

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

*Т.В. Агапова, Л.Ю. Айснер, С.В. Михельсон*

## **АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

*Издание 2-е, переработанное и дополненное*

*Рекомендовано Учебно-методическим советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет» для межвузовского использования в качестве учебного пособия для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»*

*Электронное издание*

Красноярск 2024

ББК 81.432.1я73

А 23

*Рецензенты:*

*Н.О. Лефлер, канд. филол. наук, доцент, зав. каф. английского языка  
Красноярского государственного педагогического университета  
им. В.П. Астафьева*

*Т.В. Тюрина, канд. филол. наук, доцент каф. латинского  
и иностранных языков Красноярского государственного  
медицинского университета им. проф. В.Ф. Войно-Ясенецкого*

***Агапова, Т.В.***

А 23 **Английский язык** [Электронный ресурс]: учебное пособие /  
*Т.В. Агапова, Л.Ю. Айснер, С.В. Михельсон*; Красноярский государствен-  
ственный аграрный университет. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Крас-  
ноярск, 2024. – 239 с.

Цель издания – помочь студентам подойти к пониманию научной и оригинальной литературы по специальности, познакомить с проблемами пищевого производства в странах изучаемого языка, обучить грамматическим навыкам и умениям самостоятельно проверять уровень своих знаний при помощи выполнения тематических тестов.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

ББК 81.432.1я73

© Агапова Т.В., Айснер Л.Ю.,  
Михельсон С.В., 2024

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный  
аграрный университет», 2024

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	6
Unit 1. PROFESSIONAL SELF-DETERMINATION: MY FUTURE PROFESSION.....	19
Unit 2. FOOD.....	29
Unit 3. CEREALS, CEREAL PRODUCTS.....	38
Unit 4. BREAD.....	50
Unit 5. CONFECTIONERY INDUSTRY.....	59
Unit 6. MEAT.....	71
Unit 7. FATS AND OILS.....	77
Unit 8. METHODS OF FOOD PRESERVATION.....	87
Unit 9. FUNDAMENTALS OF FOOD PRODUCTION .....	99
Unit 10. FOOD SAFETY AND PRODUCT QUALITY MANAGEMENT.....	110
Unit 11. FERMENTATION INDUSTRY: BEER AND BREWING ....	121
ГРАММАТИЧЕСКИЙ КОММЕНТАРИЙ.....	132
ТЕКСТЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	172
ТЕКСТЫ ДЛЯ ЧТЕНИЯ.....	197
ГЛОССАРИЙ.....	205
СЛОВАРЬ ОБЩЕПИЦЕВЫХ ТЕРМИНОВ.....	220
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	238
ЛИТЕРАТУРА.....	239

## ВВЕДЕНИЕ

Данное учебное пособие предназначено для студентов Института пищевых производств, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, очной и заочной форм обучения.

Цель пособия – развитие умений и навыков устной речи, чтения и перевода текстов по специальности. Пособие можно использовать как на практических занятиях, так и для самостоятельной работы студентов.

Издание состоит из 11 разделов (Units), грамматического справочника, словаря общепищевых терминов и глоссария.

Пособие предполагает последовательную работу над разделами. Каждый раздел содержит тексты средней трудности, составленные на основе оригинальной английской и американской литературы и статей периодических изданий.

Предтекстовые задания по лексике включают те явления, которые в тексте могут служить опорами для понимания содержания (интернациональные слова, элементы словообразования, синонимы, антонимы, производные слов и т.д.). Грамматические и лексические явления повторяются в разных разделах. Послетекстовые задания служат для проверки понимания содержания текста, подготовки к ответам на вопросы, аннотированию текстов, устной речи по изучаемой теме.

Реализация компетентного подхода при работе с данным пособием позволяет актуализировать у обучаемых интерес к освоению новых знаний и обеспечивает высокое качество подготовки будущих выпускников.

Результатом обучения является овладение компетенциями в процессе освоения профессиональных модулей, которые дают возможность использования различных форм и видов обучения, наиболее удачных для определённых групп обучаемых. Большое внимание уделяется самостоятельной работе студентов.

Работа с пособием направлена на формирование универсальной компетенции УК-4 (категории *коммуникация*): выпускник способен

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

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Говоря о значении самообразования в формировании профессиональной компетентности будущих специалистов, необходимо подчеркнуть, что никакое воздействие извне, никакие инструкции, наставления, приказы, убеждения, наказания не заменят и не сравнятся по эффективности с самостоятельной деятельностью.

Можно с уверенностью утверждать, что какие бы квалифицированные преподаватели ни осуществляли образовательный процесс, основную работу, связанную с овладением знаниями, студенты должны выполнять самостоятельно. В более полном и точном смысле внеаудиторная самостоятельная работа – деятельность студентов по усвоению знаний и умений, протекающая без непосредственного участия преподавателя, хотя и направляемая им.

Студент должен не только получать знания по предметам программы, овладевать умениями и навыками использования этих знаний, методами исследовательской работы, но и уметь самостоятельно приобретать новые научные сведения. В этой связи все большее значение приобретает самостоятельная работа студентов.

**Внеаудиторная самостоятельная работа студентов** – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для внеаудиторного изучения по иностранному языку предлагаются вопросы по темам, основной материал которых рассмотрен на аудиторных занятиях, индивидуальные задания призваны расширить кругозор студентов, углубить их знания, развить умения исследовательской деятельности, проявить элементы творчества. Современный поток информации требует от студентов новых видов умений и навыков работы, которые необходимо сформировать к началу профессиональной деятельности.

**Цель самостоятельной работы** – содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

**Задачи самостоятельной работы по иностранному языку:**

- углубление и систематизация знаний: чтение текста, его перевод, работа со словарями и справочниками, заучивание новой лексики, использование аудио- и видеозаписей для аудирования;

- постановка и решение познавательных задач: использование лексико-грамматического материала в монологической и диалогической речи;

- развитие аналитико-синтетических способностей умственной деятельности, умений работы с различной по объёму и виду информацией, учебной и научной литературой: аналитическая обработка текста, аннотирование текста, отбор информации с определёнными целями;

- практическое применение знаний, умений: выполнение лексико-грамматических упражнений, подготовка высказываний по теме, выполнение творческой работы по теме, перевод оригинальной документации, её составление и оформление;

- развитие навыков организации самостоятельного учебного труда и контроля над его эффективностью.

Студент должен иметь в виду, что при изучении иностранного языка необходимо заниматься регулярно. В связи с этим студентам необходимо напомнить правила по планированию и реализации самостоятельной учебной деятельности.

**При выполнении заданий самостоятельной работы по иностранному языку студентам рекомендуется:**

1) изучить грамматический материал, законспектировать его или прочесть конспект записей учебных занятий, ознакомиться с образцами выполнения заданий;

2) подобрать необходимую литературу, выполнить письменно и устно упражнения, приведённые в соответствующем разделе;

3) прочесть вслух текст и постараться понять его содержание в целом;

4) перевести текст, пользуясь словарём или переводчиком, отредактировать перевод в соответствии со стилем русского литературного языка;

5) сделать устно грамматический и синтаксический анализ каждого предложения с чётким определением подлежащего и сказуемого;

- б) выписать слова, предназначенные для активного усвоения, в специальную тетрадь с переводом на русский язык и выучить их произношение (при необходимости);
- 7) проверить себя по вопросам к тексту или вслух проговорить составленный текст;
- 8) оформить работу в соответствии с требованиями;
- 9) работу для оценки представить преподавателю.

### **Виды внеаудиторной самостоятельной работы и методические рекомендации по их выполнению**

По иностранному языку предлагаются следующие виды заданий для самостоятельной работы:

1. Перевод текста.
2. Подготовка информационного сообщения.
3. Написание эссе.
4. Написание реферата.
5. Написание аннотации.
6. Составление глоссария.
7. Создание презентаций.
8. Составление предложений по грамматической теме.
9. Составление кроссвордов и ответов к ним.

Ниже приводятся характеристики заданий и особенности их выполнения, а также действия студента, критерии оценки задания преподавателем.

#### **1. Перевод текста**

Как известно, одной из основных задач обучения иностранным языкам в учебных заведениях является перевод профессионально-ориентированного текста со словарём.

Именно в этом виде самостоятельной работы аккумулируются все языковые умения, накопленные студентом на предыдущих ступенях образования, и находят своё применение в будущей профессиональной деятельности.

Освоение основных практических навыков обработки текста при переводе с английского языка на русский проходит в соответствии с направлениями техники перевода: способы и стратегии перевода, а также лексические, грамматические и стилистические приёмы перевода.



Перевод – преобразование сообщения на исходном языке в сообщение на языке перевода. Точный перевод невозможен уже в силу того, что разные языки отличаются как по грамматическому строю, так и по простому количеству слов, не говоря уже о различии культур, что тоже может иметь влияние на способ и результаты перевода. При этом если сопоставительные грамматики и двуязычные словари и существуют, то практически нет никаких сопоставительных справочников по культурам разных народов.

Предполагается, что переводчик в равной степени владеет как исходной, так и переводящей культурой. Между тем, это далеко не так, и в большинстве случаев переводчик весьма приблизительно оценивает, а, следовательно, и переводит те или иные элементы или целые категории исходного текста в сопоставительно-культурном плане.

При выполнении перевода прежде всего определяют его способ, то есть меру информационной упорядоченности для переводного текста.

Первая ступень в выборе способа упорядоченности заключается в определении того, в каком виде должен быть представлен исходный текст в переводящей культуре: полностью или частично. В зависимости от коммуникативного задания на этом этапе выбирается полный или сокращённый перевод.

Сокращённому переводу могут подлежать практически все типы текстов: от простого делового письма до романа. Результатом применения сокращённого перевода являются такие тексты, как тезисы, конспекты, рефераты, аннотации, переложения, дайджесты и т.п. Всякий раз размеры такого текста, его лексико-семантический, синтаксический и стилистический образ зависят от того способа, который выбирается переводчиком для достижения цели. В сущности, сокращённый перевод выполняется одним из двух фундаментальных способов перевода: выборочный перевод или функциональный.

Выборочный перевод как способ сокращённого перевода состоит в выборе ключевых, с точки зрения переводчика, единиц исходного текста и их полном переводе. Все остальные компоненты исходного текста при таком способе отбрасываются как второстепенные с точки зрения достижения результата и не подлежат переводу вообще. Такой способ довольно часто применяется для пересказа в тезисно-реферативном виде деловых писем, газетных материалов, научных статей, докладов и т.п.

Достоверность такого перевода основывается на точности выбора ключевых единиц, чтобы в переводе не пропала какая-либо важная часть информации.

Функциональный перевод заключается в компоновании переводного текста из функционально преобразованных единиц исходного текста. Функциональное преобразование может основываться на различных трансформациях исходного текста, использованных в целях его общего сокращения или упрощения. Помимо упрощения функциональный перевод допускает также общие купюры наиболее сложных частей исходного текста, но это не обязательно, так как они могут быть также упрощены.

Буквальный перевод заключается в пословном воспроизведении исходного текста в единицах переводящего языка по возможности с сохранением даже порядка следования элементов. Он сравнительно редко применяется для коммуникативных целей и обычно имеет исключительно научную область распространения. Семантический перевод передаёт полную версию контекстуального значения элементов исходного текста в единицах переводящего языка. Процесс семантического перевода представляет собой естественное взаимодействие двух стратегий: стратегии ориентирования на способ выражения, принятый в переводящем языке, и стратегии ориентирования на сохранение особенностей исходной формы выражения. Такой перевод, как правило, применяется к текстам, имеющим высокий социально-культурный статус: важные исторические документы, произведения высокой литературы, уникальные образцы эпоса и т.п. Коммуникативный перевод заключается в выборе такого пути передачи исходной информации, который приводит к переводному тексту с воздействием на читателя, адекватным исходному. Главным объектом при таком переводе оказывается не столько языковой состав исходного текста, сколько его содержательное и эмоционально-эстетическое значение. В сущности, это то, что в обиходе часто называют литературным переводом, ведь здесь не допускаются ни сокращения, ни упрощения исходного текста. Этот способ является оптимальным для большей части текстов профессиональной направленности.

Затраты времени на перевод текста зависят от сложности материала, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 2 ч.

### ***Действия студента:***

- 1) внимательно прочитать и изучить информацию, при необходимости воспользоваться электронным переводчиком;
- 2) отредактировать перевод в стиле русского литературного языка;
- 3) оформить перевод и сдать в установленный срок.

### ***Критерии оценки:***

- 1) точная передача основных положений текста;
- 2) соответствие формы передачи информации;
- 3) языковая грамотность переложения смысла текста средствами родного языка;
- 4) сдача перевода в срок.

## **2. Подготовка информационного сообщения**

Это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объёму устного сообщения для озвучивания на практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, имеет новизну, отражает современный взгляд по определённым проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объёмом информации, но и её характером – сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 0,5 ч.

### ***Действия студента:***

- 1) собрать и изучить литературу по теме;
- 2) составить план или грамматическую структуру сообщения;
- 3) выделить основные понятия и слова;
- 4) ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- 5) оформить текст письменно;

б) сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

***Критерии оценки:***

- 1) актуальность темы;
- 2) соответствие содержания теме;
- 3) глубина проработки материала;
- 4) грамотность и полнота использования лексико-грамматического материала;
- 5) наличие элементов наглядности.

**3. Написание эссе**

Вид внеаудиторной самостоятельной работы студентов по написанию сочинения небольшого объёма и свободной композиции на частную тему. Тематика эссе должна быть актуальной, затрагивающей современные проблемы области изучения дисциплины.

Студент должен раскрыть не только суть проблемы, привести различные точки зрения, но и выразить собственные взгляды на неё. Этот вид работы требует от студента умения чётко выражать мысли как в письменной форме, так и посредством логических рассуждений, ясно излагать свою точку зрения. При раскрытии темы студент должен показать оригинальность подхода к решению проблемы, реалистичность, полезность и значимость предложенных идей, яркость, образность, художественную оригинальность изложения.

Затраты времени на подготовку материала зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 1 ч.

***Действия студента:***

- 1) внимательно прочитать задание и сформулировать тему, не только актуальную по своему значению, но и оригинальную и интересную по содержанию;
- 2) подобрать и изучить источники по теме и содержащуюся в них информацию;
- 3) выбрать главное и второстепенное;
- 4) составить план эссе;
- 5) лаконично, но ёмко раскрыть содержание проблемы и свои подходы к её решению;
- б) оформить эссе и сдать в установленный срок.

### ***Критерии оценки:***

- 1) новизна, оригинальность идеи, подхода;
- 2) реалистичность оценки существующего положения дел;
- 3) полезность и реалистичность предложенной идеи;
- 4) значимость реализации данной идеи, подхода, широта охвата;
- 5) художественная выразительность, яркость, образность изложения;
- 6) языковая грамотность изложения;
- 7) представление эссе в срок.

### **4. Написание реферата**

Более объёмный, чем сообщение, вид самостоятельной работы студента, содержащий информацию, дополняющую и развивающую основную тему, изучаемую на аудиторных занятиях. Ведущее место занимают профессионально-ориентированные темы, несущие элемент новизны. Реферативные материалы должны представлять письменную модель первичного документа – научной работы, монографии, статьи. Реферат может включать обзор нескольких источников и служить основой для доклада на определённую тему на семинарах, конференциях.

Регламент озвучивания реферата – 7-10 мин.

Затраты времени на подготовку материала зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 4 ч.

***Действия студента*** такие же, как при подготовке информационного сообщения, но имеют особенности, касающиеся:

- 1) выбора литературы (основной и дополнительной);
- 2) изучения информации (уяснение логики материала источника, выбор основного материала, краткое изложение, формулирование выводов);
- 3) оформления реферата согласно установленной форме.

### ***Критерии оценки:***

- 1) актуальность темы;
- 2) соответствие содержания теме;
- 3) грамотность языкового материала и выступления;

- 4) глубина проработки материала;
- 5) грамотность и полнота при использовании источников;
- 6) соответствие оформления реферата требованиям.

## **5. Написание аннотации**

Это вид внеаудиторной самостоятельной работы студентов по написанию краткой характеристики книги, статьи. В ней излагается основное содержание данного произведения, даются сведения о том, для какого круга читателей оно предназначено. Работа над аннотацией помогает ориентироваться в ряде источников на одну тему, а также при подготовке обзора литературы.

Студент должен перечислить основные мысли, проблемы, затронутые автором, его выводы, предложения, определить значимость текста.

Затраты времени на написание аннотации зависят от сложности аннотируемого материала, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 2 ч.

### ***Действия студента:***

- 1) внимательно изучить информацию;
- 2) составить план аннотации;
- 3) кратко отразить основное содержание аннотируемой информации;
- 4) оформить аннотацию и сдать в установленный срок.

### ***Критерии оценки:***

- 1) содержательность аннотации;
- 2) точная передача основных положений первоисточника;
- 3) соответствие оформления требованиям;
- 4) языковая грамотность изложения;
- 5) сдача работы в срок.

## **6. Составление глоссария**

Вид самостоятельной работы студента, который выражается в подборе и систематизации терминов, непонятных слов и выражений, встречающихся при изучении темы. Развивает у студентов способность выделять главные понятия темы и формулировать их. Оформ-

ляется письменно, включает название и значение терминов, слов и понятий в алфавитном порядке.

Затраты времени зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку глоссария, состоящего из 20 слов и более, – 0,5 ч.

#### ***Действия студента:***

- 1) прочитать материал источника, выбрать главные термины, непонятные слова;
- 2) подобрать к ним и записать основные определения или расшифровку понятий;
- 3) критически осмыслить подобранные определения и попытаться их модифицировать (упростить в плане устранения избыточности и повторений);
- 4) оформить работу и представить в установленный срок.

#### ***Критерии оценки:***

- 1) соответствие терминов теме;
- 2) многоаспектность интерпретации терминов и конкретизация их трактовки в соответствии со спецификой изучения дисциплины;
- 3) оформление в соответствии с требованиями;
- 4) сдача работы в срок.

### ***7. Создание презентаций***

Вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы *Microsoft PowerPoint*.

Этот вид работы требует координации навыков студента по сбору, систематизации, переработке информации, её оформления в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы. Создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у студентов навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы *Microsoft Power Point*. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объёма, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 1,5 ч.

***Действия студента:***

- 1) изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
- 2) установить логическую связь между элементами темы;
- 3) представить характеристику элементов в краткой форме;
- 4) выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- 5) оформить работу и представить к установленному сроку.

***Критерии оценки:***

- 1) соответствие содержания теме;
- 2) правильная структурированность информации;
- 3) наличие логической связи изложенной информации;
- 4) языковая грамотность изложения материала;
- 5) эстетичность оформления, его соответствие требованиям;
- 6) сдача работы в срок.

**8. Составление предложений по теме**

Вид самостоятельной работы студентов по систематизации грамматической информации, которая сводится в рамки практического составления предложений с употреблением грамматической структуры. Формирование структуры предложения отражает сформированность навыка студентов к систематизации материала и развивает умения по применению грамматических знаний. Краткость предложений характеризует способность к её свертыванию, а одноплановый материал позволяет довести до автоматизма употребление грамматической структуры.

Такие задания даются как помощь в изучении большого объёма информации, придавая ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.



Затраты времени на составление предложений зависят от объёма информации и сложности грамматической структуры. Ориентировочное время на подготовку – 0,5 ч.

***Действия студента:***

- 1) изучить информацию по теме;
- 2) выбрать оптимальную форму таблицы;
- 3) информацию представить в сжатом виде и заполнить ею основные графы таблицы;
- 4) пользуясь готовой таблицей, эффективно подготовиться к контролю по заданной теме.

***Критерии оценки:***

- 1) соответствие содержания теме;
- 2) логичность структуры предложений;
- 3) правильный отбор информации;
- 4) языковая грамотность изложения материала;
- 5) сдача работы в срок.

**9. Составление кроссвордов по теме и ответов к ним**

Разновидность отображения информации в графическом виде и вид контроля полученных знаний. Работа по составлению кроссворда требует от студента владения материалом, умения концентрировать свои мысли и определённой гибкости ума. Разгадывание кроссвордов чаще применяется в аудиторных самостоятельных работах как метод самоконтроля и взаимоконтроля знаний.

Составление кроссвордов рассматривается как вид внеаудиторной самостоятельной работы и требует от студентов не только тех же качеств, что необходимы при разгадывании кроссвордов, но и умения систематизировать информацию. Кроссворды могут быть различны по форме и объёму слов.

Затраты времени на составление кроссвордов зависят от объёма информации, её сложности и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку одного кроссворда, объёмом не менее 10 слов, – 1 ч.

***Действия студента:***

- 1) изучить информацию по теме;
- 2) создать графическую структуру, вопросы и ответы к ним;
- 3) представить на контроль в установленный срок.

***Критерии оценки:***

- 1) соответствие содержания теме;
- 2) грамотная формулировка вопросов;
- 3) кроссворд выполнен без ошибок;
- 4) сдача работы в срок.

## Unit 1. PROFESSIONAL SELF-DETERMINATION: MY FUTURE PROFESSION

**Тема:** Профессиональное самоопределение: моя будущая профессия.

**Грамматика:** Активный залог (Active voice) (§ 9 Грамматического комментария)

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

production	[prə'dʌkʃ(ə)n] n	производство
food	[fu:d] n	пища, еда
technologist	[tek'nɒlədʒɪst] n	технолог
communicate	[kə'mju:nikeɪt] v	общаться
department	[dɪ'pɑ:tmənt] n	отдел
brush up	['brʌʃʌp] v	обновлять
consumption	[kən'sʌmpʃ(ə)n] n	потребление
sample	['sɑ:m(p)əl] n	образец
quality	['kwɒlɪti] n	качество
responsibility	[rɪ'spɒnsə'bɪlɪti] n	ответственность
suit	[s(j)u:t] v	соответствовать, подходить
consumer	[kən'sju:mə] n	потребитель
raw materials	[rɔ: mə'tɪ(ə)rɪəlz] n	сырье
obligation	['ɒblɪ'geɪʃ(ə)n] n	обязательство
storage	['stɔ:ɹɪdʒ] n	склад, хранение
complaint	[kəm'pleɪnt] n	жалоба, недовольство
check	[tʃek] v	проверять
scientific	[saɪən'tɪfɪk] a	научный
public	['pʌblɪk] a	государственный, общественный
remarkable	[rɪ'mɑ:kəbl] a	выдающийся
raw	[rɔ:] a	необработанный, неочищенный, сырцовый
large-scale	[lɑ:dʒ'skeɪl] a	масштабный, массовый
oversee	[əʊvə'si:] v	осуществлять контроль

precision	[prɪ'sɪʒən] n	точность, аккуратность
lucrative	['lu:krətɪv] a	прибыльный, выгодный, доходный, рентабельный

**Задание 1.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите следующие слова:

oval	['əʊvəl]
nose	[nəʊz]
serious	['sɪəriəs]
agrarian	[ə'gre(ə)rɪən]
institute	['ɪnstɪtju:t]
profession	[prə'feʃn]
technologist	[tek'nɒlədʒɪst]
department	[dɪ'pɑ:tmənt]
material	[mə'tɪəriəl]
product	['prɒdʌkt]
experiment	[ɪks'perɪmənt]
innovation	[ɪnə'veɪʃn]
monitor	['mɒnɪtə]
variation	[ve(ə)rɪ'eɪʃn]
geographical	[dʒɪə'græfɪkəl]
location	[ləʊ'keɪʃn]
tests	[tests]
standards	['stændəds]
control	[kɒn'trəʊl]
analyze	['ænləɪz]
ingredient	[ɪn'grɪ:diənt]
process	['prəʊsəs]

**Задание 2.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** продукт (A) – product (B).

A	B
навыки	product
разрабатывать	sample
здоровый	communication
ценность	brush up
процедура	quality
пища	skills

продукт	law
упаковка	food
наука	science
закон	packaging
потребление	healthy
качество	procedure
образец	value
освежить	consumption
общение	develop

**Задание 3.** Прочтите и переведите слова, имеющие одинаковый корень в английском и русском языках.

**Образец:** [*iks 'perimənt*] – эксперимент.

[*'prəʊsəs*], [*'siəriəs*], [*'disiplɪn*], [*'sektə*], [*'kɒmpəni*], [*'restərɔ:ŋ*], [*prə'feɪʃn*], [*ɒpʃn*], [*'prɒdʌkt*], [*tek'nɒlədʒɪst*], [*mə'tiəriəl*].

**Задание 4.** Прочтите и переведите слова исходя из значений слов, данных в скобках.

**Образец:** *constituents (to constitute – составлять) – составляющие (части.)*

Requirement (to require – требовать), growth (to grow – расти), production (to produce – производить), communication (to communicate – общаться), developments (to develop – разрабатывать), consumption (to consume – потреблять), innovation (to innovate – внедрять инновации), variation (to vary – варьироваться), investigation (to investigate – исследовать), complaints (complain – жаловаться), scientific (science – наука).

**Задание 5.** Переведите определение, выраженное сочетанием прилагательное + существительное.

**Образец:** *future profession – будущая профессия.*

Written and oral communication, production department, raw materials, qualitative value, large-scale production, an important responsibility, production process.

**Задание 6.** Вставьте нужную форму глагола в Active Voice.

**Образец:** *My name \_\_\_\_\_ Valentina:*

a) is;

- b) *are*;
- c) *am*;
- d) *were*.

1. I \_\_\_\_\_ at Krasnoyarsk state agrarian university, the institute of food production:

- a) am studiing;
- b) study;
- c) studied;
- d) studies.

2. I \_\_\_\_\_ the one to ensure the safety of food products in the future:

- a) am;
- b) have been;
- c) was;
- d) will be.

3. There \_\_\_\_\_ an increased demand for quality food products:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

4. I \_\_\_\_\_ to be a kind, honest and serious person:

- a) am trying;
- b) try;
- c) tried;
- d) will try.

5. Understanding and implementing legal safety obligations \_\_\_\_\_ an important responsibility:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

**Задание 7.** Прочтите и переведите предложения, обращая внимание на перевод сказуемого в Active Voice.

**Образец:** *I am neither tall nor short. – Я не высокая и не низенькая.*

1. I will be working in the production department.
2. A Food Technologist modifies raw materials to develop food products that are safe and healthy for consumption.
3. I always test any new food product for quality and sale ability.
4. I am analyzing the differences in the quality of food at the moment.

**Задание 8.** Прочтите и переведите текст, пользуясь словарём.

### **My future profession**

Let me introduce myself. My name is Valentina. I am 18. I was born in Krasnoyarsk. I am neither tall nor short. My friends say that I am thin. My hair is fair and short. My face is oval, my nose is short and turned-up. My eyes are large and blue. My parents say that I am a pretty girl. I like to dress well. I try to buy shoes and dresses which are in fashion. I am a polite girl. I try to be a kind, honest and serious person.

I study at Krasnoyarsk state agrarian university, the institute of food production. I would like to notice that I am good at many subjects. My future profession is a food technologist. I should be able to communicate properly. This includes both written and oral communication. I will be working in the production department. This area will need you to brush up your communication skills.

A Food Technologist modifies raw materials to develop food products that are safe and healthy for consumption. I will be able also to create technologies that enhance the qualitative value of a particular food product.

For example, I may be asked to create new food samples based on experiments. I will be able also to be asked to come up with innovations for existing samples or to have to ensure or monitor the quality of a particular food product.

My future roles and responsibilities are:

- Modifying existing food products. Here I will provide variations to suit the tastes of different consumers. I might also have to customize products for different geographical locations.
- Developing new products. I could be asked to come up with a completely different food product from given raw materials.

- Creating samples. Any new food product has to first be tested for quality and sale ability. I will have to create samples for these tests before large-scale production happens.

- Knowing safety standards and laws. Understanding and implementing legal safety obligations is an important responsibility.

- Conducting quality control procedures. These ensure that the food products are of the quality promised to the consumer. This could include controlling the quantity produced at a time, packaging and storage of food products.

- Dealing with investigations and product issues after customer complaints. I might have to oversee these complaints and address them.

- Being well-versed with the subjects and constantly researching new developments.

I should be able to analyze the differences in the quality of food. Precision is important here. I will be the one to ensure the safety of food products. I will assure that every ingredient is checked before getting into the production process.

I must be inclined towards the science behind food. I will be working with the scientific aspect of food production. Being eager to know and learn more about the discipline will add the edge to your work.

Food Technologists are required in various sectors. I can choose to work in food processing companies, catering companies, restaurants, food research institutes, etc. There is an increased demand for quality food products. The growth scope for you will also rise with it.

I may choose to work in the public sector. The private sector is comparatively more lucrative for this profession. There are even options for you to work abroad. You can get into further research. I may even emerge as a scientist with some remarkable discoveries.

**Задание 9.** Ответьте на вопросы о себе и своей будущей профессии:

1. What is your name?
2. Where are you studying at?
3. What is your future profession?
4. What does a food technologist modify?
5. What are the roles and responsibilities of a food technologist?
6. What should you be able to analyze?
7. What should you be inclined towards? Why?



**Задание 10.** Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста.

**Образец:** *A Food Technologist modifies ... – A Food Technologist modifies raw materials to develop food products that are safe and healthy for consumption.*

1. I try to be a kind ...
2. I would like to notice that ...
3. I will be working in ...
4. I might also have to customize ...
5. I could be asked to come up ...
6. I will have to create samples ...
7. Understanding and implementing legal ...
8. Dealing with investigations ...
9. Being well-versed with ...
10. I will assure that every ...

**Задание 11.** Переведите следующие словосочетания.

**Образец:** *безопасен и полезен для здоровья при употреблении – safe and healthy for consumption.*

Создавать технологии, придумывать инновации, обеспечивать или контролировать качество конкретного пищевого продукта, изменение существующих пищевых продуктов, придумать совершенно другой пищевой продукт, проведение процедур контроля качества.

**Задание 12.** Найдите в приведенном ниже списке слова, соответствующие следующим определениям.

**Образец:** *food – something that people and animals eat, or plants absorb, to keep them alive.*

Production, technologist, sample, raw material, storage, quality, scientist.
--

1. \_\_\_\_\_ - a small amount of something that shows you what the rest is or should be like.
2. \_\_\_\_\_ - an expert who studies or works in one of the sciences.
3. \_\_\_\_\_ - the putting and keeping of things in a special place for use in the future.

4. \_\_\_\_\_ - an expert in modern technology, especially relating to a particular activity or industry.
5. \_\_\_\_\_ - how good or bad something is. A high standard.
6. \_\_\_\_\_ - the process of making or growing goods to be sold.
7. \_\_\_\_\_ - any material, such as oil, cotton, or sugar in its natural condition, before it has been processed for use.

**Задание 13.** Укажите наиболее важные факторы при выборе вашей профессии. Расставьте их в порядке важности и объясните свой выбор на английском языке.

**Образец:** *The most important factor when choosing a profession is a good salary, because money is very important in our everyday life.*

1. Long holidays;
2. Good salary or wages;
3. Interesting and not boring work;
4. Opportunities to meet different people;
5. Opportunities to work in different places;
6. Good working conditions;
7. Good career prospects;
8. Work which is useful to society;
9. Friendly colleagues;
10. Other factors – ...?

**Задание 14.** Прочтите буклет (the leaflet) о том, как вести себя в первый день на новой работе. Составьте предложение с каждым советом.

**Образец:** *The leaflet advises people to be friendly and tells them not to wear informal clothes or heavy make-up.*

- ✓ be friendly;
- ✓ don't wear very informal clothes or heavy make-up;
- ✓ be kind and co-operative;
- ✓ don't share very personal information – you don't know who you are talking to;
- ✓ work hard and don't spend too much time chatting or resting;
- ✓ don't argue with anyone.

**Задание 15.** Составьте план выступления и подготовьте информационное сообщение на английском языке о том, почему вы выбра-

ли вашу будущую профессию (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 16.** Подготовьте презентацию, в которой проанализируете «преимущества и недостатки» вашей будущей профессии (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*)

**Задание 17.** Подготовьте кроссворд по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

### Тест № 1

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:** My name \_\_ Valentina.

- a) *am*;
- b) *is*;
- c) *are*;
- d) *a*.

1. I \_\_\_ at Krasnoyarsk state agrarian university.

- a) studies;
- b) studied;
- c) studys;
- d) study.

2. I \_\_\_ in Krasnoyarsk.

- a) born;
- b) am born;
- c) were born;
- d) was born.

3. A food technologist \_\_\_ food products.

- a) develop;
- b) make;
- c) develops;
- d) makes.

4. I \_\_\_ create new food samples based on experiments in the future.

- a) am;

- b) be;  
 c) was;  
 d) will.
5. Any new food \_\_\_\_ has to first be tested for quality and sale ability.
- a) product;  
 b) technologist;  
 c) sample;  
 d) ingredient.
6. I must be inclined towards the science \_\_\_\_ food.
- a) in;  
 b) for;  
 c) behind;  
 d) on.
7. My future responsibility \_\_\_\_ knowing safety standards and laws.
- a) are;  
 b) is;  
 c) will;  
 d) be.
8. After graduating from \_\_\_\_ I would like to in food processing companies, catering companies, restaurants, food research institutes, etc.
- a) institute;  
 b) school;  
 c) university;  
 d) home.
9. The \_\_\_\_ is comparatively more lucrative for this profession.
- a) private sector;  
 b) public sector;  
 c) restaurant;  
 d) canteen.
10. I will be asked to come up with a completely different food product from given \_\_\_\_.
- a) ingredients;  
 b) samples;  
 c) raw materials;  
 d) products.

## Unit 2. FOOD

**Тема:** Еда и её составляющие компоненты.

**Грамматика:** Определение, выраженное сочетанием существительное + прилагательное (§1 п. 4 Грамматического комментария).  
Причастие II (§4 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

nutrition	[nju:ˈtriʃən] n	питание
substance	[ˈsʌbstəns] n	вещество
constituent	[kənˈstitjuənt] n	составная часть
carbohydrate	[ˈkɑ:bouˈhaɪdreɪt] n	углевод
protein	[ˈprəʊti:n] n	белок
fat	[fæt] n	жир
minerals	[ˈmɪnərəlz] n	минеральные вещества
starch	[stɑ:tʃ] n	крахмал
source	[sɔ:s] n	источник
cereal	[ˈsiəriəl] n	злаковые
solution	[səˈlu:ʃn] n	раствор
supply	[səˈplai] v	обеспечивать
nourish	[ˈnʌrɪʃ] v	питаться
nourishing	[ˈnʌrɪʃɪŋ] a	питательный
maintain	[meɪnˈteɪn] v	поддерживать
exist	[ɪgˈzɪst] v	существовать
store	[ˈstɔ:] v	запасать
contain	[kənˈteɪn] v	содержать
fructose	[ˈfrʌktəʊs] n	фруктоза
glucose	[ˈglu:kəʊs] n	глюкоза
lactose	[ˈlæktəʊs] n	лактоза
maltose	[ˈmɔ:ltəʊz] n	мальтоза
grape – sugar	[ˈgreɪp ˈʃʊgə] n	виноградный сахар
raw material	[ˈrɔ:məˈtɪəriəl] n	сырьё

**Задание 1.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите следующие слова:

human	[ˈhju:mən]
energy	[ˈənədʒi]
material	[məˈtiəriəl]
regulate	[ˈregjuleit]
process	[ˈprəʊses]
cellulose	[ˈseljʊləʊs]
compose	[kəmˈpəʊz]
element	[ˈelimənt]
characteristic	[ˈkærɪktəˈrɪstɪk]
absolutely	[ˈæbsəlu:tli]
protein	[ˈprəʊti:n]
origin	[ˈɒrɪdʒɪn]
soya	[ˈsoɪə]
nervous	[ˈnə:vəs]
system	[ˈsɪstəm]
diet	[ˈdaɪət]
fruit	[fru:t]
muscle	[ˈmʌsl]
vitamin	[ˈv(a)ɪtəmi(:)n]
extract	[ˈekstrækət]
experiment	[ɪksˈperɪmənt]
crystalline	[ˈkrɪstəlɪn]

**Задание 2.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** рыба (А) – fish (В).

<b>А</b>	<b>В</b>
молоко	beet
мясо	bread
овощ	butter
орех	cheese
печень	cream
пицца	egg
рыба	fish
сахар	food
свёкла	fruit
сливки	liver
сливочное масло	meat

сыр	milk
фрукт	nut
хлеб	sugar
яйцо	vegetable

**Задание 3.** Прочтите и переведите слова, имеющие одинаковый корень в английском и русском языках.

**Образец:** [*iks'perimənt*] – эксперимент.

[*'hju:mən*], [*'ənədʒi*], [*mə'tiəriəl*], [*'regjuleit*], [*'prəuses*], [*'seljʊləs*], [*'kəm'pəuz*], [*'elimənt*], [*'kæriktə'ristik*], [*'æbsəlu:tli*], [*'prəuti:n*], [*'ɪridʒin*], [*'sɔiə*], [*'nə:vəs*], [*'sistəm*], [*'daiət*], [*fru:t*], [*'m^sl*], [*'v(a)itəmi(:)n*], [*'ekstrkækt*], [*iks'perimənt*], [*'kristəlain*]

**Задание 4.** Прочтите и переведите слова исходя из значений слов, данных в скобках.

**Образец:** *constituents (to constitute – составлять) – составляющие (части.)*

Oxidation (to oxidize – окислять), promotion (to promote – продвигать), requirement (to require – требовать), refining (to refine – очищать), exception (to except – исключать), digestion (to digest – переваривать пищу), maintenance (to maintain – поддерживать, сохранять), existence (to exist – существовать), growth (to grow – расти), nourishment (to nourish – питать(ся)).

