

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья**

2023 г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по профессии **19.01.18** **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Протокол № 01 от « » 2023г.
Председатель ЦМК
_____ Н.И.Лоптева

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ В.П.Кислицына

Организация-разработчик:
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
г. Старый Оскол Белгородской области

Разработчик:
Таранова Е.Г., преподаватель ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

1. Пояснительная записка

Учебная дисциплина **СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности** является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Целью практических работ по дисциплине **СГ.02 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 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 студентов 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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Пояснительная записка | 3 стр. |
| Содержание практических работ | |
| Практическая работа № 1 | 7 стр. |
| Практическая работа № 2 | 9 стр. |
| Практическая работа № 3 | 10 стр. |
| Практическая работа № 4 | 13 стр. |
| Практическая работа № 5 | 15 стр. |
| Практическая работа № 6 | 18 стр. |
| Практическая работа № 7 | 19 стр. |
| Практическая работа № 8 | 20 стр. |
| Практическая работа № 9 | 23 стр. |
| Практическая работа № 10 | 24 стр. |
| Практическая работа № 11 | 25 стр. |
| Практическая работа № 12 | 27 стр. |
| Практическая работа № 13 | 28 стр. |
| Практическая работа № 14 | 30 стр. |
| Практическая работа № 15 | 31 стр. |
| Практическая работа № 16 | 33 стр. |
| Практическая работа № 17 | 34 стр. |
| Практическая работа № 18 | 38 стр. |
| Практическая работа № 19 | 40 стр. |
| Практическая работа № 20 | 41 стр. |
| Литература | 44 стр. |

Практическое занятие № 1

Тема: История развития пищевой промышленности.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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 – эфирноемасло

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:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

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

cannedmfoods – консервированные продукты

tomtreat – обрабатывать, перерабатывать

raw materials–сырье

enzyme–фермент

to taste –иметьвкус

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) These 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.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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?

Практическое занятие № 4

Тема: Нормы и режим питания.

Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

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

tinned foods – консервы

pastry – мучные кондитерские изделия (пирожные, печенье и т.д.)

neither... nor – ни... ни

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

It is

useful
harmful
(un)necessary
easy
difficult
(un)pleasant

- 1) to eat late at night.
- 2) to rest after a meal.
- 3) to eat much sugar.
- 4) to drink a pint of milk daily.
- 5) to take a bath after a meal.
- 6) to eat cakes every day.
- 7) to have three meals a day.
- 8) to swim after a meal.
- 9) to eat fruit every day.
- 10) to work just after a meal.

6. Переведите письменно последний абзац текста.

Практическое занятие № 5

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:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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 4.1 calories.

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:

| | | |
|---------------|------------|------------|
| Carbohydrates | consist of | carbon |
| Proteins | | nitrogen |
| Fats | | oxygen |
| | | 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.

| | | | |
|--------------|-----------------------------------|-----|---|
| Food rich in | proteins fats carbohydrates | are | butter cream meat fish cheese eggs milk olive oil honey 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.

Практическое занятие № 6

Тема: Минеральные вещества.

Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

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

kidney–почка

liver– печень

thyroid gland– щитовидная железа

2. 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.

3. 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.

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

20, 99, 10000. 1/10000

5. 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. |
|--|---|

6. Расскажите о роли каждого минерального вещества.

Практическое занятие № 7

Тема: Витамины.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

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

Night blindness – «куриная слепота» (заболевание)

lack – недоставать, не хватать, не иметь; недостаток, отсутствие

headlight – фара (автомобиля)

cod-liver – рыбий жир

to process – обрабатывать, перерабатывать
tissue – ткань
rose-hip – ягода шиповника
blackcurrant– черная смородина

2. 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.

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

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

Практическое занятие № 8

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:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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 | — |
| | | 3. |

| | | |
|--|----------------|------|
| | 5. 6. 7. | 4. — |
|--|----------------|------|

Практическое занятие №9

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:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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 № 10

Тема: Виды хлеба.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочтите и переведите текст:

Types of Bread

Baguette Classic – long, French loaf, but leavened with our natural sourdough starter, which creates a crackly crust, a hearty crumb and mellow sour flavor. Also available in demi size, sprinkled with parmesan cheese, covered with sesame seeds, or rolled in our seed mixture of poppy, sesame, caraway, anise and thyme. Unbleached flour, water, sourdough starter, kosher salt, malt syrup.

