

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический
Технологический колледж
Кафедра иностранных языков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
(французский)**

по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Вологда – Молочное

2022

Программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Разработчик к.п.н., доцент



Маркова Т. А.

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «17» февраля 2022 года, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.п.н., доцент



Маркова Т. А.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «17» февраля 2022 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент



Бурмагина Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке техников-технологов по организации и ведению технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в повышении квалификации и профессиональной переподготовке специалистов: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 10857 Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 12369 Изготовитель мороженого.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. Индекс дисциплины по учебному плану – ОГСЭ.03.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью курса является **повышение исходного уровня** владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

В ходе освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 242 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 242 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч., курсовая работа (проект)
1	2	3	5	5	6	4	8
ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9	Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.	62	52	52		10	
ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9	Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.	180	140	140		40	
	Всего:	242	192	192		50	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.			
Тема 1.1. Имя существительное, артикли	Содержание		
	1. общие сведения		1
	2. категории числа существительных		2
	3. категории падежа существительных		2
	4. употребление неопределенного артикля		2
	5. употребление определенного артикля		2
	6. отсутствие артикля		2
	7. сложное существительное		2
	Лабораторные работы	6	
1. Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
Тема 1.2. Имя прилагательное, наречие	Содержание		
	1. общие сведения		1
	2. степени сравнения прилагательных		2
	3. сложные прилагательные	2	
	Лабораторные работы	6	
	1. Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.3 Глагол (основные формы, времена активного залога)	Содержание		
	1. общие сведения		1
	2. глаголы <i>être / avoir</i>		2

	3.	система видо-временных форм глагола		2
	4.	сравнительная характеристика форм настоящего времени		2
	5.	сравнительная характеристика форм прошедшего времени		2
	6.	сравнительная характеристика форм будущего времени		2
	Лабораторные работы		6	
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
Тема 1.4 Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	Содержание			
	1.	система видо-временных форм глагола		1
	2	перевод глаголов в страдательном залоге	2	
	Лабораторные работы		8	
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
Тема 1.5 Модальные глаголы и их эквиваленты	Содержание			
	1	<i>vouloir / devoir</i>		
	2	<i>être / avoir</i>		
	3	<i>pouvoir / savoir</i>		
	Лабораторные работы		8	
1	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
Тема 1.6 Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	Содержание			
	1.	Формы: - Infinitif présent - Infinitif passé		1
	2.	Функции: - подлежащее - часть сказуемого - прямое дополнение - определение - обстоятельство цели		2
	3.	Конструкции: - сочетание глаголов <i>faire, laisser</i> с инфинитивом		2
	Лабораторные работы		6	

	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.7 Причастия, причастные обороты	Содержание			1
	1.	Формы: Participe présent - Participe passé - Participe passé composé		2
	2.	Функции: - часть сказуемого - определение - обстоятельство		2
	Лабораторные работы		6	
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
Тема 1.8 Деепричастие	Содержание			
	1	общие сведения		2
	2	Функции: часть сказуемого - дополнение - обстоятельство		2
	6	Зачет		
	Лабораторные работы		6	
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Имя существительное, артикль		<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></p>	1	

		Un cousin, un étranger, un voisin, un écolier, un danseur, un maître, un acheteur, un directeur, un professeur, un médecin.		
Имя прилагательное, наречие		1. <i>Formez le féminin des adjectifs.</i> Grand, français, bleu, principal, bon, gros, cadet, passif, nouveau, vieux, blanc, long, doux. 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. 3. <i>Traduisez les adverbes:</i> Vite, plus vite, lentement, chaudement, le plus; bonnement, heureusement, attentivement, fraîchement; volontaire, certainement, évidemment.	1	
Глагол (основные формы, времена активного залога)		1. <i>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. 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.	2	
Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		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.	2	
Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)		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 choses 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 passer.	1	
Причастия, причастные обороты		1. <i>Trouvez le participe, traduisez:</i> Un homme entrant dans la chambre est notre collègue. 2. Je vois Marie traversant la rue. 3. Les	1	

	<p>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></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 :</i> manger – en mangeant.</p> <p>Partir, arrêter, 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'attends les invités (faire) de la salade verte.</p>	2	
Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.			
Тема 2.1. Le lait comme un moyen de l'alimentation	Содержание		
	1. введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2. чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы		
	1. Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	6	
	2. Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.2. Тема: «Моя семья»	Содержание		
	1. введение лексики к теме, отработка грамматических структур		1
	2. чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	3. фронтальный опрос: ответы на вопросы		3
	Лабораторные работы		
	1. Составление монологического высказывания на тему «Моя семья»	4	
Тема 2.3.	Содержание		