**Задание 5.** Переведите определение, выраженное сочетанием существительное + прилагательное.

**Образец:** *fat-soluble vitamin – жирорастворимый витамин.*

Sugar – free dish

water – free substance

arid – free solution.

**Задание 6.** Образуйте Participle II от данных глаголов и переведите их.

**Образец:** *to control – контролировать – controlled.*

To apply – применять

to meet – встречать

to synthesize – синтезировать

to consider – рассматривать

to prove – доказывать

to consist – состоять  
to associate – соединять  
to show – показывать  
to give – давать  
to store – запасать.

**Задание 7.** Прочтите и переведите Participle II исходя из значений глаголов, данных в скобках.

**Образец:** *digested (to digest – переваривать пищу) – переваренный.*

Processed (to process – перерабатывать), utilized (to utilize – использовать), grown (to grow – расти, выращивать), changed (to change – изменять), accepted (to accept – принимать), eaten (to eat – есть), defined (to define – определять), supplied (to supply – обеспечивать).

**Задание 8.** Вставьте нужную форму глагола to be.

**Образец:** *Cellulose \_\_\_\_\_ known as carbohydrate:*

- a) *is;*
- b) *are;*
- c) *was;*
- d) *were.*

1. Protein \_\_\_\_\_ found in cereals, meat, cheese, eggs, nuts:

- a) *is;*
- b) *are;*
- c) *was;*
- d) *were.*

2. The white crystalline substance \_\_\_\_\_ extracted from rice hull in 1911 by Casimir Funk:

- a) *is;*
- b) *are;*
- c) *was;*
- d) *were.*

3. Vitamin D \_\_\_\_\_ called, the ‘sunshine’ vitamin:

- a) *is;*
- b) *are;*
- c) *was;*
- d) *were.*



4. Carbohydrates \_\_\_\_\_ made up of carbon, hydrogen and oxygen:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

5. Crystals of sugar \_\_\_\_\_ discovered in the red beet:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

**Задание 9.** Прочтите и переведите предложения, обращая внимание на перевод сказуемого в Passive Voice.

**Образец:** *Calcium is required for our bones and teeth. – Кальций необходим для наших зубов и костей.*

1. Vitamin B is manufactured on our skin, if exposed to sunshine.

2. Iron is widely distributed in foods.

3. Vitamin A was first discovered in butter, egg yolk, fish liver oil and green vegetables.

4. Proteins are found in food of both animal and plant origin.

**Задание 10.** Прочтите и переведите текст, пользуясь словарём.

### **Food and its Constituents**

We should eat to have energy. The term “food” is used to refer to the substances that form a part of our usual diet. Foods which we eat are often complex substances. One food may supply both energy and building material, another may regulate body processes and give energy.

The chief constituents of foods are classified into six groups: carbohydrates, proteins, fats, minerals, vitamins, and water.

**Carbohydrates.** The sugars, starches and cellulose are known as carbohydrates.

There are different kinds of sugars such as fructose, lactose, maltose, glucose. Cellulose is also a carbohydrate. Foods high in cellulose are bran, dried fruits, fruits with skins, seedy fruits, vegetables.

**Proteins.** They are absolutely necessary for building and repairing our bodies. Proteins are found in foods of both animal and plant origin. Valuable sources of protein are: meat, fish, cheese, eggs, milk, cereals, soya/beans, peas.

**Fats.** They play an important part in our brain and entire nervous system. Without fats in the diet we could not get a sufficient amount of the fat-soluble vitamins A, D and E. So one may say that in its higher forms, life without fat is impossible.

**Minerals.** Our body needs certain elements known as minerals. They are: calcium, chlorine, copper, iodine, iron, magnesium, sodium, sulphur, zinc and possibly aluminium, cobalt, nickel, silicon. Calcium is the most abundant mineral in the body.

In 1911 the young Polish scientist, Casimir Funk, published a book in which he described experiments by means of which he extracted a substance from rice hull which when fed to fowl in very minute quantities cured them of the paralysis within a few hours. For this white crystalline substance he gave a name Vitamin ('Vita' for life). Vitamins are very important for our life. The principal members of the vitamin groups are A, B, C, D. For the most part we obtain our vitamins directly from foods.

**Vitamin A.** It stimulates growth and aids in general well being. Foods which are rich in vitamin A are: butter, cheese, cream, eggs, fish oil, fruits, liver, and milk.

**Vitamin D.** The antirachitic or "sunshine" vitamin is really "stored sunshine" in food. Sources of vitamin D are: butter, egg yolk, fish liver oil, and oily fish.

**Vitamin E.** It affects reproduction, muscle tone and the condition of the nervous system. It is fat-soluble. The best sources of vitamin E are: the vegetable oils, butter, eggs, green leaves and liver.

**B-complex vitamins:** thiamine (B<sub>1</sub>), riboflavin (B<sub>2</sub>), niacin, pyridoxine (B<sub>6</sub>). They are essential for good health. Important sources of B-complex vitamins are: whole grain bread, cereals, seeds, milk, meat, heart, liver, nuts, and vegetables. Ascorbic acid, known as vitamin C is water soluble.

**Vitamin C.** Vitamin C prevents diseases and helps to control body processes. The best sources of this vitamin include: citrus, fruits, peppers, strawberries, vegetables.

**Задание 11.** Ответьте на вопросы:

1. What is food? (Name some foods).
2. What do foods supply to a human body?
3. What are the chief constituents of foods?

4. What is the chief function of carbohydrates in our lives?
5. Is there life without proteins?
6. What are the best sources of vitamin A?
7. What foods are rich in B-complex vitamins?

**Задание 12.** Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста.

**Образец:**

*Foods which we eat are often:*

- a) *simple substances;*
- b) *complex substances;***
- c) *only processed products.*

1. Sugar, starch and cellulose are contained:

- a) in honey;
- b) paper;
- c) plants.

2. The chief constituents of foods are classified:

- a) into three groups;
- b) seven groups;
- c) six groups.

3. The food constituents known as vitamins are:

- a) very important for our life;
- b) in no need for our life;
- c) rather harmful for our life.

**Задание 13.** Переведите следующие словосочетания.

**Образец:** *высокая пищевая ценность – high nutritional value.*

Питательный продукт, строительный материал, основной источник, жирорастворимый, витамин, сложные вещества, в очень малых количествах, витаминная группа, аскорбиновая кислота, солнечный витамин, нервная система.

**Задание 14.** На основе текста составьте таблицу.

Пищевой продукт	Питательные вещества, содержащиеся в данном продукте
-----------------	--

**Задание 15.** Составьте план выступления и подготовьте информационное сообщение на английском языке об основных составляющих пищи (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 16.** Подготовьте презентацию, в которой дайте краткую характеристику витаминов А, В, С, D (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 17.** Подготовьте кроссворд по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

## Тест № 2

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

*Образец:* My name \_\_ Valentina.

- a) am;
- b) is;
- c) are;
- d) a.

1. Vitamins are very important \_\_ our life.

- a) for;
- b) in;
- c) of;
- d) about.

2. For the most part we obtain our vitamins directly \_\_\_\_ foods.

- a) for;
- b) in;
- c) of;
- d) from.

3. Our body needs certain \_\_\_\_\_ known as minerals.

- a) sources;
- b) substances;
- c) vitamins;
- d) elements.

4. Fats play an important part in our brain and entire \_\_\_\_\_ system.

- a) nervous;
- b) muscle;
- c) vitamins;
- d) circulatory.

5. We should eat to have \_\_\_\_\_.

- a) sources;
- b) energy;
- c) vitamins;
- d) elements.

6. The chief constituents of foods are classified into \_\_\_\_\_ groups.

- a) six;
- b) two;
- c) five;
- d) seven.

7. Butter and egg yolk are sources of vitamin \_\_\_\_.

- a) D;
- b) A;
- c) B;
- d) C.

8. The best sources of vitamin \_\_\_\_ are the vegetable oils.

- a) D;
- b) A;
- c) B;
- d) E.

9. Foods which are rich in vitamin \_\_\_\_\_ are: butter, cheese, cream, eggs, fish oil, fruits, liver, and milk.

- a) D;
- b) A;
- c) B;
- d) E.

10. Important sources of \_\_\_\_-complex vitamins are: whole grain bread, cereals, seeds, milk, meat, heart, liver, nuts, and vegetables.

- a) D;
- b) A;
- c) B;
- d) E.

### Unit 3. CEREALS, CEREAL PRODUCTS

**Тема:** Злаки. Виды злаков.

**Грамматика:** Причастие II (§4 Грамматического комментария).  
Пассивный залог (§5 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

#### Vocabulary

nutritive	[ˈnju:tritiv]a	питательный
value	[ˈvælju:] n	ценность
contain	[kənˈteɪn] v	содержать
amount	[əˈmaʊnt] n	количество
grain	[greɪn] n	зерно
covering	[ˈkʌvəriŋ] n	оболочка
content	[kənˈtent] n	содержание
iron	[ˈaɪən] n	железо
thiamine	[ˈðaiəmin] n	тиамин (витамин гр. В)
riboflavin	[ˈribəflavi:n] n	рибофлавин (В <sub>2</sub> )
evidence	[ˈevidəns] n	данные
vary	[ˈvɛəri] v	изменяться
corn	[kɔ:n] n	кукуруза
maize	[meɪz] n	кукуруза
soil	[sɔɪl] n	почва
gluten	[ˈglu:tən] n	клейковина
glue	[glu:] n	клей
bran	[bræn] n	отруби
diverse	[daɪˈvɜ:s] a	разнообразный
pedigree	[ˈpedɪɡri:] n	сорт
flour	[flaʊə] n	мука
malt	[mɔ:lt] n	солод
ferment	[ˈfɜ:ment] v	бродить

**Задание 1.** Прочтите и переведите слова, имеющие общий корень в английском и русском языках.

**Образец:** *protein – протеин.*

Rice, maize, human, production, energy, embryo, portion, calcium, cultivation, Asia, climate, fibre, cellulose, Europe.

**Задание 2.** Прочтите и переведите слова исходя из значений слов, данных в скобках.

**Образец:** *indigestible (to digest – переваривать) – неудобоваримый, трудноперевариваемый.*

Sprouting (to sprout – прорастить, formation (to form – образовывать), fermentation (to ferment – бродить), cultivation (to cultivate – возделывать), existence (to exist – существовать), evidence (evident – очевидный), covering (to cover – покрывать), strong (strength – сила), weak (weakness – слабость).

**Задание 3.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** *agriculture – сельское хозяйство*

<i>agriculture</i>	буханка
ancient	внешний вид
appearance	древний
cereal	жир
condition	злак
fat	источник
food	пицца
harvest	похожий
loaf	пшеница
similar	<i>сельское хозяйство</i>
source	склеивать, липнуть
stick	условие
use	употребление
wheat	урожай

**Задание 4.** Прочтите и переведите следующие синонимы исходя из значений слов, данных в скобках.

**Образец:** *to hold – удерживать; to keep – держать.*

To hold (to keep), disease (illness), significance (importance), to manufacture (to produce), to discover (to open), to cover (to close).

**Задание 5.** Переведите сочетания слов, обращая внимание на способы выражения определения.

**Образец:** *corn protein* – кукурузный белок.

Wheat gluten, corn meal, sun energy, barley seed, porous bread, whole grain, various factors, different minerals, fat content, principle constituent.

**Задание 6.** Переведите сочетания слов, учитывая особенности перевода существительного + like.

**Образец:** *sponge – like structure* – губкообразная структура или структура, похожая на губку.

Glue – like tendency

fat – like materia

powder – like substance

gelatin – like medium

butter – like substance

**Задание 7.** Образуйте Participle II от следующих глаголов и переведите их.

**Образец:** *to boil – boiled*

*to find – found.*

To classify, to make, to bring, to produce, to dry, to cool, to manufacture, to result, to keep, to cook, to use, to mill, to mix, to subject.

**Задание 8.** Укажите глагол, от которого образовано Participle II.

**Образец:** *included – to include.*

Started, protected, utilized, influenced, built, found, contained, known, heated, called, washed, regulated, separated, cut.

**Задание 9.** Переведите предложения, обращая внимание на сказуемое в Passive Voice.

**Образец:** *Some vitamins are destroyed by light.* – Некоторые витамины уничтожаются при свете.



1. Riboflavin was called vitamin B<sub>2</sub>. 2. Vitamins were discovered by Casimir Funk. 3) From barley malt is produced. 4. Rice is grown in the Orient. 5. Rye is ground to flour. 6. Maize is cultivated for several purposes.

**Задание 10.** Прочтите и переведите текст, используя словарь, данный в конце учебного пособия.

## Cereals

From earliest time grain has been man's chief means of life. Cereals are cultivated in almost all areas of the world and are the main human food in all countries. The word "cereal" derives from "Ceres", the name of the pre-Roman goddess of harvest and agriculture.

They say: "Seven feed the world". "Seven" are seven cereals: wheat, rye, oats, barley, rice, maize, millet.

Cereals are the main source of energy, providing about 350 kcal per 100 grams. Starch, the valuable energy food, makes up three fourths of any cereal. Protein, the tissue-building food, makes up one eighth of the grain. The fat is present mostly in the germ or embryo. This part, together with the outer covering also contains the greater portion of the minerals and vitamins of the grain.

## Wheat

Wheat has been cultivated by man since before recorded history.

Wheat is the most important of the cereals. It can grow in almost any kind of soil and in any climate. Wheat is one of the most widely grown crops in the world.

The grain of wheat is a seed. It may be regarded as consisting of three parts: the germ of embryo which produces the new plant; the starchy endosperm, which provides the food for the new plant when the embryo first starts to grow. The protein of wheat which is contained in the endosperm is called gluten from its glue – like tendency to hold starch particles together. The appearance and characteristics of wheat depend on the soil, climate and pedigree. Wheat may be red or white according to the colour of the bran or outer skin of the grain. Wheat may be hard or soft, "strong" or "weak". Strong wheats give the best bread-making flour, weak wheats – the best biscuit and self – rising flour.

Hard wheat, Durum wheat, (*triticum durum*) is used for the production of pasta goods.

Wheat is divided into two classes, winter wheat and spring wheat. Spring wheats are usually strong whereas winter wheats are usually weak.

**Задание 11.** Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста.

**Образец:** *Wheat is one:*

- a) *of the most important of the cereals;*
- b) *crops which are grown only in Asia;*
- c) *the most ancient crops.*

1. The grain of wheat consists:

- a) of three parts;
- b) many parts;
- c) two parts.

2. According to the colour of the bran wheat may be:

- a) red or white;
- b) strong or weak;
- c) soft or hard.

3. Spring strong wheats give:

- a) the best biscuit flour;
- b) self-rising flour;
- c) bread-making flour.

**Задание 12.** Прочтите текст и ответьте на вопросы.

## **Rye**

There is evidence that rye originally appeared as a contaminating cereal in wheat and that in some areas it became dominant because of its less demanding requirements with regard to soil, fertilization and climate.

Rye is the only cereal besides wheat which contains a protein of such nature as to make it desirable for bread-making purposes.

The structure of rye is similar to that of wheat. Rye contains 70 per cent of starch and sugar. Rye gluten is stickier than that of wheat and the resulting bread is darker and less porous.

The chief use of rye is as flour. The malted and fermented rye is a common source of alcoholic liquors.

**Образец:** *What is the difference between rye and wheat? Rye gluten is stickier than that of wheat and the resulting bread is darker and less porous.*

1. When did rye first appear?
2. How did rye first appear?
3. What makes rye desirable for bread-making?
4. What influences rye properties?

**Задание 13.** Прочтите текст и выберите утверждение, соответствующее его содержанию.

### **Barley**

It is the cereal of the longest use. The methods of barley cultivation are similar to those of wheat or rye.

Barley is lacking gluten, to which wheat owes its breadmaking qualities.

Barley contains a relatively large amount of mineral salts, fat and undigestible cellulose, but contains less protein and less carbohydrate than wheat.

From barley malt is produced, that is the product resulting from the sprouting of the barley grain.

Malt is much used with starch in the making of yeast and the production of malt coffee, beer and other beverages.

**Образец:** *The cereal of the longest use is:*

- a) *wheat;*
- b) *barley;***
- c) *rice.*

1. Barley is lacking:

- a) mineral salts;
- b) gluten;
- c) fat.

2. Malt is the product resulting from:

- a) the formation of diastase;

- b) the sprouting of the barley grain;
- c) the fermentation of yeast.

**Задание 14.** Прочтите текст и закончите предложения, опираясь на содержание текста.

### **Maize (Corn)**

In the whole world maize is one of the most important cereals now. Unlike wheat and rice, the cultivation of which is limited by climate about 75 per cent of the maize kernel is carbohydrate which is present as starch, sugar and fibre (cellulose).

The protein content of the whole grain is about 10 per cent. The fat content of the whole grain is about 4.5 per cent.

As maize does not contain a true gluten like wheat, it cannot be used for making ordinary bread raised with yeast, but it is used for making an ordinary bread.

The maize grain also contains different minerals and vitamins.

Maize is cultivated for three major purposes: as a human food, as feed for livestock and as the raw material for many industrial products.

**Образец:** *In the whole world maize is one of the most important cereals now.*

1. Unlike wheat and rice, maize can be cultivated under the most ...
2. Maize is cultivated for three major purposes: as a human food, as ...
3. The maize grain also contains different ... .

**Задание 15.** Прочтите текст и ответьте на вопросы.

### **Rice**

Rice is the principle food of over half the people in the world.

About 95 per cent of the rice is grown in the Orient but several European and South American countries grow and eat considerable rice.

Rice contains protein of better quality, but is lacking vitamins. It is also a source of calcium and iron.

A little amount of rice is ground to flour, but the vast majority of it is consumed in the whole grain simply boiled.

Rice is used for the production of strong alcohol beverage – arrack.

**Образец:** *What countries is rice mostly grown in? Rice is grown in the Orient but several European and South American countries grow and eat considerable rice.*

1. What per cent of the rice is grown in the East?
2. What is rice lacking?

**Задание 16.** Прочтите текст и выберите утверждения, соответствующие его содержанию.

### Millet

Millet is originated in Africa 4000 years ago. Millet is widely grown across much of southern Asia and is one of the world's major grain crops.

Millet porridge is a traditional Russian food.

The protein content in millet is very close to that of wheat; both provide about 11 per cent protein.

Millet contains no gluten, so they are not suitable for raised bread. Alone, they are suited for flatbread.

**Образец:** *Millet is originated:*

- a) *in South America;*
- b) *Australia;*
- c) ***Africa.***

1. Millet porridge is a traditional:

- a) Russian food;
- b) American food;
- c) English food.

2. The protein content in millet is:

- a) 4.5 per cent;
- b) 11 per cent;
- c) 8 per cent.

**Задание 17.** Прочтите текст и догадайтесь, о каком злаке идет речь.

1. Most evidence indicates that this cereal preceded wheat. It has been known in China and Egypt for centuries. This cereal is lacking glu-

ten, so good porous bread cannot be made from it. But it is used for the production of different beverages.

2. It is a distant bread cereal, but real importance this cereal gained in the thirteenth century. It originally appeared as a contaminating cereal in wheat. Then in some areas it became dominant because of its less demanding requirements to soil and climate.

3. At the beginning of the 20<sup>th</sup> century this cereal played an important role in food production. It was a raw material for manufacturing of ersatz coffee and vodka of a high quality.

4. This cereal was first grown in Mesopotamia and Egypt. We also have evidence that this cereal was cultivated in China 3000 years B.C. They say that this cereal is the 'aristocrat of cereals'.

5. This cereal is the main food for most of the world's population. It is to the East what wheat is to the West. Daily consumption of the refined cereal can lead to avitaminosis.

6. The cultivation of this cereal began in the New World and was introduced into Europe only at the end of the 15<sup>th</sup> century after the discovering of America by Christopher Columbus. There are two terms, used for this cereal.

**Задание 18.** Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

**Образец:** *What cereals are used for breadmaking?*

a) *Barley and maize.*

b) *Rye and oats.*

c) ***Rye and wheat.***

1. What cereal is the basic raw material for the production of beer?

a) Barley.

b) Rye.

c) Millet.

2. What cereal is the main raw material for the production of children's food?

a) Barley.

b) Rye.

c) Oats.

3. What cereal can be cultivated even in the areas with cold climate?

a) Barley, rye and wheat.

b) Maize, wheat and rye.

c) Barley, millet and oats.

4. What cereal is popular in Africa?

a) Barley.

b) Rye.

c) Millet.

5. What kind of wheat is used for the production of pasta goods?

a) Soft wheat.

b) Hard wheat.

c) Rice.

6. What is the cereal food for most population of Asia?

a) Soft wheat.

b) Maize.

c) Rice.

7. What cereal is a source of starch manufacturing?

a) Wheat.

b) Maize.

c) Rice.

8. What cereal is very popular in North America?

a) Wheat.

b) Maize.

c) Oats.

9. What cereal stands on the first place in Russia?

a) Wheat.

b) Maize.

c) Oats.

**Задание 19.** Подготовьте реферат по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 20.** Составьте глоссарий по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

### Тест № 3

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:** *The name Ceres ... given by the Romans to the goddess who was the protectress of grain:*

- a) *is;*
- b) *are;*
- c) ***was;***
- d) *were.*

1. The protein of wheat contained in the endosperm ... called gluten:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

2. The earlier civilizations ... founded upon the growing of cereals:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

3. We have evidence that wheat ... cultivated in China 3000 years B.C.:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

4. Hard wheat ... widely used for the production of pasta goods:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

5. In the middle of the 20<sup>th</sup> century proteins ... obtained by the microbiological synthesis:

- a) is;
- b) are;



- c) was;
- d) were.

6. Children's feeding, flakes, flour ... produced from oats:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

7. The flakes ... manufactured from corn, rye, wheat:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

8. Corn ... brought to Europe in the 16<sup>th</sup> century:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

9. Starch ... produced from corn and potatoes:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

10. At the end of the 18<sup>th</sup> century millet ... displaced by potatoes:

- a) is;
- b) are;
- c) was;
- d) were.

## Unit 4. BREAD

**Тема:** Хлеб. Состав хлеба. Технология хлебопечения.

**Грамматика:** Определение (§1 п. 4 Грамматического комментария). Словообразование (§2 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

accurate	[ˈækjʊrɪt]a	точный
acetic acid	[eɪsɪtɪk ˈæsɪd]n	ацетатная кислота
assume	[əˈsju:m]a	приобретать
available	[əˈveɪləbl̩]a	доступный
cause	[kɔ:z]v	быть причиной
carbon dioxide	[ˈkɑ:bən daɪˈɔ ksaid]n	углекислый газ
capacity	[kəˈpæsɪti]n	способность
cell	[sel]n	клетка
dough	[ˈdəʊ]n	тесто
dump	[dʌmp]v	сбрасывать
divide	[diˈvaɪd]v	делить
flavour	[ˈfleɪvə]n	вкус
ferment	[ˈfɜ:ment]v	бродить
fermentation	[fɜ:menˈteɪʃən]n	брожение
improve	[ɪmˈpru:v]v	улучшать
ingredient	[ɪnˈɡri:djənt]n	ингредиент
lactic acid	[ˈlæktɪk ˈæsɪd]n	молочная кислота
liquid	[ˈlɪkwɪd]n	жидкость
mature	[məˈtʃʊə]a	зрелый
quantity	[ˈkwɒntəti]n	количество
rapid	[ˈræpɪd]a	быстрый
retard	[riˈtɑ:d]v	замедлять
require	[riˈkwaɪə]v	требовать(ся)
retention	[riˈtenʃən]n	сохранение
stale	[steɪl]a	чёрствый
slice	[slɑɪs]v	нарезать
sponge	[spʌndʒ]n	опара
scaling machine	[ˈskeɪlɪŋ məˈʃi:n]n	делительная машина
tender	[ˈtendə]a	нежный

trough	[trʌf]n	корыто, дежа
wrap	[ˈræp]v	упаковывать
yeast	[ji:st]n	дрожжи

**Задание 1.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите следующие слова:

material	[məˈtɪəriəl]
principal	[ˈprɪnsəpəl]
transform	[trænsˈfɜ:m]
alcohol	[ˈælkəhɒl]
bacteria	[bækˈtɪəriə]
lactic	[ˈlæktɪk]
acetic	[əˈsi:tɪk]
original	[əˈrɪdʒənəl]
optimum	[ˈɒptɪmə]
maximum	[ˈmæksɪmə]
elasticity	[i:læˈstɪsɪti]
mature	[məˈtʃuə]
phase	[ˈfeɪz]

**Задание 2.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** *piece (A) – кусок (B).*

A	B
add	вкус
actual	включать
develop	добавлять
fat	жир
improve	количество
include	крахмал
piece	колесо
quantity	кусок
rye	пшеница
step	рожь
starch	развивать (ся)
taste	улучшать
wheat	шаг
wheel	фактически, истинный

**Задание 3.** Назовите лишнее слово в строке. Объясните, почему оно не вписывается в ряд.

**Образец:** *Wheat, rye, carbohydrate, oats, millet, corn* – все слова обозначают злаки, кроме *carbohydrate* – углеводы.

Glucose, grapes, maltose, fructose, lactose.

Carrot, apricot, beet, onion, garlic.

Mix, ferment, boil, divide, bake, slice.

**Задание 4.** Определите, к каким частям речи относятся следующие слова и переведите их.

**Образец:** *production (сущ.)* – производство.

Fist, step, production, fermentation, dividing, weight, loaf, cut, cool, moulded, most.

**Задание 5.** Переведите существительные, имеющие определения.

**Образец:** *yeast fermentation* – дрожжевое брожение.

Fermentation room, humidity conditions, lactic acid, bread production, basic step, controlled temperature, available sugars, bacterial fermentation, dividing machine, yeast fermentation.

**Задание 6.** Переведите сочетания слов, обращая внимание на способы выражения определения.

**Образец:** *whole wheat flour* – цельная пшеничная мука.

General purpose flour, wheat gluten, grain cereal, bread flour, mature dough.

**Задание 7.** Прочтите и переведите слова исходя из значений, данных в скобках.

**Образец:** *to cool (cooling – охлаждение)* – охладить.

To dump (dumping – выгрузка, разгрузка), to involve (involving – вовлечение), to assume (assuming – приобретение), to develop (development – развитие), to pass (passing – прохождение), to bake (baking – выпечка).

**Задание 8.** Переведите группы слов одного корня.

**Образец:** *resist* – *сопротивляться*, *resistor* – *резистор*, *resistance* – *сопротивление*, *resistive* – *резистивный*.

Глагол	Существительные, обозначающие		Прилагательные или Participle II
	прибор	процесс	
insulate	insulator	insulation	insulated
bake	bakery	baking	baked
mix	mixer	mixing	mixed
cut	cutter	cutting	cutted
mould	moulder	moulding	moulded
boil	boiler	boiling	boiled
cool	cooler	cooling	cooled
heat	heater	heating	heated

**Задание 9.** Переведите следующие словосочетания на русский язык.

**Образец:** *sliced bread* – *нарезанный хлеб*.

The mixed dough, the rounded dough pieces, the moulded dough pieces, baked bread.

**Задание 10.** Образуйте слова, обозначающие названия процессов.

**Образец:** *to boil* – *кипятить*, *boiling* – *кипячение*.

Mix, divide, place, round, proof, mould, bake, slice, wrap.

**Задание 11.** Переведите названия оборудования.

**Образец:** *divide* – *делить*, *divider*.

Mixer, rounder, proofer, moulder.

**Задание 12.** Переведите слова, обращая внимание на значение префикса *pre-* (предварительно произведённый).

**Образец:** *to prechill* – *предварительно охладить*.

Predetermined, predriying, to preheat.

**Задание 13.** Прочтите и переведите текст.

### **Bread as the Main Food**

Bread has a long history. Bread is made from flour, water, yeast and salt: with these four 'simple' raw materials. People make many thousands of different types of bread. Apart from the quality of the raw materials, the process itself has an enormous influence on the final quality of the bread.

### **Bread Ingredients**

Flour is the principal constituent. Flour is usually produced from wheat and rye. Strong wheats give the best bread-making flour. Gluten is a protein which becomes sticky when mixed with water.

The liquid used may be milk or water. The bread made with milk has greater food value and becomes stale less rapidly.

The yeast best adopted to breadmaking is said to be *saccharomyces cerevisiae*, which cause the change of starch to sugar and the change of sugar to carbon dioxide and alcohol.

Sugar is added to the dough as a source of food for the yeast. Besides it develops flavour in the bread.

The bread may contain fat, if it does, the fat should be in small quantities. Fat adds flavour to the bread, makes it tender and retards staling.

Salt improves the flavour of the bread, but too much salt retards the development of the yeast and a long fermentation period is required.

### **Technology of Breadmaking**

The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form dough.

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

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.

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. The mixture is then put aside and fermented for approximately 3-4 hr.

The mixed dough or sponge is then dumped from the mixer into dough trough and wheeled into the fermentation room. Here it undergoes the second main phase of food production – fermentation. During this stage the yeast cells act upon the available sugars transforming them into carbon dioxide and alcohol. Bacterial fermentations, involving chiefly lactic acid and acetic acid bacteria, supplement yeast fermentation. As the result of these phenomena, the dough rises in the trough to several times its original size and assumes a light, spongy character. Dough in which the gluten has attained a state of optimum gas retention capacity and has developed a maximum of elasticity is said to be mature and ready for further processing.

Then the fermented dough is taken to a dividing or scaling machine.

The rounded dough balls are next subjected to a brief period of fermentation which is called the intermediate proof.

After the dough pieces have passed through the intermediate proof, they are shaped or moulded into the form of a loaf.

The actual baking process is the last and at the same time the most important step in the production of bread.

Modern bread may also contain some amounts of sugar, spices, fruit, vegetables (like onion), nuts, or seeds.

**Задание 14.** Закончите предложения, выбрав вариант, соответствующий содержанию текста.

**Образец:** *The first step in the production of bread is:*

- a) *the mixing of the ingredients;*
- b) *the dividing dough into individual pieces;*
- c) *the moulding operation.*

1. During fermentation the yeast cells act upon the available sugars transforming them into:

- a) gluten;
- b) carbon dioxide and alcohol;
- c) starch.

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

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

**Задание 15.** Назовите лишнее слово в строке. Объясните, почему оно не вписывается в ряд.

**Образец:** *oil, butter, **dill**, margarine, fat.*

- 1. Yeast, salt, beaten eggs, baking powder, soda.
- 2. Fruit, cabbage, milk, carrot, potato, meat, fish, jam.
- 3. Milk, vegetables, butter, cream, cheese, sour-cream.
- 4. Marzipan, raisin, fruit, herring, poppy, cocoa, chocolate.
- 5. Wheat, salmon, rye, barley, rice, maize (corn).
- 6. Pepper, candy, mustard, dill, salt, vinegar.

**Задание 16.** Переведите словосочетания.

**Образец:** *bread flour – мука для выпечки хлеба.*

Tender flavour, flour gluten, baking pan, chocolate cream, compressed yeast, fermentation period, food value, granular yeast, meat filling, mature dough, pie filling, fruit filling, starchy substance, stale bread, bitter taste, sour taste, sweet taste, unlocking pan, microwave oven, gas stove, electric stove

**Задание 17.** Ответьте на следующие вопросы.

**Образец:** *What is the main constituent of the dough for breadmaking? – Flour is the principal constituent.*

- 1. What is flour produced from?
- 2. What kind of yeast is most adopted to breadmaking?
- 3. How can the staling process of the bread be retarded?
- 4. Does the yeast cause the change of starch to sugar?
- 5. What is the principal constituent for the production of bread?
- 6. What bread has greater food value made with milk or without it?
- 7. Does salt improve the flavour of the bread?
- 8. What role does fat play in breadmaking?



**Задание 18.** Подготовьте информационное сообщение на английском языке о процессе хлебопечения (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 19.** Подготовьте презентацию ‘Technology of Breadmaking’ (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

#### Тест № 4

**Выберите один из предложенных вариантов ответа.**

**Образец:** My name \_\_ Valentina.

- a) am;
- b) is;
- c) are;
- d) a.

1. Bread \_\_\_\_ made from flour, water, yeast and salt.

- a) am;
- b) is;
- c) are;
- d) has.

2. People make \_\_\_\_ thousands of different types of bread.

- a) much;
- b) many;
- c) more;
- d) little.

3. \_\_\_\_\_ is added to the dough as a source of food for the yeast.

- a) Sugar;
- b) Bread;
- c) Milk;
- d) Egg.

4. \_\_\_\_\_ is the principal constituent of the bread.

- a) Sugar;
- b) Flour;
- c) Milk;
- d) Egg.

5. The bread \_\_\_\_\_ contain fat.

- a) may;

- b) can;
  - c) must;
  - d) have to.
6. There are \_\_\_\_ main methods of mixing dough.
- a) one;
  - b) three;
  - c) two;
  - d) four.
7. In the sponge and dough method the \_\_\_\_ is first mixed with warm water and a small quantity of flour.
- a) milk;
  - b) suger;
  - c) butter;
  - d) yeast.
8. The mixed dough or sponge is then dumped from the mixer into dough trough and wheeled into the \_\_\_\_\_.
- a) refrigerator;
  - b) fermentation room;
  - c) grocery store;
  - d) recreation room.
9. After the dough pieces have passed through the \_\_\_\_\_ proof, they are shaped or moulded into the form of a loaf.
- a) primary;
  - b) final;
  - c) initial;
  - d) intermediate.
10. The actual baking process is the last and at the same time the most important step in the production of.
- a) bread;
  - b) sugar;
  - c) fat;
  - d) flour.