Traditional Baguette – Parisian baguette with the requisite thin, crisp crust and delicate interior. Perfect for any sandwich. Try making garlic bread with this one! Unbleached flour, water, kosher salt, yeast.

Farm – A medium dark sourdough with a firm crust. The addition of whole wheat flour gives this bread a nutty tang and rustic appearance, complete with flour marks from our proofing baskets. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, wheat germ, bran flakes, malt syrup, kosher salt, yeast.

Ciabatta – The funky shape of our rustic Italian bread belies its exquisite flavor. The thin crisp crust and moist, porous interior creates a perfect "trencher" for olive oil and tomatoes. This bread only lasts one day, but that shouldn't be a problem – this is a bread you can't stop eating: unbleached flour, water, durum flour, salt, yeast.

Rustic – Not a sourdough, but has all of a sour's characteristics: crunchy, caramelized crust, moist and open interior structure. The difference is in the sweet, wheaty flavor: unbleached flour, water, wheat germ, salt, yeast.

Potato Dill – Baked potatoes keep this bread extremely moist with a long shelf life. The delicate interior structure will surprise you, the flavor enlivened by fresh dill, great with tuna salad, also available without dill. Unbleached flour, water, sourdough starter, potatoes, wheat germ, dry milk, dill, kosher salt.

Harvest – Another of our biggest sellers. If it's possible to make a sweet sourdough bread, we have done it. This is a healthful, dark loaf replete with six whole grains. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, oats, cracked wheat, wheat berries, sunflower seeds, flax, sesame, millet, bran flakes, honey, kosher salt, yeast.

Sesame Semolina – A golden brown Sicilian bread is enrobed in sesame. Rich and buttery inside, you won't believe this is a low-fat bread. Unbleached flour, water, semolina durum flours, sourdough starter, cornmeal, malt syrup, kosher salt, yeast.

Onion Bread – You cannot eat just one piece of this. The combination of caramelized onions and cheese is addictive. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, malt syrup, onions, asiago cheese, kosher salt, yeast.

Honey Wheat – This dense and healthful dark bread contains nine grains and is a natural for morning toast. Even for those not on a high fiber diet. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, cracked wheat, sesame, sunflower seeds, wheat berries, flax, cracked rye, cracked oats, cornmeal, millet, triticale, malt syrup, honey, kosher salt, yeast.

Walnut – A very special bread; walnut halves stain this dough almost purple in its long fermentation. Our most sour bread-have it as an appetizer with fresh goat cheese and cracked pepper. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, walnuts, sugar, milk, malt syrup, kosher salt, yeast.

White Sandwich – More than a respectable sandwich bread, our version is rich and buttery. Unbleached flour, water, butter, sugar, dry milk, kosher salt, yeast.

Chocolate Babka – An extremely decadent version of the classic Polish sweet bread. Unbleached flour, water, sugar, butter, dry milk, salt, yeast, semi-sweet chocolate, brown sugar, cocoa, sour cream, raisins, candied orange zest.

Cranberry Orange – A delicious breakfast bread, stuffed with pecans and dried fruits. Unbleached flour, water, whole wheat flour, dried cranberries, golden raisins, orange zest, pecans, olive oil, salt, yeast, Belgian sugar.

Lemon Rye – Only 7% rye, the big rye flavor is the result-of a 24-hour fermentation. The combination of the two sours – lemon and rye – makes perfect bread for a ham sandwich. Water, unbleached flour, dark rye flour, wheat germ, natural lemon emulsion, lemon zest, salt, yeast.

Panettone – This buttery, Italian bread was invented in 1927 for Christmas time and is baked in the shape of a cathedral dome. Ours is made with wine-soaked apricots and raisins. Unbleached flour, whole eggs, butter, water, sugar, dried apricot, raisins, wine, dry milk, corn syrup, salt, vanilla, lemon juice, orange juice, ascorbic acid, yeast.

Wheat loaf – Made from about 50% whole wheat flour, we have added cracked wheat, whole wheat berries and bran flakes to make this one the stuff of good diets. Water, unbleached flour, whole wheat flour, whole milk, honey, barley malt, unprocessed bran flakes, cracked wheat, wheat berries, butter, poppy seeds, salt, yeast.

2. Перечислите виды хлеба, о которых вы прочитали в тексте.

Практическое занятие № 11

Тема: Виды мяса и мясопродуктов.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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 or beef? 6. How are cured meats stored? 7. What meats can be canned? 8. What processes are used for the manufacture of meat products?

