Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2026 г.

1. Пояснительная записка

Учебная дисциплина **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Целью практических работ по дисциплине **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** является проведение практических занятий и овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю изучаемой дисциплины, закрепление и систематизация знаний, формирование умений и навыков и овладение опытом творческой, исследовательской деятельности.

Практические занятия содержат тематические текстовые материалы, упражнения на расширение словарного запаса и образование потенциального профессионального словаря, грамматические таблицы, тренировочные задания для активизации знаний грамматических форм и синтаксических оборотов.

Задачи практических занятий:

- обобщить, систематизировать, углубить, закрепить полученные знания по изучаемым темам;
- формировать умения применять полученные знания на практике;
- выработать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Цель практических занятий:

- формировать у обучающихся навыки устной речи по профессиональной тематике;
- развивать потребность и умение пользоваться справочной литературой;
- развивать умение высказываться целостно, как в смысловом, так и в структурном отношении;
- развивать навыки чтения с полным пониманием основного содержания текста;
- активизировать знание грамматических форм и синтаксических оборотов, употребительных в специальной литературе.

В результате обучающийся осваивает следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения в соответствии с ФГОС обучающийся должен

знать:

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

владеть:

- навыками разговорно-бытовой речи (нормативным произношением и ритмом речи) и применять их для повседневного общения;
- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на профессиональную тему;
- активно владеть наиболее употребительной грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;
- знать основную терминологию специальности;
- читать и понимать со словарем специальную литературу по профилю профессии (специальности);
- владеть всеми видами чтения литературы разных функциональных стилей;
- владеть основами публичной речи, делать сообщения, доклады и презентации (с предварительной подготовкой);
- участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).
- иметь представление об основных приемах аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.

Формы работы обучающихся включают в себя эссе, презентации, работа с конспектом лекции; составление таблиц для систематизации учебного материала; подготовка сообщений, составление тематического словаря и кроссвордов и др.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины:

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования и дифференцированного зачета, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, самостоятельных работ. Критериями оценки результатов работы студента являются: обоснованность и четкость изложения ответа на поставленные вопросы, оформление учебного материала в тетради для практических работ.

Нормы оценок речевой деятельности обучающихся:

Форма оценивания – традиционная.

Тестирование:

Отметка «5» ставится в том случае, если поставленная задача решена, обучающиеся полностью поняли содержание задания, соответствующее программным требованиям по определённой теме.

Отметка «4» ставится в том случае, если поставленная задача решена, обучающиеся полностью поняли содержание задания, соответствующее программным требованиям по определённой теме за исключением отдельных подробностей, не влияющих на понимание содержания задания в целом.

Отметка «3» ставится в том случае, если поставленная задача решена, обучающиеся поняли только основной смысл задания, соответствующего программным требованиям.

Отметка «2» ставится в том случае, если обучающиеся проявили полное непонимание содержания задания, соответствующего программным требованиям.

Дифференцированный зачет:

Отметка «5» ставится в том случае, если общение осуществилось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче, их устная речь полностью соответствовала нормам иностранного языка в пределах программных требований для данного курса.

Отметка «4» ставится в том случае, если общение осуществилось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче, обучающиеся выразили свои мысли на иностранном языке с незначительными отклонениями от языковых норм (ошибки в употреблении артиклей, предлогов неправильное употребление падежных форм и т.д.), а в остальном их устная речь соответствовала нормам иностранного языка в пределах программных требований для данного курса.

Отметка «3» ставится в том случае, если общение осуществилось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче, обучающиеся выразили свои мысли на иностранном языке с отклонениями от языковых норм, не мешающими, однако, понять содержание сказанного.

Отметка «2» ставится в том случае, если общение не осуществилось или высказывания обучающихся не соответствовали поставленной коммуникативной задаче, обучающиеся слабо усвоили пройденный языковой материал и выразили свои мысли на иностранном языке с такими отклонениями от языковых норм, которые не позволяют понять содержание большей части сказанного.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка 2
Практическое занятие №1…….. 5
Практическое занятие №2..... 7
Практическое занятие №3..... 8
Практическое занятие №4..... 12
Практическое занятие №5..... 17
Практическое занятие №6..... 19
Практическое занятие №7…..... 20
Практическое занятие №8…… 23
Практическое занятие №9..... 25
Практическое занятие №10..... 27
Практическое занятие №11..... 29
Практическое занятие №12..... 32
Практическое занятие №13..... 33
Практическое занятие №14..... 36
Практическое занятие №15..... 38
Практическое занятие №16..... 41
Практическое занятие №17..... 43
Практическое занятие №18..... 44
Литература…… 47

Практическое занятие № 1

Тема: Из истории развития пищевой промышленности.
Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говиорение.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
food – пища
grain – зерно
milling – мукомолье, помол
baking – хлебопечение
oven – хлебопекарная печь
olive oil – оливковое масло
honey – мед
starch – крахмал
cane – сахарный тростник
beet – свекла
winemaking – виноделие
beer brewing – пивоварение
vinegar – уксус
essential oil – эфирное масло
commercial – промышленный
storage – хранение
packaging – упаковка
processing industry – перерабатывающая промышленность

2. Проверьте, помните ли вы следующие слова. Если нет, проверьте их значение по словарю:
bread, meat, fish, cheese, butter, sugar, to sell (sold, sold), to buy (bought, bought), to develop, to manufacture, ancient, to consider, thus, to discover.

3. Прочтите и переведите следующие словосочетания:
an ancient industry, branches dealing with grain, a well defined trade guild, experience of generations, both private and public ovens, a history extending as far as the history of mankind, developed in full.

4. Прочтите и переведите текст:

FROM THE HISTORY OF THE FOOD INDUSTRY

The food industry is a very ancient industry. Almost every branch of the food industry and particularly those dealing with grain and bread, meat and meat products, fish and fish products, was a well defined trade guild.

The food industry developed from the experience of generations.

Milling and baking were well developed in ancient times. There were both private and public ovens for baking bread. Olive oil and honey were widely sold and bought. Cheese was manufactured thousands of years ago. Butter is also an ancient food.

The production of food, as an industry, actually has a history extending as far as the history of modern chemistry because it was considered a part of chemical technology. Thus the book 'Chemical Technology' published in 1870 contained the following sections: starch, sugar manufacture, cane sugar, beet sugar, fermentation, wine making, beer brewing, bread making, manufacture of vinegar, and essential oils.

Let's take some examples. In 1747 Marggraf discovered crystals of sugar in the red beet and suggested that it might be possible to extract it on a commercial basis. Kirchhoff suggested the use of starch for sugar production in 1811.

The food industry developed in full with the growth of the processing industries and with improvement in food machines, transportation, refrigeration, storage and packaging.

5. Вставьте пропущенные слова, данные ниже:

1. Even in ancient time … … were well developed.
2. The bread was baked in private and public … .
3. The ancient people widely used … … .
4. The food production was considered … .
5. Manufacture of … and … was included in the book 'Chemical Technology'.

---

1) the processing industry; 2) milling and baking; 3) a part of chemical technology; 4) vinegar, essential oils; 5) ovens; 6) honey and olive oil

6. Расскажите, какое значение для развития пищевой промышленности имеют 1747, 1811 и 1870 годы.

7. Найдите в тексте эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

древние времена; пищевая промышленность; промышленность, имеющая дело с зерном, хлебом, мясом и рыбой; хлеб выпекали в общественных печах; история пищевой промышленности начинается с истории современной химии.

8. Выберите нужную форму глагола:

1. Milling and baking (developed/ were developed) in ancient times.
2. The food industry (developed/ was developed) from the experience of generations.
3. The production of food (considered/ was considered) a part of chemical technology.
4. The book published in 1870 (contained/ was contained) many sections of food production.
5. Marggraf (discovered/ was discovered) crystals of sugar in the red beet.
6. Crystals of sugar (discovered/ were discovered) in the red beet.
7. Kirchhoff (suggested/ was suggested) the use of starch for sugar production.
8. Starch (suggested/ was suggested) for sugar production by Kirchhoff.

9. Ответьте на вопросы по тексту:

1. What branches of the food industry were well defined trade guilds?
2. How did the food industry develop?
3. What branches of the food industry were well developed in ancient times?

4. Was food technology considered as a part of chemical technology?
5. Who discovered crystals of sugar in beets?
6. When did he discover it?
7. Who suggested the use of starch for sugar production?
8. What influenced the development of the food industry in full?

Практическое занятие № 2

Тема: Методы и процессы производства в пищевой промышленности.
Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
canned foods – консервированные продукты
tomtreat – обрабатывать, перерабатывать
raw materials – сырье
enzyme – фермент
to taste – иметь вкус
to extrude – экструдировать, выдавливать
fiber – волокно
rope – жгут
texture – текстура, структура
flavouring – вкусовое (ароматическое) вещество
to dehydrate – сушить, обезвоживать

2. Прочтите и переведите текст:

THE PRESENT DAY FOOD INDUSTRY

The assortment of products of the food enterprises is a wide and varied one.

Bread and macaroni, meat and fish products, milk and butter, canned foods and vitamins, sugar and sweets, tea and coffee, beer and wine and dozens and hundreds of other items are produced at the food mills and factories of the country.

The technological processes and methods of treating raw materials are wide and varied. The food enterprises use heat and refrigeration, high pressure and deep vacuum, electric energy and radiation.

While mechanical methods prevail at some enterprises, invisible chemists work at others – microorganisms and enzymes. They are used at such enterprises which are based on fermentation: bread-baking, production of beer, vinegar, wine.

The food industry produces such foods that look and taste like meat but are made from soyabean proteins. If soyabean proteins are dissolved in alkali they form a sticky liquid. This liquid may be extruded through tiny holes and then recoagulated in an acid bath in the form of fibers. The fibers then can be spun into ropes with texture approaching the fibrous texture of

chicken or beef muscle tissue. The fabricated tissue then can be interlaced with fats, food flavouring and food colours. Products are almost indistinguishable from chicken meat, fish, ham or beef. The products also may be dehydrated, compressed or otherwise processed.

3. Выберите утверждения, соответствующие содержанию текста:
1. The production of bread and beer is based:
a) on fermentation;
b) on extrusion:
c) on mechanical methods.
2. Soyabean protein is used for the production of:
a) sugar and sweets;
b) foods that look and taste like meat;
c) food flavouring.

4. Прочтите следующие словосочетания и переведите их на русский язык:
(*В словосочетаниях «существительное + существительное» первое слово определяет второе, указывая либо на его расположение (*middle part *«средняя часть»), либо на происхождение (*country foods *«сельскохозяйственные продукты»), либо на материал (glass tube «стеклянная пробирка»), либо на назначение (*baby foods *«продукты детского питания»).*
food enterprise, fish products, beer production, soyabean protein, acid bath, food colours, chicken meat, radiation treatment, food industry products.

5. Найдите в тексте эквиваленты следующих словосочетаний:
технологический процесс; методы обработки сырья; продукт, похожий на мясо; сделанный из соевых бобов; белки, растворимые в щелочи, образуют липкую жидкость; экструдировать через крошечные отверстия; сушеные продукты; в виде волокон; энергия, используемая в пищевой промышленности.

6. Определите, какой частью речи являются выделенные слова:
1) Many **processes** are used for the production of different foods. 2) Theses products can be **processed** by different methods. 3) This fabricated food **tastes** like ham. 4) I don't like the **taste** of this wine. 5) **Heat** energy is used in many processes of food production. 6) This canned food should be **heated** before use. 7) Dissolved soyabean proteins **form** a sticky liquid. 8) The sticky liquid is recoagulated in an acid bath in the form of fibers.