## Unit 5. CONFECTIONERY INDUSTRY

**Тема:** Кондитерские изделия. Продукты, используемые для выпечки.

**Грамматика:** Словообразовательные суффиксы (§2 Грамматического комментария). Дополнение (§1 п. 3 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

aerated confection	[ˈeɪəreɪtɪd kənˈfekʃən] n	сбивная конфета
arrange	[əˈreɪndʒ] v	приводить в порядок
aside	[əˈsaɪd] adv	в сторону
blend	[blend] v	смешивать
candy	[ˈkændi] n	конфета
cheese-and-curd	[tʃiːz ænd kɜːd] n	творожки
chewy confection	[tʃuː kənˈfekʃən] n	жевательная конфета
chill	[tʃɪl] n	холод
confection	[kənˈfekʃən] n	кондитерское изделие
confectionery	[kənˈfekʃnəri] n	кондитерское изделие
crack	[ˈkræk] n	треск
cracker	[ˈkrækə] n	крекер
crumbs	[krʌm] n	крошка
date	[deɪt] n	финик
delicious	[dɪˈlɪʃəs] a	деликатесный
drops	[ˈdrɒps] n	монпансье
edge	[edʒ] n	край, кромка
filling	[ˈfɪlɪŋ] n	начинка
filling	[ˈfɪlɪŋ] n	насыпка
hard candy	[hɑːd ˈkændi] n	леденцовая конфета
ice	[ˈaɪs] n	сахарная глазурь
layer	[ˈleɪə] n	слой, пласт, корж
mash	[mæʃ] v	разминать
mash mallow	[mæʃ ˈmæləʊ] n	чёрная патока
melt	[ˈmelt] v	растопливать
moisten	[ˈmɔɪsn] v	смачивать
molasses	[məʊˈlæsɪz] n	меласса, патока

palatable	[ˈpælətəbl̩] a	вкусный, приятный
paste	[peɪst] n	сдобное тесто
paste	[ˈpeɪst] n	паста
pastry	[ˈpeɪstri] n	мучное кондитерское изделие
pastry	[ˈpeɪstri] n	кондитерские изделия
pastry flour	[ˈpeɪstri ˈflaʊə]	мука для кондитерских изделий
pectin	[pektɪn] n	пектин
peel	[ˈpi:l] n	кожура
pour	[pɔ:] v	лить
proof	[pru:f] n	расстойка
puffed confection	[ˈpʌft kənˈfekʃən]	слоёные сладости
sauce	[sɔ:s] n	соус
separate	[ˈsepɪt] a	отдельный
set	[set] v	помещать
smooth	[smu:ð] a	гладкий
spread	[spred] v	намазывать
stir	[ˈstɜ:] v	размешивать
store	[ˈstɔ:]v	запасать
sweet	[swi:t]a	сладкий
sweet	[swi:t]n	сладость, конфета
sweet goods	[swi:t gudz]	кондитерские изделия
top	[tɒp]n, v	верх, покрывать сверху
white	[waɪt]n	белок (яйца)
yolk	[jɔuk]n	желток (яйца)

Для выпечки кондитерских изделий используются следующие вкусовые продукты и вещества:

almond	[ˈɑ:mənd] n	миндаль
acid	[ˈæsid] n	кислота
citric	[ˈsɪtrɪk] a	лимонная
malic	[ˈmæɪlɪk] a	яблочная
berries	[ˈberɪz] n	ягоды
brandy	[ˈbrændɪ] n	коньяк, бренди
cardamom	[ˈkɑ:dəməm] n	кардамон
cinnamon	[ˈsɪnəmən] n	корица

fig	[fig] n	инжир, фиговое дерево
fruit	[fru:t] n	фрукты
peanut	[ˈpi:nt] n	арахис, земляной орех
vanilla	[vəˈnilə] n	ваниль
wine (red, white)	[wain] n	вино
rum	[rʌm] n	ром

**Задание 1.** Прочтите и переведите слова, не прибегая к помощи словаря:

chocolate	[ˈtʃəkəlɪt] n
special	[ˈspeʃəl] a
history	[ˈhɪstəri] n
cocoa	[ˈkɒkəʊ] n
process	[ˈprəʊses] n
group	[gru:p] n
type	[taɪp] n

**Задание 2.** Проверьте, помните ли вы следующие слова. Подберите эквиваленты.

**Образец:** *add (A) – добавлять (B).*

A	B
	век
age	вещество
beet sugar	вкус
beverage	добавлять
candy	конфета
cane sugar	крахмал
chop	мёд
flavour	напиток
honey	орех
middle	рубить
nut	сладкий
starch	свекловичный сахар
substance	средний
sweet	тростниковый сахар

**Задание 3.** Прочтите и переведите слова, не прибегая к помощи словаря.

**Образец:** *group* – группа.

Chocolate, special, history, cocoa, process, type.

**Задание 4.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** *add* (A) – добавлять (B).

A	B
add	век
age	вещество
beet sugar	вкус
beverage	добавлять
candy	конфета
cane sugar	крахмал
chop	мёд
flavour	напиток
honey	орех
middle	рубить
nut	сладкий
starch	свекловичный сахар
substance	средний
sweet	тростниковый сахар

**Задание 5.** Переведите следующие словосочетания.

**Образец:** *confectionery industry* – кондитерская промышленность.

Cooking time; nutritive value; chopped fruits; fruit flavoured candies.

**Задание 6.** Прочтите и переведите следующие слова. Определите, к каким частям речи они относятся.

**Образец:** *product* (сущ.) – продукт (изделие), *produce* (гл.) – производить, *production* (сущ.) – производство.

Vary – various – variety.

Sweet – sweeten – sweetener.

Add – addition.

Moist – moisten – moisture.

Mould – mould – moulder.

**Задание 7.** Назовите лишнее слово в строке. Укажите букву, под которой значится правильный ответ. Дайте полный ответ с пояснением.

**Образец:**

a) *lemonade*, b) *wine*, c) *mineral water*, d) *fruit*, e) *rom*, f) *beer*  
(**fruit** – не относится к напиткам, не напиток).

a) bakery; b) powder; c) soda; d) yeast; e) popper; f) lemon acid.

a) chocolate; b) condensed milk; c) lemon; d) jam; e) sugar; f) candy.

a) olive oil; b) butter; c) cocoa butter; d) milk; e) margarine, f) sun-flower seeds oil.

a) cream; b) milk; c) mayonnaise; d) butter; e) yoghurt; f) cheese.

a) cake; b) pie; c) tart; d) pastry; e) macaroni; f) waffle.

a) popper; b) yeast; c) condensed milk; d) raisins; e) almond, f) fruit.

a) tea; b) sugar; c) lemon; d) jam; e) marmalade; f) vanilla.

a) tart; b) apple pie; c) waffle; d) rye bread; e) cake ‘Napoleon’;  
f) pastry meringue.

**Задание 8.** Прочтите и переведите текст.

### Confections

Confectionery industry has a long history. It goes back into ancient times. It starts with the discovery of honey. Chopped fruit and nuts was a delicious sweetmeat. This was the first confectionery product in the world.

In the Middle Ages cane sugar was brought to Europe and it was used for the production of sugar sweets. Chocolate was brought to Europe by the Spaniards in the 16<sup>th</sup> century.

All confectionery products are classified into several groups: flour confectioneries, fruit confections, candies, chocolates, mashmallow.

Confectioneries are products of high food value.

The raw materials for the manufacture of confections are as follows: flour, sugar, water, milk, fruit, cocoa, coffee, flavouring substances, food dye-stuffs.

Jam, marmalade, jelly are referred to fruit confectionery items.

The raw materials for this group of confections are fruit and berries.

### **Caramel**

The caramel is valuable food stuff. The caramel differs by special taste and aroma. The raw materials for the production of caramels are: sugar, starched molasses, fruit-berry stuff. There are more than 400 sorts of caramels. The caramels are divided into two main subgroups: candy caramel and caramel with filling.

### **Chocolate**

Chocolate is obtained from the cocoa beans. The beans come from the pods of cocoa trees. The cocoa tree is a tropical plant. It grows in South America, West Africa, India and South Asia. To make a pound of chocolate you will need four hundred beans.

Four operations are necessary before the final product is ready.

The first step in the manufacturing chocolate is roasting of beans. After roasting, most manufacturers blend the beans by mixing together different varieties, each having its own specific aroma.

Then the beans are ground in a machine known as a “melangeur”. Then sugar, Vanilla or other flavouring substances are added.

The mixture becomes as a paste. The next, the third stage, is refining of the paste.

For the best quality of chocolate the paste is worked in a conche.

It takes several days and nights to make very smooth chocolate.

The chocolate is ready to be moulded.

There are five basic kinds of chocolate produced from the cocoa beans: milk chocolate, semisweet or bittersweet chocolate, unsweetened or baking chocolate, white chocolate, and cocoa.

### **Примечание к тексту**

pod – стручок

melangeur [ mei`la:nэ ] – меланжер для приготовления шоколадной массы

conche – конш, шоколадоотделочная машина



round [ˈpaʊnd] n – фунт = 453,6 г

**Задание 9.** Постарайтесь угадать, о каком пищевом продукте идет речь.

**Образец:** *Southern fruit; it is used for the production of acid; we like to drink tea with it:*

a) *orange;*

**b) *lemon;***

c) *apple.*

1. It is not a milk product, it is not a fat. We often have it for our breakfast. It is also used in dough production and cream:

a) egg;

b) sausage;

c) cheese.

2. It is a sweet milk product. Sometimes we drink coffee with it. It is often used for cream:

a) yoghurt;

b) condensed milk;

c) cheese.

3. It is produced from beans of southern tree. It is used as a nutritive beverage. Being added to dough makes it dark and dry:

a) coffee;

b) cocoa;

c) starch.

4. It is the oil, which is produced from the plant, grown in our gardens and kitchen gardens:

a) olive oil;

b) cotton oil;

c) sunflower seed oil.

5. Milk product of high nutritive value. It is used as a filling for pizza:

a) cheese;

b) butter;

c) cream.

6. Nuts, used for the production of confectionery items, have a specific smell and two flavours – sweet and bitter:

a) walnut;

b) peanut;

c) almond.

**Задание 10.** Выберите слова, обозначающие мучные кондитерские изделия.

**Образец:** *cake – кекс, торт, пирожное.*

Meat, cake, pie, tart, roll, butter, condensed milk, bun, corn, cracker, nut, cookies, raisins, biscuits, pancakes, pastry, bread, puffed confections, cheese, waffle.

**Задание 11.** Для выпечки кондитерских изделий используются следующие вкусовые продукты и вещества, постарайтесь запомнить, как они звучат на английском языке.

almond	[ˈɑ:mənd]	миндаль, миндальный
acid	[ˈæsid]	кислота
citric	[ˈsitrik]	лимонная
malic	[ˈmælik]	яблочная
berries	[ˈberiz]	ягоды
brandy	[ˈbrændi]	коньяк, бренди
cardamom	[ˈkɑ:dəməm]	кардамон
cinnamon	[ˈsinəmən]	корица
fig	[fig]	инжир
fruit	[fru:t]	фрукты
peanut	[ˈpi:nʌt]	арахис
vanilla	[vəˈnilə]	ваниль
wine	[wain]	вино
red wine		красное вино
white wine		белое вино
rum	[rʌm]	ром

**Задание 12.** Найдите в словаре значения следующих глаголов, которые могут помочь при переводе и написании рецептов приготовления кондитерских изделий.

**Образец:** *blend* – смешивать.

Blend, spray, evaporate, press, moisten, stir, peel, pour, chill, spread, meet, soften, grease, beat, whip, combine, top, drop, sprinkle, crack, roll.

**Задание 13.** Прочитайте рецепт приготовления кондитерского изделия, переведите его на русский язык.

Servings: 10

Cooking Time: 50 min.

*Products needed:*

1/3 lb (150 gm) butter + 1/2 tbsp for icing

3 tbsp powdered sugar

1 egg yolk

1 tbsp instant Espresso coffee powder + 1 tbsp for stuffing

1 tbsp cocoa powder

5 tbsp flour

4 oz (100 gm) chocolate + 2 oz (50 gm) for icing

3 tbsp cream

2 tbsp sherry

*Directions:*

Pound egg yolk with powdered sugar, add softened butter. Mix instant coffee powder and cocoa powder with flour, blend with egg-butter mix. Knead dough and refrigerate it for 30 minutes.

Roll the dough out  $\frac{1}{2}$  inch (1 cm) thick, cut pastries with a pastry cutter, put the pastries on slightly greased cookie tray and bake over  $360^{\circ}\text{F}$  ( $180^{\circ}\text{C}$ ) for 10-15 minutes.

For stuffing bring cream to boil, remove from heat, add chocolate. When chocolate melts, add coffee and brandy, cool. Beat the mass up, transfer it into a pastry bag and pipe on half of pastries. Put the rest pastries over.

For icing crush chocolate, melt it in  $1\frac{1}{2}$  tablespoon hot water, add butter, powdered sugar, stir up to make homogeneous mass. Transfer the mass in a piping tube, decorate pastries and top each with a candy drop.

**Задание 14.** Прочитайте рецепт приготовления пасхального кулича, переведите его на русский язык:

### **Easter Cake**

Cooking Time: 30 minutes + cooling

National Cuisine: Russian

*Products needed:*

2 (1 kg) cottage cheese, high fat content

5 egg yolks

$\frac{1}{2}$  lb (200 g) butter

1 cup cream

$1\frac{1}{3}$  cups sugar vanillin

$\frac{1}{4}$  (100 g) almonds

$\frac{1}{4}$  (100 g) raisins

*Directions:*

Pound the yolks with sugar white, pour the cream and warm up stirring until the sugar dissolves, but do not boil.

Scald the nutmegs, peel, dry out and chop fine.

Press the cottage cheese through a sieve.

Sort out the raisins, rinse and dry.

Add the butter to the hot yolks and cream paste, mix until homogenous. Add the cottage cheese, almonds, raisins, hot water diluted vanillin, mix well and put into a special form laid with a linen serviette. Put a light press above (or press with a plate) and set in the refrigerator for 6-8 hours in order to press out the whey. Grated chocolate or cacao powder can be added to the cake.

**Задание 15.** Поделитесь своим семейным рецептом, переведите его на английский язык и презентуйте на уроке (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 16.** Составьте глоссарий по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

### **Тест № 5**

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:** *What is the main nutritive substance in bread?*

a) *Protein.*

b) *Fat.*

c) *Carbohydrates.*

1. What kind of bread has the most nutritive value?

- a) Rye.
- b) White.
- c) Whole grain.

2. What makes bread porous?

- a) Carbohydrates.
- b) Carbon dioxide.
- c) Alcohol.

3. What products are referred to the flavourings?

- a) Cinnamon, coffee, pepper.
- b) Sugar, cocoa, nuts.
- c) Acetic acid.

4. Which of these products are referred to flour confectionery items?

- a) Tart, waffle, jam.
- b) Biscuits, bun, condensed milk.
- c) Cake, cracker, pastry.

5. What ingredients are required to manufacture caramel?

- a) Sugar, fruit-berry, molass.
- b) Flour, corn syrup, cocoa.
- c) Butter, coffee, salt.

6. What is the basic component of ready chocolate?

- a) Cocoa powder.
- b) Cocoa butter.
- c) Cocoa mass.

7. What products should be added to the cocoa mass to produce chocolate?

- a) Oil, sugar, starch.
- b) Flour, starch, sugar.
- c) Cocoa butter, sugar and vanilla.

8. What is the principle constituent in the production of bread?

- a) Yeast.
- b) Flour.

c) Fat.

9. What improves nutritive characteristics of bread?

a) Water.

b) Milk.

c) Acid.

10. What is the first basic step in the production of bread?

a) Fermentation.

b) Slicing.

c) Mixing of the ingredients.

## Unit 6. MEAT

**Тема:** Мясо и его ценность. Переработка и хранение мяса.

**Грамматика:** Субъектный инфинитивный оборот (§7 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

flesh	[fleʃ]n	мышечная ткань (мясо)
essential acids	[isenʃəl 'æsid]	незаменимые кислоты
pork	[pɔ:k]n	свинина
lard	[la:d]n	топлёное свиное сало
hide	[haid]n	шкура
to cure	[kjuə]v	консервировать, солить, коптить
preservative	[pri'zə:vətiv]n	консервант
to can	[kæn]v	консервировать
smoking	[ 'smoukiŋ]n	копчение
frankfurter	[ 'fræŋkfə:tə]n	сосиска
shelf-life	[ 'ʃelf 'laif]n	срок хранения
pickle	[ 'pikl]v	мариновать
texture	[ 'tekstʃə]n	строение ткани

**Задание 1.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** (A) *to retain* (удерживать, сохранять) – (B) *to keep* (хранить, сохранять).

A	B
to aid	to clarify
to allow	to help
to hold	important
to render	to keep
to retain	to keep
to refine	to make
significant	to permit

**Задание 2.** Переведите слова, обращая внимание на префикс *re-*.

**Образец:** *rewrite* (*write* – писать).

*Reweigh* (*weigh* – взвешивать);

refill (fill – наполнять);  
redo (do – делать);  
reheat (heat – нагревать);  
refresh (fresh – свежий, освежать).

**Задание 3.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** уксус (A) – vinegar (B).

A	B
уксус	vinegar
телятина	sausage
колбаса	veal
устойчивый	stable
увеличивать	increase
хранить	store
око́рок	cattle
крупный рогатый скот	protein
белок	beef
говядина	manufacture
производить	ham
улучшить	improve

**Задание 4.** От данных глаголов образуйте формы Participle II, переведите их на русский язык.

**Образец:** to heat – heated.

To boil, to pickle, to freeze, to cure, to smoke, to chop, to include, to prepare, to add.

**Задание 5.** Прочтите и переведите следующие словосочетания.

**Образец:** frozen beef – замороженная говядина.

Processed meat; frozen beef; pickled meats; smoked fish; canned pork; chopped meat; cured meat products; stored meat items.

**Задание 6.** Переведите следующие слова и словосочетания.

**Образец:** витамины группы B – vitamins of group B.



Мясо животных, питательный продукт, органические вещества, аминокислоты, белковая пища, соединительная ткань, домашние животные, богатый источник, витамины группы В, говядина, копчёная свинина, ветчина.

**Задание 7.** Переведите предложения, обращая внимание на субъектный инфинитивный оборот.

**Образец:** *The meat texture is considered to depend on the water-fat ratio. – Считается, что текстура мяса зависит от соотношения вода-жир.*

1. Meat is known to contain many minerals.
2. Under the microscope beef is seen to be made up of fibres.
3. Fat is found to be distributed in and around the cells.
4. The meat texture is considered to depend on the water-fat ratio.
5. Muscle juice is known to contain proteins, minerals and extractives.

**Задание 8.** Прочтите текст и ответьте на вопросы.

### **Meat and its Value**

Meat plays a significant role in the diet. It has a high nutritive value. Meat includes domestic animals raised for food, fish, poultry, game. It is composed of lean muscles, tissues, fat, water, skin, bones, blood.

Beef is a nutritious food having about 25 per cent protein essential acids, B-complex vitamins. Most of the essential minerals, except calcium, are found in the meat: phosphorus, iron, copper.

Pork products are as follows: pork flesh, lard, hides and by-products.

All meat contains fat in and around the cells, between the muscles and it occurs as “marbling” or muscular deposits.

All meat contains a great amount of water. The texture of the meat depends on the water-fat ratio.

Fresh meats are refrigerated. Meats can be cured: ham, bacon and sausage. These products contain chemical preservatives: salt, (nitrate, nitrite). Meats can be heat processed and stored under refrigeration. Fresh and cured meats are also canned.

Among cured smoked and cooked meats there is a broad line of sausage products such as frankfurters, which differ from cured and pickled

meats in that they are prepared from finely chopped meat to which salt, sugar, spices and flavourings by heat sterilization and enclosed in cans or glass jars. The shelf-life of these products is very long.

1. What meats can be canned?
2. What is beef rich in?
3. What products can be obtained of swine?
4. What meat products do you prefer?

**Задание 9.** Составьте план ответа и расскажите на английском языке о способах переработки и хранения мяса (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 10.** Подготовьте кроссворд по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

### Тест № 6

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

#### **Образец:**

*Meat contains many minerals:*

- a) *many minerals;*
- b) *much calcium;*
- c) *much phosphorus;*
- d) *much copper.*

1. The primary products of swine are:

- a) pork and by-products;
- b) far, lard, flesh;
- c) pork, lard, hides.

2. Sausage products belong to the ... category of meats:

- a) boiled, cured;
- b) cured, smoked, cooked;
- c) cooked, boiled;
- d) cured and smoked.

3. ... are used to get stable products:

- a) curing, boiling;
- b) fermentation, boiling;
- c) smoking, boiling;
- d) fermentation, smoking, drying.

4. ... meat is used for the production of sausages:

- a) well chopped;
- b) tenderized;
- c) frozen.

5. To impart the characteristic flavours to the meat products ... are added:

- a) wood smoke;
- b) flavourings;
- c) acids;
- d) bacteriostatic agents.

6. Beef ... a nutritious food having about 25 per cent protein essential acids, B-complex vitamins.

- a) is;
- b) are;
- c) has;
- d) have.

7. All meat contains a great amount ... water.

- a) in;
- b) about;
- c) of;
- d) on.

8. Most of the essential minerals, except calcium, are found ... the meat: phosphorus, iron, copper.

- a) of;
- b) in;
- c) on;
- d) for.

9. The texture of the meat depends ... the water-fat ration.

- a) of;
- b) on;

- c) for;
- d) in.

10. Fresh meats ... refrigerated.

- a) is;
- b) has;
- c) have;
- d) are.

## Unit 7. FATS AND OILS

**Тема:** Животные жиры и растительные масла.

**Грамматика:** Модальные глаголы и их эквиваленты (§3 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

animal fat	[ˈæniməl fæt]	животный жир
vegetable oil	[ˈvedzɪtəbl əɪl]	растительное масло
edible oil	[ˈedɪbl əɪl]	съедобное масло
sunflower	[ˈsʌnflaʊə]	подсолнечник
cotton	[ˈkɒtn]	хлопок
corn germ	[ˈkɔ:n ˈdʒɜ:m]	зародыш кукурузы
tissue	[ˈtɪʃu:]	ткань
rendering	[ˈrendəriŋ]	вытопка
recover	[riˈkʌvə]	получать

**Задание 1.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите слова, имеющие общий корень в английском и русском языках.

**Образец:** *laboratory* – лаборатория.

Microscopic, extremely, laboratory, organism, vitamin, group, energy, protein.

**Задание 2.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** *bakery* (A) – пекарня (B).

A	B
bakery	большой
chill	вкус
increase	жидкость
flavour	запах
liquid	охлаждать
majar	пекарня
plant	разнообразие
purpose	растворимый
seed	растение

soluble	семя, зерно
smell	стабильный
stable	увеличивать
variety	цель

**Задание 3.** Прочтите и переведите слова, имеющие одинаковый корень в английском и русском языках.

**Образец:** *chloroform* – *хлороформ*.

Class, product, protein, energy, principally, plastic, temperature, special, press, vitamin, tetrachloride, group.

**Задание 4.** Проверьте, помните ли вы значения следующих слов. Прочитайте вслух и переведите на русский язык.

**Образец:** *to increase* – *увеличиваться, расти*.

Major, carbohydrate, to supply, requirement, soluble, solvent, hydrocarbon, to define, solid, liquid, to increase, to improve, flavour, variety.

**Задание 5.** Назовите части речи, от которых образованы следующие слова.

**Образец:** *definition* (сущ.) – *определение; образованно от to define* (гл.) – *определять*.

Requirement, principally, bakery, variety, importance, carrier, processing, pressing, extraction, combination, fatty.

**Задание 6.** Переведите следующие словосочетания на русский язык.

**Образец:** *fat-soluble vitamins* – *жирорастворимые витамины*.

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.

**Задание 7.** Прочтите и переведите текст, используя словарь, приведённый в конце учебного пособия.

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 products 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.

### **Примечания к тексту**

solid – твёрдый

liquid – жидкий

flavour – вкус

plant seeds – семена растений

soybeans – соевые бобы

solvent – растворитель

**Задание 8.** Дайте ответы на вопросы.

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

**Задание 9.** Найдите в тексте английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний.

**Образец:** жиры и масла – *fats and oils*.

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.

**Задание 10.** Заполните пропуски словами: a) rendering; b) fats, oils; c) the flavor; d) oils; e) fats; f) butter; g) pressing, extraction; h) oil.

**Образец:** *Fats and oils are one of three major classes of food products.*

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

**Задание 11.** Замените модальные глаголы их эквивалентами (can – to be able to; may – to be allowed to; must – should, to have to, to be to).

**Образец:** *Sunflower seeds **must** be transported to the factory to further processing. – Sunflower seeds **should** be transported to the factory to further processing.*

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

**Задание 12.** Прочтите и переведите текст.

### **Animal Fats and Vegetable Oils**

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

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

In the manufacturing of lard a number of processes follow rendering. These include decolorisation or bleaching, deodorization, chilling, plasticising, 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 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

slaughtered livestock – забитый скот

bleaching – отбеливание, обесцвечивание

chilling – охлаждение

plasticising – пластификация

mutton – баранина

tallow – сало

oleo stock – топлёный жир

shortening – шортенинг (жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости)

salad oil – салатное (пищевое) масло

cooking oil – кулинарный жир

coating – глазурь

dressing – заправка

paints – красящие вещества

**Задание 13.** Какие утверждения соответствуют содержанию текста?

**Образец:** *Fats are obtained:*

a) *from seeds;*

- b) *from fatty tissues of slaughtered livestock;*
- c) *from milk.*

1. Rendering is:

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

2. Olive oil is produced from:

- a) soya beans;
- b) olives;
- c) corn.

3. Corn oil is produced from:

- a) corn germ;
- b) beans;
- c) lard.

4. Coconut oil is produced from:

- a) cocoa beans;
- b) cotton;
- c) coconut.

5. Cocoa butter is the fat produced from:

- a) cocout oil;
- b) cocoa seeds;
- c) cocoa beans.

**Задание 14.** Прочитайте текст и постарайтесь понять его содержание. О каких растительных маслах рассказывается в тексте?

### **Margarine and Butter**

Margarine was produced from low-cost animal and vegetable fats and milk by-products and was developed as low-cost replacement for butter in 1869. With advances in science and technology the quality of margarine has advanced to the point where it is virtually indistinguishable from butter. Because of certain improvements over the natural product,

such as better keeping and spreading qualities, many people today prefer margarine.

Butter is a food fat product made exclusively from milk or milk cream or both, with or without common salt and added colouring. Butter contains not less than 80 per cent milk fat. As a spread for bread, in baked products and in confections, butter is prized for the flavour that comes from the action of selected microorganisms on cream.

At the creamery, cream having a fat content of 30-40 per cent is skimmed from milk by centrifuging. Pasteurization and spraying, or stripping, under vacuum remove undesirable flavours and odours and reduce the action of microorganisms. Butter may be made from sweet or ripened cream. In the batch process sweet or ripened cream is agitated in large rotary churns. This action converts the emulsion from water-in-oil to an oil-in-water type.

At least six different continuous processes for butter manufacture are available, each of which utilizes specialized processing equipment and technology. Continuous processes for making butter generally are economically advantageous and finding increasing use.

### Примечания к тексту

low-cost – дешёвый

by-products – побочные продукты

replacement – замена

cream – сливки

spread – паста

creamery – маслозавод

skim – снимать сливки

spraying – разбрызгивание, распыление

stripping – очистка

batch process – периодический процесс

churn – маслобойка

continuous process – непрерывный процесс

**Задание 15.** Дайте ответы на следующие вопросы.

**Образец:** *When was margarine developed? Margarine was produced in 1869.*

1. When was margarine developed? 2. What was the purpose for margarine development? 3. Why do some people prefer margarine? 4. What raw materials are used for better making? 5. What is butter prized

for? 6. What is the fat content of cream for butter making? 7. How are undesirable flavours and odours removed? 8. What are the two processes for butter making?

**Задание 16.** Определите, от каких частей речи образованы следующие слова.

**Образец:** *specialized – to specialize (гл.)*

Replacement, virtually, indistinguishable, improvement, exclusively, colouring, creamery, centrifuging, undesirable, specialized, economically.

**Задание 17.** Найдите в тексте эквиваленты следующих слов и словосочетаний.

**Образец:** *побочные продукты переработки молока – milk by-products.*

Дешёвые жиры; продукт, не отличимый от сливочного масла; лучшая сохранность качества; молочные сливки; содержит не менее 80% молочного жира; действие определённых микроорганизмов на сливки; сливки, снятые с молока; удалять нежелательный вкус и запах; периодический процесс; непрерывный процесс; экономически выгодный.

**Задание 18.** Переведите следующие словосочетания.

**Образец:** *milk by-products – побочные продукты переработки молока.*

Low-cost replacement, because of, food fat product, contains not less than, water-in-oil, oil-in-water, specialized processing equipment, are finding increasing use.

**Задание 19.** Подготовьте презентацию на английском языке и расскажите, какое сырьё употребляется для изготовления сливочного масла и маргарина (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

## Тест № 7

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:**

*Butter ... a food fat product made exclusively from milk or milk cream or both:*

- a) *is;*
- b) *has;*
- c) *are;*
- d) *have.*

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

- a) are;
- b) have;
- c) has;
- d) is.

2. Cocoa butter ... used in medicine and other foods.

- a) are;
- b) have;
- c) has;
- d) is.

3. Rendered beef or mutton fats ... termed tallows or oleo stocks.

- a) are;
- b) have;
- c) has;
- d) is.

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

- a) of/of;
- b) of/for;
- c) for/in;
- d) in/in.

5. Sunflower seeds oil is used ... cooking, salad dressing, margarine and soap, and as a drying oil ... paints.

- a) in/of;
- b) in/in;
- c) for/in;

d) in/for.

6. Margarine was produced ... low-cost animal and vegetable fats and milk by-products.

- a) in;
- b) of;
- c) for;
- d) from.

7. Butter ... be made from sweet or ripened cream.

- a) can;
- b) must;
- c) may;
- d) have to.

8. In the batch process sweet or ripened cream ... agitated in large rotary churns.

- a) are;
- b) is;
- c) has;
- d) have.

9. At the creamery, cream a fat ... content of 30-40 per cent is skimmed from milk by centrifuging.

- a) had;
- b) having;
- c) has;
- d) have.

10. Six different continuous processes ... butter manufacture are available.

- a) in;
- b) of;
- c) for;
- d) from.

## Unit 8. METHODS OF FOOD PRESERVATION

**Тема:** Способы хранения продуктов питания.

**Грамматика:** Герундий (§6 Грамматического комментария).  
Отрицательные приставки (§8 Грамматического комментария).  
Определение, выраженное существительным (§1 п. 4 Грамматического комментария).

Обстоятельство и определение, выраженное инфинитивом (§1 п. 5 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

При помощи словаря найдите значения данных слов:

principal	[ˈprɪnsəpəl]
sterilization	[ˈsterilaɪzeɪʃən]
pasteurization	[ˌpæstəraɪzeɪʃən]
microorganism	[ˌmaɪkrəʊˈɔːɡənɪzəm]
gamma	[ˈɡæmə]
beta	[ˈbi:tə]
protect	[prəˈtekt]
condition	[kənˈdɪʃən]
refrigeration	[rɪfrɪdʒərən]
vegetative	[ˈvedʒɪtətɪv]

**Задание 1.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** *перец (A) – pepper (B)*

A	B
делить	carrot
дрожжи	to cool
лук	cucumber
морковь	to develop
нагревать	to divide
овощи	to heat
огурец	onion
охлаждать	pepper
перец	vegetables

развивать	yeast
-----------	-------

**Задание 2.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите следующие слова:

method [ˈmeθəd] n

microorganism [ˈmaɪkrə ˈɔːɡənɪzəm] n

syrup [ˈsɪrəp] n

hermetically [həːmetɪk(ə)li] adv

sterilization [stɪəriəliˈzeɪʃən] n

salt [sɔːlt] n

**Задание 3.** Прочтите данные словосочетания и переведите их на русский язык.

**Образец:** *food constituents* – *пищевые компоненты*.

Fruit preservation, spoilage organisms, moisture content, breakfast foods, room temperature water.

**Задание 4.** Прочтите и переведите слова исходя из значений, данных в скобках.

**Образец:** *to separate (separation – разделение) – разделять*.

Typical (type – тип); production (to produce – производить); filling (to fill – наполнять); protection (to protect – защищать); spoiling (to spoil – портить (ся)); forming (to form – формировать).

**Задание 5.** Переведите следующие слова, учитывая значение приставки *semi* – полу.

**Образец:** *semi-solid form* – *полутвёрдая форма*.

Semi-hard cheese, semi-sweet, semi-dried.

**Задание 6.** Прочтите и переведите текст.

## Food Preservation

The food industry has its roots in the remote past. Food technology developed just as other sciences developed. From the point of view of preservation of foods, some practices are immemorial. Freezing or icing of fresh foods was used in all parts of the world where ice was obtainable and where cold weather prevailed at some time during the year. Curing meat



by the addition of salt is another ancient method. The Egyptians and the Romans preserved fish with salt. Cheese was manufactured thousands of years ago. The canning of foods was made practically about 1809.

### **Why Food Spoils**

All food spoils it is due to two agencies. First, the action of years, molds, some microorganisms and bacteria. They cause harmful changes in foods. Second, there are present in certain foods chemical substances, called enzymes, which cause undesirable changes in the appearance, flavor and odour of food products.

Microorganisms are present everywhere. All exist in two forms: the spore or resting stage and the vegetative or active stage.

Enzymes or chemical substances are responsible for the discoloration of foods for their ripening and becoming state.

The chief problem of food preservation is to destroy the principal spoilage agents or to prevent their development.

### **Heating**

Food may be preserved through the application of high temperatures.

Methods commonly used include heating, pasteurization, sterilization, refrigeration, canning, freezing, freeze-drying, drying, irradiation by beta and gamma rays, the use of preservatives.

### **Canning**

If the effectiveness of pasteurization and sterilization is to extend over a period of time of practical significance, the material thus treated must be protected from fresh contamination by microorganisms. The fact that in canning the sterilized or pasteurized food is afforded such protection accounts, at least in part, for the rapid growth in popularity of the process as a means of food preservation.

Before the discovery of canning it was impossible to keep perishable foods for any great length of time.

The first foods preserved by canning were sealed in glass, and then containers were used. Today highly efficient machinery and improved containers make possible the production of immense quantities of canned foods for both home and commercial use.

Experiments have shown canned foods to be as wholesome as any form of preserved food. Often the canned food is found to be superior in food value to the freshly cooked.

**Задание 7.** Составьте утверждение, соответствующее содержанию текста:

1. Salting ...
2. Drying ... is one of the oldest methods.
3. Freeze-drying ... of food preservation.
4. Canning ...

**Задание 8.** Прочтите и переведите слова, имеющие общий корень в английском и русском языках.

**Образец:** *problem – проблема.*

Principal, condition, opposition, to oppose, methods, refrigeration, sterile, sterilization, to sterilize, experimentally, pasteurization, to pasteurize, gamma, spore, vegetative form, effect, effective, effectiveness, practical, section, to protect, popular, popularity, container, indicator, to indicate, fermentation, concentration, press, to press.

**Задание 9.** Переведите предложения, обращая внимание на значения слов *to keep, to develop, to be due to.*

**To keep** – держать; удерживать; хранить(ся); держать домашних животных; **keep+герундий** – продолжать делать (что-л.); **keeping quality** – способность храниться, сохраняемость.

**Образец:** *Meat keeps well when it is frozen. – Мясо хорошо хранится, когда оно заморожено.*

1. Before canning was discovered it was impossible to keep perishable foods for longer time.
2. Many food products keep best just above the freezing point.
3. Fruits and vegetables keep better at low temperatures.
4. Ancient Sumerians kept milk cattle.
5. They kept experimenting on applying irradiation.
6. Low temperatures extend the keeping period for fruits.
7. The dried products are wrapped in foil to keep the moisture out.
8. Keeping quality of canned foods can be prolonged.

**To develop:** развивать(ся); разрабатывать, создавать; приобретать, вырабатывать:

**Образец:** *By preservatives are meant such substances which prevent or hinder the development of microorganisms in foods.* – К консервантам относятся такие вещества, которые препятствуют развитию микроорганизмов в продуктах питания.