La composition du lait	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур	6	1
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.4. Le qualité du lait	Содержание		6	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.5. Les microorganisms du mait	Содержание		6	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.6. Le traitement du lait	Содержание		6	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.7. Le beurre	Содержание		6	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.8. La fabrication du beurre	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения	2	

	Лабораторные работы		6	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.9. Les defaults du beurre	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.10. Le fromage	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.11. Тема: «Академия»	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Составление монологического высказывания на тему «Академия»		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.12. Les varietes des fromage	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.13. La fabrication des fromages fondus	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		

	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.14. Les produit du lait ècrèmè	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	6	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.15. Les produits du petit-lait	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	6	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.16. La Russie	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	6	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.17. Les produits laitiers fermentès	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	6	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.18. Тема: “Моя будущая специальность”	Содержание			
	1	Составление монологического высказывания на тему «Моя будущая специальность»		3
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	Лабораторные работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка	4	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.19. Masse-media	Содержание			
	1	Введение лексики по теме		3

	2	Чтение и перевод статьи, передача основного содержания статьи		
	3	Экзамен		
	Лабораторные работы			
	1	Обсуждение фильма, ответы на вопросы	38	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Le lait comme un moyen de l'alimentation		<p>I. Repondez aux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quel est le but de tous les moyens de l'alimentation? 2. D'apres quoi est effectue Г appreciation essentielle des moyens de Г alimentation? 3. Quelle est la composition du lait? 4. Quelles sont les proprietes du lait? 5. Quelle est la tache importante de notre elevage 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. 	2	
La composition du lait		<p>Repondez nux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A quoi sont dues les differences 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 cor'posants du lait ? 	2	
Le qualite du lait		<p>Repondez a ux 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 conditionnee ? 3.Comment le gout du lait doit-il etre ? 4.Pourquoi le gout du lait change-t-il ? 	2	
Les microorganismes du lait		<p>Repondez aux questions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quelle est la cause de differents changements du lait? 2. Quels germes connaissez-vous? 3. Les microorganismes, en quels groupes sont-ils classes? 4. Quelles sont les conditions essentielles de la multiplication des germes? 	2	

Le traitement du lait	<p>5. Quelles bacteries sont-elles importantes pour l'industrie laitiere?</p> <p>Repondez aux questions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est-ce que le lait resiste bien au chaleur ? 2. Comment les manipulation avec le lait dans la ferme et dans la laiterie doivent-elles etre produites ? 3. Quelles mesures contribuent a produire du lait sain et propre ? 4. Comment l'epuration mecanique du lait est-elle effectues dans la laiterie ? 5. Pourquoi le lait doit-il etre refroidi ? 6. Le refroidissement du lait prealable et la refrigeration a basse temperature, qu'est-ce qu'ils representent ? 7. Le rechauffement du lait, qu'est-ce qu'il a pour but ? 8. Pourquoi est-ce que la pasteurisation est nomme le rechauffement menage ? 9. La pasteurisation, quel avantage a-t-elle ? 10. Qu'est-ce que c'est que la sterilisation ? <p><i>Traduisez enfrançais:</i></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 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. 	2	
Le beurre	<p>Repondez aux questions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Comment fabrique-t-on le beurre 2 Combien de tonnes de beurre fabrique-t-on annuellement 3. Quelle est la valeur energetique du beurre? 4. Quelles vitamines y a-t-il dans le beurre? 5. Quelles sont les sortes principaux du beurre? 6. Quelles sont les variations du beurre? <p>2. Traduisez en français:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 усвояемости организмом и полезным качествам масло 	2	

	<p>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 <i>exister, avoir, elre, pouvoir, constituer dans une forme correspondante.</i></p> <p>a) 1. Les manipulations avec le lait ... liees avec beaucoup de difficultes. 2. Le rechauffement du lait ... pour but de tuer les microorganismes. 3. И ... plusieurs variations du beurre. 4. On ... distinguer le beurre de differentes sortes.</p> <p>b) \. Le lait doit ... traite au cours de son livraison jusqu'au consommateur. 2. И у ... de differentes methodes de pasteurisation. 3. La valeur energetique du beurre ... calories. 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 ? 2.Quels precedes de la fabrication du beurre savez-vous ? 3.Comment est-ce qu'on obtient de la creme ? 4.Du quelle maniere la creme destinee a la fabrication du beurre est-elle traitee ? 5.La maturation de la creme, qu' est-ce qu'elle represente ? 6.Comment est effectue le precede traditionnel de la fabrication du beurre dans la baratte ? 7. Comment est effectue le precede de la fabrication du beurre par la separation de la creme ?</p>	2	
Les defaults du beurre	<p>1. Repondez aux questions :</p> <p>1.Par quoi sont provoques les defaults du beurre ? 2.Quels defaults du gout du beurre connaissez-vous ? 3.Au moyen de quelles mesures peut-on eviter les defaults du beurre ?</p> <p>2. Traduisei enfrançais</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>	2	