7. Расскажите по-английски:
1) В каких отраслях пищевой промышленности используются микроорганизмы и ферменты?
2) Что такое экструдированные пищевые продукты, какое основное сырье используется для их изготовления, и как их изготавливают?
3) Какой внешний вид и вкус имеют экструдированные продукты?

Практическое занятие № 3

Тема: Основы рационального питания. Нормы и режим питания.
Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

diet – пища, рацион, диета
person – человек, личность, особа
affect – действовать, воздействовать, влиять
orange – апельсин; оранжевый
human – человеческий
proportion – пропорция, соотношение; часть, доля
cake – торт, пирожное, кекс
eat (ate, eaten) – есть (кушать)
kind – род, сорт, вид
vary – изменять(ся), различаться
various – различный, разнообразный
illness – болезнь
body – организм, тело
need – нуждаться; нужда, потребность
require – требовать
enough – достаточный; достаточно
juice – сок
weight – вес
provide – снабжать, обеспечивать
nutrition – питание
too + прилагательное (наречие) – слишком
both … and – как …, так и …
since – так как, поскольку; с, с тех пор (как)

2. Проверьте, помните ли вы следующие слова. Если нет, проверьте их значение по словарю:

Milk, fish, drink, cheese, egg, bread, water, tea, vegetables, sugar, meat.

3. Определите, какой частью речи являются выделенные слова:

1. The body has many various **needs**. 2. Man **needs** much water. 3. A person’s diet is what he eats and **drinks**. 4. When fruit and vegetables are frozen, ice crystals **form**. 5. Water is the most active in foods in its liquid **form**.6. The preparation and cooking **affect** the nutritive value of foods. 7. A person’s diet **affects** both growth and health.

4. Определите часть речи и переведите следующие слова, имеющие общий корень:

human – humanity – inhuman; grow – growth – growing; health – healthy – unhealthy; vary – various – variety; require – requirement; weight – weigh – weightless; provide – provision; ill – illness.

5. Прочтите предложения. Решите, какое слово из указанных в скобках, должно быть употреблено в каждом из них:

1. A human body … a balanced diet.
a) requirements; b) requires
2. About 70% of the … of the human body is water.
a) weigh; b) weight; c) weightless
3. Every … person should drink milk every day.
a) grow; b) growth; c) growing
4. A person needs … amounts of energy for activities.
a) various; b) variety; c) vary
5. Foods … us with energy, body-building material, mineral salts and vitamins.
a) provide; b) provision

6. Прочтите и переведите текст:

DIET

A person's diet is what he eats and drinks, and it is highly important because both growth and health are affected by it. Everyone knows that without food people starve to death, and every year this happens in some country of the world in the times of famine. Even people who can get food, however, sometimes suffer from various kinds of illness because they are eating too much of one kind of food and not enough of another. This is because the body has many different needs and these needs require a balanced diet.

A normal healthy diet for one day is a salad, fruit of some kind, a pint of milk, fish or meat, some cheese or an egg and some bread. Apple, orange or grapefruit juice is always a good thing, at breakfast or at any other time, so is a glass of water first thing in the morning and last thing at night.

Water is, of course, absolutely necessary to every kind of diet. About 70% of the weight of the human body is water, and a healthy man requires four quarts of water every 24 hours. However, since about 70% of most of the foods eaten is water, a large proportion of water comes from his food. The rest must be provided by tea, coffee, milk, soup and, of course, plain water.

7. Определите, о чем говорится в прочитанном вами тексте:
1. о диетическом питании;
2. о питании здоровых людей;
3. о питательной ценности различных продуктов.

8. Выберите утверждения, соответствующие содержанию текста:
1. A person's diet is … .
a) what he eats; b) what he drinks; c) what he eats and drinks.
2. A person's diet … .
a) affects growth and health; b) does not affect growth and health.
3. … to eat much of one kind of food.
a) It is useful; b) It is harmful
4. A healthy man requires … .
a) about 1.5 l of water every 24 hours; 2) about 4.5 l of water every 24 hours; 3) about 2.5 l of water every 24 hours.

9. Прочтите ряды слов и укажите номера слов, которые подходят к группе, обозначенной первым словом ряда:
1. colour: 1) blue; 2) red: 3) heavy; 4) orange; 5) square; 6) green
2. fruit: 1) bread; 2) apple; 3) orange; 4) meat; 5) banana; 6) grapefruit
3. liquid: 1) juice: 2) cheese; 3) tea; 4) coffee; 5) fish; 6) milk
4. food: 1) salad; 2) soup; 3) egg; 4) flower; 5) meat; 6) sand
5. meals: 1) morning; 2) breakfast; 3) time; 4) dinner; 5) week; 6) lunch

10. Определите, в какой последовательности перечисленные утверждения раскрываются в тексте:

1. Water requirements.
2. The importance of a person's diet for growth and health.
3. Foods providing water.
4. A normal healthy diet for one day.

11. Ответьте на вопросы по тексту:

1. Why does a human being require a balanced diet?
2. What can happen to people if their diet is not balanced?
3. What do we mean by a healthy diet?
4. How much water does a healthy man require?
5.What foods provide water?

12. Прочтите и переведите текст:

MEALS

Three-four meals a day – breakfast, lunch, dinner and supper (or late tea) – are enough for most people. The meals should be varied, well cooked and attractive to look at – otherwise, however good they are, no one will want to eat them. Fresh food is better than tinned food and freshly cooked food is better than food that has been left in the oven or reheated after having become cold. Milk and butter (or margarine) are needed every day, with meat or fish or eggs (note **or**, not **and**). Fresh green vegetables or fruit are also needed every day. Every growing person, which means everyone up to the age of 20, should drink at least a pint of milk daily.

It is best not to eat last thing at night and not to swim or take a bath just after a meal. In order to give the digestive system time to get to work on food, it is always a good thing to pause for thought – and digestion.

A point to remember is that most people eat too much sugar, as they are fond of sweets, cakes and pastry. Too much meat can also be harmful. In the 18th century people ate meat for breakfast, lunch, tea, dinner and supper and they died early of various diseases.

The most important rule is moderation – eating neither too much nor too little.

13. Определите, какие требования к пище упомянуты в тексте.

The meals should be:

1) cold; 2) varied; 3) salty; 4) hot; 5) well cooked; 6) fresh; 7) sweet; 8) attractive to look at.

14. Какие утверждения соответствуют содержанию текста (и/или)?

1. Milk and/or butter 2. Butter and/or margarine 3. Meat and/or fish 4. Cheese and/or eggs	are needed every day.

15. Составьте утверждения, отражающие точку зрения автора текста или вашу собственную:

		1) to eat late at night.
		2) to rest after a meal.
	useful	3) to eat much sugar.
	harmful	4) to drink a pint of milk daily.
It is	(un)necessary	5) to take a bath after a meal.
	easy	6) to eat cakes every day.
	difficult	7) to have three meals a day.
	(un)pleasant	8) to swim after a meal.

	9) to eat fruit every day. 10) to work just after a meal.

Практическое занятие № 4

Тема: Химический состав продуктов.
Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
substance – вещество
combine – сочетать(ся), объединять(ся), комбинировать
generally – обычно, вообще
cream – сливки, крем
minerals – минеральные вещества
extremely – чрезвычайно, крайне, очень
utilize – использовать, утилизировать
constituent – составная часть, составляющая
carbohydrate – углевод
supply – снабжать, поставлять; снабжение, запас
rich (in) – богатый чем-либо
poor (in) – бедный чем-либо
make up – составлять
be made up of – состоять из
fat – жир
such as – такой, как; как например
carbon – углерод
hydrogen – водород
oxygen – кислород
nitrogen – азот

2. Проверьте, помните ли вы следующие слова. Если нет, проверьте их значение по словарю:
carbon, hydrogen, oxygen, nitrogen, sulphur, beans, peas, honey, potatoes, nuts, bones, teeth, blood.

3. Обращая внимание на суффиксы, подберите к русским словам соответствующие английские слова:
1) разнообразный: 1) vary; 2) various; 3) variety
2) потребность: 1) requirement; 2) require; 3) required

3) производить: 1) produce; 2) production; 3) productive
4) различный: 1) differ; 2) difference; 3) different
5) здоровый: 1) health; 2) healthy; 3) healthless
6) строить: 1) builder; 2) building; 3) build
7) переваривать: 1) digestive; 2) digest; 3) digestion
8) чрезвычайно: 1) extremely; 2) extreme; 3) extremeness
9) использование: 1) utilize; 2) utilized; 3) utilization

4. Переведите слова с приставкой «over-», имеющей значение «сверх, чрезмерно», которая при переводе часто соответствует слову «избыточный» или приставке «пере-», и с приставкой «under-», означающей «недостаточно, ниже чем», которая часто соответствует в русском языке приставке «недо-».

Образец: value(оценивать) – overvalue (переоценивать, слишком высоко ценить); – undervalue (недооценивать)
weight (вес) – overweight – underweight
dose (доза) – overdose – underdose
ripe (зрелый) – overripe – underripe
feed (кормить) – overfeed – underfeed
estimate (оценивать) – overestimate – underestimate
pay (платить) – overpay – underpay
size (размер) – oversize – undersize

5. Заполните пропуски в следующих предложениях нужной формой прилагательного:
1. Centimeter is a ... unit than a meter.
1) small; 2) smaller; 3) smallest
2. Fresh food is ... than tinned food.
1) good; 2) better; 2) best
3. Rice is one of the ... sources of vitamins.
1) poor; 2) poorer; 3) poorest
4. Some people eat mainly vegetables as they think that they are ... than animal foods.
1) healthy; 2) more healthy; 3) most healthy
5. Glucose is the ... form of sugar.
1) simple; 2) simpler; 3) simplest
6. The animal proteins are ... for the body than the vegetable proteins.
1) essential; 2) more essential; 3) most essential
7. Citrus fruits are ... sources of vitamin C.
1) good; 2) better; 3) best

6. Прочтите и переведите текст:

IMPORTANT MATERIALS IN YOUR FOOD

Foods contain different materials that help your body to stay strong and healthy. The most important of these are known to be PROTEINS. They are absolutely necessary for building and repairing our bodies. Proteins consist of carbon, hydrogen, oxygen, nitrogen and other elements, such as phosphorus and sulphur. Proteins are built up of smaller units, the amino-acids. The richest sources of proteins are such animal foods as meat, fish, cheese, eggs, milk, and such vegetable foods as soya beans, bread, peas.

Sugars and starches, known as CARBOHYDRATES, are digested rather quickly and supply energy for the body. They are made up of carbon, hydrogen and oxygen. Foods rich in carbohydrates are fruit, honey, bread, cakes, potatoes, rice, macaroni.

FATS are also made up of carbon, hydrogen and oxygen. Fatty foods are considered to be good sources of energy*, but people who eat too much of them become overweight. Fats are found in butter, cream, milk, oily fish, meat, olive oil, sunflowerseed oil.

Your body also needs other materials called VITAMINS and MINERALS. They are present in small amounts but we know them to be extremely important for the proper functioning and growth of the body.

_____

* Compare: 1 g of fat produces 9.3 calories; 1 g of sugar produces only 4.1calories.

Примечания к тексту

amino-acids – аминокислоты
to digest – переваривать (пищу), усваивать

7. Исходя из содержания текста, назовите пять основных составляющих пищевых продуктов.