1. Quick freezing has recently been developed as a means of preserving freshly harvested fruits and vegetables. 2. During fermentation the foods develop an agreeable flavor. 3. New refrigeration technique has been developed by the Central Laboratory.

**To be due to** – быть обусловленным чем-л., вызываться; **due** – должный, соответствующий; **due to (owing to)** – (предлоги со значением причины) благодаря чему-л., из-за чего-л.

**Образец:** *The ripening of cheese is due to the action of microorganisms.* – Созревание сыра связано с действием микроорганизмов.

1. Salt should be added in due proportion. 2. Foods vary in their keeping qualities owing to the difference in their water content. 3. Food spoils due to the action of microorganisms and ferments. 4. Due to the lack of gluten this flour is little used for bread making.

**Задание 10.** Переведите слова, обращая внимание на отрицательные приставки.

**Образец:** *discontinue* – прекратить; *undesirable* – нежелательные; *illegal* – незаконный.

Discoloration, disproportion; unexpectedly, unfavourable, unchanged, inactive, incomplete; immemorial, impossible, immortal, illogical; irrational, irregular.

**Задание 11.** Переведите левое определение, выраженное существительным + soluble (free).

**Образец:** *fat-soluble vitamin* – витамин, растворимый в жире.

Water-soluble vitamin, alkali-soluble material, alcohol-soluble substance, acid-free material, cell-free enzymes.

**Задание 12.** Переведите предложения, обращая внимание на особенности перевода левого и правого определения.

**Образец:** *Most fruit trees need one or more spraying to produce good fruit. – Большинство фруктовых деревьев нуждаются в одном или нескольких опылениях для получения хороших фруктов.*

1. This last experiment was the first to show that the oxygen absorbed by the blood contributes to the heat of the body. 2. How many acids and which ones depend on the fat used? 3. The next problem to be solved was the manner they joined together in the natural proteins. 4. Beef liver seems to be the best source of iron for hemoglobin formation. 5. Growing children need a good supply of vitamins A and D. 6. Cream to be frozen should be pasteurized at a relatively high temperature. 7. Honey occupies a respected place among the many foods man consumes. 8. Experiments have shown canned foods possessed the same nutritive value as fresh foods had. 9. The technologists expect the processed cheese to be popular with the consumers. 10. In prehistoric times people found cereals and tried to cultivate them. 11. Louis Pasteur found some microorganisms to alter milk without spoiling it.

**Задание 13.** Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста.

**Образец:** *Food is spoiled:*

a) *by microorganisms;*

b) *by chemical substances;*

c) *by microorganisms and chemical substances.*

1. It is easier to destroy microorganisms:

a) in the active stage;

b) in the resting stage;

c) by high temperatures.

2. Toxicity in foods is brought about by:

a) molds;

- b) microorganisms;
- c) enzymes.

3. Enzymes cause:

- a) spoilage;
- b) ripening;
- c) ripening and spoiling.

**Задание 14.** Прочтите текст, составьте его план и подготовьте пересказ.

### **Refrigeration**

Refrigeration is widely used as a means of maintaining the low temperatures found satisfactory in the storage of perishable foods. Fresh milk, meat and similar foods are kept best just above the freezing point. Certain fruits and vegetables are also kept better when cold, low temperatures extend the keeping period for both underripe and ripe fruits by reducing the enzyme action which causes ripening of underripe fruits and frequently the spoilage of ripe fruits.

Studies indicate that during storage, whether common or cold fresh vegetables and fruits may undergo changes in flavoury texture, and food value. The extent of these changes depends upon the length of time during which they are stored and the conditions under which they are held. The vitamin content may be significantly decreased. This is especially true of ascorbic acid.

Freezing, like cold storage does not destroy the microorganisms and enzymes present in foods. It makes them more or less inactive, however, so that frozen foods, when held in the proper temperature, undergo changes slowly. This applies to the nutritive value as well as to other chemical and physical characteristics.

Fish, poultry meat, vegetables and fruits are preserved by freezing.

Today precooked and prepared foods make up a large portion of the foods to be frozen. They are convenient and often save time.

### **Using Chemical Preservatives**

Certain chemicals are helpful in preserving foods either by retarding or preventing the growth of microorganisms. These may be either added to the product or produced in it by fermentation. Sugar is often used in such quantities as to increase the concentration of the food and make it an unfavourable medium for the organisms. Salt and acid, in the form of vinegar or lemon juice, are other substances added for their preservation action. Not infrequently, the fermentation process is used to produce, within the food itself, acetic or lactic acid that exerts the same preservation action as is obtained by the addition of vinegar. Salt is used as an aid in the preservation of vegetables by fermentation.

Salting of foods was an early method of preservation. Placing foods in brines of certain concentration promotes fermentation, and the foods develop an agreeable flavour. Sugar is used in making jams, jellies, and marmalades.

### **Drying**

Removal of moisture is of benefit in preserving food. Although it is difficult to dry foods to the point of destroying microorganisms, it is comparatively easy to dry foods so that no spoilage takes place. Drying of foods to prevent spoilage does not necessarily mean complete removal of the water, but it does mean concentration to such a point that the liquid is denser than the body fluid of the organisms. When the liquid outside the cell is denser than that inside, the liquid within tends to be removed from the cell, body processes are delayed or prevented. Hence, although the water is present in the food it may not be available to the organisms which might cause spoilage. Drying may retard enzyme action also, but in vegetables, especially the effect of enzymes is sufficient to cause comparatively rapid deterioration. Drying alters greatly the character of the food.

**Задание 15.** Переведите сочетания слов, обращая внимание на то, что приставка *under* + прилагательное (причастие II) означает недостаточную степень качества (действия).

**Образец:** *underripe fruit* – незрелый фрукт.

Underheated product, underpasteurized mixture, undermature dough, underdone roastbeef, understaffed office, underpopulated territory, underloaded car.

**Задание 16.** Измените определения в задании 15 так чтобы они означали чрезмерную степень качества (действия) и переведите словосочетания.

**Образец:** *overripe fruit – перезрелый фрукт.*

**Задание 17.** Переведите сочетания слов, обращая внимание на то, что приставка *pre-* означает заранее произведённое действие.

**Образец:** *predried powder – предварительно высушенный порошок.*

Preheated milk, preground nuts, precooked foods, prerrozen product, prefiltered liquid, precooled mix.

**Задание 18.** Переведите предложения, обращая внимание на способы выражения обстоятельства.

**Образец:** *a) Fruits and vegetables are kept better when cold. – Фрукты и овощи сохраняются лучше, когда холодно.*

1. Frozen foods when held at the proper temperature undergo changes slowly. 2. When viewed under microscope the plant tissue reveals its structure. 3. Some countries must be aware of the problems associated with food irradiation even if not engaged in research problems. 4. When freshly cut the beef is bright red. 5. Slow freezing results in the loss of nutrients when thawed out. 6. Beef of higher quality is firm, fine grained and when touched hardly moistens the finger.

**Образец:** *b) To keep non-acid food for longer time some acid in the form of vinegar or lemon juice should be added to it. – Чтобы сохранить некислотную пищу в течение более длительного времени, к ней следует добавить немного кислоты в виде уксуса или лимонного сока.*

1. In order to kill spoilage agents the food should be heated to 160°F. 2. We sterilize food to store it for longer time. 3. Tins and cans are used to protect sterilized food from bacteria contamination. 4. To have healthy diet you should include minerals and vitamins in your daily meals.

**Образец:** *c) You cannot keep milk without sterilizing it. – Вы не можете хранить молоко без его стерилизации.*

1. It would be impossible to transport meat from Australia to England without using freezing facilities. 2. At low temperatures the changes take place very slowly without causing quick ripening of underripe fruits. 3. The canned foods may be stored for a very long time without undergoing changes which might result in spoilage of the food. 4. The machine is lubricated without being stopped.

**Задание 19.** Переведите предложения с обстоятельством или определением, выраженным инфинитивом:

**Образец:** *To extend the keeping period of ripe fruit is not an easy task.* – *Продлить срок хранения спелых фруктов – непростая задача.*

1. To extend the keeping period of ripe fruits they must be kept just above the freezing point. 2. To make the food unfavourable medium for bacteria sugar or salt may be added to it. 3. To make the food unfavourable medium for bacteria means to protect it from spoilage. 4. To make the food unfavourable medium for bacteria it is necessary to use some preserving substances. 5. To protect sterilized food from bacteria contamination was the main problem for those who invented canning process. 6. Today precooked foods make up a large portion of foods to be frozen. 7. The meat to be frozen is transported into the freezing chamber. 8. To be stored for a long period meat must be frozen. 9. They developed the methods to be used for egg preservation. 10. The method you read about is to be used for egg preservation.

**Задание 20.** Прочтите и переведите слова, имеющие общий корень в английском и русском языках.

**Образец:** *delegation* – *делегация.*

Delegate, delegation, radiation, toxic, toxicity, ion, to ionize, to recommend, recommendation, limit, limited period, bacon, dose, to discuss, discussion, international organization, to regulate, regulations.

**Задание 21.** Подготовьте глоссарий по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

## Тест № 8



Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:** *What term is used for keeping quality of any food?*

- a) *Drying.*
- b) *Canning.*
- c) *Pasteurization.*
- d) ***Preservation.***

1. What is the earliest and the most simple method of food preservation?

- a) Drying.
- b) Salting.
- c) Freezing.
- d) Pasteurization.

2. What are the main preservatives?

- a) Lactic acid, sugar, apple acid.
- b) Salt, sugar, vinegar.
- c) Emulgator, stabilizer, salt.
- d) Apple acid, lactic acid, stabilizer.

3. What are the main methods of heat preservation of food?

- a) Drying, smoking.
- b) Smoking, pasteurization.
- c) Drying, pasteurization.
- d) Pasteurization, sterilization.

4. What food products can be sterilized?

- a) Milk, beer, fruits.
- b) Meat, fish, milk.
- c) Jam, fruit, wine.
- d) Fruit, jam, wine.

5. What is the best method of keeping vitamins in food?

- a) Drying.
- b) Pasteurization.
- c) Freezing.
- d) Salting.

6. What are the optimal conditions for the growth and the development of most of microorganism?

- a) Cold, moisture.
- b) Moisture, warmth.
- c) Dryness, warmth.
- d) Cold, dryness.

7. What food products can be preserved by using sugar?

- a) Fish, milk.
- b) Vegetables, milk.
- c) Berries, fruits.
- d) Berries, vegetables.

8. What is the most effective method of destroying bacteria?

- a) Sterilization.
- b) Freezing.
- c) Salting.
- d) Pasteurization.

9. What method of food preservation must be used for keeping quality of liquors (milk, beer, wine)?

- a) Freezing.
- b) Pasteurization.
- c) Cooling.
- d) Sterilization.

10. What oils are referred to edible ones?

- a) Butter, cocoa, cotton.
- b) Fusel, sunflower, soybean.
- c) Olive, sunflower, soybean.
- d) Cocoa, cotton, fusel.

## Unit 9. FUNDAMENTALS OF FOOD PRODUCTION

**Тема:** Основы производства продуктов питания.

**Грамматика:** Прилагательное. Степени сравнения (§10 п. Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

to sustain	[sə'steɪn] v	поддерживать,
unpalatable	[ʌn'pælətəb(ə)l] a	невкусный, неприятный
domain	[də'meɪn] n	область, сфера
distribution	[dɪstrɪ'bju:ʃn] n	распределение
labeling	['leɪblɪŋ] n	маркировка
preservation	[prezə'veɪʃn] n	сохранение, консервирование
affordability	[əfə:drɪ'bɪlɪtɪ] n	доступность
pivotal	['pɪvətəl] a	основной
organoleptic	[ɔ:gənəʊ'leptɪk] a	органолептический
irradiation	[ɪreɪdɪ'eɪʃn] n	облучение
pulsed electric fields	['pʌlst ɪ'lektrɪk fi:ldz]	импульсные электрические поля
vineyard	['vɪnjəd] n	виноградник
margin	['mɑ:dʒɪn] n	прибыль
acidification	[ə'sɪdɪfɪ'keɪʃn] n	подкисление, закисление
hygiene	['haɪdʒi:n] n	гигиена

**Задание 1.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** (A) качество – (B) quality

A	B
зелень	chemistry
питание	biotechnology
влажность	engineering
гриб	nutrition
биотехнология	additives
зерновые	greens
разработка	cereals
добавки	mushroom

засолка	humidity
ХИМИЯ	salting

**Задание 2.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите следующие слова:

method ['meəed] n  
microbiologically [maɪkrəʊbaɪ'ɒlədʒɪklɪ] adv  
machines [mə'ʃi:nz] n  
industry ['ɪndəstrɪ] n  
management ['mænɪdʒmənt] n  
fermentation [fɜ:men'teɪʃn] n  
provider [prə'vaɪdə] n

**Задание 3.** Прочтите данные словосочетания и переведите их на русский язык.

**Образец:** *quality control* – контроль качества.

Processing food, food manufacturing, canned products, high pressure processing, fishing industry, farming industry, fungal industry, cocoa industry, brewing industry, brewing industry.

**Задание 4.** Прочтите и переведите слова исходя из значений, данных в скобках.

**Образец:** *principal* (*principle* – основа) – основной.

Attractive (to attract – привлекать); desirable (desire – желание); packaging (to package – упаковать); baking (to bake – выпекать); biological (biology – биология); heating (to heat – нагревать); agricultural (agriculture – сельское хозяйство).

**Задание 5.** Переведите следующие слова, учитывая значение суффикса -able, -ive, -ic, -al, -ous, которые образуют прилагательное от глагола или существительного.

**Образец:** *unacceptable* – неприемлемый.

Analytical, acceptable, mechanical, basic, various.

**Задание 6.** Прочтите и переведите текст.

## Food industry

The fundamental necessity for food is to sustain life. The principal reason for the processing food is to make it microbiologically safe to eat. Processing foods can transform unpalatable or unacceptable raw materials into attractive and desirable products.

Food technology is a very vast domain concerning with the production and processing of food. It is a branch of science that deals with the methods used in packaging, production, quality management, distribution, processing, labeling, and preservation of food products.

Food manufacturing is the mass production of food products from raw animal and plant materials, using principles of food technology.

The use of machines in the food industry also ensures quality and affordability.

Fields of study related to food technology can include:

- ✓ analytical chemistry,
- ✓ biotechnology,
- ✓ engineering,
- ✓ nutrition,
- ✓ quality control,
- ✓ food safety management.

Processed food includes: eggs, dairy, baking, cereals, soft drinks, snack foods, frozen foods, confectionary, fresh produce, tea and coffee, canned products, wine and beer, and prepared vegetables.

Food technology plays a pivotal role in making all the various processes these foods go through safer, more cost efficient and more energy efficient, from the farm right to the customers.

The main processes used to produce foods of satisfactory biological standards and acceptable eating quality, are mechanical processes, heating, cooling, the use of additives, and fermentation processes. Each of these has a range of effects on the organoleptic properties of food. Recent developments in food processing methods include aseptic processing, irradiation (non-thermal), pulsed electric fields (non-thermal) and high pressure processing (non-thermal).

The food industry is made up of the following sectors: meat industry, fishing industry, growing of fruits and vegetables, farming industry (sowing and cultivation of cereals, vegetables and greens), fungal industry (grow edible mushrooms), sugar industry, cocoa industry, wine industry

(the exploitation of vineyards and winemaking), brewing industry, water industry, bakery industry, oil industry, dairy industry.

The food industry also includes food producers (people who grow food); food manufacturers (people who make food products); food distributors (people who supply foods to shops, restaurants, schools, hospitals); food retailers (people who sell food); food providers (people who cook and sell food in restaurants, canteens, etc.).

The food industry comprises the following basic processes:

**Reception of food.** Coming from the agricultural sector, the food reaches the industry and there selection and discard tasks are involved, to guarantee a certain minimum quality control.

**Food storage.** The raw material must then be housed in such a way that it is preserved as best as possible over time, for which it is necessary to control humidity, temperature, etc. Inventories are then carried out to determine the possible production margins and the raw material is classified according to its characteristics.

**Food processing.** This stage can be as diverse and distinct as processed foods are, since each has its complexity and needs. In this stage, in any case, the transformation of the raw material begins to obtain processed or semi-processed foods: mixing, cooking, etc.

**Food preservation.** In order for the processed products to remain intact until they reach the final consumer, various techniques must be used, which can range from simple refrigeration, to salting, dehydration, pasteurization, sterilization or acidification, or even the addition of preservatives. artificial chemicals.

**Food service.** The end point of the chain, where the establishments deliver the food to their potential consumers. These can be supermarkets or restaurants, and in both cases they must obey hygiene and health techniques.

**Задание 7.** Составьте утверждение, соответствующее содержанию текста:

5. The food industry is ... .
6. Food technology is ... .
7. The main processes used to produce foods ... .
8. The food industry is made up of ... .
9. The food industry is includes ... .

**Задание 8.** Дайте ответы на вопросы.

1. What is food technology?
2. What is food industry?
3. What does food technology deal with?
4. What are the main processes used to produce foods?
5. What are the sectors in food industry?
6. What are the basic processes comprised in the food industry?

**Задание 9.** Найдите в тексте английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний.

**Образец:** food producer – *производитель продуктов питания.*

Производители продуктов питания, дистрибьюторы продуктов питания, розничные торговцы продуктами питания, поставщики продуктов питания, прием пищевых продуктов, хранение пищевых продуктов, пищевое производство, консервирование пищевых продуктов, продовольственная служба.

**Задание 10.** Прочтите и переведите слова, имеющие общий корень в английском и русском языках.

**Образец:** *restaurants* – *рестораны.*

Principal, fundamental, to transform, methods, materials, products, technology, mass, production, machines, industry, biotechnology, engineering, control, coffee, wine, processes, energy, standards, fermentation, effects, electric, non-thermal, sectors, cultivation, cocoa, basic, to guarantee, minimum, temperature, characteristics, salting, pasteurization, sterilization.

**Задание 11.** Переведите предложения, обращая внимание на сравнительную и превосходную степени имени прилагательного.

**Образец:** *Farmers are interested in cheaper fertilizers of the highest quality.* - Фермеры заинтересованы в более дешевых удобрениях самого высокого качества.

1. The northern regions of Russia are *less suitable* for crop farming than the central regions.
2. The mechanization of agriculture in some African countries is *worse* than in Asian countries.
3. It was *easier* to cultivate this new field than the farmer had thought.

4. Nowadays we use *more modern* machinery than ten years ago.
5. Some cattle breeds require *hotter* climate for growth than others.

**As...as; not so ... as; the ... the.**

**Образец:** *The better animal physiological functions are studied, the sooner scientists can control them for practical purposes.* - *Чем лучше будут изучены физиологические функции животных, тем скорее ученые смогут контролировать их в практических целях.*

1. Food industry output should be as high as possible.
2. Vitamin C is not as widely distributed in foods as most other vitamins.
3. The solid portion of vegetables contains proteins and carbohydrates, as well as some amounts of mineral salt and vitamins.
4. The better farm animals are fed, the longer is their life productivity.
5. Minerals are not so important to normal growth and development of humans as proteins.

**Задание 12.** Заполните пропуски словами: a) manufacturing; b) humidity; c) **food service**; d) snack foods, wine and beer; e) heating, cooling; f) food; g) aseptic, irradiation, pulsed electric.

**Образец:** *Processing foods can transform unpalatable or unacceptable raw materials into attractive and desirable products.* – *Переработка пищевых продуктов может превратить невкусное или неприемлемое сырье в привлекательные и желанные продукты.*

1. Recent developments in food processing methods include ... processing, ... (non-thermal), ... fields (non-thermal) and high pressure processing (non-thermal).
2. Food ... is the mass production of food products from raw animal and plant materials, using principles of food technology.
3. The main processes used to produce foods of satisfactory biological standards and acceptable eating quality, are mechanical processes, ..., ..., the use of additives, and fermentation processes.
4. The raw material must then be housed in such a way that it is preserved as best as possible over time, for which it is necessary to control..., temperature, etc.



5. ... is the end point of the chain, where the establishments deliver the food to their potential consumers.

6. Processed food includes such components as dairy, baking, cereals, soft drinks, ..., frozen foods, confectionary, canned products, ..., and prepared vegetables.

7. Various processes have a range of effects on the organoleptic properties of ... .

**Задание 13.** Прочтите текст, составьте его план и подготовьте пересказ.

### **Classification of equipment for processing industries**

The classification of processing equipment is carried out according to the following criteria:

- ✓ by the nature of the impact on the processed product;
- ✓ by the structure of the work cycle;
- ✓ by the degree of mechanization and automation;
- ✓ by the principle of combination in the production flow;
- ✓ by functional feature.

In addition to the listed criteria, each type of equipment has specific features.

Depending on the nature of the impact on the processed product, technological equipment is divided into apparatus and machines.

According to the structure of the working cycle, the equipment can be batch, semi-continuous and continuous.

In batch equipment, the product is exposed for a certain time, after which it is unloaded.

In the equipment of semi-continuous (cyclic) action, the loading of the product and the impact on it are carried out continuously throughout the entire working cycle, and the unloading is carried out at certain intervals.

In continuous equipment, loading, processing and unloading of the product are carried out simultaneously.

In the process of operation, technological equipment performs not only basic (grinding, mixing, boiling, etc.), but also secondary (loading, moving, control, unloading, etc.) operations. Depending on the degree of mechanization and automation of these operations, the equipment is non-automatic, semi-automatic and automatic. In non-automatic (simple)

equipment, secondary, as well as some of the main operations, are performed manually.

There are the following enlarged groups and subgroups of equipment:

1. Equipment for preparing raw materials for processing: for cleaning and sorting; washing and humidification; grain peeling.

2. Separation machining equipment: for crushing and grinding; separation of grain grinding products; separation of suspended solid and colloidal particles from liquid heterogeneous systems; separation of the liquid phase.

3. Connection machining equipment: for mixing in order to obtain liquid, bulk, doughy semi-finished products and finished products; molding by extrusion, stamping.

4. Equipment for carrying out heat and mass transfer process: for carrying out thermal processes; conducting mass transfer processes; drying and dehydration; boiling; baking and roasting; cooling and freezing.

5. Equipment for microbiological processes: for malting; obtaining biomass; obtaining secondary metabolites.

6. Equipment for finishing operations: for the sanitization of containers; dosing and capping; inspection and labeling.

7. Equipment for processing crop products.

8. Equipment for processing livestock products: meat processing equipment and milk processing equipment.

Meat processing equipment includes: slaughter line for livestock and poultry; equipment for primary processing of pig carcasses; processing products of slaughter of livestock and poultry; mechanical processing of raw meat; heat treatment of raw meat; packaging of meat and meat products.

Milk processing equipment includes: for transportation, acceptance and storage of milk; mechanical processing of milk; heat treatment of milk; production of butter; cottage cheese production; cheese production; production of ice cream; production of condensed milk products; production of dry dairy products; filling and packaging of milk and dairy products.

**Задание 14.** Подготовьте глоссарий по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 15.** Подготовьте презентацию на английском языке и расскажите о любой отрасли пищевой промышленности (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 16.** Используйте правильную форму глагола в скобках в активном залоге. Переведите предложения на русский язык.

**Образец:** *In early times people (to begin) domesticating wild animals. – In early times people **began** domesticating wild animals. – В давние времена люди начали одомашнивать диких животных.*

1. I think the farmer (to increase) the yields of crops next year. 2. The scientists from our laboratory (to present) interesting reports at the conference recently. 3. Last year the farmers (not to rely) on feeds from pastures and (to grow) additional crops for their livestock. 4. The cow (convert) large quantities of different grasses into milk which (to be) a valuable product. 5. As our agronomist (to recommend) we (to spread) manure on this field now. 6. People (to keep) domesticated animals either in barns or on pastures. 7. The production of dairy products constantly (to increase) in Russia at present. 8. What animals (to use) people as draft animals in the 18th century? 9. If ecologists (not/to make) soil and water analyses, they (not/to be able) to estimate the environmental pollution. 10. For many centuries people in Africa (to breed) camels, but even now a white camel (to be) an exotic animal.

## Тест № 9

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

*Образец:* *What term is used for keeping quality of any food?*

- a) *Drying.*
- b) *Canning.*
- c) *Pasteurization.*
- d) ***Preservation.***

1. Fields of study related to food technology can include ...?

- a) analytical chemistry, biotechnology, engineering, nutrition, etc.
- b) quality control, biotechnology, food manufacturers, etc.
- c) processing, irradiation, pulsed electric fields, high pressure processing, etc.

d) analytical chemistry, biotechnology, snack foods, nutrition, etc.

2. Connection machining equipment is for:

- a) for carrying out thermal processes;
- b) for crushing and grinding;
- c) for mixing in order to obtain liquid, bulk, doughy semi-finished products and finished products;
- d) for the sanitization of containers; dosing and capping.

3. According to the structure of the working cycle, the equipment can be:

- a) batch, semi-continuous and continuous.
- b) finished, semi-continuous and continuous.
- c) semi-batch, semi-continuous and continuous.
- d) batch, semi-continuous and finished.

4. The food industry comprises the basic processes:

- a) reception of food, food storage;
- b) food processing, food preservation;
- c) food service, reception of food;
- d) all of them.

5. The food industry includes:

- a) food manufacturers and food producers;
- b) food distributors and food retailers;
- c) food manufacturers and food providers;
- d) all of them.

6. The main processes used to produce foods of satisfactory biological standards and acceptable eating quality are:

- a) mechanical processes, heating, cooling and fermentation processes;
- b) mechanical processes, heating, cooling, the use of additives, and fermentation processes;
- c) mechanical processes, cooling, the use of additives, and fermentation processes;
- d) mechanical processes, heating, the use of additives, and fermentation processes.

7. The food industry is made up of ... sectors:

- a) 13;
- b) 12;
- c) 11;
- d) 10.

8. Food manufacturing is the ...production of food products from raw animal and plant materials, using principles of food technology.

- a) various;
- b) important;
- c) personal;
- d) mass.

9. The principal reason for the processing food is to make it microbiologically safe to... .

- a) eat;
- b) sell;
- c) produce;
- d) make.

10. What is the end point of the chain, where the establishments deliver the food to their potential consumers?

- a) food preservation;
- b) food storage;
- c) food service;
- d) reception of food.

## Unit 10. FOOD SAFETY AND PRODUCT QUALITY MANAGEMENT

**Тема:** Управление безопасностью пищевых продуктов и качеством продукции.

**Грамматика:** Modal Verbs. (§3 Грамматического приложения)

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

to strive	[straɪv] v	добиваться
hygiene	['haɪdʒi:n] n	гигиена
application	[æplɪ'keɪʃn] n	применение
to carry out	[tu: 'kæri aʊt] v	осуществлять
to consume	[kən'sju:m] v	потреблять
to determine	[dɪ'tɜ:mɪn] v	определять
to ensure	[ɪn'ʃʊə] v	обеспечить
to maintain	[meɪn'teɪn] v	поддерживать
description	[dɪs'krɪpʃn] n	описание
prevention	[prɪ'venʃn] n	предотвращение
equipment	[ɪ'kwɪpmənt] n	оборудование
storage	['stɔ:ɪdʒ] n	место хранения
occupy	['ɒkjʊpaɪ] v	занимать
measurement	['meʒəmənt] n	измерение
expertise	[ekspɜ:'ti:z] n	экспертиза
evaluation	[ɪvælju'eɪʃn] n	оценка
requirement	[rɪ'kwaɪəmənt] n	требование

**Задание 1.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите следующие слова:

high-quality	[haɪ'kwɒlɪtɪ]
health	[helθ]
product	['prɒdʌkt]
management	['mænɪdʒmənt]
international	[ɪntə'næʃnəl]
standards	['stændəds]
scheme	[ski:m]
principle	['prɪnsɪp(ə)l]

use	[ju:s]
to create	[kri'eit]
to consist of	['kɒnsɪst ɒv]
testing	['testɪŋ]
object	['ɒbdʒekt]
cycle	[saɪkl]
indicator	['ɪndɪkeɪtə]
level	[levl]
stage	[steɪdʒ]

**Задание 2.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** еда (A) – food (B).

<b>A</b>	<b>B</b>
влиять	manufacturer
формирование	safety
качество	enterprise
рецепт	certification
manufacturer	hazard
подтверждение	quality
сертификация	activities
предприятие	life
состав	condition
условие	formation
безопасность	defect
жизнь	attestation
риск	to influence
деятельность	recipe
дефект	composition

**Задание 3.** Прочтите и переведите слова, имеющие одинаковый корень в английском и русском языках.

**Образец:** [ɪks'perɪmənt] – эксперимент.

[ 'prɒdʌkt], [ 'ɒbdʒekt], [ 'stændəd], [ 'sɪstɪm], [ 'pɒpjələ],  
[sɜ:tɪfɪ'keɪʃn], [ski:m], [ 'ɪndəstri], [ 'prɪnsɪp(ə)l], [ɔ:gənəɪ'zeɪʃn], [saɪkl],  
[ 'ɪndɪkeɪtə], [ 'fæktə], [ 'prəʊsəs], [ 'mekənɪzəm].

**Задание 4.** Прочтите и переведите слова исходя из значений слов, данных в скобках.

**Образец:** *maintenance (to maintain – поддерживать, сохранять).*

Management (to manage – управлять), implementation (to implement – исполнять), certification (to certify – удостоверить), consumers (to consume – потреблять), interrelated (related – связанный), description (to describe – описывать), prevention (to prevent – предотвращать), technological (technology – технология).

**Задание 5.** Найдите в приведенном ниже списке слова, соответствующие следующим определениям.

**Образец:** *Food – material, especially carbohydrates, fats, and proteins, that an organism uses for energy, growth, and maintaining the processes of life. Plants, algae, and some bacteria make their own food through photosynthesis, while animals and most other organisms obtain food by consuming other organisms or organic matter.*

Product, standard, certification, quality, recipe, equipment

- having a high degree of excellence.
- a set of tools, devices, kit, etc, assembled for a specific purpose, such as a soldier's kit and weapons.
- an item that is made or refined and marketed.
- a set of instructions for making something.
- serving as or conforming to an established or accepted measurement or value.
- the act of certifying or state of being certified.

**Задание 6.** Переведите на английский язык слова и выражения.

**Образец:** *to control – контролировать.*

управление безопасностью пищевых продуктов –  
жизни людей –  
безопасные продукты для здоровья –  
международные стандарты –  
общие принципы гигиены пищевых продуктов –  
требуемый уровень –  
жизненный цикл продукта –  
предотвращение дефектов –



**Задание 7.** Вставьте *some* или *any*. Переведите предложения на русский язык:

**Образец:** *Do you know any exotic animals?* – Знаете ли вы каких-нибудь экзотических животных?

1. There are ... new varieties of potato in which farmers are especially interested.
2. The farmer does not use ... additional workers on his farm.
3. It is important for ... farmer to provide his animals with valuable feeds.
4. Are there ... ruminant animals suitable for this area?
5. ... herbivorous animals such as cows and goats can convert grasses into milk.
6. They raise ... breeds of dairy cattle but there are not ... beef cattle on his farm.
7. Are there ... draft animals on this farm?
8. We don't have ... horses there.
9. These crops need ... nitrogen.
10. These animals don't need ... additional feeds in their rations.

**Задание 8.** Вставьте нужную форму *much, many, few, little, a few, a little*. Перевести на русский язык.

**Образец:** *How many sheep are there in the picture?* – Сколько овец изображено на картинке?

1. In ... poor African countries farmers are still using cows as draft animals.
2. We don't have ... money, so we can't repair the old dairy machines.
3. It is necessary to buy ... feed for our cattle.
4. ... experiments have been conducted with laboratory animals.
5. ... cats and dogs are kept in isolated buildings.

**Задание 9.** Прочтите и переведите предложения на русский язык. Обратите внимание на разные формы глаголов.

**Образец:** *The milk yields have fallen and some animals have become sick..* – Надой молока упали и некоторые животные заболели.

1. Nowadays farmers are trying to satisfy the people's requirements in highly nutritive products.
2. Farmers often produce high-quality butter and cream from milk.
3. Recently, several organizations have established conservation programmes for endangered domestic breeds of cattle, sheep and swine.
4. Many naturalists have studied aspects of animal behaviour through the centuries.
5. In 1949 Frisch established that bees use the sun as a compass.

**Задание 10.** Прочтите и переведите текст, пользуясь словарём.

### **Food safety and product quality management**

Food safety management is relevant at all times. Food has always been one of the most important components in people's lives. Consumers are interested in getting only high-quality and safe products for health, and manufacturers, in turn, strive to ensure this. To ensure product safety and quality, food industry enterprises implement management systems based on international standards.

The most popular standards/certification schemes that food industry enterprises in Russia strive to meet are:

✓ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) "General principles of food hygiene". Hazard Analysis and Critical Control Points System and Guidelines for its Application.

✓ ISO (International Organization for Standardization) 22000:2018 / GOST R ISO 22000-2019 Food Safety Management Systems.

✓ FSSC (Food Safety System Certification) 22000 Food Safety Management Systems.

Product quality management is understood as the activities carried out to create, use, consume, determine, ensure, and maintain the required level of product quality. The product quality management mechanism consists of a set of interrelated management objects and entities, management principles, methods, and functions used at different stages of the product life cycle, and different levels of quality management. In this case, indicators and descriptions of product quality, factors and conditions affecting their level, as well as processes of formation of product quality at different stages of the product life cycle are the direct objects of management.

Special subsystems of the product quality control mechanism include standardization, product testing, prevention of defects in production, attestation, and certification.

The following factors influence the quality of food products: the balance of the recipe; composition and parameters of raw materials and packaging; production processes, technological equipment and personnel qualifications; organization of production control and testing and analysis of products; conditions of storage, transportation and sale.

A special place in ensuring the quality of food products is occupied by control, which includes:

- carrying out measurements, expertise, tests;
- evaluation of one or more product characteristics;
- comparison of the results obtained with the established requirements.

### **Keeping food products safe to eat**

Every year, thousands of people suffer from food poisoning. Food poisoning is caused by toxins, which are produced in the food by tiny forms of life called micro-organisms. There are three main types of micro-organisms:

- bacteria;
- moulds;
- yeasts.

Not all bacteria, moulds and yeasts are harmful. Some are used in foods. For example, bacteria are used to make yogurt, moulds are used to make some cheeses, and yeast is used to make bread. Harmful micro-organisms are called pathogenic micro-organisms or pathogens.

Micro-organisms are very small and they are found in many different places, for example water, air, soil, dust, skin, the nose, throat and mouth, sewage, rubbish, animals, foods. This means that they can easily contaminate food.

If micro-organisms are given the right conditions – i.e. temperature, moisture and food – they will grow and multiply quickly.

As they do so, they produce toxins, which can make people very sick if they eat food. Very perishable foods are the most likely to be contaminated by micro-organisms and associated with food poisoning.

Although it is often impossible to see whether food has been contaminated with bacteria, it is usually possible to see moulds. Yeasts often ferment foods (break down the sugars in them to CO<sub>2</sub> gas and alcohol), so that the food tastes "fizzy" and "off".

Food poisoning caused by bacteria include *E.Coli* 0157, *Salmonella* and *Campylobacter*.

To help make sure that the food we eat is safe, the food industry has to follow certain rules and regulations.

**Задание 11.** Ответьте на вопросы по тексту.

1. What are the most popular standards or certification schemes for food industry enterprises in Russia?
2. What is product quality management?
3. What does the product quality management mechanism consist of?
4. What factors influence the quality of food products?
5. What does control in ensuring the quality of food products include?

**Задание 12.** Выберите утверждение, соответствующее содержанию текста.

**Образец:**

*Consumers are interested in:*

- d) *getting only low-quality and safe products for health;*
- e) *getting only quality and safe products for health;*
- f) ***getting only high-quality and safe products for health.***

1. Food has always been one of the most important components in:

- d) people's work;
- e) food industry;
- f) people's lives.