Практическое занятие № 12

Тема: Хранение мясopодуктов.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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 № 13

Тема: Молоко и молочные продукты.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

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. Margarine is 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

To churn – сбивать (масло)

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. | 1. Сливочное масло |
| 2. A dairy product which is churned from cream. | 2. Мороженое |
| 3. A frozen product made from a combination of milk products, eggs, water and sugar with flavouring and colouring matter. | 3. Сыр |
| 4. A product similar to butter but made of hydrogenated fats with added butter-type flavourings and colourings. | 4. Кисломолочные продукты |
| 5. Milk products fermented by bacteria. | 5. Маргарин |

Практическое занятие №14

Тема: Кисломолочные продукты.

Цель работы: развитие лексических навыков чтения и говорения.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

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

cultured milk products –кисломолочныепродукты

cultured buttermilk – сквашеннаяпахта

to inoculate – вноситьзакваску

starter culture –закваска

volatile acids –летучиекислоты

yogurt –йогурт (продукттипапростокваши)

custard like – кремообразный

2. 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.

3. 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 №15

Тема: Производство сахара.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

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

sugar cane – сахарный тростник

sugar beet – сахарная свекла

crush – измельчать

express – выдавливать ,выжимать

juice – сок

evaporate – выпаривать

remove – удалять

raw– сахар-сырец

treat– обрабатывать

refine–очищать

sucrose – сахароза

slice – нарезать на кусочки
result in – укус
be high in = be rich in – эфирное масло

2. Проверьте, знаете ли вы значения следующих слов. Если нет, проверьте их значение по словарю:

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

3. Переведите на русский язык:

yellowish, brownish, greenish.

4. Прочтите и переведите текст:

Text: 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 produced in 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.

The formation of crystals in the making of either cane or beet sugar is one of the important steps. 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 bitter and has an unpleasant odour. White sugar is graded as to size of the crystals or granules. Loaf and cube sugars are made by compressing moist white sugar into desired shape and then drying.

5. 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

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

- a) 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.

7. Прочитайте текст. В и выберите из предложенных ниже наиболее подходящий заголовок. Объясните причину своего выбора

1. Manufacture of brown sugar.
2. The final step in sugar production.
3. Compression of moist white sugar.
4. Properties of unrefined sugar.

Text B.

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

XII. Прочтите текст С и постарайтесь понять его основное содержание:

8.Обратите внимание на значение следующих слов:

liquor - вязкая жидкость, патока; напиток

formation – образование

9.Проверьте, знаете ли вы значения следующих слов:

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

10.Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний:

sugar cane - сахарный тростник

sugar beet - сахарная свекла

crush - измельчать

express - выдавливать

выжимать juice - сок

evaporate – выпаривать

remove – удалять

raw sugar - сахар-сырец

treat [tri:t] - обрабатывать

refine – очищать

sucrose ['sju:krouz] – сахароза

slice [slais] - нарезать на кусочки

result in - приводить к

be high in = be rich in быть богатым чём-л.,

иметь высокое содержание чего-л.

Практическое занятие №16

Тема: Процессы получения сахара

Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочитайте текст и ответьте на вопрос: What kind of sugars do you know?

Text D

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, H₂O. Thus the simple sugar, glucose, can be represented by the formula C₆H₁₂O₆, 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.

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

3. Расставьте названия процессов в правильном порядке:

- 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.

Практическое занятие № 17

Тема: Развитие кондитерской промышленности.

Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочитайте текст.

Text A. 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 common 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.

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

confections [kən'fekʃ(ə)nz] – кондитерские изделия; конфеты

sweets [swi:ts] – конфеты, сладости

candies ['kændɪz] - конфеты

hard candies ['hɑ:d 'kændɪz] – леденцовая карамель

chewy confections ['tʃu:ɪkən'fekʃ(ə)nz] – жевательные конфеты

aerated confections [eɪə'reɪtɪd kən'fekʃ(ə)nz] – сбивные кондитерские изделия

sugar sweets ['suge' swi:ts] – сахарные конфеты

confectionery item [kən'fekʃ(ə)nərɪ'aɪtəm] – кондитерское изделие

corn syrup [kɔ:n 'sɪrəp] – кукурузная патока

3. Переведите на русский язык:

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.

4. 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 распространённый компонент.

5. Прочитайте и переведите текст:

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 common 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.