8. а) Скажите какие элементы входят в указанные составляющие:

		carbon
Carbohydrates		nitrogen
Proteins	consist of	oxygen
Fats		hydrogen
		sulphur
		phosphorus

б) Ответьте на вопрос:
Do carbohydrates or fats have higher calorific value?
Почему вы так считаете?

в) Составьте правильные утверждения из предлагаемых слов и словосочетаний, перечислив как можно больше продуктов.

			butter
			cream
			meat
			fish
			cheese
	proteins		eggs
Food rich in	fats	are	milk
	carbohydrates		olive oil
			hone
			bread
			potatoes
			rice
			soya beans
			fruit

9. Составьте предложения, пользуясь таблицами А и В. Переведите полученные предложения.

Обратите внимание на то, что в таблице А приводятся структуры, в которых инфинитив логически связан с подлежащим и которые переводятся на русский язык сложноподчиненным предложением, где главная часть выражена неопределенно-личным предложением («говорят», «оказывается», «оказалось» и т.д.), а придаточное предложение вводится союзом «что». Например:

*He **is said** to be a good student. – Говорят, что он хороший студент.*

*Cooking **is known** to be a very ancient art. – Известно, что приготовление пищи – очень древнее искусство.*

Table A

Proteins	are said	to be digested quickly.
Fats	turned out	to be the best sources of energy.
Carbohydrates	are considered	to be the most important materials in food.
Fatty foods	are known	to consist of carbon, hydrogen, and oxygen.
	appear	to be built up of amino-acids.

В таблице В использованы структуры, в которых после глагола-сказуемого следует сложное дополнение (сочетание существительного в общем падеже или местоимения в объектном падеже с инфинитивом). Сложное дополнение переводится на русский язык придаточным дополнительным предложением с союзами «что», «чтобы», «как». Например:

We know the word «salt» to mean many chemical compounds. – Мы знаем, что слово «соль» обозначает многие химические соединения.

The professor wanted the students to read about kinds of salts. –Преподаватель хотел, чтобы студенты прочитали о видах соли.

Table B

We know	animal food	to be very important.
Nutritionists found	proteins	to be the best sources of proteins.
We consider	the richest sources of protein	to supply energy for the body
People believe	vitamins	to be meat, fish, milk, bread, peas.
Doctors noted	carbohydrates	to be body-builders.
Experiments showed		to help our body to stay healthy.

10. Дайте характеристику отдельных составляющих пищевых продуктов по следующему плану:

1) Состав.
2) Функция.
3) Основные источники.

11. Скажите, какие составляющие пищи менее подробно раскрыты в тексте.

12. Прочтите и переведите текст:

MINERALS

There are more than 20 different minerals in the body. The human body contains 65 per cent oxygen, 18 per cent carbon, 10 per cent hydrogen, 3 per cent nitrogen, about 2 per cent calcium and 1 per cent phosphorus. Then there are small quantities of sulphur, chlorine, magnesium, iron, copper, iodine, fluorine, cobalt, zink and others.

Three of the most important minerals are calcium, phosphorus and iron. Calcium and phosphorus work together. The bones and teeth have 99 per cent of the calcium in the body, in the form of calcium phosphate. If people have enough calcium and phosphorus their bones and teeth will be strong and hard. In addition, their muscles, nerves and heart will work correctly. Milk and hard cheeses are the best sources of calcium. Calcium compounds are present in fruits, vegetables and fish, phosphates in eggs, meat and fish. In general, if one gets enough protein and calcium he will also get enough phosphorus.

The red colour of the blood is the colour of the hemoglobin, which contains one atom of iron among its ten thousand atoms. As iron carries oxygen, people who do not have enough iron do not get enough oxygen for their normal activities. Iron is found in kidney, liver, other meat products, some vegetables, dried fruits and bread.

A small quantity of iodine is also necessary for good nutrition – probably less than one ten-thousandth of a gramme daily. Deficiency of iodine results in an overgrowth of the thyroid gland. Sea foods are rich in this element.

Fluorine is a constitutional of the enamel of the teeth but it is absent from most foods. So many cities now add traces of fluorine to the water supply, besides small amounts of fluorine are added to various toothpastes.

13. Определите, в какой последовательности перечисленные ниже утверждения раскрываются в тексте:

1. The role of iron.
2. The importance of minerals.
3. Mineral content in the human body.
4. Characteristics of calcium and phosphorus.
5. Iodine and fluorine.

14. Скажите, в связи с чем в тексте упоминаются следующие цифры:

20, 99, 10000. 1/10000

15. Составьте утверждения в соответствии с информацией, данной в тексте.

1. If people have enough calcium and phosphorus, 2. If there is not enough iron in the diet, 3. If people gets enough protein and calcium,	1. their muscles, nerves and heart will work very well. 2. they will also get enough phosphorus. 3. people will not get enough oxygen. 4. their bones and teeth will be strong and hard.

16. Расскажите о роли каждого минерального вещества.

17. Прочтите и переведите текст:

VITAMINS

Nutritionists think there are 13 vitamins that humans need. Vitamins are important because they prevent diseases and help to control body processes. Vitamin A is important for healthy skin and eyes. People who do not have enough vitamin A may have night blindness. Some automobile accidents happen in the evening because people who lack vitamin A do not see the road well after they look at the bright headlight of a car. Vitamin A in the diet comes from deep yellow fruits and vegetables, such as carrots, dark green leafy vegetables and milk, liver, cod-liver oil.

When people have enough B vitamins*, their appetite is good and their nerves are calm. B vitamins come from meat and vegetables, milk, cheese and whole grain. When grain is processed it loses vitamins.

Vitamin C helps skin tissues to recover from cuts and burns. Vitamin C is supplied by tomatoes, citrus fruits like lemons and oranges, by cabbage and green peppers. Rose-hip syrup and blackcurrant also supply it.

Vitamin D is called the "sunshine" vitamin. When people are outside, ultraviolet rays from the sun change some fat in their skin to vitamin D. It is also in cod-liver oil, in the yellow of the eggs, milk and butter. Vitamin D helps the body to absorb calcium. It helps to build strong bones, and it prevents a disease in children that is called rickets.

Other vitamins (E, K, M, etc.) prevent other diseases, but all of them have a function in normal nutrition.

---

* The B vitamins are a group of 20 or more vitamins which are usually found together. Each B vitamin has special characteristics.

18. Составьте таблицу, которая будет содержать такие сведения о витаминах:

Название витамина	Его роль для человеческого организма	Основные источники (продукты)

Практическое занятие № 5

Тема: Технология хлебопекарного производства.
Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
production – изготовление; производство, выпуск
machine – механизм, аппарат, устройство; машина
prepare – приготавливать, готовить
flour – мука
yeast – дрожжи
mix – смешивать, замешивать
dough – тесто
fermentation – брожение
divide – делить
round – округлять
be subjected to smth – подвергаться чему-л
under go smth – подвергаться чему-л
proof – расстаиваться
mould – формировать
loaf – булка, буханка
bake – выпекать
oven – печь (хлебопекарная)
shelf-life – срок годности

2. Переведите названия процессов, исходя из названий действий. Обратите внимание на то, что для образования слова, обозначающего процесс, к корню глагола прибавляется суффикс "-ing". Например:
read – читать, reading – чтение
bake – выпекать, baking – выпекание
mixing, dividing, rounding, proofing, moulding

3. Переведите названия оборудования, исходя из названий функций, выполняемых им. Обратите внимание на то, что для образования названий оборудования часто используется суффикс "-er".Например:
cut – резать, cutter – резательная машина
mixer, divider, rounder, proofer, moulder

Суффикс "-er" используется также для обозначения а) человека, выполняющего какое-л. действие; б) профессии. Например:
teach – учить, teacher – учитель
work – работать, worker – рабочий
Какую профессию обозначает слово "baker"?

4. Слова "translated", "opened", "constructed" являются причастиями прошедшего времени (Participles II), образованными от правильных глаголов, которые в Past Simple имеют такое же окончание. Эти слова соответствуют русским причастиям «переведенный», «открытый», «построенный» в функции определения. Назовите причастия прошедшего времени от следующих правильных глаголов и соответствующие им русские причастия в функции определения:
to mix, to ferment, to mould, to form, to divide, to bake, to call, to round

5. Переведите следующие словосочетания на русский язык:
The mixed dough, the fermented dough, the rounded dough pieces, baked bread

6. Сравните:
а) This process is called fermentation. – Этот процесс называется брожением.
б)The process called fermentation is very important for breadmaking. – Процесс, называемый брожением, очень важен в хлебопечении.
Переведите на русский язык:
1. The dough is mixed in the mixer. – The dough mixed in the mixer is subjected to fermentation. 2. The dough is divided into pieces. – The dough divided into pieces is taken to the rounder. 3. This machine is called a divider. – The machine called a divider cuts dough into pieces. 4. This machine is called a rounder. – The machine called a rounder makes dough balls. 5. This fermentation period is called proofing. – The fermentation period called proofing is not long. 6. These large chambers(камеры) are called proof boxes (расстойные шкафы). – Large chambers called proof boxes are used for proofing. 7. Bread is baked in the ovens. – Bread baked in the ovens is cooled.

7. Прочтите и переведите текст:

TECHNOLOGY OF BREADMAKING

Bread is a valuable food. Excellent bread can be made with flour, yeast, salt and water. Other ingredients may be added, such as sugar, fat, eggs, milk, nuts and fruit.

The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form a dough. This process takes place in mixers.

The mixed dough undergoes the second main stage of bread production called fermentation. At this time the yeast changes sugar to carbon dioxide and alcohol and the volume of the dough increases.

The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine. The dough pieces are taken to the next machine called a rounder. The function of this machine is to round the dough pieces into the form of a ball. The rounded dough balls are then subjected to a short fermentation period called intermediate proofing. After that a special moulding machine shapes the dough pieces into a loaf form. The moulded dough pieces undergo the final proofing in large chambers called proof boxes.

The last and most important step in the production of bread is the baking process, which is performed in the ovens.

8. Расположите названия следующих процессов в том порядке, в котором они описаны в тексте:
1. замес; 2. деление на куски; 3. промежуточная расстойка; 4. брожение; 5. округление; 6. окончательная расстойка; 7. формовка; 8. выпечка.

9. Найдите в тексте выражения, эквивалентные следующим:
ценный продукт питания; могут быть добавлены другие ингредиенты; смешивание ингредиентов для образования теста; подвергается второй основной стадии производства хлеба; дрожжи превращают сахар в CO2 и спирт; объем теста увеличивается.

10. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:
1. The first step in the production of bread is ... of the ingredients. 2. The process of mixing takes place in ... . 3. The ... dough undergoes fermentation. 4. The fermented dough is cut into pieces by a ... . 5. The dough pieces are taken to the next machine ... a rounder. 6. The rounded dough pieces are ... to intermediate proofing. 7. The moulding machine shapes the dough balls into a ... form. 8. The moulded dough pieces ... the final proofing. 9. The last step in the production of bread is the ... process. 10. Bread is baked in the ... .

_____
1) divider; 2) mixing; 3) called; 4) mixed; 5) mixers; 6) subjected; 7) ovens; 8) undergo; 9) loaf; 10) baking

11. Заполните свободные ячейки в следующей схеме в соответствии с содержанием текста:

Компоненты теста	Процессы	Оборудование
	1. Замес	1. Смеситель
	2. Брожение	–
	3.	2.
	4. Промежуточная расстойка	–
	5.	3.
	6.	–
	7.	4.