2. A set of interrelated management objects and entities, management principles, methods, and functions used at different stages of the product life cycle is:

- d) Standards/certification schemes;
- e) The product quality management mechanism;
- f) Special subsystems of the product quality control mechanism.

3. Special subsystems of the product quality control mechanism include:

- d) standardization, product testing, defects in production, and certification;
- e) standardization, prevention of defects in production, attestation, and standards;

f) standardization, product testing, prevention of defects in production, attestation, and certification.

4. There are three main types of micro-organisms:

- a) bacteria, yeasts, moulds;
- b) bacteria, pathogens, moulds;
- c) bacteria, yeasts, defects.

**Задание 13.** Переведите следующие словосочетания.

**Образец:** *пройти серию тестов/исследований – to go through a series of tests/studies.*

To be used and made into smth, to provide smbd with smth, to encourage smbd to do smth, in good condition, on a large scale, to prevent smth from smth, to improve the product, to need a new product, to be/look like, to develop a new product, to make a new product, to judge the product, to put the product on sale/ to sell the product, to check the stages of production, to advertise a new product, to move from one place to another.

**Задание 14.** Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на модальные глаголы.

**Образец:** *Some symptoms such as high temperature or fever may be noticed even by a non-specialist. - Некоторые симптомы, такие как высокая температура или лихорадка, может заметить даже не специалист.*

1. A farmer must separate a sick animal immediately from the other animals in the herd.

2. A national breeding association is to publish the official record of the pedigree of purebred horses and dogs every year.

3. During the recent decades some species of animals had to move to new places and adapt to new environment conditions.

4. All animals and birds which are imported from foreign countries must be under severe quarantine for some period of time to prevent the introduction of any infections.

5. Scientists ought to carry out many experiments before the animal cloning may become a routine procedure in the breeding of farm animals.

6. If the weather is windy and rainy hill sheep and cattle will have to stop grazing to look for grounds and shelter.

7. According to the agreement with a farmer, a veterinary surgeon is to examine farm animals regularly.

8. Livestock often eat forage and other food sources that humans are not able to eat, and convert them to types of food that humans can consume.

9. In order to maintain animals in healthy condition, each farmer must follow certain sanitary requirements.

10. During the Ice Age in order to survive, animals had to adapt to colder environmental conditions.

**Задание 15.** Составьте план выступления и подготовьте информационное сообщение на английском языке об Управлении безопасностью пищевых продуктов и качеством продукции (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 16.** Подготовьте презентацию, в которой дайте краткую характеристику Управлению качеством продуктов (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

**Задание 17.** Подготовьте кроссворд по пройденной теме (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

## Тест № 10

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:** *Scientists ought to carry out many experiments ... the animal cloning may become a routine procedure in the breeding of farm animals.*

- a) after;
- b) by;
- c) during;
- d) before.

1. Food safety management is relevant ... all times.

- a) after;
- b) by;

- c) during;
- d) at.

2. Consumers are interested ... getting only high-quality and safe products ... health.

- a) in/for;
- b) by/for;
- c) for/by;
- d) at/for.

3. Micro-organisms ... very small and they ... found in many different places.

- a) is/are;
- b) are/are;
- c) are/is;
- d) is/is.

4. It is often impossible to see ... food has been contaminated ... bacteria, it is usually possible to see moulds.

- a) if/with;
- b) whether/on;
- c) whether/with;
- d) in/with.

5. If micro-organisms ... the right conditions they will grow and multiply quickly.

- a) gives;
- b) give;
- c) are given;
- d) is given.

6. Very perishable foods are the most likely to be contaminated ... micro-organisms and associated ... food poisoning.

- a) with/by;
- b) by/with;
- c) on/with;
- d) with/for.

7. Harmful micro-organisms ... pathogenic micro-organisms.

- a) are called;
- b) is called;
- c) have called;
- d) has called.

8. Every year, thousands ... people suffer ... food poisoning.

- a) of/with;
- b) for/on;
- c) of/from;
- d) by/with.

9. A farmer must separate a ... animal immediately from the other animals in the herd.

- a) healthy;
- b) weak;
- c) sick;
- d) strong.

10. During the Ice Age in order to survive, animals ... to adapt to colder environmental conditions.

- a) has;
- b) have;
- c) are;
- d) had.



## Unit 11. FERMENTATION INDUSTRY: BEER AND BREWING

**Тема:** Бродильное производство: пиво и пивоварение.

**Грамматика:** Герундий (§6 Грамматического комментария).

**Лексика:** Лексический минимум по теме.

### Vocabulary

glycerol	[ˈglɪs(ə)rəl] n	глицерин
barley	[ˈbɑːli] n	ячмень
oat	[əʊt] n	овес
millet	[ˈmɪlɪt] n	просо
sorghum	[ˈsɔːgəm] n	сорго
barrel	[ˈbærəl] n	бочка
beer	[biə] n	пиво
cassava	[kəˈsɑːvə] n	маниока
brewing	[ˈbruːɪŋ] n	пивоварение
germination	[dʒɜːmɪˈneɪʃn] n	прорастание
kilning	[ˈkɪlnɪŋ] n	<u>печная сушка</u>
lautering	[ˈləʊndərɪŋ] n	<u>процесс сцеживания пива</u>
riboflavin	[riboflavin] n	<u>витамин В</u>
nicotinic acid	[nɪkəˈtɪnɪk ˈæsɪd] n	никотиновая кислота
to clarify	[ˈklærɪfaɪ] v	осветлять, очищать
to corn	[kɔːn] v	осветлять, очищать
carbon dioxide	[ˈkɑːbən daɪˈɒksaɪd] n	углекислый газ
alcohol	[ˈælkəhɒl] n	алкоголь
hops	[hɒps] n	хмель
germ	[dʒɜːm] n	росток
malt	[mɔːlt] n	солод
malt adjunct	[mɔːlt ˈædʒʌŋkt] n	солодовая добавка
to mash	[mæʃ] v	затирать солод
mature	[məˈtʃʊə] adj	созревший
residue	[ˈrezɪdjuː] n	осадок
wheat	[wiːt] n	пшеница
wort	[wɜːt] n	сусло

**Задание 1.** Не прибегая к помощи словаря, прочтите и переведите слова, имеющие общий корень в английском и русском языках.

**Образец:** *alcoholic* – *алкогольный*.

proteins, minerals, protein, concentrations, potatoes, temperature, commercial, traditional lines, consistency, chemical reactions, aroma, bacterial, membrane.

**Задание 2.** Подберите эквиваленты.

**Образец:** *material* (A) – *материал* (B).

A	B
constituents	зерна
carbohydrates	крахмалистые корнеплоды
proteins	резкая остановка
grains	вкус, аромат
starchy roots	сосуд
to steep	ароматические эфиры
abrupt halt	углеводы
colour	дрожжи
flavour	составляющие компоненты
vessel	выпадать в осадок
yeasts	цвет
aromatic esters	вымачивать
to flocculate	белки

**Задание 3.** Подберите определение к каждому слову.

**Образец:** *temperature* – *the measured amount of heat in a place or in the body.*

wort	a <u>type of grain</u> used for making <u>food</u> and <u>alcoholic drinks</u> .
carbohydrates	a <u>liquid produced</u> from the <u>grain</u> when making <u>beer</u> or <u>whiskey</u> .
proteins	one of the many <u>substances found</u> in <u>food</u> such as <u>meat, cheese, fish</u> or <u>eggs</u> , that is <u>necessary</u> for the <u>body to grow</u> and be <u>strong</u> .
beer	or <u>starch</u> , that <u>provide</u> the <u>body</u> with <u>energy</u> , or <u>foods containing</u> these <u>substances</u> such as <u>bread, potatoes, pasta</u> , and <u>rice</u> .

barley	an <u>alcoholic drink</u> made from <u>grain</u> , or a <u>glass</u> or <u>container</u> of this <u>drink</u> .
--------	---

**Задание 4.** Проверьте, помните ли вы значения следующих слов. Прочитайте вслух и переведите на русский язык.

**Образец:** *grains* - зерна.

Beer, a brewing method, constituents, carbon dioxide, alcohol, carbohydrates, proteins, minerals, nicotinic acid, corn, wort, fermentation.

**Задание 5.** Назовите части речи, от которых образованы следующие слова.

**Образец:** *alcoholic* (прил.) – алкогольный; образованно от *alcohol* (сущ.) – алкоголь.

Brewing, constituent, relatively, concentrations, malting, producing, traditional, drying, raising, bacterial.

**Задание 6.** Переведите следующие словосочетания на русский язык.

**Образец:** *the most popular drinks* – самые популярные напитки.

An alcoholic beverage, a chemical process, important vitamins, a variety of cereal grains, sweet potatoes, malting process, chemical reactions, a predetermined period, special beer yeast, undesirable substances.

**Задание 7.** Прочтите и переведите текст, используя словарь, приведённый в конце учебного пособия.

### **Beer and brewing**

Beer is an alcoholic beverage made from grain by a brewing method that involves fermentation, a chemical process that converts starch to alcohol. The chief constituents of beer are water, carbon dioxide, alcohol, carbohydrates, proteins, minerals. In addition there are a number of important vitamins of the B-complex present in relatively high concentrations, especially riboflavin and nicotinic acid. Beer is made from a variety of cereal grains – primarily barley, but also wheat, oats, rice, millet, corn (maize),

and sorghum. Starchy roots such as sweet potatoes and cassava are also used to make some beers.

Variations in the time and temperature of the malting process produce different colours of malt, with darker malts producing darker beers.

While much of the present day commercial brewing process follows traditional lines, the need for product consistency has made some very precise procedures necessary. It all begins with the malting of the barley. First, the barley grains are steeped for two or three days.

Steeping is the alternate moistening and drying of the grains to prepare them for germination. The moistened barley is then laid out on the floor at roughly room temperature for between four and six days.

This stage is brought to an abrupt halt by raising the temperature to about 65°C in a process known as 'kilning'. The temperature and duration of the kilning will determine the colour and flavour of the malt and consequently the beer.

Once this is all done, the grains are malted. The malted grains are then mashed. First the grains are crushed before being poured into a large vessel – the mash tun – with hot water at 55°C. In Belgium a mix of different types of malt is generally used, sometimes using wheat, wheat malt or other cereals. The temperature is gradually raised to about 75°C to activate the enzymes that will convert the starch into sugars and the proteins into amino acids. The resultant mash is then filtered through the malt husks that have settled at the bottom of the mash tun.

This process is known as “lautering” and the resulting liquid is now known as wort. The residual grain is no longer needed and is generally used for animal feed.

The wort goes into a large tank known as “a copper” where it is boiled with hops or whatever else is being used to flavour the finished beer. At this stage many chemical reactions take place and it's when the brewer can make important decisions about the finished beer's flavour, colour and aroma. After boiling for a predetermined period, the wort is then rapidly cooled.

A special beer yeast is added to the cooled wort. The temperature of the wort during the fermentation is low, usually being in the range from 5.3 to 14 C. The fermentation is complete within 8 to 14 days, usually in 8 to 10 days. During this process the yeast converts the sugar in the wort chiefly to alcohol and carbon dioxide, plus small amounts of glycerol and acetic acid. Proteins and fat derivatives yield small amounts of higher alcohols and acids, the latter combine to form aromatic esters. At a later

stage the yeasts flocculate and settle. Bacterial growth is not desired during the fermentation and the subsequent aging of the beer.

The young or «green» beer is stored in vats at about 0 C from several weeks to several months, during this period precipitation of proteins, yeasts and other undesirable substances taking place and the beer becoming clear and matured.

After aging the beer is carbonated to a carbon dioxide at about 0.45 to 0.52 per cent, mostly by means of gas collected during the fermentation. Then the beer is cooled, clarified or filtered, and packaged in bottles, cans or barrels. The alcohol content is about 3.8–5 per cent by weight. The beer for cans or smaller bottles is pasteurized briefly at about 60 C or filtered through membranes or other materials to remove all yeasts.

**Задание 8.** Дайте ответы на вопросы.

1. What is the most popular drink in the world?
2. What are the chief constituents of beer?
3. What grains is beer made from?
4. What is steeping?
5. What is added to the cooled wort?

**Задание 9.** Сформируйте названия процессов из заданных глаголов. Переведите их на русский язык.

**Образец:** *to ferment – fermentation (процесс брожения).*

To mash, to mix, to boil, to settle, to filter, to precipitate, to wash, to cool, to age, to clarify, to carbonate, to package, to pasteurize, to germinate, to wet, to brew, to bottle, to aerate.

**Задание 10.** Переведите на английский язык.

**Образец:** *пивоварение – brewing.*

Пиво, напиток, ячмень, солод, хмель, росток, солодовая добавка, прорастать, размельчать (размалывать), сусло, осадок, уксусная кислота, сложный эфир, выпадать хлопьями, созревший (выдержанный), созревание, насыщать углекислым газом, очищать, фильтрование, мембрана, осаждаться.

**Задание 11.** Найдите в тексте производные от следующих слов:  
Carbon, act, solution, desire, clear, germ, air.

**Задание 12.** От данных глаголов образуйте названия процессов. Переведите их на русский язык.

To malt, to ferment, to mash, to mix, to boil to settle, to filter, to precipitate, to wash, to cool, to age, to clarify, to carbonate, to package, to pasteurize, to germinate, to wet, to brew, to bottle, to aerate.

**Задание 13.** Какие утверждения соответствуют содержанию текста?

**Образец:** *Beer is:*

a) *a snack;*

**b) *an alcoholic beverage;***

c) *food.*

1. Beer is made from a variety of:

a) cereal grains;

b) alcohol;

c) chemical processes.

2. The barley grains are steeped for:

a) three or four days;

b) two or three days;

c) four or five days.

3. Steeping is the alternate moistening and drying of the grains to prepare them for:

a) concentration;

b) fermentation;

c) germination.

4. In Belgium a mix of different types of malt is generally used, sometimes using:

a) wheat, wheat malt or other cereals;

b) wheat, oats, rice;

c) wheat, millet, corn (maize) and sorghum.

5. A special beer yeast is added to:

a) the boiling wort;

- b) the hot wort;
- c) the cooled wort.

**Задание 14.** Переведите на русский язык.

1. Fermentation is much influenced by wort composition. Since the latter is affected by the methods and materials used in its production, it is necessary to provide a description of the processes involved.

2. Since only soluble substances can pass into beer, it is, therefore, necessary to convert the insoluble materials into soluble ones during mashing.

3. The fermentation step is catalysed principally by yeast. The latter may be a pure monoculture or a mixture of yeast strains.

4. However, because yeast stores most of the valuable vitamin B1, it is more healthy to drink unfiltered, yeast-containing beer.

5. Therefore, it should be possible to produce an alcohol-free beer using a combination of high temperature mashing and cold contact fermentation.

**Задание 15.** Прочтите и переведите текст.

### **Brewing in Russia**

On the territory of the modern Russian Federation, beer has been brewed since about the 9th century.

In its time, the Novgorod Chamber even adopted a special law, specifying the quality of the drink and the prices for it. Barrels for brewing beer could be found in many Russian homes of the time. Adults drank beer, and children sometimes, 10-12 years old. They were treated to weddings, commemorated the departed, and, as a rule, negotiations and deals were completed with drinking beer. The drink was muddy at the time – unfiltered.

The honey-beer orgy continued in Russia in the century until the 15th century: until that time, our ancestors barely knew any other alcohol. Gradually, statesmen of that time came to the conclusion that it was possible to replenish the treasury at the expense of beer – under Ivan III, a monopoly on brewing was introduced. Around the same time, the competition for beer begins to make “bread wine” – vodka. Under Boris Godunov, it was forbidden to brew beer “to middle-aged and younger people”.

Under Tsar Mikhail Fedorovich (the first Romanov), imports of raw materials for brewing beer, in particular, hops from Lithuania, were re-

stricted. And the next sovereign, Alexei Mikhailovich, generally issued a decree, which allowed the peasants to brew beer only on certain dates: Easter, Dmitriyev's parental Saturday, Maslenitsa and Christmas. What is the first anti-alcohol campaign?

The term "Westernism" appeared in the 19th century, otherwise it would have been possible to refer Peter the Great to the Westerners, at least in part. It was the first Russian emperor who ordered European brewers and soloists to be invited to the Fatherland. They helped the construction of breweries in Russia, where beer was brewed according to European recipes.

The monks did not stand aside. They generally always need the most. In this case, the Kiev-Pechersk Lavra distinguished itself. Under her in 1773 (already in the reign of Catherine the Great) a whole brewery was built. True, historians, and the monks of the Lavra themselves (nowadays) claim that beer was produced exclusively for domestic monastic consumption.

Kharkiv brewers said their word in the Russian brewing industry. For example, the Prokofiy Iskra brewery was famous for producing several sorts of beer. Among them are "Russian", "Black", "Little Russian", "Braunschweig", "Bavarian". In the second half of the 19th century, 6 breweries worked in the capital of Eastern Ukraine, and there were about 20 throughout the Kharkov province.

On June 1, 1876, the products of the "Three-Mountain Brewing Partnership in Moscow" were first marketed. The Golden Label beer produced here, among others, was awarded in 1882 at the All-Russian Industrial Exhibition, the highest award – the State Emblem Golden Eagle. The range of beer produced at this plant was very diverse, beer warehouses belonging to Trekhgorka, at the end of the nineteenth century, were opened in many cities of the Russian Empire.

In the Soviet era, the main Soviet beer was "Zhigulevskoe". It was produced under the designated name from the mid-thirties of the last century at the brewery in Samara. Rather, it used to be "Viennese" beer; its history began in 1881.

Nowadays there are many beers in the stores that their eyes diverge.

**Задание 16.** Найдите соответствующее определение к каждому слову.

**Образец:** *fermentation – the process of chemical change caused by the action of yeast or bacteria, often changing sugar to alcohol.*



alcohol	the small hard seeds of food plants such as wheat, rice, etc.; a single seed of such a plant.
beer	how food or drink tastes.
grain	a liquid that is produced in making wine, beer, and liquor and that can cause changes in behavior in people who drink it.
flavour	a pleasant smell that is easy to notice.
aroma	an alcoholic drink made from grain and hops.

**Задание 17.** Составьте предложения, используя герундиальные словосочетания, по образцу.

**Образец:** (a) *to be tired of* + (b) *to argue* = *I am tired of arguing.* - Я устал спорить.

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. (a) to be good at   | (b) to make friends.   |
| 2. (a) to be busy      | (b) to arrange an exhibition of the best photos of the year. |
| 3. (a) to be proud of  | (b) to be a pilot.   |
| 4. (a) to be tired     | (b) to quarrel with smb.                                     |
| 5. (a) to be afraid of | (b) to catch a cold.   |
| 6. (a) to be fond of   | (b) to dance.  |
| 7. (a) to be sure of   | (b) to be ill.   |
| 8. to be ashamed of    | (b) to be impolite to smb.                                   |
| 9. (a) to be worth     | (b) to remember.   |

**Задание 18.** Подготовьте презентацию на английском языке и расскажите, какое сырье употребляется для изготовления пива, какие стадии изготовления существуют (*используйте методические рекомендации, данные в начале учебного пособия*).

### Тест № 11

Выберите один из предложенных вариантов ответа.

**Образец:** *Barrels for brewing beer could be found in many Russian homes ... the time.*

- a) *after*;
- b) *by*;
- c) *during*;
- d) *of*.

1. Fermentation is much influenced ... wort composition.

- a) after;
- b) by;
- c) during;
- d) of.

2. Beer is an alcoholic beverage made ... grain ... a brewing method.

- a) by/from ;
- b) from/by;
- c) from/with;
- d) with/with.

3. Beer is made ... a variety of cereal grains.

- a) by;
- b) from;
- c) with;
- d) for.

4. A special beer yeast is added to:

- a) the boiling wort;
- b) the hot wort;
- c) the cooled wort;
- d) the cold wort.

5. The process of chemical change caused by the action of yeast or bacteria, often changing sugar to alcohol.

- a) fermentation;
- b) mashing;
- c) crystallization;
- d) boiling.

6. Steeping is the process to prepare the grains for:

- a) concentration;
- b) fermentation;

- c) germination;
- d) crystallization.

7. Usually a mix of different types of malt is generally used for beer production, sometimes using:

- a) wheat, wheat malt or other cereals;
- b) wheat, oats, rice;
- c) wheat, millet, corn (maize) and sorghum;
- d) wheat, oats and sorghum.

8. The fermentation step is catalysed principally by ....

- a) wheat malt or other cereals;
- b) rice;
- c) sorghum;
- d) yeast.

9. Because yeast stores most of the valuable ..., it is more healthy to drink unfiltered, yeast-containing beer.

- a) vitamin B6;
- b) vitamin B1;
- c) vitamin A;
- d) vitamin B1 and D.

10. To produce an alcohol-free beer we need to use a combination of ... temperature mashing and ... contact fermentation.

- a) cold/high;
- b) high/cold;
- c) warm/cold;
- d) cold/warm.

## ГРАММАТИЧЕСКИЙ КОММЕНТАРИЙ

Обратите особое внимание на грамматические комментарии. Они написаны на основе сопоставления английского и русского языков и обращают ваше внимание на те моменты в английской грамматике, которые важны и трудны именно для русскоговорящих. В грамматическом комментарии рассматриваются темы, изучаемые в рамках данного учебного пособия.

### §1 СИНТАКСИС

#### Способы выражения членов предложения

- **Подлежащее может быть выражено:**

1. Именем существительным без предлога: *Vitamins are essential for good nutrition.*

2. Личным местоимением в именительном падеже: *We asked them about their plant. It is the largest food enterprise in the district.*

3. Местоимением *it* в безличных и указательных предложениях: *It is interesting to hear about this method.* – Интересно услышать об этом методе. *It is the method I spoke to you about.* – Это тот самый метод, о котором я говорил тебе.

4. Указательным местоимением: *These are the machines developed by our engineers.* – Это машины, созданные нашими инженерами.

5. Неопределённо-личным местоимением *one* (на русский язык не переводится): *One can expect this method to be efficient.* – Можно предположить, что этот метод эффективен.

6. Инфинитивом или инфинитивным оборотом: *To preserve foods means to suppress the activities of microorganisms and ferments.* – Сохранить продукты – значит подавить деятельность бактерий и ферментов.

7. Герундием или герундиальным оборотом: *Placing foods in brines of certain concentrations promotes fermentation.* – Помещение пищи в рассолы определённой концентрации способствует брожению.

8. Целым предложением: *Whether the place of storage of starch of seed, root, leaf, or stem depends upon the plant.* – Являются ли местом хранения крахмала семена, корни, листья или стебли – зависит от растения.

*Why they chose this particular technique is to be explained.* – Следует объяснить, почему они выбрали именно этот метод.

9. Существительным в общем падеже (или местоимением в именительном падеже) в составе субъектного инфинитивного оборота (это так называемое «сложное подлежащее»): *Arabia is believed to be the birth-place of cheese-making.* – Считают, что Аравия является родиной сыроделия.

- **Сказуемое**

В английском языке имеются простое сказуемое, составное глагольное сказуемое и составное именное сказуемое.

**Простое сказуемое** состоит из глагола в личной форме в любом времени, залоге и наклонении:

*Vitamin A occurs in animal food.* – Витамин А встречается в пище животного происхождения.

*A substitute for butter has been manufactured from wholesome products.* – Заменитель сливочного масла изготовлен из качественных продуктов.

*Vitamins are required in small amounts.* – Витамины требуются в небольших количествах.

**Составное глагольное сказуемое** выражается:

1. Сочетанием таких глаголов, как *to start, to begin, to continue, to stop* и другими, выражающими начало, продолжение или конец действия, с инфинитивом или герундием:

*After that they began to experiment (=began experimenting).* – После этого они начали проводить эксперименты. *This method of butter-making continues to be used at some plants.* – Этот метод производства масла продолжает использоваться на некоторых заводах.

2. Сочетанием модальных глаголов *can, may, must* или их эквивалентов с инфинитивом: *All fluid milk must be pasteurized.* – Всё питьевое молоко должно пастеризоваться.

*In some areas milk must have been one of the most acceptable sources of fat.* – В некоторых районах молоко, вероятно, было одним из наиболее приемлемых источников жира.

*The world's first cheese might have been manufactured quite by chance.* – Первый сыр в мире был, возможно (вероятно), получен случайно.

3. Глаголами или словосочетаниями с инфинитивом или причастием в составе «субъектного инфинитивного (или причастного) оборота». В этом случае они выполняют функцию сказуемого при сложном подлежащем.

Служебную часть такого составного глагольного сказуемого составляют:

1. Глаголы в личной форме страдательного залога, обозначающие сообщение, мнение, суждение, предположение (to know, to think, to mean, to believe, to consider, to expect, to say, to report, to announce, to suppose и т.д.): *The tribes which lived on the Iranian plateau some 5,000 years ago are known to have kept domestic cattle.* – Как известно, племена, жившие на Иранском плато примерно 5000 лет тому назад, держали домашний скот.

А также некоторые глаголы в действительном залоге (to seem, to appear, to prove, to happen, to chance):

*Rye seems to have been the contaminating cereal in wheat and in some areas it became dominant.* – Рожь, вероятно, была сорным злаком в пшенице, и в некоторых районах она стала доминирующей.

2. Глаголы, выражающие приказание, принуждение, просьбу, разрешение (to order, to cause, to make, to allow, to permit): *The dough is allowed to stand for some time.* – Тесту дают постоять какое-то время.

3. Словосочетания to be sure, to be certain, to be likely (unlikely) с инфинитивом:

*This method is sure to gain popularity.* – Этот метод непременно завоеует популярность.

**Составное именное сказуемое** имеет глагол-связку (to be, to become, to remain) в личной форме и именную часть, которая может быть выражена:

1. Существительным (*He is an engineer.* – Он инженер).

2. Существительным с предлогом (*These results are of great importance.* – Эти результаты очень важны).

3. Прилагательным (*This method became popular.* – Этот метод стал популярным).

4. Числительным (*The sum was ninety-eight.* – Сумма составила девяносто восемь).

5. Инфинитивом (*To pasteurize the product is to heat it to the temperature that kills the pathogenic bacteria.* – Пастеризовать продукт, значит нагреть его до температуры, которая убивает болезнетворные бактерии).

6. Герундием (*The aim of the experiments was determining the temperature of lipid decomposition.* – Целью экспериментов было определение температуры распада липидов).

7. Предложением (*The problem to be considered is why the product loses its natural colour.* – Проблема, которую предстоит рассмотреть, состоит в том, почему продукт утрачивает свою естественную окраску).

• Дополнение может быть выражено:

1. Существительным без предлога или с предлогом: *Acid in food hastens the destruction of microorganisms.* – Кислота в пище ускоряет разрушение микроорганизмов.

*The processing of food by high temperature results in its pasteurization.* – Обработка пищи высокой температурой приводит к её пастеризации.

2. Личным местоимением в объектном падеже (с предлогом или без предлога): *Foods may be preserved by making them unsuitable for spoilage agents.* – Пищевые продукты могут быть сохранены, если сделать их непригодными для существования микроорганизмов.

3. Герундием или герундиальным оборотом (с предлогом или без него): *Fermentation did not prevent man from taking practical advantages or the resulting product.* – Ферментация не помешала человеку извлечь практическую пользу из продукта, получающегося в её результате.

4. Инфинитивом: *Housewives prefer to buy precooked foods.* – Домохозяйки предпочитают покупать пищевые концентраты.

5. Существительным (или личным местоимением в объектном падеже) + инфинитив после глаголов, выражающих чувственное восприятие (to hear, to see, to observe, to watch), желание (to wish, to desire), мнение, суждение (to think, to believe, to consider, to suppose, to expect, to assume), позволение или принуждение (to permit, to allow, to cause, to make, to force). Такое дополнение называется сложным дополнением или «объектным инфинитивным оборотом»: *We expect the product to be popular.* – Мы ожидаем, что продукт будет популярным.

*Germes are usually discarded during the processing of grain, but we know them to contain fats, minerals and a number of vitamins.* – Зародыши обычно удаляются при переработке зерна, но мы знаем, что они содержат жиры, минеральные вещества и ряд витаминов.

6. Дополнительным придаточным предложением (с союзом и без союза): *The operator couldn't understand for a long time why the*

*conveyer had stopped.* – Механик долго не мог понять, почему конвейер остановился.

*It is believed maize was introduced into Spain by Arabs in the 13<sup>th</sup> century.* – Считают, что кукуруза была завезена в Испанию арабами в 13 веке.

• **Определение** может стоять слева или справа от определяемого существительного. При наличии служебных слов (артикль или заменяющее его слово, предлог), относящихся к существительному, левое определение стоит между служебным словом и определяемым существительным. Оно может быть выражено:

1. Прилагательным: *Chemical preservatives have been used since ancient times, salt being most popular.* – Химические консерванты используются с древнейших времен, соль является наиболее популярным.

2. Существительным в притяжательном падеже: *The country's prewar economic level was reached by 1951.* – Довоенный экономический уровень страны был достигнут к 1951 г.

3. Порядковым числительным: *Drying was perhaps one of the first methods of food preservation.* – Сушка была, вероятно, одним из первых методов консервации пищи.

4. Существительным (одним или несколькими) без предлога: *Beet sugar is the kind of sugar produced in the USSR, sugar beets cultivated on large territories provide raw material.* – Свекловичный сахар является видом сахара, производимым в СССР; сахарная свёкла, выращиваемая на большой площади, является его сырьём.

5. Причастием I (активным): *The developing bacteria use food constituents for their nourishment needs.* – Развивающиеся бактерии используют пищевые составляющие для питания.

6. Причастием II: *The improved containers make possible the production of immense quantities of canned foods.* – Улучшенная тара позволяет производить огромное количество консервированных пищевых продуктов.

Правые определения, почти всегда распространённые (кроме определений, перечисленных в пунктах 7, 8, 9, 15), могут быть выражены:

7. Количественным числительным: *This article is on page 5.* – Эта статья находится на странице 5.

8. Существительным с предлогом: *Acid in foods hastens the destruction of microorganisms.* — Кислота в пище ускоряет уничтожение микроорганизмов.



9. Личным местоимением в объектном падеже с предлогом: *Bacteria are usually destroyed by pasteurization but some forms of them remain.* – Бактерии обычно уничтожаются пастеризацией, но некоторые их формы остаются.

10. Обособленным прилагательным (с зависимыми словами): *Foods are often complex substances capable of meeting different body needs.* – Пищевые продукты часто являются сложными веществами, способными удовлетворять разные потребности организма.

11. Обособленным существительным (с зависимыми словами): *Chocolate is manufactured from cocoa beans, the seeds of “Theobroma cacao”.* – Шоколад производится из бобов, семян «*Theobroma cacao*».

12. Сочетанием *for* + существительное (объектный падеж местоимения) + инфинитив: *This is the instruction for the operators to study.* – Вот инструкция, которую должны изучить рабочие.

13. Причастным оборотом с причастием I: *The apparatus roasting cocoa beans is called a roaster.* – Аппарат, обжаривающий какао-бобы, называется обжарочным аппаратом.

14. Причастием I (пассивным): *The bread being baked will be dispatched to catering system.* – Хлеб, выпекаемый сейчас, будет отправлен на предприятия общественного питания.

15. Причастием II: *Roasters are classified as to the kind of fuel employed.* – Обжарочные аппараты классифицируются по виду используемого топлива.

16. Причастным оборотом с причастием II: *Of all the manipulations involved in the manufacture of chocolate the roasting of beans is one of the most important.* – Из всех операций, входящих в процесс производства какао, обжарка бобов является наиболее важной.

17. Причастием II + инфинитив: *The mill reported to have been modernized has been incorporated by the firm.* – Мельница, которая, как сообщалось, была модернизирована, вошла в состав этой фирмы.

18. Инфинитивом, чаще всего пассивным: *The hams to be smoked are sent to the chill room.* – Окорочка, которые должны подвергнуться копчению, отправляются в холодильную камеру.

*This is the flour to be used for cakes.* – Это мука, которая будет использована для производства кексов.

19. Герундием (или герундиальным оборотом) с предлогом: *Refrigeration is widely used as a means of preserving perishable foods.* – Охлаждение широко используется как средство сохранения скоропортящихся продуктов.

20. Определительными придаточными предложениями, союзными и бессоюзными: *The contribution that a food makes to the body depends upon its constituents and the ability of the body to utilize them.* – Вклад, который пища вносит в организм, зависит от её составляющих и способности организма их использовать.

*The importance of the cereal foods is indicated by the part cereals have played and continue to play in world history.* – Значение злаковых продуктов видно из той роли, которую они играли и продолжают играть в мировой истории.

• **Обстоятельство может быть выражено:**

1. Наречием:

*The germ usually comprises 9.5 to 12 per cent of the whole grain.* – Зародыш обычно составляет 9,5-12% всего зерна.

2. Существительным с предлогом:

*In the Soviet Union maize was cultivated on large areas.* – В Советском Союзе кукуруза выращивалась на больших площадях.

3. Причастием I или причастным оборотом с причастием I:

*Retarding the growth of microorganisms refrigeration furnishes conditions for food preservation.* – Замедляя рост микроорганизмов, охлаждение обеспечивает условия для сохранения пищи.

4. Then (if) + причастие II (или причастный оборот с причастием II): *Frozen foods when held at proper temperatures undergo changes slowly.* – Замороженные продукты, когда они хранятся при соответствующей температуре, подвергаются изменениям медленно.

*Food is substances that supply nutrients to the body when eaten.* – Пищевые продукты – вещества, которые поставляют организму питательные вещества, когда они попадают в организм;

5. When (if) + прилагательное: *Certain fruits keep better when cold.* – Некоторые фрукты лучше сохраняются, когда они хранятся при низких температурах.

6. Инфинитивом. Инфинитив обычно выражает обстоятельство цели; иногда такой инфинитив вводится словосочетанием in order: *The term "food" is often used to refer to substances that form a part of the usual diet.* – Слово «пища» часто используется для обозначения веществ, которые составляют часть обычного рациона питания.

*In order to meet the body requirements in minerals foods must contain them in certain chemical compounds.* – Чтобы удовлетворять

потребности организма в минеральных веществах, пища должна содержать их в определённых химических соединениях.

7. Предлог + герундий (или герундиальный оборот):

*Certain chemicals help to preserve food by retarding or preventing the growth of microorganisms.* – Некоторые химические вещества способствуют консервации пищи, замедляя или предотвращая рост микроорганизмов.

*In making edible foods from cereals various methods for grinding the grain, for making the dough and for baking have been in use from the earliest times.* – При приготовлении пищевых продуктов из злаков с древнейших времён используются различные способы измельчения зерна, приготовления теста и выпечки;

8. Without + герундий (или герундиальный оборот):

*We can't make good bread without knowing the properties of all the ingredients.* – Мы не можем получить хорошего хлеба, не зная свойств всех ингредиентов.

*Practically no macaroni goods are produced now without being enriched.* – Практически ни одни макаронные изделия не производятся сейчас без обогащающих добавок;

9. Различными обстоятельственными придаточными предложениями. Чтобы чётко выделять и правильно переводить такие предложения, необходимо знать союзы, которыми они вводятся: when, as soon as, after, before, while, if, provided, unless, although, as, because, since и др.:

*When the outer coverings of the grain are removed most of its vitamins and minerals are lost.* – Когда удаляются внешние оболочки зерна, большая часть витаминов и минеральных веществ теряется.

10. Самостоятельным (независимым) причастным оборотом: *The cocoa beans resemble a shelled almond, 25 to 75 of the seeds being in one pod.* – Какао бобы похожи на очищенный миндальный орех, причем в одном стручке находится от 25 до 75 семян.

11. Сочетанием «for + существительное + инфинитив»: *For the reaction to occur the substances should be heated.* – Чтобы реакция произошла, вещества должны быть нагреты.