6. Найдите в тексте английские эквиваленты следующих словосочетаний:

кондитерская промышленность; измельченные фрукты и орехи, смешанные с медом; основные процессы производства конфет; имеют много общего; основной компонент; после сахара; широко распространённый компонент.

7 Дополните предложения словами из №4:

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 kind of sweetener and amount of liquid, the ... time, and the addition of

Практическое занятие № 18

Тема: Из истории появления шоколада..

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Прочитайте 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.

Активная лексика:

1. Aztecs - ацтеки, древние племена, населявшие Южную Америку
2. spices- пряности
3. pepper - перец
4. unpalatable- невкусный
5. maize- кукуруза
6. do not bear their full crop - не плодоносят в полную силу

2. Переведите 1 абзац текста:

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 O1 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. Дополните предложения используя подходящие слова и словосочетания:

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 ..

Тема: Этапы производства шоколада.

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 desired. 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.

Активная лексика:

- | | |
|---|--|
| 1.pod- стручок, плод дерева какао | 8.roller - вальцовый станок |
| 2.to split open- раскалывать | 9.conche- конш, шоколадно- отделочная машина |
| 3.toroast- обжаривать | 10.trough [tro(:)f] - дежа, корыто |
| 4.to loosen the husk - отделять оболочку | 11.no separate particles are perceptible to the palate - отдельные кусочки(крупинки) не ощутимы во рту |
| 5.to blend- смешивать | |
| 6.melangeur - меланжер для приготовления шоколадной массы | |
| 7.refiner - машина для тонкого измельчения шоколадной массы | |

2.Исходя из содержания текста, 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 №19

Тема: Пищевые жиры. Отличие масел от жиров.

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

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

1. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний.

Составьте 5 предложений :

animal fat ['ænlɪməl fæt] – животный жир

vegetable oil ['veɪtəbl̩ ɪl] – растительное масло

edible oil ['edɪbl̩ ɪl] – съедобное масло

sunflower ['sʌnflaʊə] – подсолнечник

cotton ['kɒtn] – хлопок

corn germ ['kɔ:n 'ɜ:m] – зародыш кукурузы

tissue ['tɪʃju:] – ткань

rendering ['rendərɪŋ] – вытопка

recover [rɪ'kʌvə] – получать

2. Прочитайте слова и переведите без использования словаря :

Product; protein; energy; principally; chloroform; plastic; temperature; press; tetrachloride; group

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 № 20

Тема: Виды животных жиров.

Цель работы: формирование навыков и умений в чтении профессионального текста.

Оборудование: тетрадь, письменные принадлежности, словарь.

Информационное обеспечение:

Основные источники:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для СПО. Ростов на/Д.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь / В.К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2016.

Время выполнения: 2 часа.

Ход работы:

Text A. 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.

IV. Complete the sentences using the words given below:

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-fat 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

V. Find the English equivalents to the following Russian words:

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

VI. Answer the following questions:

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?

Тема: Виды растительных масел.

1. Прочитайте текст с детальным пониманием содержания:

Text B. 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. livestock - забитый скот

3. chilling - охлаждение

2. bleaching - отбеливание, обесцвечивание

4. plasticizing - пластификация

5.mutton - баранина

9.salad oil - салатное (пищевое) масло

6.tallow-сало

10.cooking oil - кулинарный жир

7.oleo stock - топленый жир

11.coating - глазурь

8.shortening - шортенинг (жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости)

12.dressing - заправка

13.paints - красящие вещества

IX. Какое утверждение соответствует содержанию текста В?

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.

Литература

Основная:

1. Агабекян, И.П. Английский для технических ВУЗов: учеб. пособие / И.П. Агабекян, П.И. Коваленко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 349с.

2. Луговая, А.Л. Английский язык для студентов техн. специальностей: учеб. пособие - М.: Высшая школа, Академия, 2012. - 150с.

3. Радовель, В.А. Английский язык. Основы компьютерной грамотности: учеб. пособие. – Ростов н /Д: Феникс, 2012. - 224с.

Дополнительная:

1. Афанасьева, Дж. Дули, И.В. Михеева, Б. Оби, В. Эванс. - 2 изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2008. – 248с.

2. Английский язык. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева, Дж. Дули, И.В. Михеева, Б. Оби, В. Эванс. - 2 изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2008. – 244с.

3. Голубев, А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – М.: Академия, 2010. – 336 с.

4. Карпова, Т.А. English for Colleges. Английский для колледжей: учеб. пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2008. – 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>