Практическое занятие № 6

Тема: Компоненты теста и способы его замешивания.
Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочтите и переведите текст:

METHODS OF MIXING DOUGH

Bakery products are made from flour by moistening, processing raw materials. In its basic ingredients, processes and characteristics, bread has changed little since the Stone Age. Namely, flour, water, salt and yeast are mixed into a dough and allowed to ferment for a given number of hours, the dough mass is then divided into pieces of the desired weight, moulded, again allowed to expand during the final proof period and finally are baked. However, close control of processes produces a more uniform product, and enrichment of materials results in a more nutritious product.

There are two main methods of mixing dough: the "sponge and dough" method and the "straight" process.

In the sponge and dough method the yeast is first mixed with warm water and a small quantity of flour and the mixture is worked up into a kind of sponge. This mixture is then put aside and fermented for approximately 3 – 4 hr; more flour is then added, and all the ingredients are mechanically mixed and become a dough. The dough is given a short fermentation period, after which it is run through the various makeup equipment.

The straight method differs from the sponge and dough process in that all ingredients are added at one time and that there is only one mixing stage and one fermentation period. The fermentation period for a straight dough is approximately 2 – 3 hr. After fermentation is complete, the dough enters the divider and continues through the same makeup equipment as for the sponge and dough method.

Примечания к тексту

1. Stone Age – каменный век
2. uniform – однородный

2. Выберите словосочетание, которое раскрывает содержание понятия «опара»:

1. Flour, yeast and other ingredients mixed together.
2. A mixture of warm water and a small quantity of flour.
3. A fermented dough.

3. Закончите предложения, выбрав вариант, соответствующий содержанию текста:

1. In its basic ingredients bread

a) has changed little; b) has not changed at all; c) has greatly changed.

2. In the sponge and dough method the yeast is first mixed with

a) salt and other ingredients; b) sugar and water; c) warm water and a small quantity of flour.

3.The straight method differs from the sponge and dough process in that

a) yeast is not used; b) all ingredients are added at one; c) there is no fermentation period.

Практическое занятие № 7

Тема: Виды мяса и мясопродуктов. Производство колбасных, соленых и копченых изделий.

Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
meat – мясо
flesh – мясо, мускульная ткань
beef – говядина
veal – телятина
essential acids – незаменимые кислоты
cattle – крупный рогатый скот
swine – свинья
pork – свинина
lard – топленое свиное сало
hide – шкура
to cure – солить
ham – ветчина, окорок
sausage – колбаса
preservative – консервант
to can – консервировать
smoking – копчение
impregnation – пропитывание
vinegar – уксус

2. Проверьте, помните ли вы значения следующих слов. Если нет, проверьте их значение по словарю:
nutrition, approximately, primary, to store, severe, processing, shelf-stable, to achieve, drying, consumption, to increase, to alter, appearance, additive, item, to desire.

3. Обращая внимание на суффиксы, подберите к русским словам соответствующие английские:
1. питание: 1) nutritious; 2) nutrition; 3) nutritionist
2.успешно: 1) success; 2) successful; 3) successfully;
3. охлаждать: 1) refrigerate; 2) refrigerator; 3) refrigeration
4. сохранять: 1) preservation; 2) preservative; 3) preserve
5. переработчик: 1) processing; 2) processor; 3) process
6. устойчивый: 1) stable; 2) stability; 3) unstable
7. сбраживать: 1) ferment; 2) fermentation; 3) fermenter
8.сушка: 1) dry; 2) drying; 3) drier
9. копчение: 1) smoke; 2) smoker; 3) smoking
10. потребитель: 1) consume; 2) consumption; 3) consumer
11. различный: 1) vary; 2) various; 3) variety

4. Прочтите и переведите текст:

MEAT AND MEAT PRODUCTS

The flesh from the cattle over 6 months of age is beef and from younger cattle is veal. Beef is a nutritious food having approximately 25% protein and rich in essential acids, B vitamins, and minerals.

The primary products of swine are pork, lard, hides, and innumerable by-products. Pork is more successfully cured and stored than any other meats.

Fresh red meats are refrigerated. Cured meats such as ham, bacon, and sausage contain chemical preservatives (salt, nitrate, nitrite) but are, in addition, heat processed and stored under refrigeration. Fresh and cured meats are also canned. With severe heat processing a shelf-stable product is produced. In certain products stability is achieved in part through other processes: fermentation, drying, smoking and impregnation with vinegar.

The manufacture of meat products includes those processes which prepare the product for consumption and increase the stability, improve the texture, colour and appearance of various meat items. Various processes are employed depending upon the desired result. Various enzymatic agents and other additives are often used.

5. Заполните пропуски словами из данного ниже списка.

1. ... is the flesh of the cattle. 2. The flesh of young cattle is called ... .3. Swine gives us ... and ... 4. Pork is successfully ...and ... . 5. Chemical preservatives are contained in ..., ..., ... 6.Fresh and ... meats can be also ... . 7. ..., ..., ... are used to get stable products. 8. The manufacture of meat products improves ..., ..., …, increases … .

_____

1) cured, canned; 2) beef; 3) bacon, ham, sausages; 4) pork, lard; 5) drying, fermentation, smoking; 6) texture, flavour, appearance, stability, 7) veal; 8) cured, stored

6. Найдите в тесте эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

мясные продукты, субпродукты, питательный продукт, богат минералами и незаменимыми аминокислотами, свинина, ветчина, консервировать, брожение, сушка, копчение, потребление, желаемый результат

7. Дайте ответы на следующие вопросы:

1. What is beef? 2. What is veal? 3. What is beef rich in? 4. What are the primary products of swine? 5. What is stored and cured better, pork of beef? 6. How are cured meats stored? 7. What meats can be canned? 8. What processes are used for the manufacture of meat products?

8. Прочтите и переведите текст:

PRODUCTS OF MEAT PROCESSING

The manufactured meat products can be grouped as follows: cured and pickled, cured and smoked, tenderized fresh, frozen, and canned.

Cured and pickled meats. Cured meats are those items which have had combined with them salt, sodium or potassium nitrite. Sugar and spices are optional ingredients.

The salt functions as a preservative while the nitrite and nitrate combine with the meat pigments to form fairly stable coloured compounds.

Cured and smoked meats. In the category of cured, smoked and cooked meats is a broad line of sausage products such as frankfurters and bologna, which differ from cured and pickled meats in that they are prepared from finely chopped (or comminuted) meat to which salt, sugar, spices and flavourings have been added. They may also include such items as cereals, milk powders, protein hy-drolysates, and other substances.

These products are not pickled since cure penetration is obtained during an extensive mincing or chopping procedure. To secure the low temperatures often necessary for stability during the heating process, suitable amounts of ice are incorporated during the chopping operation. Ice also introduces moisture and thus increases the acceptability of the end product by assuring proper juiciness.

The products are usually heated in the smoke house to approximate internal temperature of 65.6 - 76.7°C. Hardwood smoke is introduced, and the products are smoked for a length of time sufficient to impart the characteristic smoked flavour. This smoking operation further increases stability of the end products by depositing on the surface a certain quantity of bacteriostatic agents.

Примечания к тексту

1. to pickle – мариновать
2. to tenderize – размягчать
3. optional ingredients – необязательные компоненты, компоненты по выбору
4. frankfurter – сосиска
5. bologna – болонская колбаса
6. to chop = to comminute = to mince – рубить, измельчать
7. spices – пряности
8. penetration – проникновение
9. to impart – придавать
10. to deposit – осаждать

9. Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста:

1. Cured and pickled meats contain:
a) sugar, milk and oils; b) salt, sodium or potassium nitrite; c) flavourings.
2. Sausage products belong to the group of:
a) pickled meats; b) frozen meats; c) cured, smoked and cooked meats.
3. … is used for the production of sausages and frankfurters.
a) Finely chopped meat; b) Tenderized whole meat pieces; c) Canned meat
4. To obtain the end product with proper juiciness … is incorporated.
a) ice; b) salt; c) a number of spices
5. To impart the characteristic smoked flavor to the product … are introduced.
a) bacteriostatic agents; b) hardwood smoke; c) flavourings.

10. Назовите глаголы, от которых образованы следующие слова:

cured, pickled, smoked, tenderized, frozen, canned, preparation, addition, penetration, heating.

11. Исходя из содержания текста, расскажите:

1) о соленых и маринованных мясных продуктах;
2) о копченых мясных продуктах;
3) чем отличаются колбасы и сосиски от соленых и маринованных мясных продуктов;
4) что входит в состав сосисок и болонской колбасы и о том, как они изготавливаются.

Практическое занятие № 8

Тема: Хранение мясопродуктов.

Цель работы: совершенствование навыков чтения и развитие навыков говорения на основе прочитанного текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

cut – отруб
proteolytic enzyme – протеолитический фермент
to involve – включать в себя
to inject – впрыскивать, вводить
dish – блюдо
gravy – мясной соус
commercial – промышленный
shelf-life – срок хранения
luncheon meat – мясо (консервированное) для завтрака

2. Прочтите и переведите текст:

TENDERIZED FRESH MEATS

Enzyme tenderization of fresh meats particularly of certain beef cuts, has been a long practice. A proteolytic enzyme such as papaya is usually used. The meat products are dipped in enzyme solution and then frozen. Another tenderizing process involves injecting an enzyme solution into the blood stream of the animal before slaughtering it.

Many frozen meats fall in the category of processed meat products. The cooking and rapid freezing of certain meat dishes is a well-established practice. Generally the precooked meat items hold up better in frozen storage if they are covered with gravy. Canned meats are meats that are preserved by heat sterilization while enclosed in cans or glass jars. They may or may not be precooked prior to being placed in the container. If finely divided materials are to be processed and if it is desirable that they remain in this finely divided state, it is necessary that these items be precooked prior to being placed in the container. The containers are processed at 104.4 – 126.7°C for periods of time sufficient to inactivate most bacteria. This kind of treatment results in a commercially sterile product. The shelf-life of these items is very long. Certain canned meats are produced without inducing complete sterility. These include items such as canned hams, luncheon meat, etc. These items are generally reacted with curing ingredients and then processed to temperatures of approximately 71.1°C while in the can. Such items generally require storage at refrigeration temperatures of 4.4 - 10°C and are very stable at these temperatures, having shelf-life of approximately 2-3 years or longer.

3. Прочтите и переведите следующие словосочетания:
enzyme tenderization, beef cuts, blood stream, processed meat products, rapid freezing, well-established practice, precooked meat items, frozen storage, heat sterilization, prior to being placed, finely divided state, curing ingredients.

4. Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста:
1. For enzyme tenderization … is used.
a) proteolytic enzyme; b) freezing; c) sterilization
2. Enzyme solutions are used for … .
a) meet precooking; b) meet tenderization; c) canning
3. Canned meats are preserved by … .
a) heat sterilization; b) freezing; c) injection of enzyme solutions
4. The temperature of … is sufficient to inactivate most bacteria.
a) 72°C; b) 200°C; c) 125°C
5. Shelf-life of canned meat is … .
a) very long; b) very short; c) considerable time

5. Какие методы переработки обеспечивают наилучшее хранение мясопродуктов (соление, копчение, сушка, консервирование).