## §2 СЛОВООБРАЗОВАНИЕ. СЛОВООБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СУФФИКСЫ

Существительное	Прилагательное	Наречие	Глагол
<b>-ion, -tion, -ation, -sion, -ssion:</b> connection, production, decision, compression <b>-er, -or:</b> leader, constructor <b>-ant, -ent:</b> assistant, student <b>-ian, -ist:</b> Russian, scientist <b>-age, -ment:</b> passage, movement <b>-ure, -ance, -ence:</b> pressure, assistance, difference <b>-ness, -dom:</b> hardness, freedom <b>-th, -ty:</b> depth, capability	<b>-able, -ible:</b> valuable, responsible <b>-ive:</b> creative <b>-al:</b> industrial <b>-ful:</b> peaceful <b>-ic:</b> economic <b>-ous:</b> dangerous <b>-y:</b> dirty <b>-less:</b> useless	<b>-ly:</b> badly - <b>ward(s)</b> : forwards	<b>-en:</b> deepen <b>-fy:</b> simplify <b>-ize:</b> realize Примечание: Глаголы образуются из существительных, прилагательных и при помощи префикса <b>-en:</b> rich – <i>богатый</i> enrich – <i>обогащать</i>

## §3 МОДАЛЬНЫЕ ГЛАГОЛЫ И ИХ ЭКВИВАЛЕНТЫ

Таблица модальных глаголов в английском языке

Модальный глагол и его эквивалент	Значение	Present	Past	Future

<b>валент</b>				
<b>Непосредственно модальные глаголы и их эквиваленты</b>				
can to be able (to)		can am/are/is able (to)	could was/were able (to)	– will be able (to)
may to be allowed (to)		may am/are/is allowed (to)	might was/were allowed (to)	– will be allowed (to)
must		must	–	–
ought (to)		ought (to)	–	–
<b>Эквиваленты глаголов долженствования (must, ought, shall, should)</b>				
to have (to)/ to have got (to) (британ- ский разго- ворный вари- ант)		have/has (got) (to)	had (got) (to)	will have (got) (to)
to be (to)		am/are/is (to)	was/were (to)	–
to be obliged (to)		am/are/is obliged (to)	was/were obliged (to)	will be obliged (to)
<b>Многофункциональные глаголы, выполняющие функцию мо- дальных</b>				
shall		–	–	shall
should		should	–	–
will		–	–	will
would		–	would	–
need		need	–	–
dare		dare	dared	–

### **Выражение обязанности, долженствования**

Модальный глагол *must*, эквиваленты *to have (to)*, *to be obliged (to)*, *to be (to)*, а также многофункциональный глагол *will* выражают сильную форму долженствования.

Must является личным глаголом долженствования и выражает личное желание или даже требование говорящего. Данный модальный глагол нужно употреблять очень осторожно:

*You must come up to the reception in order to join a library.* – Вы должны подойти к стойке администратора, чтобы записаться в библиотеку (означает, что я хочу, требую, фактически приказываю вам подойти к стойке администратора, а не просто говорю это).

Реакция людей, услышавших такой «совет», будет вполне очевидна. Но можно сказать:

*I must get my hair cut.* – Я должен подстричься (я так хочу).

Кроме того, must употребляется в официальной и письменной речи, зачастую в безличных предложениях:

*Books must be returned on or before the due date.* – Книги должны быть возвращены не позднее указанного срока (правило библиотеки).

To have (to) выражает долженствование, основанное на каких-либо правилах или законах, авторитете другого человека или обстоятельствах.

*I can't play tennis tomorrow. I have to go to the dentist.* – Я не смогу завтра играть в теннис. Мне нужно идти к дантисту (у меня назначен приём). *Children have to go to school until they are sixteen.* – Дети, не достигшие шестнадцатилетнего возраста, должны ходить в школу (закон). *Mum says you have to tidy your room before you go out.* – Мама говорит, что ты должен прибраться в своей комнате перед уходом.

Данное предложение отражает мамин приказ, а не приказ говорящего; от лица мамы данное требование выглядит так: *You must tidy your room before you go out.* Ты должен прибраться в своей комнате перед уходом (я так хочу, приказываю тебе это сделать).

Сравните:

*Mum says you must tidy your room before you go out.* Фактически, данное предложение означает: «Мама говорит что я (говорящий) должен убраться в своей комнате перед уходом».

Must – личный модальный глагол; когда чья-то личная речь передаётся в косвенной форме, он заменяется на to have (to)/to have got (to).

**Несколько примеров для сравнения must и to have (to)/to have got (to):** *I must stop smoking.* – Я должен бросить курить (я хочу этого).

*I've got to stop smoking. – Я должен бросить курить (предписание доктора).*

Вопросы с **must** возможны, но очень редки. Намного чаще употребляется **to have (to)**:

*Must you buy these shabby jeans? – Тебе так нужно купить эти потёртые джинсы? (Ты этого так хочешь?)*

*Do you have to wear a tie at work? – Ты должен надевать галстук на работу? (У вас такое правило?)*

**Отрицательные формы must not и do not have (to)** существенно отличаются. **Mustn't** употребляется для выражения запретов; **don't have (to)** обозначает отсутствие долженствования (какое-либо действие можно выполнить, если хочется, но это не является обязательным): *You must not leave bicycles in front of the portal. – Запрещается оставлять велосипеды напротив главного входа. Passengers must not speak to the driver! – Пассажирам запрещается разговаривать с водителем! You mustn't steal other people's things. It's wrong! – Нельзя красть вещи других людей! Это противозаконно! Some people iron their socks, but you don't have to. I think it's a waste of time. – Некоторые люди утюжат свои носки, но тебе не обязательно это делать. Я думаю это пустая трата времени. When you go into a shop, you don't have to buy something. You can just look. – Когда приходишь в магазин, не обязательно что-то покупать. Можешь просто посмотреть.*

**To be obliged (to)** так же является эквивалентом модального глагола долженствования, но употребляется намного реже, чем **to have (to)**. Разница заключается в том, что **to be obliged (to)** является немного более официальным и выражает обязанность, связанную с социальными, юридическими и моральными аспектами: *“The Constitution does not oblige government to avoid any public acknowledgment of religion's role in society,” Anthony Kennedy said in his opinion. – «Конституция не обязывает правительство избегать общественного признания социальной роли религии», – произнес Энтони Кеннеди. I am obliged to you for your gracious hospitality. – Я благодарен вам за гостеприимство.*

**Эквивалент to be (to)** выражает долженствование в силу какой-либо договорённости, в соответствии с планом или расписанием. *The train is to arrive. Why is it still at the station? – Поезд должен отправляться (в соответствии с расписанием). Почему он до сих пор на станции?*

**Should** и **ought (to)** выражают слабое долженствование или совет. Оба модальных глагола выражают то, что по мнению говорящего является верным. *You're always asking me for money. I think you should spend less.* – Ты постоянно просишь у меня деньги. Я думаю, ты должен меньше тратить. – *You ought to be more careful with your money. Тебе нужно бережнее относиться к своим деньгам. You shouldn't sit so close to the TV! It's bad for your eyes.* – Ты не должен сидеть так близко к телевизору! Это вредно для глаз.

Разницы в употреблении **should** и **ought (to)** практически нет, но иногда последний выражает моральный долг: *You ought to visit your grandmother.* – Ты должен навещать свою бабушку. Или сожаление: *You ought to help me! Ты должен помогать мне! (Но не помогаешь.)*

**Многофункциональный глагол will** в роли модального глагола во 2-м и 3-м лице единственного и множественного числа выражает приказ, долженствование или рекомендацию. К употреблению данного глагола чаще прибегают в военных заведениях и школах. *You will do as you've been told.* – Ты сделаешь так, как тебе сказали. *The crew will come forward at midnight!* – Экипажу выдвигаться в полночь!

### Выражение разрешения, позволения

**Can, could, may, might, to be allowed (to)** используются для выражения разрешения и позволения.

**Can** употребляется для вопроса и утверждения о разрешении, в то время как **can't** для отрицания этого разрешения.

– *Can I ask you a question? Можно задать вам вопрос? – Yes, of course you can. Конечно можно. I'm sorry, you can't come in here.* – К сожалению, вам нельзя сюда приходить.

Модальный глагол **could** используется как более вежливая форма:

*Could you do me a favour? – Не могли бы вы сделать мне одолжение?*

Модальный глагол разрешения **may** более официален и употребляется намного реже, чем **can**: *May I come in, sir? – Разрешите войти, сэр?*

**Can** и **could** (но не **may**) используются в разговорах о том, что обычно позволено. *Can you park in this street on Sundays? – На этой улице можно парковаться по воскресеньям?*

Эквивалент **to be allowed (to)** заменяет **may** в прошедшем и будущем временах, используется как инфинитив и причастие и не имеет существенного различия в значении с модальным глаголом **may**.



*You'll be allowed to go out. – Вам позволят/разрешат выйти.*

**Прошедшая форма may – might** употребляется в значении позволения/разрешения только в придаточной части предложения (в основном в косвенной речи), когда глагол главной части стоит в прошедшем времени, в остальных случаях используется эквивалент **to be allowed (to)**.

*Austin said you might take his diary. – Остин сказал, что ты можешь взять его дневник. I was allowed to take the diary. – Мне разрешили взять дневник.*

### **Выражение способности, возможности**

Способность или возможность совершения какого-либо действия выражается при помощи модального глагола **can**, его эквивалента **to be able (to)** и выражения **managed (to)**.

**To be able (to)** означает то же, что и **can**, но **can** употребляется намного чаще. **To be able (to)** – более официален: *Can you come to a meeting next week? – Ты сможешь прийти на собрание на следующей неделе? Please inform us if you are able to attend a meeting next week. – Пожалуйста, проинформируйте нас, если сможете присутствовать на заседании на следующей неделе.*

**To be able to** имеет временные формы, которые отсутствуют у модального глагола **can**: *I'd love to be able to fly. – Мне бы очень хотелось уметь летать. I like being able to jollify if I want. – Я нахожу приятным иметь возможность повеселиться, когда хочу. I've never been able to cook. – Я никогда не умел готовить. She'll be able to see you tomorrow. – Она сможет встретиться с тобой завтра.*

Для выражения способности/возможности в общем в прошедшем времени используется модальный глагол **could**.

*I could swim when I was four. – Я умел плавать, когда мне было четыре года.*

А для выражения разового действия в определённой ситуации в прошлом используется **to be able (to)** или выражение **managed (to)**: *The woman was drowning, but a lifeguard managed to swim to her and pull her out of the water. – Та женщина тонула, но спасатель смог подплыть к ней и вытащить её из воды. The prisoners were able to escape by bribing the guards. – Подкупив охранников, заключённые смогли совершить побег.*

Исключением данного правила являются глаголы чувства и восприятия. С такими глаголами употребляется модальный глагол **could**:

*When we came into the building, I could smell something burning. – Когда мы вошли в здание, я почувствовал запах чего-то горящего. We could remember where I lost my passport. – Я смог вспомнить, где потерял свой паспорт.*

Couldn't используется для выражения неспособности/невозможности совершения действия в прошлом: *My mother couldn't swim until she was 47. – Моя мама не умела плавать до 47 лет. I couldn't find my wallet anywhere. – Я нигде не мог найти свой бумажник.*

### Выражение уверенности, вероятности

Помимо долженствования, разрешения и способности модальные глаголы могут выражать степени уверенности и вероятности.

Must и can't используются для выражения логического заключения: must – логически возможно и can't – логически невозможно. Оба глагола отнюдь не означают стопроцентную уверенность возможности или невозможности действия из-за отсутствия определённых фактов, но выражают очень высокую её степень.

*Martin must have some problems – he is kind of sullen. – Должно быть у Мартина проблемы: он какой-то угрюмый. There's the doorbell. It must be Rodger. He always comes home at this time. – Кто-то в дверь звонит. Должно быть это Роджер. Он всегда приходит домой в это время. You can't be serious. I know you are joking. – Ты ведь не серьёзно. Я знаю, ты шутишь.*

Длительный инфинитив употребляется после модального глагола вероятности для выражения возможной деятельности, происходящей в данный момент.

*His light's on. He must be working late. – Свет включён. Должно быть, он работает. It's only 8:10. They can't be having a break yet. – Сейчас только десять минут девятого. У них не может быть перерыва.*

### Выражение желания, намерения, решимости

Желания и намерения выражаются многофункциональными глаголами **will** и **would**, употребляемые с 1-м лицом единственного и множественного числа в конструкции с несовершенным инфинитивом. Обычно с первым лицом употребляется shall, а употребление will придаёт оттенок решимости и желания. В таких случаях модальный глагол will не сокращается до 'll и является ударным в предложении.

нии; на русский язык или не переводится совсем или переводится как «хотеть», «неприменно» и т.п.

*I will do it whether you like it or not.* – Я всё равно это сделаю, хочешь ты или нет. *I will answer you as soon as I can.* – Я непременно отвечу тебе, как только смогу. *I will let you know!* – Я непременно дам тебе знать! *I would tell you, I swear!* – Я бы сказал тебе, клянусь!

Will и would в отрицательной форме употребляются с одушевлёнными существительными для выражения отказа и нежелания, а с неодушевлёнными указывают на нефункционирование, сопротивление или противодействие: *I won't come back here again.* – Я ни за что не вернусь сюда снова. *She won't go to the cafe.* – Она не хочет идти в кафе.

Would в значении отрицания может употребляться как для настоящего, так и для прошедшего времени: *I wouldn't lend him even a penny.* – Я не хочу одалживать ему даже пенни.

Will и would в вопросах выражают вежливые просьбы, предложения и приглашения. Would является менее официальным и более вежливым глаголом и чаще соотносится с разговорным стилем. *Will you have some more juice?* – Хотите ещё соку? *Will you wait a little?* – Подождите немного, пожалуйста./Не подождёте немного?

Более вежливый would: *Would you help me?* – Не могли бы вы помочь мне?

Кроме того, would часто встречается в разговорной речи в таких устойчивых выражениях как:

*Would you mind ...* – Будьте добры .../Будьте любезны .../Вы не против ... *Would you like ...* – Не желаете ли вы .../Хотите ... *Would you be so kind as to ...* – Не будете ли вы так добры .../Будьте добры ... *Would you mind closing the door?* – Вы не против того, чтобы закрыть дверь?/Будьте любезны, закройте дверь. *Would you like to take a walk?* – Хочешь погулять? / Не желаешь прогуляться? – *Would you be so kind as to remove your finger from the pie?* – Будьте добры, уберите палец от пирога.

**Модальный глагол need** выражает необходимость и употребляется только в вопросах и отрицаниях. *You needn't lie to me.* Тебе не нужно мне врать. В речи need в основном используется не как модальный, а как обычный (смысловой) глагол и, соответственно, употребляется со вспомогательными глаголами, частицей to и принимает окончания, зависящие от времени. **You don't need to lie to me.** – Тебе не нужно мне врать.

Аналогичная ситуация наблюдается в случае с глаголом **dare**, который имеет переводы: «сметь», «посметь», «отваживаться», «держаться» и т.п. Dare также может употребляться как смысловой и как модальный глагол, но на деле употребляется в основном в качестве модального (в отличие от need). Dare в качестве модального глагола используется только в вопросительных и отрицательных предложениях: *Dare you use my own knowledge against me? – Ты смеешь использовать мои знания против меня же? I dare to ask you a private question. – Я осмелюсь задать тебе личный вопрос.*

### **Конструкция модальный глагол + совершенный инфинитив**

Конструкция модальный глагол + совершенный инфинитив выражает степень вероятности в прошлом: *They could have moved house. – Они могли переехать. Robert must have gone out. – Должно быть, Роберт ушёл (сейчас его нет дома). She passed me in the street without speaking: she can't have seen me. – Она прошла мимо меня даже не поздоровавшись: думаю, она меня не увидела.*

## **§4 ПРИЧАСТИЕ II**

Причастие II (**Participle II**) – неличная форма глагола (III основная форма глагола), имеет одну неизменяемую форму со страдательным значением и обозначает действие, которое испытывает на себе лицо или предмет. Оно соответствует в русском языке причастию страдательного залога.

Причастие II правильных глаголов имеет ту же форму, что и **Past Indefinite**, и образуется при помощи прибавления суффикса **-ed** к основе глагола *to ask – asked, to help – helped*.

Причастие II обладает свойствами глагола, прилагательного и наречия. Как и глагол, оно обозначает действие. Время действия, обозначаемое причастием II, определяется временем действия глагола-сказуемого или контекстом: *The book discussed yesterday was interesting. – Книга, обсуждавшаяся вчера, была интересной. The books discussed at the lessons are always interesting. – Книги, обсуждаемые на уроках, всегда интересны.*

### **Функции причастия II**

В предложении причастие II может быть:

**1. Определением:** *Lost time is never found again. – Потерянное время никогда не вернёшь (дословно – не найти). A written letter lay on the table. – Написанное письмо лежало на столе. They are recon-*

structing the house *built* in the 18<sup>th</sup> century. – Они реставрируют здание, *построенное* в XVIII веке.

**2. обстоятельством:** Перед причастием II в функции обстоятельства могут стоять союзы *if, unless, when*. В таком случае английское причастие переводится обстоятельственным придаточным предложением, в котором подлежащее то же, что и в главном предложении: ***If built of the local stone, the road will serve for years.*** – *Если построить дорогу (Если дорога построена) из местного камня, она будет служить долгие годы.*

## §5 СТРАДАТЕЛЬНЫЙ ЗАЛОГ

Страдательный залог говорит о том, что не лицо или предмет совершают действие, а они сами подвергаются действию со стороны другого лица или предмета. В английском языке только некоторые формы времен имеют формы страдательного залога.

Времена страдательного залога образуются по следующей схеме - вспомогательный глагол **to be** в соответствующем времени + причастие прошедшего времени (**Past Participle**) смыслового глагола.

to be + Participle II

### Утвердительная форма страдательного залога

	<i>Indefinite</i>	<i>Continuous</i>	<i>Perfect</i>
<b>Present</b>	I am asked We (you, they) are asked He (she, it) is asked	I am being asked We (you, they) are being asked He (she, it) is being asked	I (we, you, they) have been asked He (She, It) has been asked
<b>Past</b>	I (he, she, it) was asked We (you, they) were asked	I (He, She, It) was being asked We (You, They) were being asked	I (we, you, they, he, she, it) had been asked

<b><i>Future</i></b>	I (we) shall be asked You (they, he, she, it) will be asked	–	I (we) shall have been asked You (they, he, she, it) will have been asked
<b><i>Future in the Past</i></b>	I (we) should be asked You (they, he, she, it) would be asked	–	I (we) should have been asked You (they, he, she, it) would have been asked

### Отрицательная форма страдательного залога

	<b><i>Indefinite</i></b>	<b><i>Continuous</i></b>	<b><i>Perfect</i></b>
<b><i>Present</i></b>	I am not asked We (you, they) are not asked He (She, It) is not asked	I am not being asked We (you, they) are not being asked He (She, It) is not being asked	I (we, you, they) have not been asked He (she, it) has not been asked
<b><i>Past</i></b>	I (he, she, it) was not asked We (you, they) were not asked	I (he, she, it) was not being asked We (you, they) were not	I (we, you, they, he, she, it) had not been asked

being asked

<i>Future</i>	I (we) shall not be asked You (they, he, she, it) will not be asked	–	I (we) shall not have been asked You (they, he, she, it) will not have been asked
<i>Future in the Past</i>	I (we) should not be asked You (they, he, she, it) would not be asked	–	I (we) should not have been asked You (they, he, she, it) would not have been asked

**Вопросительная форма страдательного залога  
(утвердительная)**

	<i>Indefinite</i>	<i>Continuous</i>	<i>Perfect</i>
<i>Present</i>	Am I asked? Are we (you, they) asked? Is he (she, it) asked?	Am I being asked? Are we (you, they) being asked? Is he (she, it) being asked?	Have I (we, you, they) been asked? Has he (she, it) been asked?
<i>Past</i>	Was I (he, she, it) asked? Were we (you, they) asked?	Was I (he, she, it) being asked? Were we (you, they) being asked?	Had I (we, you, they, he, she, it) been asked?

<i>Future</i>	Shall I (we) be asked? Will you (they, he, she, it) be asked?	–	Shall I (we) have been asked? Will you (they, he, she, it) have been asked?
<i>Future in the Past</i>	–	–	–

**Вопросительная форма страдательного залога  
(отрицательная)**

	<i>Indefinite</i>	<i>Continuous</i>	<i>Perfect</i>
<i>Present</i>	Am I not asked? Are we (you, they) not asked? Is he (she, it) not asked?	Am I not be- ing asked? Are we (you, they) not be- ing asked? Is he (she, it) not being asked?	Have I (we, you, they) not been asked? Has he (she, it) not been asked?
<i>Past</i>	Was I (he, she, it) not asked? Were we (you, they) not asked?	Was I (he, she, it) not be- ing asked? Were we (you, they) not being	Had I (we, you, they, he, she, it) not been asked?



asked?

<i>Future</i>	Shall I (we) not be asked? Will you (they, he, she, it) not be asked?	—	Shall I (we) not have been asked? Will you (they, he, she, it) not have been asked?
---------------	--	---	---

<i>Future in the Past</i>	—	—	—
-----------------------------------	---	---	---

В разговорной речи употребляется сокращенная форма, представленная ниже.

### Утвердительная форма страдательного залога

	<i>Indefinite</i>	<i>Continuous</i>	<i>Perfect</i>
<i>Present</i>	I'm asked We're (you're, they're) asked He's (she's, It's) asked	I'm being asked We're (you're, they're) being asked He's (she's, it's) being asked	I've (we've, you've, they've) been asked He's (she's, it's) been asked
<i>Past</i>	—	—	I'd (we'd, you'd, they'd, he'd, she'd, it'd) been asked

<b>Future</b>	I'll (we'll, you'll, they'll, he'll, she'll, it'll) be asked	–	I'll (we'll, you'll, they'll, he'll, she'll, it'll) have been asked
---------------	---	---	---

<b>Future in the Past</b>	I'd (we'd, you'd, they'd, he'd, she'd, it'd) be asked	–	I'd (we'd, you'd, they'd, he'd, she'd, it'd) have been asked
-----------------------------------	--	---	--

### Отрицательная форма страдательного залога

	<i>Indefinite</i>	<i>Continuous</i>	<i>Perfect</i>
<b>Present</b>	We (you, they) aren't asked He (she, it) isn't asked I'm not asked we're (you're, they're) not asked He's (she's, it's) not asked	You (we, they) aren't being asked He (she, it) isn't being asked I'm not being asked We're (you're, they're) not being asked He's (she's, it's) not being asked	I (we, you, they) haven't been asked He (She, It) hasn't been asked I've (we've, you've, They've) not been asked He's (she's, it's) not been asked
<b>Past</b>	I (he, she, it) wasn't asked We (you, they) weren't asked	I (he, she, it) wasn't being asked We (you, they) weren't being asked	I (we, you, they, he, she, it) hadn't been asked I'd (we'd, you'd, they'd, he'd, she'd, it'd) not been asked
<b>Future</b>	I (we) shan't be asked You (they, he, she, it) won't be asked	–	I (we) shan't have been asked You (they, he, she, it) won't have been asked

I'll (we'll, you'll,  
they'll, he'll,  
she'll, It'll) not  
be asked

I'll (we'll, you'll,  
they'll, he'll, she'll,  
it'll) not have been  
asked

***Future  
in the  
Past***

I (we) shouldn't  
be asked  
you (they, he,  
she, it) wouldn't  
be asked  
I'd (we'd, you'd,  
they'd, he'd,  
she'd, it'd) not be  
asked

–

I (we) shouldn't  
have been asked  
you (they, he, she,  
it) wouldn't have  
been asked  
I'd (we'd, you'd,  
they'd, he'd, she'd,  
it'd) not have been  
asked

**Вопросительная форма залога (отрицательная)  
страдательного залога**

	<i>Indefinite</i>	<i>Continuous</i>	<i>Perfect</i>
<b><i>Present</i></b>	Aren't we (you, they) asked? Isn't he (she, it) asked?	Aren't we (you, they) being asked? Isn't he (she, it) being asked?	Haven't I (we, you, they) been asked? Hasn't he (she, it) been asked?
<b><i>Past</i></b>	Wasn't I (he, she, it) asked? Weren't we (you, they) asked?	Wasn't I (he, she, it) being asked? Weren't we (you, they) being asked?	Hadn't I (we, you, they, he, she, it) been asked?
<b><i>Future</i></b>	Shan't I (we) be asked? Won't you (they, he, she, it) be asked?	–	Shan't I (we) have been asked? Won't you (they, he, she, it) have been asked?

### Перевод глаголов в **Passive Voice** на русский язык

Английское сказуемое в страдательном залоге переводится на русский язык:

1. При помощи глагола «**быть**» и краткой формы причастия страдательного залога: *эксперимент был проведён, эксперимент будет проведён. В настоящем времени глагол «быть» не употребляется: эксперимент проведён.*

The experiment **was carried** out last month. – Эксперимент **был проведён** в прошлом месяце.

2. Глаголом несовершенного вида, оканчивающимся на **-ся и -сь**: *эксперимент проводился, эксперименты проводились, эксперимент будет проводиться.*

This very interesting experiment **is being carried out**. – **Сейчас проводится** этот очень интересный эксперимент.

3. Глаголом в 3-м лице множественного числа действительного залога с неопределённо-личным значением: *эксперимент проводят, эксперимент проводили, эксперимент будут проводить.*

Such experiments **will be carried out next year**. – Такие эксперименты **будут проводить в следующем году**.

Страдательный залог может переводиться несколькими способами:

I **was invited** to the conference.

1. Я **был приглашён** на конференцию.

2. Меня **пригласили** на конференцию.

- Предложения типа **модальный глагол + инфинитив страдательного залога** следует переводить с использованием слов: *надо, нужно, следует, можно* (в зависимости от контекста предложения) и т.п.

This experiment **should be performed** immediately. – Этот эксперимент **нужно провести** немедленно.

- Страдательный оборот при наличии формального подлежащего **it** переводится на русский язык неопределённо-личным предложением.

- It is said that ... – Говорят, что ...
- It is known ... – Известно ...
- It was thought ... – Думали ... . Полагали ...
- It was considered that ... – Считали, что ...

- При наличии у глагола в страдательном залоге предлога, который не относится к следующим за ним словам, данный предлог следует относить при переводе предложения к тому английскому слову, которое является подлежащим.

This experiment **is often referred to** in scientific articles. – На этот эксперимент часто **ссылаются** в научных статьях.

К данной конструкции относятся следующие глаголы с предлогами: **to account for** – *объяснять, обосновывать, являться причиной, учитывать*; **to act on (upon)** – *воздействовать на*; **to bring about** – *вызывать, осуществлять*; **to deal with** – *рассматривать, иметь дело с*; **to depend on** – *зависеть от*; **to rely on (upon)** – *полагаться на*; **to refer to** – *приписывать, относить, ссылаться на*; **to send for** – *посылать за*; **to subject to** – *подвергать действию, влиянию* и др.

- Представляет определённую трудность перевод английских страдательных залогов *с переходными глаголами*, которым в русском языке соответствуют *непереходные глаголы*. К ним относятся: **to affect** – *влиять на*; **to follow** – *следовать за, следить за, придерживаться (метода, теории и т.п.)*; **to influence** – *влиять на*; **to join** – *присоединяться к*; **to watch** – *следить за, наблюдать за* и др.

Такие обороты следует переводить на русский язык глаголами в действительном залоге, так как русские непереходные глаголы не могут употребляться в страдательных оборотах.

**X is followed by Y.** – **За X следует Y.**

- Также представляет определённую трудность перевод страдательного залога, образованного по схеме **глагол + существительное с предлогом**, типа **to make use of** – *использовать*.

К этим сочетаниям можно отнести: **to call attention to, to draw attention to** – *обращать (чьё-либо) внимание на, привлекать внимание*; **to give attention to, to pay attention to** – *уделять внимание*; **to make mention of** – *упомянуть о*; **to make use of** – *использовать*; **to take account of** – *принимать во внимание, учитывать*; **to take care of** – *стараться, заботиться, учитывать, принимать меры*; **to take care + инфинитив (или that)** – *остерегаться* и др.

## §6 ГЕРУНДИЙ

Герундий (Gerund) – неличная форма глагола, которая выражает название действия и сочетает в себе признаки глагола и существительного. На русский язык герундий обычно переводится существи-

тельным или глаголом (чаще неопределенной формой глагола). Формы, подобной английскому герундию, в русском языке нет.

*My favourite occupation is cooking.* – Моё любимое занятие – приготовление пищи.

*He kept working, although he felt ill.* – Он продолжал работать, хотя почувствовал себя плохо.

### **Образование герундия**

Герундий, как и причастие настоящего времени, образуется путём прибавления к основе глагола в неопределённой форме окончания -ing:

*to read – reading*

*to work – working*

*to run – running*

### **Особенности прибавления окончания -ing**

Отрицательная форма образуется при помощи частицы *not*, которая ставится перед герундием:

*He enjoys not working.* – Ему нравится не работать.

*The best thing for you is not smoking.* – Самое лучшее для тебя – не курить.

### **Перевод герундия на русский язык**

Так как формы, аналогичной герундию, в русском языке нет, то переводить герундий можно по-разному. Обратите внимание на данные ниже предложения и их перевод на русский язык.

*Reading helps you learn English.* – Чтение помогает вам изучать английский язык.

*She enjoys driving a car.* – Ей доставляет удовольствие водить машину.

*He entered the room without saying “hello”.* – Он вошёл в комнату, не сказав «привет».

*Do you remember taking your final exam?* – Вы помните, как сдавали выпускной экзамен?

*Thank you for coming.* – Спасибо, что пришли.

### **Формы герундия**

Герундий имеет простую (Simple) и совершенную (Perfect) формы, а также может употребляться в активном и пассивном залоге.

## **Формы герундия**

*Active (Активный залог) Passive (Пассивный залог)*

*Indefinite (Simple) writing being written*

*Perfect having written having been written*

Простая форма герундия (Indefinite or Simple Gerund) обозначает действие, которое происходит одновременно с действием глагола-сказуемого:

*Что он любит?*

*He likes telling fairy tales. – Он любит рассказывать сказки (простая форма в активном залоге).*

*He likes being told fairy tales. – Он любит, чтобы ему рассказывали сказки (простая форма в пассивном залоге).*

Перфектная форма герундия (Perfect Gerund) обозначает действие, которое предшествует действию глагола-сказуемого:

*Чем он гордится?*

*He is proud of having spoken to this famous person. – Он гордится, что поговорил с этим знаменитым человеком (перфектная форма в активном залоге).*

*He is proud of having been spoken to. – Он гордится, что с ним поговорили (перфектная форма в пассивном залоге).*

## **Герундий. Использование**

Поскольку герундий обладает свойствами существительного и глагола, то он может употребляться в роли любого члена предложения (кроме простого сказуемого).

### **Герундий в роли подлежащего**

В роли подлежащего герундий употребляется без предлога, на русский язык чаще всего переводится существительным или инфинитивом.

*Smoking causes lung cancer. – Курение вызывает рак лёгких.*

*Hunting tigers is dangerous. – Охотиться на тигров – опасно.*

### **Герундий как часть составного сказуемого**

Как часть составного именного сказуемого герундий следует за глаголом-связкой to be (am, is, are, was, were и т.д.). Но при этом подлежащее обозначает предмет, который не может сам осуществлять действие, передаваемое герундием. В противном случае это уже не герундий, а глагол в длительной форме (He is attending lectures. – Он посещает лекции. В этом предложении подлежащее he осуществляет

действие is attending. Это не герундий, а глагол в форме Present Continuous.)

Обратите внимание на предложения, где герундий является частью составного сказуемого:

*One of his duties is attending lectures.* – Одна из его обязанностей – посещать лекции.

*My hobby is reading.* – Моё хобби – чтение.

## §7 СУБЪЕКТНЫЙ ИНФИНИТИВНЫЙ ОБОРОТ (Сложное подлежащее – The Nominative with the Infinitive)

В предложениях с субъектным инфинитивным оборотом инфинитив имеет непосредственную логическую связь с подлежащим (субъектом). Отсюда и происходит его название.

Принимая во внимание, что в английском языке существительное стоит в общем падеже, а не в именительном, лучше называть данный оборот «субъектным инфинитивным оборотом».

Полное название этого оборота в теоретическом курсе грамматики – «субъектный предикативный инфинитивный оборот».

Неопределённо-личным предложениям русского языка чаще всего в английском языке соответствуют пассивные обороты, как например:

It is said that...	Говорят, что...
It is reported that...	Сообщается, что...
It is supposed that...	Предполагается, что...

Сложноподчинённое предложение с главным предложением, выраженным неопределённо-личным оборотом типа it is said, it is known, it seems, it appears, it is likely, имеет свой особый эквивалент – простое предложение:

It is said that they work much at their English	Говорят, что они много работают над английским
They are said to work much at their English	

Как видно из примеров, эта конструкция, выраженная существительным в общем падеже или местоимением в именительном падеже с инфинитивом, переводится на русский язык сложноподчинённым предложением.

Сказуемое английского предложения (are said) при переводе на русский язык преобразуется в сказуемое главного предложения,



представляющее собой неопределённо-личное *говорят*, подлежащее (they) становится подлежащим русского придаточного предложения, а инфинитив (to work) – его сказуемым. Придаточное предложение в русском переводе вводится союзом *что*.

**Субъектный инфинитивный оборот употребляется:**

1. С глаголами, обозначающими просьбу, приказание, познавательные процессы (от предположения, через проверку его с помощью физического восприятия – ощущения, к познанию и утверждению):

to say (is, are said) – говорить

to see (is, are seen) – видеть

to hear (is, are heard) – слышать

to state (is, are stated) – указывать, устанавливать

to find (is, are found) – находить, обнаруживать

to claim (is, are claimed) – утверждать

to show (is, are shown) – показывать, доказывать

to think (is, are thought) – полагать, думать

to know (is, are known) – знать

to report (is, are reported) – сообщать

to suppose (is, are supposed) – предполагать

to expect (is, are expected) – ожидать, полагать

to consider (is, are considered) – считать, рассматривать

to believe (is, are believed) – полагать

to hold (is, are held) – полагать, считать

to take (is, are taken) – полагать

to assume (is, are assumed) – допускать

Указанные глаголы могут стоять в любом времени в пассивном залоге и могут использоваться также в сочетании с модальными глаголами.

The atom can be said to be the smallest component part to which any substance can be divided and still keep its identity	Можно сказать, что атом является мельчайшей составной частицей, которая сохраняет свойства этого вещества
--	---

2. В сочетании с отдельными непереходными глаголами, которые по своему значению также связаны с познавательными процессами: to appear, to seem *казаться*, to prove, to turn out, *оказаться*, to happen *случаться*.

В научной литературе **to appear** и **to chance** при употреблении субъектного инфинитивного оборота часто переводятся предикативными наречиями: *по-видимому, случайно*.

The experiment proved to be a success	Опыт оказался удачным
She did not appear to be surprised at this news	Она, казалось, не удивилась, узнав эту новость
This young lecturer appears to know his subject well	Этот молодой лектор, по-видимому, хорошо знает свой предмет
He happened (chanced) to be there	В тот момент он там случайно оказался

**Таблица многозначных глаголов to appear, to prove**

Глагол	Значения их в различных позициях и предложениях	Значения в субъектном инфинитивном обороте (сложное подлежащее)	Примечание
<b>To appear</b> 1) пользоваться; 2) казаться, по-видимому	1) перед обстоятельством; 2) перед дополнением, выраженным: а) существительным; б) герундием; в) дополнительным придаточным предложением	Перед инфинитивом как частью субъектного инфинитивного оборота	
Глагол	Значения их в различных позициях и предложениях	Значения в субъектном инфинитивном обороте (сложное подлежащее)	Примечание

	<p>This article appeared in one of the latest magazines</p> <p>Эта статья появилась в одном из последних журналов. (перед обстоятельством)</p>	<p>This article appears to be very important.</p> <p>По-видимому, эта статья очень важная. Эта статья, видимо, очень важная</p>	<p>В технической литературе чаще всего переводится <i>по-видимому</i></p>
<p><b>To prove</b></p> <p>1) доказывать</p> <p>2) оказываться</p>	<p>a) He proved his alibi</p> <p>Он доказал своё алиби. (перед дополнением выраженным существительным)</p> <p>b) He proved his being innocent.</p> <p>Он доказал, что невиновен. (перед дополнением выраженным герундием)</p> <p>c) He proved that he was innocent.</p> <p>Он доказал, что невиновен (перед дополнением, выраженным дополнительным придаточным предложением)</p>	<p>This plan proved to be a success.</p> <p>Этот план оказался удачным</p>	<p>This plan proved a success.</p> <p>В субъектном инфинитивном обороте с глаголом <i>to prove</i> to be может быть опущено</p>

3. Со сказуемым, выраженным личной формой глагола-связки to be и прилагательным: likely – *вероятный*, not likely, unlikely – *невероятный, маловероятный (вряд ли)*, certain, sure – *верный, надёжный, несомненный*.