Le fromage	<p>1. Repondez aux questions :</p> <p>1 Sur qu'ot est basé le procédé de la fabrication du fromage</p> <p>2 Comment est effectuée la coagulation de la caséine pour la fabrication du fromage à la présure</p> <p>3. Comment est traité le lait de fromagerie?</p> <p>4. En quoi consiste le traitement du caillé?</p> <p>5. Comment s'effectue la maturation du fromage?</p> <p>6. Par quoi se distingue le fromage de caillé lactique du fromage à la présure ?</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.</p> <p>b) Масса (смесь) прессуется, смешивается с солью и пряностями, затем после созревания доставляется потребителю.</p> <p>c) Процесс изготовления сыра основан на свертывании молочных белков, в первую очередь, казеина.</p> <p>d) Когда процесс посола завершен, сыр переносят в камеру созревания (погреб), где температура и влажность остаются неизменными.</p> <p>e) Продолжительность созревания разных сортов колеблется от 3-6 недель для мягких сыров до 8-12 месяцев для некоторых разновидностей ломтовых сыров.</p> <p>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 présure, des levaines, le lait chauffé.</p> <p>2. Apporter, le mélange, le fromage à la présure, le fromage à pâte molle, le caillé, couper, réchauffer, la fromagerie, le salage, la conservation.</p> <p>3 Le fromage à caillé lactique, la maturation du fromage, retourner, le frottage, apprécier, les épices, le saumurage, le sac d'égouttage, la cuve de caillage, le goût et l'arôme du fromage.</p>	2	
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.</p> <p>b) В зависимости от условий изготовления можно выделить два основных вида сыров: сычужные и кисломолочные.</p> <p>c) Сычужные сыры делятся на твердые и мягкие.</p> <p>d) К твердым сырам относятся ломтовые и тертые.</p> <p>e) Мягкие: сыры с плесенью (например, рокфор, Горгонзола, Тильзит).</p> <p>f) Кисломолочные сыры: свежий сыр, зрелый сыр, сыр с пряностями.</p> <p>g) Классификация сыров производится в зависимости от процентного содержания жира.</p>	2	

	<p>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> <p>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 ...</p> <p>3. On peut partager les principaux variétés des fromages suivant ...</p> <p>4. Les fromages à la pression on peut distinguer en deux groupes : les fromages à pâte ferme et les fromages ...</p> <p>5. Le fromage frais, le fromage affiné, le fromage aux épices sont les fromages ...</p> <p>6. La classification des fromages peut être effectuée d'après ...</p>		
La fabrication des fromages fondus	<p>1. Répondez aux questions :</p> <p>1. De quoi le fromage fondu est-il fabriqué ?</p> <p>2. Quelle composition le fromage fondu a-t-il ?</p> <p>3. Comment est-ce que le fromage fondu est fabriqué ?</p> <p>4. Quelles variétés de fromage fondu savez-vous ?</p> <p>5. Comment les fromages fondus sont-ils emballés ?</p> <p>2. Traduisez en français :</p> <p>a) Технология изготовления плавленых сыров заключается в следующем: в котел-плавитель 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>	2	
Les produits du lait écrémé	<p>1. Répondez aux questions :</p> <p>1. Quelles matières nutritives le lait écrémé contient-il ?</p> <p>2. Qu'est-ce qu'on produit du lait écrémé ?</p> <p>3. Où utilise-t-on la caseine technique ?</p> <p>4. Comment produit-on la pâte de protéines de lait ?</p> <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>	2	

		<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>		
Les produits du petit-lait		<p>1. Repondez aux questions :</p> <p>1 Qu'est-ce que c'est que le petit-lait</p> <p>2 Quelles matières nutritives contient le sèrum</p> <p>3. Quels produits pour l'alimentation humaine sont fabriques a partir du serum?</p> <p>4. Par quel precede la lactose est-elle produite?</p> <p>5. Qu'est-ce que presente le serum en pate?</p> <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>	2	
La Russie		<p>1. Переведите следующие словосочетания на русский язык:</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>2. Ответьте на вопросы по содержанию текста.</p> <p>1. Quelles sont les étapes essentielles de l'évolution de marketing ?</p> <p>2. Relevez la principale différence entre le marketing orienté vers la vente et le marketing orienté vers le marché.</p>	2	
Les produits laitiers fermentés		<p>1. Repondez aux questions :</p> <p>1. Quelles matières nutritives le lait écrémé contient-il ?</p> <p>2. Qu'est-ce qu'on produit du lait écrémé ?</p> <p>3. Où utilise-t-on la caseine technique ?</p>	2	

		<p>4. Comment produit-on la pate de proteines de lait ?</p> <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>		
Masse-media		<p>Plan d'analyse:</p> <p>Un titre d'article est...</p> <p>Un article est publié dans un ...</p> <p>Un auteur de cet article est...</p> <p>Dans cet article il s'agit de...</p> <p>Je crois que...</p> <p>La thème de cet publication est ...</p>	10	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: наглядные пособия (схемы, таблицы), словари, аудиторная доска.