Практическое занятие № 9

Тема: Молоко и молочные продукты. Способы производства молока.
Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
commercial – промышленный, торговый, коммерческий
industry – промышленность
combination – соединение, сочетание
manufacture – изготовление, производство
agitate – перемешивать, взбалтывать
dairy products – молочные продукты
fluid milk – питьевое молоко
raw milk – сырое молоко
whole milk – цельное молоко
skim milk – обезжиренное молоко
condensed milk – сгущенное молоко
evaporated milk – концентрированное молоко
dried milk – сухое молоко
powdered milk – сухое молоко
cream – сливки
ice cream – мороженное
curd – творог
fermented dairy products – кисломолочные продукты
intake – прием
clarification – очистка
clarifier – очиститель
freeze (froze, frozen) – замораживать

2. Проверьте, помните ли вы значения следующих слов:
butter, cheese, cool, flavour, colour, egg, sugar, ferment.

3. Проверьте знаете ли вы, что означают следующие условные обозначения и сокращения, и умеете ли вы правильно их читать.
7°C – seven degrees Centigrade above zero
– 12°C – twelve degrees Centigrade below zero
20 min – twenty minutes
15 sec – fifteen seconds
1.5 % –one point five per cent

4. Переведите следующие словосочетания:

a) commercial distribution, stainless steel, plastic pipelines, flexible plastic pipelines;

b) added flavours, frozen product, processing plant, flavouring and colouring matter, receiving station;

c) milk sugar, truck driver, farm tank, stainless steel pipelines, skim milk fraction, discharge pipe, fat content, butter-type flavor.

5. Выберите правильный перевод следующих предложений. Обратите внимание на функцию инфинитива.

1. Milk is pasteurized to kill bacteria.

a) Пастеризованное молоко не содержит бактерий.

b) Молоко пастеризуют для того, чтобы уничтожить бактерии.

2. To make butter cream is churned.

a) Для того, чтобы получить масло, сбивают сливки.

b) Процесс получения масла из сливок называется сбиванием.

6. Переведите следующее предложение:

In the manufacture of ice cream, freezing is accompanied by agitation of the ingredients to avoid crystallization and to incorporate air.

7. Прочтите текст и перечислите молочные продукты, о которых в нем идет речь.

DAIRY PRODUCTS

Fluid milk for commercial distribution is usually pasteurized, that is subjected to a temperature of 61.7°C for at least 30 min or 71.7°C for 15 sec, and then cooled and bottled. The importance of safety and cleanliness is stressed in the dairy industry. Milk may also be condensed or evaporated, dried, powdered, or separated into skim milk and cream.

Butter is churned from cream. Margarines are similar to butter but made of hydrogenated fats, usually vegetable in origin, with added butter-type flavours and colouring.

Ice cream is the frozen product made from a combination of milk products (cream, butter, or milk – either whole or evaporated, condensed, skimmed, or dried) and two or more of the following ingredients: eggs, water, and sugar, with flavouring and colouring matter. In the manufacture of ice cream, freezing is accompanied by agitation of the ingredients to avoid crystallization and to incorporate air for proper texture.

Cheese is the product made from curd obtained from the whole, partly skimmed, or skimmed milk of cows or other animals, with or without added cream.

Many fermented products are produced from milk. These fermentations require the use of bacteria that ferment lactose or milk sugar.

Примечания к тексту

1. to churn – сбивать (масло)
2. hydrogenated fat – гидрогенизированный жир

8. Переведите текст на русский язык.

9. Определите, о каком продукте идет речь:

1. A product made from curd with or without added cream.
2. A dairy product which is churned from cream.
3. A frozen product made from a combination of milk products, eggs, water and sugar with flavouring and colouring matter.
4. A product similar to butter but made of hydrogenated fats with added butter-type flavourings and colourings.

1. Сливочное масло
2. Мороженое
3. Сыр
4. Кисломолочные продукты
5. Маргарин

5. Milk products fermented by bacteria.

10. Прочтите и переведите текст:

COMMERCIAL PROCESSING OF MILK

Most raw milk collected at farms is pumped from stainless steel tanks into tank trucks for delivery to processing plants.

Collection and intake.

The truck drivers are required to check flavour, temperature, and volume of milk in the farm tank and to collect a sample of raw milk for analysis before pumping the milk into the truck. At the receiving station of the processing plant the milk in the farm truck is weighed and pumped into the plant through flexible plastic and stainless steel pipelines.

Separation and clarification.

The actual processing of raw milk begins with either separation or clarification. These machines are essentially similar except that in the clarifier the cream and skim milk fractions are not separated.

Separators have two discharge pipes, one for cream and one for skim milk. Clarifiers have only one pipe for whole milk. Separators have a device called cream screw by which the fat content in the cream is regulated. This screw allows more or less cream to pass out through the discharge pipe.

Примечания к тексту:

1. tank truck – автоцистерна
2. cream screw – шнек-дозатор

11. Ответьте на следующие вопросы:

1. Что обычно делают перед перекачиванием молока из автоцистерны на перерабатывающее предприятие?
2. В чем состоит основное различие между процессами сепарации и очистки молока?

12. Найдите в тексте эквиваленты следующих словосочетаний:

для доставки на перерабатывающее предприятие; брать образец сырого молока на анализ; сепарация и очистка; порции сливок и обезжиренного молока; две отводные трубы; содержание жира в сливках; большее или меньшее количество сливок.

13. Представьте в виде схемы последовательность описанных в тексте операций по сбору, приемке, очистке и сепарации молока.

14. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1. Fluid milk for commercial distribution is usually ... . 2. ... is churned from cream. 3. Ice cream is the ... product. 4. Cheese is the product made from ... . 5. Industry processing milk is called ... industry. 6. After separation whole milk is separated into two fractions: ... and ... . 7. Clarifiers have one pipe for ... milk.

_____

1. curd; 2. pasteurized; 3. whole; 4. cream; 5. butter; 6. dairy, 7. skim milk; 8. frozen

Практическое занятие № 10

Тема: Методы тепловой обработки молока. Кисломолочные продукты.

Цель работы: совершенствование навыков чтения и развитие навыков говорения на основе прочитанного текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

F – Fahrenheit – по шкале Фаренгейта (1°F= 5/9°C; температура по Цельсию = 5/9 (F-32))
vat – чан
jacketed vat – чан с кожухом (для пара или горячей воды)
continuously – непрерывно
bath operation (process) – периодический процесс
survive – выживать; *зд.* выдерживать
destroy – разрушать; *зд.* уничтожать

2. Прочтите и переведите текст:

PASTEURIZATION

The value of heat for the preservation of foods has been known for thousands of years, but it was not realized until the 19th century that a very mild heat treatment, far below the boiling-point, made liquid foods such as milk keep much longer. The discovery followed the work of the French scientist Pasteur on wine and beer. The process, called after him "pasteurization", is a carefully controlled mild-heat treatment. It was found that the process served two purposes: it prevented the souring of milk, and it destroyed the dangerous disease germs which occur in some samples of milk.

Milk is rendered free of pathogenic bacteria by pasteurization. Milk is heated to a specified temperature and held at that temperature for a specified time. (145°F for 30 min when milk is pasteurized in a vat or at least 161°F for 15 sec when milk is pasteurized continuously).

Pasteurization on a batch operation requires a jacketed vat where steam or hot water can circulate and heat the milk. This treatment requires the longer times at lower temperatures to accomplish pasteurization (LTLT pasteurizer). Modern methods of processing milk and milk products utilize the high-temperature short-time (HTST) pasteurizer.

In Europe and to a limited amount in the United States, milk and milk products may be ultra-heat-treated (UHT). This process may use equipment similar to that used for HTST. The UHT processing requires a minimum heat treatment of 280°F for 2 sec. UHT dairy foods have extended shelf-life because all of the bacteria that would survive even HTST pasteurization have been destroyed.

3. Объясните происхождение термина «Pasteurization» и определите, сколько методов пастеризации молока описано в тексте.

4. Подберите к следующим названиям методов тепловой обработки молока соответствующие английские сокращения.

1. Кратковременный метод при высокой температуре.
2. Тепловая обработка молока при сверхвысокой температуре.
3. Метод длительной тепловой обработки молока при температуре.

_____

1. LTLT; 2. HTST; 3. UHT

5. Каким из указанных справа методов соответствуют данные слева режимы обработки?

1. 161°F; 15 sec	1. HTST
2. 145°F; 30 min	2. UHT
3. 280°F; 2 sec	3. LTLT

6. Прочтите и переведите текст:

CULTURED MILK PRODUCTS

Many fermented or cultured products are produced from milk. These fermentations require the use of bacteria that ferment lactose or milk sugar.

Cultured butter milk.

Skim milk or low-fat milk is pasteurized at 180°F for 30 min, cooled to 72°F, and inoculated with an active starter culture. The mixture is incubated at 21°C and cooled when acidity is developed to approximately 0.8%. This viscous product is then agitated, packaged and cooled. The desired flavor is created by volatile acids.

Yogurt.

One of the oldest fermented milks known is yogurt. Historically the people of the Middle East relied on yogurt as an important food item. Later consumption increased rapidly in Europe. Yogurt is prepared using whole or low-fat milk with added nonfat milk solids. The milk is heated to approximately 180°F for 30 min, homogenized, cooled to 115°F, inoculated with an active culture, and packaged. The product after inoculation is incubated until approximately 0.9% acidity has developed and then cooled.

In the United States, greater sales are realized in yogurts that contain added fruit than in the unflavoured product. Three types are marketed: fruit mixed throughout, fruit on top, and fruit on bottom. Yogurt is a custard like food and is generally eaten with a spoon.

Примечания к тексту:

1. cultured milk products – кисломолочные продукты
2. cultured buttermilk – сквашенная пахта
3. to inoculate – вносить закваску
4. starter culture –закваска
5. volatile acids –летучие кислоты
6. yogurt –йогурт (продукт типа простокваши)
7. custard like – кремообразный

7. Ответьте на следующие вопросы:

1. Какова роль бактерий, используемых в производстве кисломолочных продуктов?
2. Какова кислотность сквашенной пахты?
3. Для чего добавляют в пахту летучие кислоты?
4. Где раньше начали употреблять в пищу йогурт: в странах Среднего Востока или в Европе?
5. Кислотность какого продукта выше: сквашенной пахты или йогурта?
6. Какая разновидность йогурта популярна в США?

Практическое занятие № 11

Тема: Производство сахара. Процессы получения сахара.

Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

liquor – вязкая жидкость, патока; напиток
formation – образование
sugar cane – сахарный тростник
sugar beet – сахарная свекла
crush – измельчать
express – выдавливать, выжимать
juice – сок
evaporate – выпаривать
remove – удалять
raw sugar – сахар-сырец
treat – обрабатывать
refine – очищать
sucrose – сахароза
slice – нарезать на кусочки
result in – приводить к
be high in = be rich in – быть богатым чем-л., иметь высокое содержание чего-л.

2. Сгруппируйте синонимы:

1. to refine; 2. to allow; 3. to clarify; 4. to stir; 5. to permit; 6. to agitate.

3. Проверьте, знаете ли вы значения следующих слов:

sugar, manufacture, clarify, crystal, dry, carbohydrates, starch, fruits, sweet, taste, commercial.

4. Прочтите и сравните:

red – красный; reddish – красноватый

Переведите на русский язык:

yellowish, brownish, greenish.

5. Прочтите и переведите текст:

SUGAR

Sugar is extracted from the sugar cane and the sugar beet. Cane sugar is manufactured from the sugar cane. In the manufacturing of sugar cane, the first step is crushing of the cane to express the juice. The juice is then clarified, usually by heating with lime. The brownish syrup containing about 35 per cent moisture of syrup and crystals.

The crystals are separated from the liquor or molasses by centrifugal machines. The molasses may be evaporated a second and a third time and the crystals are removed. The sugar thus separated from the molasses is known as raw sugar. The raw sugar must be washed, treated with lime, filtered, recrystallized, washed and dried to give the familiar refined sugar.