**Примечание.** В научно-технической литературе часто встречается глагол-связка to be + likely или unlikely. После этих конструкций Indefinite Infinitive переводится на русский язык личной формой глагола в будущем времени.

Under these conditions the output is likely to increase	При этих условиях выпуск продукции, вероятно, возрастет
This letter is unlikely to reach him tomorrow	Маловероятно (вряд ли), что письмо дойдёт до него завтра
It is unlikely that the letter will reach him tomorrow	
We are certain to finish this work today	Мы, несомненно (неприменно), (мы уверены, что) закончим эту работу сегодня
It is certain that we shall finish this work today	
He is sure to return soon	Он, несомненно, скоро вернётся

Перевод на русский язык английских предложений, содержащих субъектный инфинитивный оборот, следует начинать со сказуемого, передавая его русским неопределённо-личным оборотом; затем имя, стоящее в форме общего падежа, вместе с инфинитивом переводится придаточным предложением, присоединяемым к главному подчинительным союзом *что*.

The output is expected to grow.	Предполагают (предполагается), что выпуск продукции возрастет.
---------------------------------	--

## §8 ПРЕФИКСЫ ОТРИЦАНИЯ

### *Отрицательные приставки английских глаголов*

#### **Un-**

Очень редко употребляется вместе с глаголами. Имеет значение «удалить».

Unschedule – удалить из расписания

Unfriend – удалить из друзей

#### **De-**

Отрицательная приставка, которая часто остается и в русском языке (де-) или переводится как «раз-».

Deactivate – деактивировать

Decode – декодировать,

Decommission – списывать

Decompose – разбирать

Deconstruct –разбирать

Decontaminate – дезинфицировать

Decrease – уменьшать

#### **Dis-**

Отрицательная приставка, часто переводится как «не» или «дез».

Disagree – не соглашаться

Disfigure – обезобразивать

Disinfect – дезинфицировать

Disinherit – лишать наследства

Disintegrate – дезинтегрировать

Displease – не нравиться

Distrust – не доверять

#### **Mis-**

Имеет значение «неправильно».

Misinform – неправильно информировать

Misinterpret – неверно истолковывать

Mislead – вводить в заблуждение

Misplace – поставить не на то место

Misspell – делать орфографические ошибки

Mistake – ошибаться

#### **Under-**

Имеет значение «под».

Underground – подземка

Underwear – нижнее бельё

### **Re-**

Имеет значение «сделать заново, переделать».

Rewrite – переписать

Replay – переиграть

Refill – заполнить заново

### **Over-**

Указывает на чрезмерную степень чего-то.

Overcook – переварить

Overcrowd – переполнять

## **Отрицательные префиксы**

<b>un-</b>	<b>im-</b>	<b>ir-</b>	<b>il-</b>	<b>dis-</b>	<b>in-</b>
Unusual – необыч- ный	Impossible – невозмож- ный	Irregular – неправиль- ный	Illegal – нелегаль- ный	Dis- like – не лю- бить	Inactive – неак- тивный

Эти небольшие правила смогут облегчить понимание употребления префиксов с отрицательным значением, но, к сожалению, существует очень много исключений, которые необходимо просто запоминать. Если у вас есть возможность, то лучше всего каждый отдельный случай смотреть в словаре.

*1. Il- употребляется со словами, начинающимися с согласной l:*

Logical – illogical (логичный – нелогичный); legible – illegible (разборчивый о почерке – неразборчивый).

*2. Ir- употребляется со словами, начинающимися с согласной r:*

Responsible – irresponsible (ответственный – безответственный); replaceable – irreplaceable (заменяемый – незаменимый).

*3. Im- как правило употребляется перед прилагательными, начинающимися с согласной p:*

Polite – impolite (вежливый – невежливый); personal – impersonal (личный – безличный).

*4. In- чаще всего употребляется:*

Перед сочетанием букв ac: accurate – inaccurate (точный – неточный); active – inactive (активный – неактивный). Но unacceptable – неприемлемый.

Перед согласным *s*: *coherent* – *incoherent* (связный – бессвязный); *sarable* – *insarable* (способный – неспособный).

Исключения: *informal* – неформальный; *inarticulate* – невнятный.

5. С префиксом *in-* можно образовать наибольшее количество слов с противоположным значением, также он является основным при образовании отрицания у глаголов. К сожалению, не существует чёткого правила, когда и где его нужно употреблять. Поэтому слова с этим префиксом нужно просто запоминать. Но существуют некоторые частные случаи, которые могут вам помочь:

Чаще всего употребляется перед гласными в прилагательных и причастиях: *useable* – *unusable* (годный – непригодный); *attractive* – *unattractive* (привлекательный – непривлекательный).

Перед согласными: *bearable* – *unbearable* (выносимый – невыносимый); *daunted* – *undaunted* (пугающий – неустрашимый); *welcoming* – *unwelcoming* (дружелюбный – недружелюбный); *natural* – *unnatural* (естественный – неестественный).

Глаголы чаще всего имеют не отрицательное значение, а противоположное: *do* – *undo* (застегивать – расстёгивать); *chain* – *unchain* (сковывать – освобождать).

6. Префикс *dis-* может внести немного путаницы в употребление отрицательных приставок, так как *dis-* может употребляться перед гласными так же, как и некоторые другие приставки. В случае с *dis-* нужно просто запомнить, когда его употребляют:

Прилагательные и причастия: *advantageous* – *disadvantageous* (преимущественный – невыгодный); *organized* – *disorganized* (организованный – неорганизованный).

Слова, начинающиеся с произносимой *h*: *harmonious* – *disharmonious* (гармоничный – негармоничный); *heartened* – *disheartened* (воодушевлённый – унылый).

С некоторыми словами, начинающимися с согласной: *passionate* – *dispassionate* (страстный – бесстрастный); *respectful* – *disrespectful* (уважительный – неуважительный).

С существительными и глаголами: *dissatisfy* – не удовлетворять; *disabuse* – выводить из заблуждений; *disability* – инвалидность.

7. Для того чтобы лучше запомнить приставку *mis-*, ассоциируйте её с чем-то «неправильным», «ошибочным», так как чаще всего она именно в этом значении употребляется, *mis-* работает только с существительными, глаголами и причастиями:

Misfortune – неудача; misdial – набрать неправильный номер; misleading – вводящий в заблуждение.

8. Последний префикс non- употребляется довольно редко, он происходит от частицы no, иногда может заменять другие префиксы (например un-):

Unprofessional – nonprofessional (непрофессиональный); nonrecoverable – unrecoverable (не восстанавливаемые).

## § 9 АКТИВНЫЙ ЗАЛОГ

Активный залог (active voice) показывает, что лицо или предмет, выраженное подлежащим, само производит действие.

*Active - действительный залог*

	INDEFINITE	CONTINUOUS	PERFECT	PERFECT CONTINUOUS
PRESENT	V, Vs	am is + Ving are	have + Ved, V3 has	have + been + Ving has
	I write.	I am writing.	I have written.	I have been writing.
	Я пишу (часто).	Я пишу (сейчас).	Я написал (уже, только что)	Я пишу (уже час, с двух часов)
PAST	Ved, V2	was + Ving were	had + Ved, V3	had + been + Ving
	I wrote.	I was writing.	I had written.	I had been writing.
	Я написал (вчера).	Я писал (вчера, в 3 часа, когда он вошел)	Я написал (вчера, к 3 часам, до того как...)	Я писал (уже 2 часа, когда он пришел).
FUTURE	will + V	will + be + Ving	will + have + Ved, V3	will + have + been + Ving
	I'll write.	I'll be writing.	I'll have written.	I'll have been writing.
	Я напишу (завтра).	Я буду писать (завтра, в 3 часа)	Я напишу (завтра, к 3 часам, до того как он придет)	Я буду писать (завтра, к тому времени, когда он придет)

## § 10 ПРИЛАГАТЕЛЬНОЕ. СТЕПЕНИ СРАВНЕНИЯ

Всего степеней сравнения прилагательных в английском языке три: положительная (Positive), сравнительная (Comparative) и превосходная (Superlative).

Положительная степень	Сравнительная степень	Превосходная степень
Strong Сильный	Stronger Более сильный	The strongest Самый сильный



То, как образуется форма сравнительной степени английских прилагательных, зависит от количества слогов в слове и от букв, на которые слово заканчивается.

К большинству односложных прилагательных мы просто добавляем суффикс -er: large - larger (большой - больше), short - shorter (короткий - короче).

Если односложное прилагательное заканчивается на -e, добавляем -r: nice - nicer (милый - милее).

Если односложное прилагательное заканчивается сочетанием «согласная + ударная гласная + согласная», то согласная перед суффиксом -er удваивается: big - bigger (большой - больше).

В двусложных прилагательных, которые заканчиваются на -y, мы меняем -y на -i и затем добавляем суффикс -er: cozy - cozier (уютный - уютнее).

Для всех остальных прилагательных мы используем составную форму «more + положительная степень прилагательного». Например: convenient — more convenient (удобный — более удобный), beautiful — more beautiful (красивый — более красивый). А если хотим показать, что какого-то качества не больше, а меньше, то используем less вместо more: less convenient (менее удобный), less beautiful (менее красивый).

### ***Сравнительная степень для проведения параллелей***

Если мы хотим указать, что изменение какого-то одного качества приводит к изменению другого, нам пригодится конструкция the + Comparative Adjective, the + Comparative Adjective.

The more difficult the task, the higher the score. — Чем сложнее задание, тем выше балл.

Превосходная степень односложных прилагательных в английском языке образуется с помощью суффикса -est: great - the greatest (великий - величайший), long - the longest (длинный - самый длинный).

Если односложное прилагательное заканчивается на -e, добавляем -st: nice - the nicest (милый - самый милый).

Если односложное прилагательное заканчивается сочетанием «согласная + ударная гласная + согласная», то согласная перед суффиксом -est удваивается: big - the biggest (большой - самый большой), thin - the thinnest (тонкий - самый тонкий).

В двусложных прилагательных, которые заканчиваются на -у, мы меняем -у на -i и затем добавляем уже знакомый суффикс -est: cozy - the coziest (уютный - самый уютный), lazy - the laziest (ленивый - самый ленивый).

Для всех остальных прилагательных мы используем составную форму «the most + положительная степень прилагательного». Например: convenient - the most convenient (удобный - самый удобный), beautiful - the most beautiful (красивый - самый красивый).

А если хотим показать, что какого-то качества описываемому объекту, наоборот, недостает, то используем the least: the least convenient (наименее удобный), the least beautiful (наименее красивый).

Не все прилагательные в английском языке подчиняются правилам, которые мы описали выше. Есть четыре **исключения**, которые нужно **запомнить**.

Good - хороший	Better - лучше	The best - лучший
Bad - плохой	Worse - хуже	The worst - худший
Far - дальний	Farther/further - дальше	The farthest / the furthest - самый дальний
Little - маленький	Less - меньше	The least - наименьший

## **ТЕКСТЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **Методические рекомендации по организации самостоятельного чтения**

При работе над текстом для внеаудиторного чтения на английском языке вначале необходимо внимательно прочитать текст, затем выписать в тетрадь все незнакомые слова, которые нужны для полного понимания данного текста. Далее с помощью англо-русского словаря нужно найти русские эквиваленты этих слов, причём выписать только один эквивалент, то есть то русское слово, которое в данном контексте наиболее полно соответствует английскому слову. Далее попробовать устно перевести текст на русский язык, пользуясь собственным рукописным словарём и списком терминов по тексту, который выдал преподаватель.

Приступая к чтению и переводу текстового материала по специальности, следует помнить, что грамматические связи между словами в английском предложении осуществляются при помощи служебных слов, таких как предлоги, вспомогательные глаголы, артикли.

Итак, при переводе английских предложений на русский язык нужно помнить о порядке слов в английском предложении и выписывать в рукописный словарь только один наиболее подходящий эквивалент из списка значений английского слова. Необходимо выучить термины по специальности. Для того чтобы получить положительную оценку за термины по специальности, нужно выучить их правильное произношение на английском языке и перевод.

## English Cookery and Meals

Generally speaking, English cookery is not bad, but there is not much variety in it. Meat and fish are excellent, but English soups, vegetables and sweet dishes deserve less praise than those on the Continent. With the exception of breakfast meals in England are much the same as in other countries. The usual meals in England are breakfast, lunch, tea and dinner; or breakfast, dinner, tea and supper. The English are very particular about their meals and strictly keep to their meal times. Breakfast time is between seven and nine a.m. It is generally a bigger meal than you have on the Continent, though some people like a continental breakfast of rolls, butter and coffee. But many people like to begin with porridge, or some other “breakfast food”. English people eat porridge with milk or cream and sugar, but no good Scotsman – and Scotland is the home of porridge – ever puts sugar on it. Then comes a rasher or two of bacon and eggs, marmalade (made of oranges) with buttered toast, and tea or coffee. For a change you can have a boiled egg, cold ham or perhaps fish (herring, haddock or kipper is served).

The two substantial meals of the day, lunch and dinner, are both more and less the same. Lunch is usually taken at one o’clock. Many people, who go out to work, find it impossible to come home for lunch and go to a café or a restaurant, but they never miss a meal. They take fish, poultry or cold meat (beef, mutton, veal, ham), boiled or fried potatoes, salad and pickles, with a pudding or fruit to follow. They may have a mutton chop, or steak and chips, followed by biscuits and cheese and a cup of coffee. Some people like a glass of light beer with lunch. In the afternoon, about four o’clock, they have a cup of tea and a cake, or a slice or a slice or two of bread and butter.

Tea is very popular with the English; it may almost be called their national drink. Tea is welcome in the morning, in the afternoon and in the evening. The English like it strong and fresh made. Tea must be “just like mother makes it”, one tea-spoonful of tea for each person and “one for the pot”. They drink it with or without sugar but almost always with milk.

Some people like “high tea”, they have ham or tongue, tomatoes, bread and butter, then stewed fruit, or a tin of pears, apricots or pineapples with cream or custard and pastries of a good cake. And that’s what they call a good tea. It’s a substantial meal.

Dinner time is the biggest meal of the day. They begin with soup, followed by fish, roast chicken, potatoes and vegetables, fruit and coffee.

In a great many English homes the midday meal is the chief one of the day, and in the evening they have the much simpler supper – omelette, or sausages, bacon and eggs or just bread and cheese, a cup of coffee, or cocoa and fruit.

### **My Meals**

I have three meals a day: breakfast, dinner and supper. I do not have lunch. For breakfast my wife and I have bread and butter, eggs, ham or sausage. We drink a cup of tea or coffee. I like strong coffee and my wife likes weak coffee. She drinks coffee with milk. I do not like coffee with milk. We do not have fish dishes for breakfast. Our daughter eats porridge with milk and sugar. She is a little girl and does not eat meat or fish. My wife and I do not have dinner at home we have our dinner at the canteen. The canteen is near our office. We do not have tea or coffee at dinner. When we come home we have for our supper meat or fish, cheese, bread and butter and tea. When I come home late I have a light supper – a glass of milk or a cup of tea. Tomorrow will be Sunday, and we shall not go to work. We'll stay at home. My wife will make a nice dinner. We shall have some salad, some fish, cabbage soup, breakfast with green peas and potatoes and a nice meat pie. If we have no fruit, we shall have some jelly for dessert.

### **Manchester White Cabbage**

Cut the head of cabbage, and remove the cabbage-stump, boil in the water with sunflower-seed oil until it is ready. Then place the cabbage between the plates, and press the water out of it, cut the cabbage into cubes, salt, pepper and pour it freely with melted butter.

*White cabbage 250 g, butter 15 g, pepper, salt.*

### **London Mutton Trotter**

Boil mutton trotter in water with sunflower-seed oil by medium low heat. Into bits cut carrot and turnip, and into cubes chopped cabbage. Boil one after another in the same water. Boil the haricot and into bits cut potatoes separately. Boil mutton trotter garnish with cooked vegetables, the

sauce with capers, cooked from the rest of bouillon, should be served separately.

*Mutton trotter 150 g, carrot 40 g, turnip 30 g, cabbage 40 g, haricot 40 g, potatoes 80 g, capers 5 g., flour 5 g, butter 5 g.*

### **Birmingham Veal Liver**

Remove the coat from the liver, cut into slices, flour, and fry on butter by strong heat, then salt, pepper, lay with slices of salted pork fat grilled on gridiron, sprinkle with chopped parsley, pour with melted lard or with fried butter. Cooked potatoes are served as a garnish.

*Veal liver 150 g, salted pork fat 25 g, butter 10 g, parsley.*

### **Porridge**

Boil oat-flakes in water with sunflower-seed oil until the oatmeal becomes soft. Put the gruel on the warmed up plate, add cream or milk and sprinkle with sugar.

*Oat-flakes 30 g, cream 20 g (or milk 40 g.), sugar 10 g.*

### **English Salad**

Mix shoestring celery root, boiled chicken fillet, pickles and boiled mushrooms, salt to your taste and dress with mayonnaise and mustard.

*Celery root 60 ., chicken 80 g., mushrooms 30 g, pickles 10 g, mayonnaise 30 g, mustard 5 g, salt.*

### **English Cod**

Boil fish in bouillon or in water with sunflower-seed oil, you should add some vinegar; take out the fish, make it dry, lay on a serviette and decorate with cooked potatoes, parsley, and lemon pieces. Melted butter is served separately.

*Fresh cod 200 g, potatoes 200 g, butter 20 g, lemon 1, 5, vinegar 5 g, parsley, salt.*

### **Cold Cow-Ribs**

Remove the unnecessary fat from the ribs, remove tendons, tie up, put in the oven and roast for 10-12 minutes, until meat will lose a reddish tint on the cut. Then cool the meat, cut into very thin slices, glaze slightly with jelly and decorate with gherkins, marinated onion and greenery.

### **English Spinach**

Fry washed spinach leaves on butter, cut into large pieces, put into saucepan, add oil, salt, black pepper and cover with bouillon. Stew for 15-20 minutes until all the water vaporizes. English Spinach is served hot as a main dish.

*Spinach 200 g, butter 20 g, bouillon 50 g, black pepper, salt.*

### **Veal Cutlet**

Beat the pieces of veal fillet, salt, and put into beaten eggs, bread and fry on butter until golden. Veal cutlet is served with ham slices fried on gridiron, poured with warmed butter.

*Veal 160 g, ham 20 g., bread-crumbs 5 g, egg 1/2, butter 10 g, salt.*

### **Eggs in English Way**

Boil medium-timed egg, shell and put on toast; place toasts on frying pan, sprinkle the egg with grated cheese and pour with slightly fried butter; put the frying pan into highly heated oven for 2 min. The toasts are served on plate, with a head of lettuce placed in its centre.

### **Striped Cheesecake with Cream Liqueur**

Melt butter with sugar and chocolate. Add crumbed cookies, knead. Put the mixture in the prepared collapsible forms. Whip eggs on water bath with powder into a froth, add cheese piecemeal, then pour in liquor thin thread, 1/2 of the mixture put in another form. Melt chocolate and add it to one half of cheese mixture, combining well. Pour out by turn's white and chocolate part on the cake ground. Bake the cake on 170 °C about 50 minutes. Chill well and leave it in a refrigerator not less than 5-6 hours.

*100 g butter, 3 tablespoon sugar and cocoa, 300 g the crumbed un sweet cookies, 200 g cream cheese, 200 ml of any cream liquor, 100 g powdered sugar, 4 eggs, 50 g bitter chocolate.*

### **Apple Pie**

Put the apple slices in a bowl, separately mix 1/4 glasses flour, 1/3 glass sugar and cinnamon and cover the apples with this mixture. Cover and leave for 12 hours in the refrigerator. For dough making mix in the big bowl 2 glasses flour and salt. Cut margarine into small cubes and mix with flour and 2 tablespoons of butter until the dough is crumbly. Make a well in the centre, pour in cold water. Knead the dough and make it in the sphere form. Leave for 20 minutes. Then half the dough and roll it. Transfer to 20-inch-diameter tart pan one part of dough (you can also use a frying pan with the same diameter and with removable or fire-proof handle), cover the cake with another one. Place the dough in the form, put the apples slices on the top and strew into small cubes cut remaining butter. Cover with second part of the dough and tweak the edges, make some cuts so that the steam can go out. Grease the cake top with cream and sprinkle with sugar. Put the cake in the oven preheated to 200 °C , bake for 10 minutes then lower the temperature to 175 °C and bake 30-40 minutes more or until the crust is golden.

*Dough: 2 glasses flour, 1 tablespoon salt, 2/3 glasses margarine, 3 tablespoon butter, 1/4 glasses cold water, 1 tablespoon cream, 1 tea-spoon sugar.*

*Filling: 6 medium apples peeled and cored, cut into thin slices, 1/3 glass sugar, 1/4 glass flour and crushed cinnamon.*

### **American Cuisine**

Fry on butter into small pieces chopped onion, add some tomato paste and shoestring brisket. Salt and fry, then cover with bullion and boil, until brisket is tender. Next add boiled beans and stew for 10-15 minutes. Before serving sprinkle with parsley.

*100 g boiled beans, 50 g bacon, 20 g butter, 1/2 onion, 1 tbl. spoon tomato paste, parsley, salt, bullion.*

### **American Poached Eggs**



Cut tomatoes into two pieces, spice and roast in an oven, tomatoes shouldn't fall to pieces. Put on each tomato half a medium-timed egg, grease with butter and decorate with slices of fried ham.

*2 eggs, 100 g tomatoes, 25 g ham, butter, spices.*

### **Shepherd's Pie**

Heat the oven to 175 °C, oil the form. Place in a saucepan peeled and into thin slices cut potatoes, cover with water and bring it to the boil. Boil for 3-4 minutes, remove from heat, pour out the water and lay potatoes in the form. Melt the butter in the same saucepan over medium low heat, add the onion and stew for 1-2 minutes, until the onion is tender. Add flour, salt and pepper. Little by little mix in milk and water. Bring to boil, whisking constantly. Remove from heat, cover with this mixture potatoes and sprinkle with grated cheese. Bake about 30 minutes until cheese golden and potatoes are tender.

*900 g potatoes, 3 tbl. spoons oil, 1/4 glass chopped onion, 3 tbl. spoons flour, 1 tbl. spoon salt, 1/4 tbl. spoon crushed black pepper, 1,5 glass concentrated milk, 1 glass water, 1/3 glass grated cheese.*

### **Sour-Sweet Chicken**

Boil the rice. While boiling, pour on the big frying pan olive oil and warm up. Put on the frying pan narrow pieces of chicken fillet and fry slightly, until the fillet is white (about 3 minutes). Add vinegar, sugar, tomato sauce and orange juice. 2 minutes later add narrow pepper pieces, small onion pieces, fried broccoli and cook about 7 minutes, until the vegetables are tender. Serve the vegetables over the rice.

*1 glass rice, 220 g chicken fillet, 2 tbl. spoons wine vinegar (made of red wine), 2 tbl. spoons sugar, 1 tbl. spoon olive oil, tomato sauce, orange juice, 1 paprika, 1 onion, 1 glass broccoli flowers (you can use frozen broccoli).*

### **Flounder Fillet with Wine-Sauce**

Peel the potatoes, wash and boil. Wash the flounder, get dry, and drizzle with lemon juice, salt and pepper. Wrap fillet and fasten with toothpick. Cook the frozen vegetables (warm up on oiled frying pan and salt). Put over the vegetables flounder fillet, stew for 10 minutes. Bring to

the boil cream with mustard, wine and dill, then salt and pepper. Serve with vegetables, potatoes, fish and wine-sauce.

*4 flounder fillet pieces, 600 g potatoes, 750 g frozen vegetables, 4 tbl. spoons white dry-wine, 120 ml cream, 4 tbl. spoons cut dill, pepper, lemon juice oil, 4 toothpicks.*

### **Main Burger**

Mix with fork meat, salt, onion and pepper. Divide this mixture into 6 round cakes (try not to touch meat with hands and don't press it). Barbeque the round cakes, roast on the electric grill or on the frying pan until they are ready.

*900 g chopped beef, 1.2 tea-spoon milled onion, ¼ tea-spoon black crushed pepper, salt.*

### **Bread as the Main Food**

Bread is more than just food. Just think of how the word is used: A person's "bread and butter" is his or her main source of sustenance, while bread or dough can be cash, plain and simple. When people "break bread" they share more than just a meal: They come together in body as well as spirit.

It's not surprising that bread is imbued with special meaning. Since the first raised breads were baked in Egypt around 4,000 B.C., bread has been a vital food source for people around the globe. Over the centuries it has traveled and evolved, reflecting both the unity and diversity of human culture, and the ability of people to adapt to their environment.

What kind of bread people make depends on what kind of grain is available, and that often depends on local climate and geography. In Ethiopia, for example, the nutritious, high-protein grain teff, which grows well in the country's central highlands, is used to make injera, the sour, spongy bread eaten with most meals. Barley, on the other hand, well-suited for cold climates, is used in Finland to make ohrarieska, a traditional staple and after-sauna snack.

The Bible tells of the matzoh the Israelites ate as they fled Egypt. Because the former slaves' dough had no time to rise, it baked on their backs as they escaped into the desert. Whether or not the story is historically accurate, we do know that lifestyle plays a major role in the kinds of

bread people eat. In central Asia, where both grain and fuel are scarce, nomads make small, thin rounds that cook quickly over a fire. To survive long, cold winters, the people of central Anatolia hang rings of bread from the rafters. When fresh bread is needed, a ring is brought down, moistened with water, and soon is ready to eat.

Whatever kind of bread you're used to, a little bit of science can make you a better baker, and also make your time in the kitchen more fun.

### English Dough Menu

<b>Rich, Sour Dough Bread</b>			
Ingredients	Measurement	Extra Large	Large
1 egg + milk	Cup	1 5/16	7/8
Bread flour	Cup	4	3
Salt	Teaspoon	1 1/2	1
Honey or sugar	Tablespoon	3	2

<b>Rich, Wheat Sour Dough Bread</b>			
Ingredients	Measurement	Extra Large	Large
1 egg + milk	Cup	1 3/8	1
Bread flour	Cup	2 1/2	2
Whole wheat flour	Cup	1 1/2	1
Sour dough starter	Tablespoon	5	4
Salt	Teaspoon	1 1/2	1
Cocoa	Teaspoon	1 1/2	1
Dry yeast	Teaspoon	1 1/2	1
Sour dough starter	Tablespoon	5	4
Dry yeast	Teaspoon	1 1/2	1
Butter	Tablespoon	4	3

### Chocolate Lover's Favorite Cake

*Ingredients:*

- 1 (18.25 ounce) package devil's food cake mix
- 1 (3 ounce) package instant chocolate pudding mix
- 2 cups sour cream
- 1 cup melted butter

- 5 eggs
- 1 teaspoon almond extract
- 2 cups semisweet chocolate chips

1. Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C).
2. With an electric mixer on medium speed mix together the cake mix, instant chocolate pudding, sour cream, melted butter, eggs and almond extract. Add chocolate chips and continue to mix until well combined. Pour batter into prepared pan.
3. Bake for 50 to 55 minutes. Cool cake completely before serving.

<b>Panettone</b>				
Ingredients	Measurement	4 pieces	3 pieces	2 pieces
Tap water	Cup	1 5/16	1	3/4
Bread flour	Cup	4	3	2
Vanilla extract	Teaspoon	1 1/2	1	3/4
Orange peel (candied pieces)	Tablespoon	5	4	3
Raisin (soaked in rum)	Cup	7/8	1/2	3/8
Salt	Teaspoon	1 1/2	1	1 1/2
Sugar	Tablespoon	6	4	3
Butter	Tablespoon	7	6	5
Dry milk	Tablespoon	5	4	3
Dry yeast	Teaspoon	4	3	2 1/2

1. Make the dough.
2. Cover with a damp dishcloth and in a greased bowl. Let rest for 20 minutes.
3. Divide the dough into 2, 3 or 4 balls. Place in greased custard cups. Place on a baking pan. (Use paper baking cups if required).
4. Spray with water lightly. Let rise for 60 minutes or until doubled in size.
5. Brush with the beaten eggs. Bake for 10 to 15 minutes.

### **Apple Brown Betty**

*Ingredients:*

- 2 cups soft breadcrumbs
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 cup melted butter
- 4 cups tart sliced apples (4 medium apples)

3/4 cup light brown sugar  
 1 teaspoon ground cinnamon  
 2 tablespoons fresh lemon juice  
 grated rind of 1 lemon  
 1/4 cup water at room temperature

1. Preheat oven to 350 degrees F (180 degrees C, gas 4).
2. Mix the breadcrumbs with the salt and melted butter, and divide the mixture into three. Place one-third in a greased 1-1/2 quart baking dish.
3. Sprinkle your apples with sugar, cinnamon, lemon juice, and grated rind, and toss to blend. Place one-half of this mixture on top of the crumbs in the baking dish. Add another one-third of the crumbs, then the remaining apples, and a final layer of crumbs.
4. Cover and bake in the oven for 30 minutes. Remove the cover and continue to bake until the apples are tender and the crumbs are delicious brown, perhaps another 20 or 30 minutes. Serve warm with cream or custard or top with a vanilla sauce.

<b>Dinner Rolls</b>				
Ingredients	Measurement	24 rolls	18 rolls	12 rolls
Tap water	Cup	5/16	3/4	9/16
Egg	Whole	1 1/2	1	1/2
Bread flour	Cup	4	3	2
Salt	Teaspoon	2	1 1/2	1
Sugar	Tablespoon	5	4	3
Butter	Tablespoon	6	5	4
Dry milk	Tablespoon	4	3	2
Dry yeast	Teaspoon	2	1 1/2	1

1. Make the dough.
2. When the beeper sounds, place the dough on a board and push it evenly to squeeze out gas.
3. Divide into 12, 18 or 24 balls.
4. Cover with a damp dishcloth and let rest for 20 minutes.
5. Roll each ball into a wedge shape. Starting with the widest side, roll up the wedge loosely towards the point.
6. Place on a greased baking pan with the point downward. Spray with water lightly. Let rise until almost doubled in size (30 to 40 minutes).
7. Brush rolls with beaten eggs. Bake for 10 to 15 minutes. Remove from baking pan, serve warm.

### Bacon Cheese Bread

Ingredients	Measurement	Size		
		extra large	large	medium
Tap water	Cup	1 3/8	1	3/4
Bread flour	Cup	4	3	2
Cheese (grated sharp)	Cup	5/8	7/16	3/8
Salt	Teaspoon	2	1 1/2	1
Sugar	Tablespoon	4	1 1/2	1
Butter	Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry yeast	Teaspoon	2	1 1/2	1
Bacon (real bits)	Tablespoon	4	3	2

### Basic White Bread

Ingredients		Measurement	Size		
			extra large	large	medium
Tap water		Cup	1 7/16	1 1/8	3/4
Bread flour		Cup	4	3	2
Salt		Teaspoon	2	1 1/2	1
Sugar		Tablespoon	4	3	2
Butter		Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry milk		Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry yeast	BREAD	Teaspoon	2	1 1/2	1
	BREAD RAPID		3	2	2

### Whole White Bread

Ingredients		Measurement	Size		
			extra large	large	medium
Tap water		Cup	1 7/16	1 1/8	3/4
Bread flour		Cup	3 1/2	2 5/8	1 3/4
Whole wheat flour		Cup	1/2	3/8	1/4
Salt		Teaspoon	2	1 1/2	1
Sugar		Tablespoon	4	3	2

Butter		Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry milk		Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry yeast	BREAD	Teaspoon	2	1 1/2	1
	BREAD RAPID		3	2	2

### Carrot Bread

Ingredients	Measurement	Size			
		extra large	large	medium	
Tap water	Cup	1 3/16	15/16	11/16	
Bread flour	Cup	4	3	2	
Grated carrot	Cup	5/16	1/4	3/16	
Salt	Teaspoon	2	1 1/2	1	
Sugar	Tablespoon	4	3	2	
Butter	Tablespoon	2	1 1/2	1	
Dry milk	Tablespoon	2	1 1/2	1	
Dry yeast	BREAD	Teaspoon	2	1 1/2	1
	BREAD RAPID		3	2	2

### Drop Biscuits

*Ingredients:*

2 cups flour  
 1 tablespoon baking powder  
 1 teaspoon salt  
 1/3 cup fat (shortening)  
 3/4 cup fluid milk

Mix flour, baking powder, and salt.

Mix in fat with a fork or two knives until crumbly.

Add milk. Mix enough to wet dry ingredients.

Drop dough from a tablespoon on greased baking pan.

Bake at very hot oven 10 to 12 minutes until lightly brown.

Make 12 biscuits.

### Peach Pie

*Ingredients:*

1 (9 inch) deep dish pie crust (unbaked)

1 can peach halves or slices, drained  
3/4 c. sugar  
3 tbsp. flour  
1/2 tsp. cinnamon  
1 c. whipping cream

Arrange peaches in pie crust, single layer. Mix together sugar, flour, and cinnamon. Sprinkle mixture over peaches. Pour whipping cream over sugar mixture in pie crust. Bake 40 to 45 minutes in 400° oven.

### **Pancakes**

*Ingredients:*

2 cups flour  
4 teaspoons baking powder  
1 teaspoon salt  
2 tablespoons sugar  
1 egg  
1 1/2 cups fluid milk  
1/3 cup melted fat or oil

Mix flour, baking powder, salt, and sugar in a large bowl. Set aside.

Beat egg and add milk. Add fat or oil. Add to flour mixture and stir just until mixed, leaving batter lumpy.

Cook pancakes on heated, greased fry pan until covered with bubbles. Turn pancakes and brown the other side.

Make 12 medium-size pancakes.

### **Yellow Cake**

*Ingredients:*

2 cups flour  
1 tablespoon baking powder  
1 teaspoon salt  
1/2 cup margarine, softened  
1 1/4 cups sugar  
2 eggs  
3/4 cup fluid milk  
1 teaspoon vanilla

Mix the flour, baking powder, and salt. Set aside.

Add sugar slowly to fat in a large bowl, beating well (300 times).



Beat in one egg until smooth. Add other egg and beat well (300 times).

Add half the flour mixture, half the milk, and the vanilla. Mix (50 times).

Add rest of flour mixture and milk. Mix until smooth (200 times).

Fill a greased, floured baking pan or 2 layer pans no more than half full.

Bake at moderate oven 25 to 35 minutes until cake springs back when lightly touched near center.

### **Milk Tart**

#### *Ingredients:*

#### **Crust:**

3 tbsp. flour

1½ tbsp. butter (or margarine)

1 tbsp. sugar

1 egg

1 tsp. baking powder

¼ tsp. salt

#### **Filling:**

1 pt. milk

3 tbsp. corn flour

2 tbsp. butter

4 tbsp. sugar

4 eggs

¼ tsp salt

1 stick cinnamon

**Crust:** Cream butter and sugar; add egg and beat well. Add sifted dry ingredients. Grease and flour 2 pie plates. Spread batter in pie plates, then add filling which has been prepared as follows.

