов. g) Масса из молочных белков имеет мягкую консистенцию, подобную сметане, приятный вкус и высокие диетические качества. |
| Les produits du petit-lait | <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 sérum 3. Quels produits pour l'alimentation humaine sont fabriqués à partir du sérum? 4. Par quel procédé la lactose est-elle produite? 5. Qu'est-ce que présente le sérum en pâte? <p>2. Traduisez en français:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. b) Благодаря минеральным веществам и лактозе, которая в большом количестве содержится в сыворотке, этот продукт применяется при лечении некоторых болезней. c) Лактоза используется в пищевой и фармацевтической промышленности. Она имеет большое значение для питания новорожденных. |

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p><i>d) Сывороточная паста - продукт, получаемый из сыворотки способом концентрирования.</i></p> <p><i>e) К концентрированной сыворотке добавляется сахарный сироп, пастеризованные сливки и сладкосливочное масло.</i></p> <p><i>J) Сыворотка в свежем виде является хорошим кормом для животных, особенно для поросят.</i></p> |
| La Russie | <p><i>1. Переведите следующие словосочетания на русский язык:</i></p> <p>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> <p><i>2. Ответьте на вопросы по содержанию текста.</i></p> <p>1. Quelles sont les étapes essentielles de l'évolution de marketing ?</p> <p>2. Relevez la principale différence entre le marketing oriétné vers la vente et le marketing oriétné vers le marché.</p> |
| Les produits laitiers fermentés | <p>1. Repondez aux questions :</p> <p>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 fabriqués à partir du serum? 4. Par quel précede la lactose est-elle produite? 5. Qu'est-ce que présente le serum en pâte?</p> |
| Masse-media | <p>Plan d' analyse:</p> <p>1. Un titre d'article est ... 2. Un article est publié dans un ... 3. Un auteur de cet article est ... 4. Dans cet article il s'agit de ... 5. Je crois que ... 6. La théme de cette publication est ...</p> |

7.2.1. Примерные тесты для самопроверки

Тест

по разделу (теме) **Имя существительное, артикли.**

Выберите правильный ответ:

1. C'est ... bon exemple.

- a) une b) un c) le

2. Mon père travaille à ... usine.

- a) le b) la c) l'

3. ... matin, je me lève à 7 heures.

- a) le b) un c) la

4. Je fais mes études à ... Université.

- a) la b) l' c) le

5. Dans notre ville il y a ... maisons confortables à plusieurs étages.

- a) les b) des c) ses

6. Ce sont ... livres et ... cahiers.

- a) des b) les c) -

7. C' est ... fillettes aux yeux bleus.

- a) - b) les c) des

8. J'aime ... chocolat.

- a) la b) le c) -

9. Elle s'interesse à ... littérature

a) la

b) le

c) -

10. Ce sont ... étudiants de... faculté d'économie.

a) les ; le

b) - ; la

c) les ; la

Тест

по разделу (теме) **Имя прилагательное, наречие.**

Раскройте скобки, употребив прилагательное / наречие в правильной форме:

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 (énergique) que toi.

5. Ce sont (bel) salles de l'appartement.

6. Le 22 décembre est (long) jour de l'année.

7. Pierre marche (vite) que Nicolas.

8. Il fait froid, s'habille (chaudement).

9. Vous écoutez moi (attentive)?

10. J'irai au cinéma (volontaire)!

Тест

по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена активного залога).**

Выберите правильный ответ:

1. Je... 18 ans.

a) ai

b) ais

2. Nous ... beaucoup d'amis.

a) sommes

b) avons

3. Je ... malade.

a) as

b) suis

4. Quel âge ... vous ?

a) avons

b) avez

5. Il ... 20 ans.

a) est

b) a

6. Je ... faim.

a) ai

b) suis

7. Ils ... beaucoup de parents.

a) parlent

b) ont

8. Vous ... raison.

a) faites

b) avez

9. Nous ... beaucoup à travers de la Russie.

a) voyageons

b) parlons

10. Il ... très aimable.

a) est

b) est

Тест

по разделу (теме) Глагол (основные формы, времена пассивного залога).