In some countries cane sugar from is produsedin small factories without use of centrifuges, and a dark-brown product, noncentrifugal sugar, is produced.

Recovery of crystalline sugar from the sugar beet is not a simple procedure. In its life processes, the sugar beet forms many organic substances other than sucrose and takes up inorganic nutrient elements from the soil. These nonsucrose substances are also brought into solution of sucrose during processing and must be removed. Some are removed by liming and filtering, but those that remain inhibit crystallization of sucrose.

This is how beet sugar is produced. The beets are washed and sliced. The juice is high in sucrose is leached by hot water. It is then subjected to clarification, filtration, and evaporation, resulting in formation of clear crystals.

6. Закончите следующие высказывания в соответствии с содержанием текста:

1. Cane sugar is manufactured from… .
2. Beet sugar is manufactured from… .
3. In the manufacturing of sugar cane the first step is… .
4. To produce beet juice the beets are … .

7. Расставьте названия процессов в том порядке, в котором они описаны в тексте:

а) обработка тростника для получения сахара-сырца:
clarification of the juice, crushing of the cane, separation of crystals from the molasses, concentration of the clarified juice
б) обработка сахара-сырца для получения рафинированного сахара:
filtering, treating with lime, washing, recrystallizing, drying, washing
в) обработка сахарной свеклы для получения сока:
slicing, leaching, washing
г) обработка сока сахарной свеклы для получения чистых кристаллов сахара:
evaporation, clarification, filtration

8. Начертите в тетрадях таблицу по следующему образцу и заполните ее на русском и английском языках:

Производство тростникового сахара	Manufacture of cane sugar
1. Измельчение тростника для получения сока. 2. 3. и т.д.	1. Crushing of the cane to express juice. 2. 3.

9. Заполните аналогичную таблицу для производства свекловичного сахара.

10. Прочтите и переведите текст:

The formation of crystals in the making of either cane or beet sugar is one of the important steps. The finer crystals the greater a loss of sugar in the syrup. Crystals, if allowed to form without stirring, may grow to a large size. Rather slow formation over a period of time also permits the formation of large crystals. Too large crystals are not desirable.

Most cane sugar is highly refined. If not we have brown sugar. All best sugar is refined; the unrefined sugar is bitter1 and has an unpleasant odour.2 White sugar is graded3 as to size of the crystals and granules. Loaf and cube sugars4 are made by compressing moist white sugar into desired shape and then drying.

Примечания к тексту:

1. bitter – горький
2. odour – запах
3. to grade – сортировать
4. loaf and cube sugars – сахар-рафинад в виде сахарных голов и кусковой сахар

11. Выберите из предложенных ниже наиболее подходящий заголовок:
1. Manufacture of brown sugar.
2. The final step in sugar production
3. Compression of most white sugar.
4. Properties of unrefined sugar.

Практическое занятие № 12

Тема: Сырье для производства сахара. Виды сахара.
Цель работы: совершенствование навыков чтения и развитие навыков говорения на основе прочитанного текста.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
crop – сельскохозяйственная культура
sap – сок (растений)
sorghum – сорго
sugar maple – сахарный клен
palm – пальма
technique – метод, способ
to tap – делать надрез (на дереве)
bud – почка (растения)
yield – выход продукта
species – вид, род
flower stalk – цветоножка
trunk – ствол (дерева)

2. Прочтите и переведите текст:

SUGAR CROPS

Sugar crops are crops produced as major sources of sugar, syrup, and other substances.

Sugar beet and sugar cane. These are crops which serve as a source of sucrose. Sugar is a broad term applied to a large number of carbohydrates that have a more or less sweet taste. The primary sugar, glucose, is a product of photosynthesis and occurs in all green plants. Through chemical union, diverse sugars and starches are elaborated and become the major reserve food in storage organs, fruits and sap of plants. In most plants the sugars occur as a mixture that cannot be readily separated into the components. In the sap of some plants the sugar mixtures are condensed into syrup. The juices of sugar cane and sugar beet are unusually rich in pure sucrose. These two sugar crops serve as the sources of commercial sucrose.

Other sugar crops are sweet sorghum, sugar maple, sugar palm, honey and corn sugar.

Sugar maple. Colonists learned from the American Indians the art of making sugar and syrup from the sap of certain maple trees of the Great Lakes and St. Lawrence River region. The

techniques, once used only for maple sugaring at home, have been for many years the basis of commercial production of sugar and syrup.

The trees are tapped for sap in early spring before the buds open. A large tree may be tapped each spring for many years. Trees vary greatly in yield of sap and sugar. The sugar in maple is almost 100% sucrose.

Sugar palm. Palm sugar is obtained from the sap of several species of palm in tropical regions of the world. In eastern Asia and Malaysia, where the production of palm sugar is an important village industry, the sugar palm is the major source of sap. The sap is collected from the stalk of the male flower rather than by tapping the trunk of the palm, as practiced with the maple tree. The sap contains 10 - 16% sucrose. In processing, the sap is condensed by heating until it becomes a thick syrup in which the sucrose crystallizes. The viscous mass is poured into molds to form a small dose of sweet substance.

Corn sugar and syrup. These are produced by the inversion of starch to its component sugar. These sweeteners have wide use in bakery, confectionery, and beverage industries.

Some varieties of corn have a sweet juice in the stalks. Corn stalk juice is reported to have been a source of a sweet substance used by Indians of Central America.

3. Выберите утверждения, соответствующие содержанию текста и переведите их на русский язык:

1. Sugar crops are
a) a large number of carbohydrates
b) crops which serve as a source of sucrose
c) a product of photosynthesis
2. Sugar is a broad term applied to
a) a large number of carbohydrates that have a sweet taste
b) storage organs, fruits and sap of plants
c) sources of commercial sucrose
3. Sugar beet, sugar cane, sweet sorghum, sugar maple, sugar palm, honey and corn sugar are
a) crops which serve as sources of sucrose
b) carbohydrates
c) diverse sugars and starches

4. Кратко расскажите о сырье для производства сахара.

5. Прочтите и переведите текст:

Carbohydrates form a large group of chemical compounds of which the commonest examples are the various sugars, starch and cellulose. All carbohydrates are made of carbon, hydrogen and oxygen and in nearly all cases the hydrogen and oxygen are in the ratio of two to one, as in water, H_2O. Thus the simple sugar, glucose, can be represented by the formula $C_6H_{12}O_6$, which means that there are six atoms of carbon (C), twelve atoms of hydrogen (H) and six atoms of oxygen (O) in each molecule of glucose.

Glucose and fructose are simple sugars found in many fruit and honey, and glucose is used as the basis of some sweets. Glucose is also made when starch is digested in the body and it is the chief form in which sugar is carried round the body as a sugar solution. Although cane sugar or sucrose is obtained from the stem of the sugar cane, much of it comes from the root of the sugar beet. Maltose is the sugar of malt, made from germinating barley. When it is digested, maltose turns to glucose, while sucrose turns to glucose and fructose. All the sugars dissolve easily in water and have a sweet taste.

6. Перечислите все названия видов сахара, встречающихся в тексте.

7. Прочитайте текст и кратко изложите его содержание на русском языке.

Практическое занятие № 13

Тема: Развитие кондитерской промышленности.
Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
confections – кондитерские изделия; конфеты
sweets – конфеты, сладости
candies – конфеты
hard candies – леденцовая карамель
chewy confections – жевательные конфеты
aerated confections – сбивные кондитерские изделия
sugar sweets – сахарные конфеты
confectionery item – кондитерское изделие
corn syrup – кукурузная патока

2. Проверьте, помните ли вы значение следующих слов и словосочетаний:
sweet, add, refined sugar, cane sugar, beet sugar, starch, honey, cool, cook.

3. Определите, к каким частям речи относятся следующие слова, и переведите их:
confections – confectionery; product – produce – production; vary – various – variety; sweet – sweeten – sweetener; crystal – crystalline; special – specially; add – addition.

4. Переведите следующие словосочетания:
confectionery industry; candy making; refined crystalline sugar; cooking time; cooling time; chopped fruits; chopped nuts; fruit-flavoured candies; nutritive value; cocoa beans; sugar content, caloric content; candy bar; water-driven machine.

5. Сгруппируйте синонимы:
1. chief; 2. sweets; 3. beverage; 4. main; 5. drink; 6. type; 7. candies; 8. kind.

6. Прочтите и переведите текст:

CONFECTIONS

Confectionery industry has a long history. It starts with the discovery of honey. Chopped fruits and nuts mixed with honey was the first confectionery item in the world.

When in the middle ages cane sugar was brought to Europe it was used for the production of sugar sweets.

There are more than 2000 varieties of confections but the fundamental processes of candy making have much in common1 because in the majority the chief ingredient is sugar.

Next to sugar chocolate is a very common ingredient of many candies. Chocolate was first brought to Europe by Spaniards in the 16th century. At that time it was used as a beverage. Later on the manufacture of chocolate candies was started in France.

The 17th century was a period of considerable progress in confectionery. Many new types of confectionery items appeared. But till the end of the 18th century most of the processes in confectionery production had been carried out manually (by hand) or by water-driven machines. The invention of steam power engine by James Watt gave rise to the development of confectionery machinery as well. Nowadays all the processes in confectionery production are done by machines.

Confections are divided into several large groups: hard candies, chewy confections, aerated confections and chocolate candies.

Common sweeteners used in confections are refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey and some others.

Various types of candies may be prepared by varying the kind of sweetener and amount of liquid, the cooking and cooling time, and the addition of chocolate, milk products, fruits, nuts, etc.

7. Ответьте на вопросы:

1. Из чего было изготовлено первое в мире кондитерское изделие?
2. Какие компоненты входят в состав различных типов конфет в настоящее время?

8. Расположите пункты плана в соответствии с ходом повествования текста:

1. Основные подслащивающие вещества, используемые для производства конфет.
2. Первое в мире кондитерское изделие.
3. Появление шоколада.
4. Сахар – основной компонент кондитерских изделий.
5. Средние века – начало производства сахарных конфет.
6. Пути изготовления различных типов конфет.
7. Типы конфет.
8. Прогресс в кондитерском производстве.

9. Найдите в тексте словосочетания, эквивалентные следующим:

кондитерская промышленность; измельчённые фрукты и орехи, смешанные с мёдом; основные процессы производства конфет; имеют много общего; основной компонент; после сахара; широко распространенный компонент.

10. Для каждого слова в левой колонке подберите соответствующее по смыслу слово (или слова) из правой колонки:

1. confectionery	1. sugar
2. beet	2. candies
3. cane	3. confections
4. hard	4. time
5. sugar	5. products
6. corn	6. item
7. chewy	7. industry
8. aerated	8. syrup
9. cooking	9. making
10. cooling	10. fruits
11. chocolate	11. nuts
12. milk	
13. candy	
14. liquid	

15. chopped	

11. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1. The first confectionery item in the world was chopped fruits and nuts mixed with ... . 2. In the middle ages cane sugar began to be used for the production of ... . 3. Next to sugar ... is a very common ingredient of many candies. 4. In the 16th century chocolate was used as a ... . 5. Refined crystalline cane or beet sugar, liquid sugar, corn syrup, starch, honey are common ... used in confections. 6. Confections are divided into several large groups: ..., ..., ..., and ... . 7. Various types of candies may be prepared by varying the land of sweetener and amount of liquid, the ... time, and the addition of … …, …, … .