Технические средства обучения: телевизор, видеомэгафнон, DVD-плеер, учебные фильмы, компьютер, мультимедийная аппаратура.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Афонченкова, М.А. Проневич, С.Д. Молоко и молочные продукты. Учебные задания по французскому языку для студентов технологического факультета. / М.А. Афонченкова, С.Д. Проневич. ИЦ Молочное, 2015. – 45 с.

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. 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. - М. : Инфра-М, 2017. - 103 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=814357>

Дополнительные источники:

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>

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

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

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>
- 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://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochnoe.ru/cgi-](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

[bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](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/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному проректором по учебной работе. График освоения предполагает последовательное освоение дисциплины, включающее в себя лабораторные занятия.

Освоению дисциплины предшествует обязательное изучение учебных дисциплин: введение в профиль направления и др.

При проведении лабораторных занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел.

В процессе освоения учебной дисциплины предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у обучающихся. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения дисциплины выступают ПК, оценка которых представляет собой экзамен.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разработаны учебно-методические материалы:

1. **Молоко и молочные продукты** : учеб. задания по французскому языку для студ. технологического фак-та / [сост. М. А. Афонченкова, С. Д. Проневич] ; МСХ РФ, ФГОУ ВПО ВГМХА, Каф. иностранных языков. - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2009. - 45, [1] с. - Библиогр.: с. 45

При освоении дисциплины преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Текущий учет результатов освоения дисциплины производится в журнале успеваемости. Наличие оценок по ЛПП и рубежному контролю является для каждого обучающегося обязательным. В случае отсутствия положительных (удовлетворительных) оценок за ЛПП и ТРК обучающийся не допускается до сдачи экзамена по дисциплине.

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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Проверка сформированности и развития общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация понимания целей и задач профессиональной деятельности; - осознание способов деятельности, выбор средств, адекватных ее целям и задачам; - осуществление контроля, оценки и коррекции деятельности по процессу и результатам.	<i>Тестирование; устный опрос; презентации; доклады</i> <i>Тестовое задание.</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- проектирование собственной деятельности; - обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач; - определение эффективности и качества методов и способов профессиональной деятельности	<i>Монологическое высказывание; письменный перевод; презентация; ролевая игра</i> <i>Тестовое задание.</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональность решения стандартных профессиональных задач ; - демонстрация способности адекватно оценить ситуацию и возможный риск при решении профессиональных задач как в стандартных, так и нестандартных ситуациях; - внимательное, вдумчивое отношение к выполнению своих действий, обязанностей и способность нести личностную ответственность за принятие и реализацию решений; - аргументированность самоанализа выполнения профессиональных задач.	<i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i> <i>Практическая работа</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- точность и скорость поиска необходимой для решения задачи информации; - анализ информации, выделение в ней главного, структурирование; - эффективность и полнота использования различных источников, включая электронные при выполнении профессиональной задачи.	<i>Письменный перевод; презентация; ролевая игра</i> <i>Тестовое задание.</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	-создание сайтов нормативно-технической направленности для использования в профессиональной деятельности -демонстрация навыков эффективного	<i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в</i>

профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач	<i>парах / малых группах.</i> <i>Практическая работа</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- полнота соблюдения этических норм и правил взаимодействия с преподавателями, коллегами; - участие в коллективном принятии решений о наиболее эффективных путях выполнения работы, аргументированное, доказательное представление и отстаивание своего мнения на основе уважительного отношения к окружающим; - полнота владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога; - результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности.	<i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i> <i>Практическая работа</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация способности в полном объеме в соответствующие сроки выполнять свои обязанности, мотивировать, аргументировано побуждать других к выполнению обязанностей в соответствии с их распределением, нести ответственность не только за свои действия и поступки, но и за поступки, результат деятельности членов команды; - обоснованный самоанализ и коррекция результатов собственной работы и анализ процессов в группе при выполнении профессиональных задач .	<i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i> <i>Тестовое задание</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- определение профессиональных затруднений и средств их преодоления на основе профессионального саморазвития; - проектирование самообразования; - осознанное планирование повышения квалификации	<i>Монологическое высказывание; письменный перевод; презентация; ролевая игра</i> <i>Тестовое задание.</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- регулярный анализ нормативных актов в области пищевых технологий; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - готовность использовать новые отраслевые технологии в профессиональной деятельности	<i>Тестирование; устный опрос; презентации; доклады</i> <i>Экзамен</i>