Выберите правильный вариант:

1. Ce livre ... par les étudiants.
a) a lu *b) était lu*
2. La Tour Eiffel ... par l'ingénieur Gustave Eiffel en 1889.
a) est *b) a été construite*
3. La Cathédrale de Notre-Dame de Paris ... construite au XIII siècle.
a) etait *b) fut*
4. Une exposition de l'agriculture ... organisé par le ministère de l'Agriculture.
a) a été *b) est été*
5. Mes lettres ... écrites et envoyées.
a) est *b) sont*
6. Le boulevard ... planté d'arbres.
a) avait *b) était*
7. Le malade ... examiné par le médecin.
a) a été *b) été*
8. Les arbres ... par les étudiants.
a) plantés *b) sont plantés*
9. Cet professeur est ... des étudiants.
a) estimé *b) estimés*
10. Les terroristes ... par les policiers.
a) sont eliminé *b) sont eliminés*

Тест

по разделу (теме) Модальные глаголы и их эквиваленты.

Выберите правильный ответ:

1. Je ... vous raconter une histoire intéressante.
a) vois *b) veux*
2. Chères amis, excusez moi, s'il vous plaît, je ... vous quitter.
a) devais *b) dois*
3. Quand j'étais une petite fille je revais de .. une chanteuse.
a) devenir *b) devoir*
4. Ton chien ... faim !
a) a *b) est*
5. Marie ... acheter une petite robe noire.
a) voulais *b) voulait*
6. Le boulevard planté d'arbres.
a) étais *b) était*
7. Je ne ... l'aider.
a) pas *b) pas aider*

- | | |
|--|----------------|
| <i>a) peut</i> | <i>b) peux</i> |
| 8. ... - tu nager ? | |
| <i>a) suis</i> | <i>b) sais</i> |
| 9. . J' ... beaucoup de chaises à faire. | |
| <i>a) ai</i> | <i>b) a</i> |
| 10. Elle ne ... t'aider | |
| <i>a) ai</i> | <i>b) peux</i> |
| 11. Marie ... acheter une robe blanche. | |
| <i>a) veut</i> | <i>b) peut</i> |

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 chaises 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 revu.
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 passé

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

a) 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. 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>

3. 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>
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. Беликова, Г.В. Французский язык: говорим, пишем, мыслим [Электронный ресурс] = Le Français : parler, écrire, réfléchir : учебное пособие / Г. В. Беликова, О. А. Кулагина. - Электрон.дан. - М. : МПГУ, 2018. - 248 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1020590>

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

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

- [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](#) – 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 доступа: <http://gtnexam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Наукометрическая 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://mch.ru/](http://mch.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 27.03.01 Стандартизация и метрология) | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|
| Цель дисциплины | | | | | |
| 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 | | | | | |
| Индекс | Компетенции | Перечень компонентов (планируемые результаты обучения) | Технологии формирования | Форма оценочного средства | Ступени уровней освоения компетенции |
| УК-4 | способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | <p>ИД 1ук-4 Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>ИД 2ук-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках</p> <p>ИД 3ук-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках</p> <p>ИД-4ук-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое</p> | <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p> | <p>Тестирование</p> <p>Устный ответ</p> <p>Кейс-задачи</p> <p>Групповые / индивидуальные творческие задания/проекты</p> <p>Коллоквиум</p> <p>Презентации</p> | <p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <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> <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет понимать устную (монологическую и</p> |

| | | | | | |
|-------------|---|---|--|---|---|
| | | <p>общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным взглядам; – 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 <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;</p> <p>читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;</p> <p>участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).</p> |
| УК-5 | способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и | <p>ИД-1 ук-5</p> <p>Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с</p> | <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная</p> | <p>Тестирование</p> <p>Устный ответ</p> | <p>Высокий (отлично)</p> <p>Владеет</p> <p>идиоматически ограниченной речью, а также стилем нейтрального научного изложения:</p> <p>навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения);</p> <p>основами публичной речи – сообщения, доклады (с предварительной подготовкой);</p> <p>основными навыками письма, необходимыми для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки;</p> <p>наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;</p> <p>приемами аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.</p> <p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает</p> |

| | | | | | |
|--|------------------------|---|--------|---|--|
| | философском контекстах | <p>другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>ИД-2 ук-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД-3 ук-5 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> | работа | <p>Кейс-задачи Групповые / индивидуальные творческие задания/проекты Коллоквиум Презентации</p> | <p>находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>Высокий (отлично) Владеет навыками недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> |
|--|------------------------|---|--------|---|--|