_____

1. chocolate; 2. sweeteners; 3. honey; 4. beverage; 5. candies; 6. cooking and cooling; 7. hard candies, chewy confections, aerated confections, and chocolate candies; 8. chocolate, milk products, fruits, nuts, etc.

12. Ответьте на следующие вопросы:

1. С чего начинается история кондитерской промышленности?
2. Какое кондитерское изделие является первым в мире?
3. Когда началось производство сахарных конфет в Европе?
4. Почему основные процессы производства конфет имеют много общего?
5. Кто и когда привез шоколад в Европу?
6. Каковы основные подслащивающие вещества, используемые для производства конфет?
7. Какие типы конфет перечислены в тексте?
8. Каким путем можно изменить тип конфет?

13. Изложите содержание текста по плану, составленному вами согласно заданию 8.

Практическое занятие № 14

Тема: Из истории появления шоколада. Этапы производства шоколада.
Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

Aztecs – ацтеки, древние племена, населявшие Южную Америку
spices – пряности
pepper – перец
unpalatable – невкусный
maize – кукуруза
do not bear their full crop – не плодоносят в полную силу

2. Прочтите и переведите текст:

FROM THE HISTORY OF CHOCOLATE

The cocoa bean and the secret of a drink made from it originally came to Europe from Mexico. It had been brought by Hernan Cortes, a Spanish soldier, the conqueror of that country, in the first half of the 16th century. The beans were used as articles of trade as well as the foundation of a beverage, which was much in flavour with the native Aztecs. It was made from crushed cocoa beans and water. The Aztecs drank it cold, flavoured with spices and seasoned with pepper. The Spaniards prepared their drink in a similar way, but mixed it with sugar instead of pepper. They kept the secret of this drink for about 100 years. Then, in the 17th century, knowledge of it spread to France and from there to other countries. It was probably introduced into England in about 1650. It became a popular drink among the rich and the chocolate houses developed into fashionable clubs all over London. At that time chocolate was most unpalatable by comparison with the modern product. No sugar was used in its preparation, and drink frequently included maize and spices. Sugar was introduced into chocolate in the later part of the 18th century. It was only in the 19th century that chocolate was sold specially for eating.

It is a valuable concentrated food, containing body-building and energy substances and is widely used in the ration of land, sea and air forces.

The cocoa tree is grown in the tropics. The chief producing areas are West Africa, the West Indies and South America. More than half of the world's cocoa comes from West Africa. The trees are very delicate. When young they need protection from direct sun and wind. Cocoa trees do not bear their full crop until they are about 12-15 years old.

3. Выберите правильный вариант ответа:

1. The secret of a chocolate drink was brought to Europe from
a) India b) Spain c) Mexico
2. The Spaniards prepared their drink in a similar way as Aztecs, but mixed it with
a) pepper b) sugar c) honey
3. The secret of a drink made from cocoa beans was kept for about
a) 10 years b) 100 years c) 50 years
4. In England the drink was probably introduced
a) in the 19th century b) in about 1650 c) in the later part of the 18th century
5. It was only in the 19th century that chocolate was sold specially
a) as a drink b) as a spice c) for eating
6. More than half of the world cocoa comes from
a) West Africa b) South America c) The West Indies

4. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

pod – стручок, плод дерева какао
to split open – раскалывать
to roast – обжаривать
to loosen the husk – отделять оболочку
to blend – смешивать
melangeur – меланжер для приготовления шоколадной массы
refiner – машина для тонкого измельчения шоколадной массы
roller – вальцовый станок
conche – конш, шоколадноотделочная машина
trough – дежа, корыто
no separate particles are perceptible to the palate – отдельные кусочки (крупинки) не ощутимы во рту

5. Прочтите и переведите текст:

THE MANUFACTURE OF CHOCOLATE

The cocoa beans are obtained from the pods of the cocoa tree. The pods are split open by hand on the plantation, and the beans are extracted. The beans are left to ferment for several days and then dried in the sun. When dried they are packed into bags and transported to the countries of manufacture.

Four operations are necessary before the final product is ready. The beans are first roasted, a process which develops the peculiar chocolate flavour, and also loosens the husk, which has an unpleasant taste. After roasting, most manufacturers blend the beans by mixing together different varieties, each of which has its own individual aroma.

Then the beans are ground in a machine known as a "melangeur"; sugar is added, together with vanilla or other flavouring if de-sired. The mixture now becomes a paste.

The third operation is to refine this paste by a machine called a "refiner", which has three or more rollers which not only grind but tear the fibers which constitute about half the volume of the bean.

The final operation is to add more "cocoa butter", a vegetable fat already present to some degree in the mixture. The chocolate mixture is then worked in a conche - a machine consisting of a series of granite troughs, in each of which a heavy roller is turning. For the best qualities of chocolate the mixture is worked in this machine for several days and nights, a process which makes the chocolate so smooth that no separate particles are perceptible to the palate, and which helps to develop the full chocolate flavour. The chocolate is now ready to be moulded.

6. Заполните пропуски в следующих высказываниях:

1. Cocoa beans are obtained from ... .
2. Before the final product is ready it is necessary to carry out ... operations.
3. The beans are first ... .
4. Roasting is a process which ... .
5. After roasting, most manufacturers ... by mixing together different varieties.
6. Then the beans are ... in a machine known as a melangeur.
7. ... is added in the ground beans.
8. The third operation is ... .
9. The final operation is to add more cocoa butter and to work the mixture in a conche to ..

Практическое занятие № 15

Тема: Основные методы переработки фруктов.

Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочтите и переведите слова, имеющие одинаковые корни в английском и русском языках:

salt; method; type; microorganism; apricot; container; natural; mechanical; syrup; hermetically; machine; sterilization.

2. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
process – процесс; обрабатывать, перерабатывать
action – действие
bacterium – бактерия
bacteria – бактерии
practise – применять, осуществлять; заниматься (чем-л.)
commercial – торговый; промышленный
delicate – нежный
preserve – сохранять, консервировать
preservation – сохранение, консервирование
store – запасать, хранить
storage – хранение
spoil **–** портить(ся)
can – консервировать в гермитичной таре; металлическая тара; консервная банка
canning – консервирование в герметичной/металлической таре
prevent – предохранять, препятствовать
prevention – предотвращение
moisture – влажность, влага
add – добавлять
addition – прибавление, дополнение
in addition – кроме того

3. Проверьте, помните ли вы следующие слова:
air, yeast, to slow down, development, century, onions, pepper, carrots, mushrooms, cucumber, to heat, convenient.

4. Переведите слова с приставкой re-, имеющей значение повторяемости действия, выполнения его заново, которая при переводе часто соответствует в русском языке приставке «пере-» или слову «снова»:
Образец: reread (read – читать) – перечитать
1. rewrite (write – писать); 2. reconstruction (construction – строительство, стройка); 3. reweigh (weigh – взвешивать); 4. reentry (entry – вход, вступление); 5. refill (fill – наполнять);
6. rearrange (arrange – располагать); 7. rebuild (build – строить); 8. redistribution (distribution – распределение); 9. re-do (do – делать); 10. reheat (heat – нагревать).

5. Вы помните, что –ing формы переводятся на русский язык причастием или деепричастием, например, using – использующий (использовавший); используя. Такие формы также могут переводиться на русский язык существительными, означающими процесс, действие, например, using – использование.
Составьте правильные утверждения из предлагаемых частей:

A.	1. Heating is used ... 2. Heating the food we ...	can destroy bacteria. (1) to destroy spoilage organisms. (2)
B.	1. Canning delicate fruit is ... 2. Canning vegetables you ...	done by hand. (1) must heat them for 30 minutes under pressure. (2)
C.	1. Making the syrup you must … 2. Making the syrup is ...	an important stage in canning fruit. (1) dissolved sugar in water. (2)

	3. The worker making the syrup ...	take the right proportion of sugar and water. (3)
D.	1. The workers preparing the raw materials ... 2. Preparing the raw material is ... 3. Preparing the raw material it ...	is necessary to remove diseased fruit. (1) remove diseased fruit. (2) the first stage in canning. (3)

6. Прочтите данные словосочетания и переведите их на русский язык:
food constituents; bread production; fruit preservation; spoilage organisms; moisture content; space foods; meat foods; breakfast foods; food preserving methods; room temperature water; automated canning equipment.

7. Прочтите и переведите текст:

METHODS OF FRUIT AND VEGETABLES PRESERVATION

Drying, salting, cold storage, freezing, bottling and canning are methods used to preserve vegetables and fruit. If foods are kept for a few days in the air, they spoil because of the action of yeasts, bacteria and other types of microorganisms. Food preserving methods destroy these organisms or prevent their re-entry or slow down their growth.

As bacteria need moisture for their development, they cannot grow if foods are dried. Salting, like drying, reduces the moisture content of food, and, in addition, salt destroys certain organisms. Drying and salting have been practised for many centuries. Drying is still used commercially for preserving various fruit, such as grapes, apples, apricots, and vegetables, such as potatoes, onions, peppers and carrots. In some countries fruit, herbs and mushrooms are dried at home. Beans and sauerkraut are often salted, and salt and vinegar are combined in making pickles, such as cucumber pickles.

The first bottling was done about 180 years ago. In bottling and canning the food is heated to destroy spoilage organisms. In canning the container is sealed before it is heated; in bottling it is sealed afterwards. Bottling is cheaper because the bottles can be used again and again, but canned foods are more convenient for storage. At present bottling and canning are used for preserving a great variety of fruit and vegetables.

Примечания к тексту:
bottling – консервирование в стеклянной таре
herb – трава, лекарственное растение
sauerkraut – квашенная капуста
vinegar – уксус
pickles – соленья, маринады
to seal – закатывать (банки)

8. Исходя из содержания текста, перечислите основные методы сохранения фруктов и овощей.

9. составьте правильные утверждения:

A.

Food preserving methods	are used	in making pickles.
Salting	reduces	the moisture content of foods.
Canning	is used	in making sauerkraut.
Drying	prevents	the re-entry of microorganism.
Salt and vinegar		to destroy spoilage organisms.
		for preserving apples, grapes, and apricots.

B.

1. Salting	
2. Drying	is one of the oldest methods of food preserving.

3. Canning

10. Назовите отличительные черты консервирования в стеклянной и металлической таре и достоинства каждого из этих методов.

11. Скажите. Какие фрукты и овощи, по вашему мнению, перерабатываются чаще всего тем или иным методом:

Grapes		
Apples		
Apricots		canning.
Cherries		bottling.
Plums	are often preserved by (usually)	drying.
Beans		salting.
Cucumbers		freezing.
Tomatoes		cold storage.
Potatoes		
Peppers		
Carrots		

Практическое занятие № 16

Тема: Консервирование фруктов и овощей. Современные методы сушки фруктов.
Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
injure – повредить, испортить
stalk – стебель, черенок
strawberries – земляника, клубника
raspberries – малина
brine – рассол, соляной раствор
lid – крышка
acidity – кислотность
F – Fahrenheit – температурная шкала Фаренгейта
vessel – сосуд
label – прикреплять или наклеивать ярлык; этикетка, ярлык

2. Прочтите и переведите текст:

CANNING

The canning of fruit and vegetables is very important as this food preservation process does not seriously injure the natural flavour of fresh food.

The first stage in the process consists of preparing the raw material by removing diseased fruit, and throwing away the waste portions such as stalks from plums, cherries or blackcurrents. Vegetables, carrots, potatoes are peeled and washed. Most of this work is done mechanically. Delicate fruits, such as strawberries and raspberries are prepared entirely by hand, and filled directly into the cans.

When fruits or vegetables are filled into the cans, brine is added to the cans of vegetables or syrup to the cans of fruit. The syrup is made by dissolving sugar in water, and sometimes a small amount of colouring matter is added.

The filled cans pass through a pre-heating process which removes any gases from the tissues of the fruit or vegetables. After heating during 5 to 12 minutes the cans are supplied with lids and hermetically sealed by a closing machine. They are then ready for sterilizing. Fruits, because of their high acidity, are easily sterilized in boiling water for 8 to 15 minutes. Vegetables, which have little acidity, cannot be sterilized at boiling point, and are heated for about 30 minutes under steam pressure at a temperature of 240°F. The sterilization is usually done in steel vessels holding about 1,000 cans.

After sterilization the cans are cooled down to a temperature of about 90°F. Then they are labelled by automatic machines which can label 150 cans a minute and are packed into fiber-board cases, either by hand or by automatic machinery.

3. Скажите, какова последовательность этапов при консервировании фруктов:

1. The cans are cooled.
2. Fruits are filled into the cans.
3. Fruits are sterilized.
4. The cans are supplied with lids.
5. Colouring matter is added.
6. The syrup is added to the cans of fruit.
7. The cans are labelled.
8. Diseased fruit is removed and waste portions are thrown away.
9. The cans are hermetically sealed.

4. В тексте приводятся значения температуры по шкале Фаренгейта (F), а не по стоградусной шкале (шкале Цельсия). Запомните соответствия:

0°C – 32°F

100°C – 212°F

Формулы перевода: C = (F-32)/1.8; F = 1.8C + 32

Определите, сколько градусов по шкале Цельсия составляют: 240°F, 90°F.

5. На основе текста дополните следующую таблицу:

Food	Liquid added	Acidity	Sterilization time	Sterilization temperature	Steam pressure	Cooling temperature
Fruit	?	?	8-15 min	100°C	?	?
Vegetables	brine	low	?	?	+	?

6. Прочтите и переведите текст:

DRIED FRUITS

1. For many centuries the only method of keeping fruit eatable between one harvest and the next was drying. The fruit, whole or cut in half was dried on trays in the sun. Today this method is still used in regions with good climates, like the Mediterranean countries, California and parts of South Africa and Australia.

2. Other methods were invented as early as the 1st century A.D., when figs were put in oven to dry, and now there are modern dries with hot air circulated by machinery. These methods of drying are both quicker and more reliable than drying fruits in the sun.

3. To help drying or to improve the quality some fruits are first dipped in caustic soda to weaken their skins before drying. Others may be exposed to the fumes of burning sulphur to prevent them from losing their colour and to stop microorganisms growing on them. The fruits most often dried are prunes, figs, grapes, dates and apricots.

4. The prune is made from a type of plum with solid flesh and much sugar. The most important countries for dried figs are Turkey, Greece, Italy and Algeria. Grapes are dried in many countries and according to the variety of the grapes and the method used, are made into raisins, sultanas and currants. Apricots are cut in half, stoned and dried on trays in the sun and later in the shade or modern driers may be used.

5. In recent times other methods of preservation have been developed but drying remains one of the most important. One estimate is that about 5,000,000 tons of fresh fruit are used each year to produce some 1,000,000 tons of dried fruit.

Примечания к тексту:

1. harvest – урожай, уборка урожая
2. A.D. – Anno Domini – нашей эры
3. figs – инжир
4. caustic soda – едкий натр
5. fume – дым, пар
6. dates – финики
7. raisins – изюм
8. sultanas – султана (сорт изюма без косточек)
9. currants – коринка (изюм)
10. to stone – вынимать косточки из фруктов

7. Ответьте на следующие вопросы:

1. В каком абзаце говорится о преимуществах современных методов сушки?
2. С какой целью фрукты обрабатываются едким натром и парами серы?
3. Какое количество фруктов производится ежегодно?

Практическое занятие № 17

Тема: Пищевые жиры. Отличие масел от жиров.

Цель работы: активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочтите и переведите слова, имеющие одинаковые корни в английском и русском языках:

class; product; protein; energy; principally; chloroform; plastic; temperature; special; press; vitamin; tetrachloride; group.

2. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
animal fat – животный жир
vegetable oil – растительное масло
edible oil – съедобное масло
sunflower – подсолнечник
cotton – хлопок
corngerm – зародыш кукурузы
tissue – ткань
rendering – вытопка
recover – получать

3. Проверьте, помните ли вы значения следующих слов:
major, carbohydrate, to supply, requirement, soluble, solvent, hydrocarbon, to define, solid, liquid, to increase, to improve, flavour, variety.

4. Назовите части речи, от которых образованы следующие слова:
requirement, principally, bakery, variety, importance, carrier, processing, pressing, extraction, combination, fatty, definition.

5. Переведите следующие словосочетания:
food products, energy requirements, glyceride esters, fatty acids, organic solvents, carbon tetrachloride, bakery products, animal fat product, plant seeds, corn germ, fat-soluble vitamins, fatty tissue.

Практическое занятие № 18

Тема: Виды животных жиров и растительных масел.
Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.
Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.
Информационное обеспечение:
Основные источники:
Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
Дополнительные источники:
Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2018.
Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):
solid – твердый
liquid – жидкий
flavour – вкус
plant seeds – семена растений
soybeans – соевые бобы
solvent – растворитель

2. Прочтите и переведите текст:

FATS AND OILS

One of three major classes of food products are fats and oils. Along with carbohydrates and proteins, fats and oils supply the energy requirements of man and animals. Fats are usually defined as solid or plastic at ordinary temperatures. Oils are liquid at room temperatures. Fats and oils in the diet serve to increase palatability and enhance the flavour of foods. In a bakery product fat improves the texture.

The two major groups are animal fats and vegetable oils. Butter is a special animal-fat product from milk. The vegetable oils are pressed or extracted from a variety of plant seeds. Of primary importance as sources of edible oils are soybeans, sunflower, cotton seed, corn germ, olives, etc.

Fats and oils serve as carriers for the fat-soluble vitamins A and D and are the chief source of vitamin E.

Processing of oilseeds can be carried out by pressing, extraction with solvents or a combination of the two.

Animal fats can be recovered from fatty tissue of the meat by the process of rendering.

3. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1. ... and ... are one of three major classes of food products. 2. ... are usually solid at the room temperature. 3. ... are usually liquid at room temperature. 4. Fats and oils enhance ... of foods. 5. A special animal-tat product from milk is ... . 6. Different plant seeds contain ... . 7. Processing of oilseeds is carried out by ... or ... with solvent. 8. ... is used for recovering fat from fatty meat tissue.

_____

1. rendering; 2. fats, oils; 3. the flavour; 4. oils; 5. fats; 6. butter; 7. pressing, extraction; 8. oil

4. Найдите в тексте словосочетания, эквивалентные следующим:

жиры и масла, снабжать (поставлять), потребности, вкусовые качества, вкус и аромат, разнообразие, съедобные масла и жиры, первостепенное значение, переносчики жирорастворимых витаминов, главный источник, переработка производится, процесс вытопки.

5. Ответьте на вопросы:

1. What is the difference between fats and oils? 2. What edible oils do you know? 3. What is the function of fats and oils in the diet? 4. How are oils produced? 5. How are fats produced? 6. What fat-soluble vitamins are mentioned in the text?

6. Замените модальные глаголы их эквивалентами (can – to be able to; may – to be allowed to; must – should; to have to to be to).

1. Sunflower seeds must be transported to the factory to further processing. 2. You may use either fat or oil in breadmaking. 3. Corn germ must be separated from the kernel. 4. In this case edible oils must be substituted for mineral ones. 5. Fats tissues of meat could be used for recovering. 6. Many plant seeds can be used for oil production.

7. Прочтите и переведите текст:

ANIMAL FATS AND VEGETABLE OILS

The animal fats are important by-products of slaughtered livestock and the manufacture of meat products.

Heat treatment or rendering separates the fat from the fatty tissue on which it is found in the animal. Rendering methods include low-temperature dry rendering, high-temperature dry rendering, and steam rendering.

In the manufacture of lard a number of processes follow rendering. These include decolorization or bleaching, deodorization, chilling, plasticizing, and packaging.

Rendered beef or mutton fats are termed tallows or oleo stocks. Tallow is processed similar to lard.

Refined lard has great demand as a shortening. Both lard and oleo products are used in the manufacture of margarine.

Olive oil has an excellent natural flavour and is used as a salad or cooking oil without processing.

Corn oil, produced from corn germ, is a product of corn-milling industry.

Soybean oil is used mostly in shortening, margarine, and salad oil.

Cocoa butter is the fat pressed or extracted from cocoa beans. It is used in medicine and as coating fat for confections and other foods.

Coconut oil is used principally as a cooking oil, for confectionery fats and in margarine.

Cotton seed oil is processed for salad oil, shortening and for use in margarine.

Sunflower seeds oil is a high quality edible oil. It is used in cooking, salad dressing, margarine and soap, and as a drying oil in paints.

Примечания к тексту:

1. slaughtered livestock – забитый скот
2. bleaching – отбеливание, обесцвечивание
3. chilling – охлаждение
4. plasticizing – пластификация
5. mutton – баранина
6. tallow – сало
7. oleo stock – топленый жир
7. shortening – шортенинг (жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости)
8. salad oil – салатное (пищевое) масло
9. cooking oil – кулинарный жир
10. coating – глазурь
11. dressing – заправка
12. paints – красящие вещества

8. Какое утверждение соответствует содержанию текста:

1. Fats are obtained

a) from seeds	b) from fatty tissues of slaughtered livestock	c) from milk

2. Rendering is

a) heat treatment	b) manufacture of oils	c) olive oil pressing

3. Rendered fats are termed

a) shortening	b) tallows	c) salad oil

4. Olive oil is produced from

a) soya beans	b) olives	c) corn

5. Corn oil is produced from

a) corn germ	b) beans	c) lard

6. Coconut oil is produced from

a) cocoa beans	b) cotton	c) coconut

7. Soybean oil is produced from

a) cotton seed	b) corn germ	c) soybeans

8. Cocoa butter is the fat produced from

a) coconut oil	b) cocoa seeds	c) cocoa beans

9. Скажите: 1. описание каких животных жиров дано в тексте; 2. о каких растительных маслах рассказывается в тексте; 3. какие масла или жиры используются для производства шортенингов, салатного масла, маргарина, кулинарного жира.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 320 с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2022. – 268 с.
3. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 336 с.

Дополнительная:

1. Афанасьева, Дж.Дули, И.В. Михеева, Б. Оби, В. Эванс. – 2 изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2014. – 248с.
2. Английский язык. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.В. Афонасьева, Дж.Дули, И.В. Михеева, Б. Оби, В. Эванс. – 2 изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2014. – 244с.
3. Карпова, Т.А. English for Colleges. Английский для колледжей: учеб. пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2014. – 320 с.

Список используемых интернет-ресурсов:

http://www.abc-english-grammar.com
http://www.lang.ru
http://www.fluent-english.ru
http://www.native-english.ru
http://www.schoolenglish.ru
http://www.englishforkids.ru
http://www.englishclub.narod.ru
http://www.english.language.ru
http://lib.ru/ENGLISH/
http://englishaz.narod.ru
http://www.english.ru
http://www.bilingual.ru
http://denistutor.narod.ru
http://www.homeenglish.ru
http://www.websib.ru/noos/english/
http://www.alex-ermakov.ru
http://www.learn-english.ru
http://www.mystudy.ru
http://www.english4.ru