**Filling:** Separate eggs; beat whites until stiff. Add a little milk to yolks. Beat well and add corn flour. Put remainder of milk in pan with butter, stick of cinnamon, sugar, and salt. Boil until thickened and remove from stove. Remove cinnamon; add egg yolk and return to stove and bring to a boil and cook until thick. Fold in egg whites. Fill pie plates and bake in 350° oven for about 12 to 14 minutes. Sprinkle extra cinnamon on top before baking if desired. Good served with a little whipped cream. A very light pie!

## American Dough Menu

### Wheat Bran Bread

Ingredients		Measurement	Size		
			extra large	large	medium
Fresh milk		Cup	1 1/4	1	3/4
Bread flour		Cup	2	1 1/2	1
Wheat bran		Cup	3/4	1/2	3/4
Whole wheat bran		Cup	3/4	1/2	3/4
Salt		Teaspoon	1 1/2	1	1
Brown sugar		Tablespoon	2 1/2	2	1 1/2
Butter		Tablespoon	1 1/2	1	1
Dry yeast	BREAD	Teaspoon	2	1 1/2	1
	BREAD RAP-ID		3	2 1/2	2

### Potato Bread

Ingredients		Measurement	Size		
			extra large	large	medium
Water (use potato water)		Cup	1 1/8	13/16	3/4
Bread flour		Cup	3 1/4	2 1/2	1 5/8
Potato (mashed)		Cup	5/8	1/2	3/8
Salt		Teaspoon	2	1 1/2	1
Sugar		Tablespoon	1 1/2	1	1
Butter		Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry yeast	BREAD	Teaspoon	2	1 1/2	1
	BREAD RAP-ID		3	2	2

### Banana Wheat Bread

Ingredients	Measurement	Size		
		extra large	large	medium
Tap water	Cup	3/4	5/8	3/8
Whole wheat flour	Cup	2	1 1/2	1
Bread flour	Cup	2	1 1/2	1

Ripe banana (sliced)	Cup	7/8 (1/4 Ib)	5/8 (3/16 Ib)	3/8 (1/8 Ib)
Egg	Yolk	2	1	1
Vanilla	Teaspoon	2	1/2	1/2
Salt	Teaspoon	1 1/2	1	1
Honey	Cup	3/8	1/4	3/6
Butter	Tablespoon	2	1 1/2	1
Dry yeast	Teaspoon	3	2	1
Poppy seeds (optional)	Teaspoon	1 1/2	1	1

### Glazed Fresh Strawberry Pie

*Ingredients:*

1 (9 inch) baked pie crust (or graham cracker crust)  
 3 pt. fresh strawberries, washed and hulled  
 1 c. sugar  
 3 1/2 tbsp. corn starch  
 1/2 c. water  
 few drops red food coloring  
 whipped cream for top

Mash 1 pint strawberries, in 3 quart saucepan, mix sugar and corn-starch. Stir in water and mashed berries. Cook over medium heat, stirring constantly, until mix comes to a boil. Continue stirring, boil 2 minutes and remove from heat. Stir in food coloring. Cool. Fold remaining 2 pints of whole berries into cooled mixture. Place in prepared pie shell. Chill. Serve with whipped cream.

Mix first four ingredients until crumbly. Add egg and vanilla. Pat dough on bottom of pan. Bake at 400° for 8 minutes. Cool. Attach dough on sides of pan. Mix together cream cheese and sugar. Blend in one at a time, eggs, sour cream, and vanilla. Bake at 375° for 30 minutes. Turn oven off leave in oven for 1 more hour. Remove and chill. Serve with favorite topping, cherry, blueberry, or strawberry.

### Cherry Cheese Pie

*Ingredients:*

1 (9 Inch) baked pastry shell or graham cracker crumb crust  
 1 (8 oz.) pkg. cream cheese, softened

1 (14 oz.) can Eagle Brand sweetened condensed milk  
½ lemon juice from concentrate  
1 tsp. vanilla extract  
1 (21 oz can cherry pie filling, chilled (or other topping)

In large mixing bowl, beat cheese until fluffy. Gradually beat in sweetened condensed milk until smooth. Stir in lemon juice and vanilla. Pour into prepared pastry shell. Chill 3 hours or until set. Top with desired amount of pie filling before serving. Refrigerate leftover.

### **Strawberry Yogurt Pie**

*Ingredients:*

2 containers (8 oz.) strawberry yogurt  
½ c. crushed strawberries  
1 (8 oz.) Cool whip, 1 pie crust

Thoroughly combine crushed fruit and yogurt in a bowl. Fold in Cool Whip blending well. Spoon into crust and freeze about 4 hours. Remove from freezer and place in refrigerator 30 minutes before serving. Store leftover in freezer.

### **Orange Cheesecake**

*Ingredients:*

(For microwave)

3 tbsp. butter crackers  
1 tbsp. sugar

¼ c. orange marmalade  
⅓ c. sugar  
⅔ c. finely crushed graham  
⅓ c. dairy sour cream  
1 tsp. finely shredded orange peel  
3 tbsp. orange juice  
2 (3 oz.) pkg. cream cheese  
¼ tsp. vanilla  
1 beaten egg

For crust: In a 7 inch pie plate, cook butter or margarine, uncovered, on 100% power (HIGH) for 45 to 60 seconds or till melted. Add crushed

graham crackers and 1 tablespoon sugar. Stir till all is moistened. Press mixture firmly against bottom and sides of pie plate. Cook, uncovered, on high for 1 to 1 ½ minutes or till set, giving pie plate a half-turn after 30 seconds. Set aside.

In a microwave safe mixing bowl, cook cream cheese, uncovered, at 50% power (MEDIUM) for 1 to 1½ minutes or till softened. Stir in beaten egg, ⅓ cup sugar, and sour cream till mixture is smooth. Add orange peel, orange juice, and vanilla. Mix well. Pour cream cheese mixture into crust. Cook, uncovered, on MEDIUM for 8 to 10 minutes or till a knife inserted 1 inch from edge comes out clean, giving pie plate a quarter-turn every 2 minutes. (Center will be slightly set, but not firm.) Cool slightly.

Meanwhile, in a small microwave safe bowl or custard cup, cook orange marmalade on 100% power (HIGH) for 30 to 60 seconds or till warm. Spoon ovetop of cheese cake. Cool. Refrigerate at least 3 hours or till set. Make 6 servings.

### **Cookies and Cream Pie**

#### *Ingredients:*

2 c. Oreo cookies  
2 c. (1 tub) Cool whip  
1 env. unflavored gelatin  
1 chocolate or graham cracker pie shell  
¼ c. boiling water

Crush 2 cups Oreo cookies. Stir in 2 cups (1 tub) Cool Whip. Add in 1 envelope unflavored gelatin with ¼ cup boiling water. Pour into chocolate or graham cracker pie shell. Top with whipped cream.

### **Avocado Holiday Cake**

#### *Ingredients:*

1 egg, slightly beaten  
1/2 cup mashed avocado  
1/2 cup buttermilk or sour milk  
1 cup chopped pecans  
1 cup chopped candied cherries  
1 cup chopped candied pineapple, optional  
2 cups sifted all-purpose flour  
3/4 cup sugar  
1/2 teaspoon baking soda

1/2 teaspoon baking powder  
1/4 teaspoon salt

1. Preheat oven to 350 degrees F.
2. Mix egg, avocado, buttermilk, pecans, cherries, and pineapple.
3. Sift together remaining ingredients into a large bowl.
4. Pour avocado mixture into flour mixture. Mix only until flour is moistened. Do not overblend.
5. Pour into a well-greased 9×13-inch pan or 3 small 4×7-inch loaf pans. Fill slightly more than 1/2 full.
6. Bake 1 hour, or 45 minutes if using small pans. Cool on rack.

### **Banana Split Cake**

*Ingredients:*

**Crust:**

2 c. graham cracker crumbs  
1/2 c. soft butter

**Filling:**

2 c. powdered sugar  
1 c. butter  
1/4 c. sugar

1 tsp. vanilla

2 eggs

**Topping:**

4 to 5 sliced bananas drained  
1 (16 oz.) can crushed pineapple, drained  
1 c. whipping cream  
2 (10 oz.) pkg. frozen strawberries  
1 c. chopped pecans  
14 oz. jar maraschino cherries

Mix together and press crust mixture in 13×9×2 inch baking dish. Chill for 1 hour.

Cream together filling ingredients and spread over crust. Chill 1 hour.

Layer the toppings over the filling in the order listed. Chill. Cut in squares. Keep refrigerated. Need no baking. Make 12 to 15 servings.

### **Mud Pie**

*Ingredients:*

½ pkg. Nabisco chocolate wafers  
slivered almonds ice cream  
whipped cream softened  
1½ c. fudge sauce  
½ cube butter, melted  
½ gal. coffee flavor

Crush wafers and add butter. Mix well. Press into 9 inch pie plate. Cover with soft coffee ice cream. Put in freezer till firm. Top with cold fudge sauce (it helps to place in freezer for a while to make spreading easier). Store in freezer approximately 10 hours. Slice mud pie into eight portions and serve on a chilled plate with chilled fork. Top with whipped cream and slivered almonds.

### **Mandarin Angel Pie**

*Ingredients:*

3 egg whites  
¼ tsp. cream of tartar  
1 c. sugar  
pudding mix  
½ c. sugar  
¼ c. water  
3 egg yolks  
1 (11 oz.) can mandarin orange  
1 (3<sup>5</sup>/<sub>8</sub> or 4 oz.) pkg. lemon  
1 tbsp. lemon juice  
½ c. whipping cream, whipped

Beat egg whites and cream of tartar to soft peaks. Gradually add the 1 cup sugar; beating to stiff peaks. Spread on bottom and sides of well greased 9 inch pie plate. Bake at 275° for 1 hour. Turn off heat and let dry in oven (door closed) 2 hours. Combine pudding mix, ½ cup sugar, and water. Blend in egg yolks. Drain orange sections, saving the syrup. Add lemon juice and enough water to syrup to make 1 ¾ cups. Stir into pudding mixture. Cook and stir on medium heat till boiling. Cool completely. Fold in whipped cream and ¾ cup orange sections. Spoon into meringue shell. Chill several hours. Top with additional whipped cream and orange sections. This is a very elegant, yet easy dessert.

## **Peanut Butter Pie**

### *Ingredients:*

$\frac{1}{3}$  c. chunky peanut butter  
4 oz. cream cheese  
 $\frac{1}{4}$  c. milk  
1 c. powdered sugar  
8 oz. La Creme  
1 (9 inch) chocolate pie crust

Cream together peanut butter and cream cheese. In a separate bowl, mix the milk, powdered sugar, and La Creme. Mix both together and pour into pie crust. Place in freezer until ready to serve.

## **Rhubarb Apple Pie**

### *Ingredients:*

$1\frac{1}{2}$  to 2 c. sugar  
 $\frac{1}{3}$  c. flour  
2 c. raw strawberries  
2 c. chopped rhubarb  
 $1\frac{1}{2}$  tbsp. margarine  
 $\frac{1}{2}$  tsp. cinnamon  
pastry for 2 crust (9 inch) pie  
sugar for pie top

Mix flour, cinnamon, and sugar. Add rhubarb and berries. Pour into uncooked pastry shell. Dot with butter. Cover with top crust. Sprinkle top with sugar. Bake at 425° for 40 to 50 minutes. Serve warm with vanilla ice cream. Make a 9 inch pie.

## **Raspberry Pie**

### *Ingredients:*

$2\frac{1}{2}$  graham cracker crumbs  
 $\frac{1}{2}$  c. chopped nuts  
 $\frac{1}{2}$  c. oleo or butter  
50 large marshmallows  
1 c. milk



2 pkg. frozen raspberries  
1¼ c. water  
½ c. sugar  
1 pt. whipping cream  
4 tbsp. cornstarch  
2 tsp. lemon juice

Combine graham cracker crumbs, nuts, and butter. Spread on bottom of 13×9 inch pan. Melt marshmallows on low heat along with milk. Let cool. Heat raspberries in 1 cup water. Add sugar and lemon juice. Mix cornstarch with ¼ cup water. Add to berry mix. Stir and bring to a boil. Take off heat and cool. Whip cream and stir into marshmallow mix. Pat into crust. Pour berry mix on top of marshmallows. Chill.

### **Brandied Cherry Clafouti**

*Ingredients:*

3 cups drained black or red cherries  
(preferably canned in water)  
1/4 cup brandy or cognac  
2/3 cup sugar  
butter for pan  
2/3 cup all-purpose flour-sifted  
1 cup milk  
3 large eggs  
1 tablespoon vanilla extract  
1/8 teaspoon allspice  
1 tablespoon lemon zest  
1/8 teaspoon salt  
confectioners' sugar

In nonreactive bowl, mix drained cherries, brandy and 1/3 cup of the sugar. Let sit for 1 hour. Preheat oven to 425 degrees. Butter a 9-inch pie pan. Place flour in medium bowl and make a well in the center. Drain cherries, reserving the liquid. Pour liquid into a blender and add remaining 1/3 cup sugar, plus the milk, eggs, vanilla, allspice, lemon zest and salt. Blend well. Pour liquid mixture into the well in the flour and blend into a smooth batter. Spread cherries evenly in prepared pan. Pour batter over fruit.

Bake in the preheated oven for 5 minutes, then reduce heat to 350 and bake 45 to 50 minutes more until clafouti is puffy and golden. (A sharp knife inserted in the center should come out clean.) Let cool. Dust with confectioners' sugar and serve warm.

Per serving: 216 calories, 5 gm protein, 38 gm carbohydrates. 3 gm fat, 84 mg cholesterol, 1 gm saturated fat, 80 mg sodium.

### **Cantaloupe Pie**

*Ingredients:*

- 1/4 cup flour
- 1 large cantaloupe – very ripe
- 3/4 cup sugar – divided use
- 3 large eggs – separated
- 2 tablespoons butter
- baked pie shell
- peel, seed, and dice melon

In a medium sauce pan mix 1/2 the sugar with melon and cook until melon is tender and soft; mash melon.

Mix flour with remaining sugar; add beaten egg yolks and butter. Mix in mashed melon.

Pour into pie shell and cover with meringue made from the egg whites. Brown meringue in oven. Cool pie.

### **Croissants**

Ingredients	Measurement	24 rolls	18 rolls	12 rolls
Tap water	Cup	1 7/16	1 1/8	3/4
All purpose flour	Cup	4	3	2
Salt	Teaspoon	1	1	1/2
Sugar	Tablespoon	3	2	1 1/2
Butter	Tablespoon	4	3	2
Dry milk	Tablespoon	1 1/2	1	1
Dry yeast	Teaspoon	3	2	1 1/2
Chilled butter	Cup	1	7/8	1/2

1. Make the dough.

2. When it beeps, place the dough on a board and push it evenly to squeeze out gas. Put the dough into a bowl and cover with plastic wrap. Place in a refrigerator for 30 minutes.

3. Roll into an 8×12 inch rectangle, and put butter on half of dough. Fold over the unbuttered third, then into three fold.

4. Seal edges. Stick a skewer into the dough to squeeze out gas. Wrap in a plastic bag and place in a refrigerator for 1 hour.

5. Roll the dough into a rectangle again and fold into thirds. Place in the refrigerator for 15 to 20 minutes. Fold and roll twice more.

6. Roll the dough into an 8×18 inch rectangle. Cut diagonally to make the 12 equal triangles. Cut off uneven edges on the side.

7. Roll up each triangle loosely, starting from the side opposite the point.

8. Place on a greased baking pan, spray water lightly on rolls. Let rise for 30 to 50 minutes or until nearly doubled in size.

9. Brush beaten egg over rolls. Bake for 10 to 15 minutes or until it turns golden.

## ТЕКСТЫ ДЛЯ ЧТЕНИЯ

### Text 1. Pastila and Zephyr

The Pastila is the primordial Russian delicacy known with 14<sup>th</sup> century. At that time it was, as well as fruit jellies, made from two main components - apples and honey. The particularity of the pastila, as purely Russian pastry, was so that it was made from antonovsky sort of apples, which are not spread in West Europe. Later (in the first half of 19<sup>th</sup> century) honey was changed to sugar. The third, but not obligatory component of the pastila – an egg white which they started to add in 15<sup>th</sup> century, only for giving the whiteness to pastila; previously it was of reddish-rusty colour because of oxidized apples. The Secret of the Russian pastila was kept in secret for several centuries. Only in 19<sup>th</sup> century French pastry cooks guessed about the role of the protein as the stabilizer of aspic-porous formation. It carries in apple-fruit puree to whipped protein (in analogy with the meringue cakes) and have got the French pastila – even more springy, than Russian. Later it became well known under the French name “zephyr”.

The Zephyr is identified as the product, received with the mixture of fruit-berry puree with sugar and egg protein. The mixed mass mingles with agar syrup or marmalade mass. In addition at production of the zephyr there are used food acids, essences, dying staffs.

The Zephyr is molded by separation in the manner of production of the varied forms, most often it is the shape of the semisphere. The Zephyr is produced from agar, pectin, furtsellaraine and gelatine.

There is produced glazed and unglazed zephyr.

The technology of zephyr production including agar consists from the following main stages: preparation of ingredients, preparation of agar-sugar-treacly syrup; the preparation of zephyr mass; forming of zephyr mass; the structurization of zephyr mass and drying of the zephyr halves; powdering of the zephyr halves by powdered sugar and splicing them.

Zephyr production technology with pectin provides the following stages: preparation of ingredients; the preparation of mixture of apple puree with pectin and sugar-sand; the preparation of sugar-treacly syrup; the preparation of zephyr mass; the structurization of zephyr mass and drying of the zephyr halves; powdering of the zephyr halves with powdered sugar and splicing them.

Pastila depending on its masses split into:

“Glueing” (with using as aspic base the agar-sugar-treacly, or pectin-sugar-treacly syrup), “Zavarnuyu” (with using as aspic base as apple-sugar-marmalade mass – the stuffing).

Technology of pastilas production includes the following operations: the preparation of ingredients; the preparation of agar-sugar-treacly syrup; the preparation of pastila mass; the bottling of pastila mass; the structurization of pastila masses and drying of the layer; cutting pastila layer on separate products; drying and cooling the pastila; the powdering of the pastila by powdered sugar; packing and labeling.

Depending on the way of forming the pastila products split into: glueing carved – in the manner of production of the square-wave section; glueing cast – in the manner of production of spherical, mildly flat, oval or other forms.

For production of the pastila and zephyr there are used: sugar-sand, molasses, puree from apples, egg protein, agar and the other types of ingredients, as well as aromatic and gustatory additives.

**Задание 1.** Прочитайте текст, выполните его письменный перевод.

**Задание 2.** Составьте 10 вопросов к тексту (на английском языке).

**Задание 3.** Подготовьте краткий пересказ текста (10-12 предложений).

## **Text 2. Methods of Fruit and Vegetables Preservation**

Drying, salting, cold storage, freezing, bottling<sup>1</sup> and canning are methods used to preserve vegetables and fruit. If foods are kept for a few days in the air, they spoil because of the action of yeasts, bacteria and other types of microorganisms. Food preserving methods destroy these organisms or prevent their re-entry or slow down their growth.

As bacteria need moisture for their development, they cannot grow if foods are dried. Salting, like drying, reduces the moisture content of food, and, in addition, salt destroys certain organisms. Drying and salting have been practised for many centuries. Drying is still used commercially for preserving various fruit, such as grapes, apples, apricots, and vegetables, such as potatoes, onions, peppers and carrots. In some countries fruit, herbs<sup>2</sup> and mushrooms are dried at home. Beans and sauerkraut<sup>3</sup> are often

salted, and salt and vinegar<sup>4</sup> are combined in making pickles,<sup>5</sup> such as cucumber pickles.

The first bottling was done about 180 years ago. In bottling and canning the food is heated to destroy spoilage organisms. In canning the container is sealed<sup>6</sup> before it is heated; in bottling it is sealed afterwards. Bottling is cheaper because the bottles can be used again and again, but canned foods are more convenient for storage. At present bottling and canning are used for preserving a great variety of fruit and vegetables.

### Примечания к тексту

<sup>1</sup> bottling [ˈbɒtlɪŋ] – консервирование в стеклянной таре

<sup>2</sup> herb [hɜːb] – трава, лекарственное растение

<sup>3</sup> sauerkraut [ˈsauəkraut] – квашеная капуста

<sup>4</sup> vinegar [ˈvɪnɪgə] – уксус

<sup>5</sup> pickles [ˈpɪklz] – соленья, маринады

<sup>6</sup> to seal [si:l] – закатывать (банки)

**Задание 1.** Составьте утверждения.

**Образец:** *Drying is used for preserving apples, grapes and apricots.*

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

**Задание 2.** Скажите, какие фрукты и овощи, по вашему мнению, перерабатываются чаще всего тем или иным методом.

**Образец:** *Grapes are often preserved by drying.*

Grapes		
Apples		
Apricots		
Cherries		canning.
Plums		bottling.
Beans	are often preserved by	drying.
Cucumbers	(usually)	salting.

Tomatoes  
Potatoes  
Peppers  
Carrots

freezing.  
cold storage.

### Text 3. 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, zinc 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,<sup>1</sup> liver,<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup> Sea foods are rich in this element.

Fluorine is a constituent 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.

### Примечания к тексту

<sup>1</sup> kidney [ˈkɪdni] – почка

<sup>2</sup> liver [ˈlɪvə] – печень

<sup>3</sup> thyroid gland [ˈθaɪ(ə)rɔɪd ˈglɑːnd] – щитовидная железа

**Задание 1.** Составьте утверждения в соответствии с информацией, данной в тексте.

**Образец:** *If people have enough calcium and phosphorus their bones and teeth will be strong and hard.*

- |  |  |
|--|--|
| 1. If people have enough calcium and phosphorus; | a) their muscles, nerves and heart will work well; |
| 2. If there is not enough iron in the diet;      | b) they will also get enough phosphorus;           |
| 3. If people get enough protein and calcium.     | c) people will not get enough oxygen;              |
|  | d) their bones and teeth will be strong and hard.  |

#### **Text 4. Vitamins**

The food constituents known as vitamins are exceedingly important in nutrition even though they are required only in small amounts. Vitamins are essential for good nutrition and health and for normal growth and development. Those vitamins that are generally recognized as essential, and some of those that may be essential, are considered here. Though many vitamins are available in the form of concentrates or in pure synthetic preparations, or both, foods still remain the best source of these important substances.

Vitamin A was first discovered in butter, egg yolk, fish liver oil, and green vegetables. It stimulates growth and aids in general well-being. Vitamin A occurs as such in animal foods. It occurs in certain vegetables as carotene or provitamin A, a bright yellow pigment which the body changes to vitamin A. This vitamin is stable to heat and, since it is a fat-soluble substance, does not dissolve to any appreciable extent in water. But it is not stable to light, especially ultra-violet light. Foods which are rich in vitamin A are butter, cheese, cream, eggs, fish oil, fruits, liver, milk.

Vitamin D. The antirachitic or “sunshine” vitamin, is really “stored sunshine” in food. This storage is due to the presence of ergosterol, a fat-like substance in food, which is called a provitamin D, and under direct exposure to the sun or to ultra-violet light for short daily periods, this substance is converted into vitamin D within the body. Unlike most of the other vitamins, this one is not easily destroyed and is stable to heat, alkalis, acids, and oxidation. Vitamin D is essential for the development and



maintenance of bones and teeth. Yeast contains ergosterol which can be irradiated by ultra-violet light and thus transformed into vitamin D. Sources of vitamin D are: butter and egg yolk, fish liver oil, oily fish.

Vitamin E affects reproduction and fertility growth, muscle tone and the condition of the nervous system. It has also a function in preventing the destruction of other foods through oxidation. Heat does not easily destroy it, but ultra-violet light does. Since it is fat-soluble, water does not dissolve it, but it is easily oxidized. The best sources of vitamin E are the vegetable oils, butter, eggs, green leaves and liver.

Vitamin K is necessary for normal clotting of the blood. Heat has little effect upon vitamin K and, like the other fat-soluble vitamins, it is not soluble in water. Alkalies, strong acids and sunlight destroy this vitamin. Foods rich in vitamin K are cabbage, cauliflower, fish liver.

Ascorbic acid, known as vitamin C is the least stable of all the vitamins. It oxidizes readily, and in the presence of heat, alkali, and oxygen, oxidation goes on rapidly. Ascorbic acid is water-soluble. The best sources of this vitamin include: citrus fruits, peppers, strawberries, vegetables, tomatoes.

**Задание 1.** Найдите предложения, где слово *can* является существительным, и переведите их:

1. Tin can was first introduced in 1810 but it was not enough for the development of canning industry. 2. The final container for milk may be a glass bottle, a paper container, or a can for larger quantities. 3. Microorganisms causing food spoilage can grow at low temperatures.

### **Text 5. Freeze Drying**

As the principal spoilage agents are normally present in food, to destroy them or to prevent their development becomes the chief problem of food preservation.

Freeze drying is relatively a new process. It is achieved by freezing under very low pressure so that the ice sublimates, leaving a sponglike form without moisture. Hence, the product retains its shape, but the total weight is reduced, often by more than 50 per cent. Product is usually canned or wrapped in foil to keep out moisture. This product requires no refrigeration, because microorganisms cannot grow at such a low moisture content. Final moisture content ranges from about 1 to 4 per cent. Reconstruction is achieved by immersion in water before cooking. There is little change in

the product because of chemical or enzymatic action. Reconstituted products clearly resemble the original fresh products in flavour and colour. Beef appears to be tougher and drier. Cooked beef product and cooked freeze-dried beef product reconstituted taste alike. The flavour deteriorates after prolonged storage.

The process and its relation to the food service industry are too new to evaluate. New techniques are yet to be worked out. Stockpiling can be achieved without freezing facilities, and transportation costs are reduced.

**Задание 1.** Выберите один из предложенных вариантов ответа.

1. What is normally present in food?

- a) Complex substances.
- b) Spoilage agents.
- c) Fermentation.

2. What is the chief problem of food preservation?

- a) To examine the colour of the products.
- b) To reduce toxicity.
- c) To destroy spoilage agents.

3. What kind of process is freeze drying?

- a) A relatively new process.
- b) This method is used for egg preservation.
- c) This is a method of slow freezing.

4. Does the freeze-dried product retain its shape?

- a) No.
- b) Yes.
- c) Never.

5. Why does the freeze-dried product require no refrigeration?

- a) Microorganisms cannot grow at low moisture content.
- b) Conditions are favorable.
- c) Foods vary in their keeping quality.

6. How is the freeze-dried product reconstructed?

- a) By chemical action.
- b) By immersion in water.
- c) By slow cooking.

7. Is it true?

- a) The reconstituted product resembles the original one.
- b) There is much change in the product.
- c) Product is usually wrapped in cloth.

8. What is the final moisture content?

- a) It ranges from 6 to 10 per cent.
- b) It ranges from 7 to 9 per cent.
- c) It ranges from 1 to 4 per cent.

9. Can you compare cooked beef product and cooked freeze-dried beef product reconstituted?

- a) They differ greatly.
- b) They taste alike.
- c) Cooked freeze-dried beef product reconstituted is better.

10. What do you know about the evaluation of this method?

- a) It is changed greatly.
- b) New techniques worked out long ago.
- c) It is too new to evaluate.

# ГЛОССАРИЙ

## Как пользоваться глоссарием

Цель данного глоссария – предоставить норму принятого на практике перевода терминов, относящихся к сфере переработки продуктов животноводства и растениеводства.

В некоторых случаях названия терминов дополнены их толкованием. При этом некоторые пояснения терминов на русском языке описаны подробнее, чем на английском. Причина в том, что глоссарий предназначен в большей степени для русскоговорящих учащихся, которые только начинают использовать профессиональную терминологию.

acid	['æsɪd] кислота
acidic	[ə'sɪdɪk] кислый
acidify	[ə'sɪdɪfaɪ] подкислять
agitate	['ædʒɪteɪt] перемешивать, мешать
acidification	[ə'sɪdɪfɪ'keɪʃn] подкисление, закисление
affordability	[ə'fɔ:drɪ'bɪlɪtɪ] доступность
agitation	[,ædʒɪ'teɪʃ(ə)n] перемешивание
alcohol	['ælkəhɒl] спирт, алкоголь
alkali	['ælkəlaɪ] щёлочь
amino acid	[æmɪno(u)'æsɪd] аминокислота
apple	['æpl] яблоко
apricot	['eɪprɪkɒt] абрикос
bacon	['beɪk(ə)n] копчёная свиная грудинка, бекон
bake	[beɪk] печь, выпекать
baker	['beɪkə] хлебопёк, пекарь
bakery	['beɪkəri] пекарня, хлебозавод; булочная
baking	['beɪkɪŋ] выпечка, хлебопечение
barley	['bɑ:lɪ] ячмень
barrel	['bærəl] бочка
bean	[bi:n] боб; фасоль
beef	[bi:f] говядина
beer	[biə] пиво
beet	[bi:t] свёкла
beverage	['bevərɪdʒ] напиток

biscuit	['bɪskɪt] печенье
black currant	['blæk'kʌr(ə)nt] чёрная смородина
bleach	[bli:tʃ] отбеливатель
bleaching	[bli:tʃɪŋ] отбеливание, беление
blend	[blend] смесь; смешивать
blood	[blʌd] кровь
body	['bɒdɪ] организм; тело
bologna sausage	[bə'lounjə 'sɒsɪdʒ] болонская копчёная колбаса
bottle	['bɒtl] бутылка; разливать в бутылки, закупоривать
brand	[brænd] фабричная марка, фабричное клеймо
bread	[bred] хлеб; French ~ длинный батон, булочная мелочь
brew	[bru:] варка; варить; заваривать
brewing	['bru:ɪŋ] пивоварение
brine	[brain] рассол; солить, засаливать
broth	[broθ] мясной бульон
brush up	['brʌʃ'ʌp] обновлять
budding	['bʌdɪŋ] почкование (дрожжевых клеток)
butter	['bʌtə] сливочное масло; milk ~ пахта
by-product	['baɪ,prɒdʌkt] субпродукт
cabbage	['kæbɪdʒ] капуста
cake	[keɪk] мучное кондитерское изделие
calcium	['kælsɪəm] кальций
can	[kæn] жестянка, консервная банка; бидон, фляга; консервировать
candy	['kændɪ] конфета; hard ~s леденцовая карамель
cane	[kæɪn] сахарный тростник
canning	['kænɪŋ] консервирование
carbohydrate	['ka:bo(u)'h(a)ɪdreɪt] углевод
carbon	['ka:bən] углерод
carbonated drink	['ka:bəneɪtɪd 'drɪŋk] газированный напиток
carbonator	['ka:bəneɪtə] сатуратор
carbon dioxide	['ka:bən daɪ'ɒksaɪd] углекислый газ
carrot	['kærət] морковь
carry out	['kæri aʊt] осуществлять
cash desk	[kæʃ] касса; cash register кассовый аппарат
cashier	[kə'ʃɪə] кассир
cassava	[kə'sɑ:və] маниока

cattle	['kætl] крупный рогатый скот
cauliflower	['kɒlɪ, flauə] цветная капуста
caustic soda	['ko:stɪk 'sɒdə] едкий натр
cell	[sel] клетка
cereal	['sɪəriəl] хлебный злак; злаковые культуры
check	[tʃek] проверять
cheese	[tʃi:z] сыр
chemical	['kemɪk(ə)l] химический
chemist	['kemɪst] химик
chemistry	['kemɪstrɪ] химия
cherry	['tʃerɪ] вишня
chewing-gum	['tʃu(:)ɪŋɡʌm] жевательная резинка
chicken	['tʃɪkɪn] цыпленок; курица, курятина; куриный
chilling	['tʃɪlɪŋ] охлаждение
chlorine	['klɔ:ri:n] хлор
chocolate	['tʃɒk(ə)lɪt] шоколад
chop	[tʃɒp] отбивная котлета; рубить
churn	[tʃə:n] сбивать (масло)
cider	['saɪdə] сидр, яблочный напиток
cinnamon	['sɪnəməŋ] корица
citrus	['sɪtrəs] цитрус; цитрусовый
clarification	[,klærɪfɪ'keɪ](ə)n] очистка; осветление
clarifier	['klærɪfaɪə] очиститель, осветлитель
clarify	['klærɪfaɪ] очищать, осветлять
coagulate	[ko(u)'ægjuleɪt] коагулировать; сгущать; свёртывать
coat	[kəʊt] покрывать слоем, глазурировать
cocoa	['kəʊkəʊ] какао; ~ bean боб какао; ~ butter какао
commercial	[kə'mɜ:](ə)l] промышленный; торговый, коммерческий
communicate	[kə'mju:nɪkeɪt] общаться
comminute	['kɒmɪnju:t] тонко измельчать
complaint	[kəm'pleɪnt] жалоба, недовольство
compound	['kɒmpaʊnd] (хим.) соединение
concentrate	['kɒns(e)ntreɪt] концентрировать, варить, выпаривать
conche	['kɒŋtʃ] конш (машина), шоколадоотделочная машина

cone	[koun] конус, рожок
confectionery	[kən'fekʃnəri] кондитерская фабрика
confections	[kən'fekʃnz] конфеты, кондитерские изделия; aerated ~ сбитые кондитерские изделия; chewy ~ жевательные конфеты
consume	[kən'sju:m] потреблять
consumer	[kən'sju:mə] потребитель
consumption	[kən'sʌm(p)ʃ(ə)n] потребление
cook	[kuk] варить, уваривать, готовить
cookery	['kukəri] кулинария
cooking	['kukiŋ] приготовление пищи; столовый, кухонный
cool	[ku:l] охлаждать
cooling	['ku:lɪŋ] охлаждение
copper	['kɒpə] медь
corn	[ko:n] кукуруза; germ ~ зародыш кукурузы; ~ sugar кукурузный сахар; ~flakes кукурузные хлопья
corn	[kɔ:n] осветлять, очищать
counter	['kauntə] прилавок, конторка, стойка
cream	[kri:m] сливки, крем
creamery	['kri:məri] маслобойня, маслозавод, сыроварня
crisp	[krɪsp] хрустящий
crop	[krɒp] сельскохозяйственная культура; урожай
crush	[krʌʃ] дробить, давить, измельчать
cultured milk products	['kʌltʃəd, milk'prɒdʌkts] кисломолочные продукты; cultured buttermilk сквашенная пахта
curd	[kə:d] творог
cure	['kjʊə] консервировать, солить, коптить
custard	['kʌstəd] заварной крем
customer	['kʌstəmə] покупатель
cut	[kʌt] отруб, резать
dairy	['deəri] молочный
date	[deɪt] финик
decolourize	[di:'kʌləraɪz] обесцвечивание
deficiency	[dɪ'fɪʃ(ə)nsɪ] недостаток, нехватка, дефицит
dehydrate	[di:'haɪdreɪt] сушить
dehydration	[,di:'haɪ'dreɪʃ(ə)n] сушка

delicious	[dɪ'liʃəs] очень вкусный
deodorization	[di:, ɔudəraɪ'zeɪʃ(ə)n] дезодорация
department	[dɪ'pa:tmənt] отдел
department store	[dɪ'pa:tməntsto:] универсальный магазин
desk	[desk] конторка, стойка
description	[dɪs'krɪpʃn] описание
determine	[dɪ'tɜ:mɪn] определять
diet	['daɪət] питание, стол, пища, рацион, еда, диета
digestive	[dɪ'dʒestɪv] пищеварительный
dispenser	[dɪs'pensə] разливной автомат
display	[dɪs'pleɪ] выставка товаров (на витрине)
dissolve	[dɪ'zɒlv] растворять
distribution	[dɪstrɪ'bju:ʃn] распределение
distillery	[dɪs'tɪləri] спиртовой завод
divide	[dɪ'vaɪd] делить, разделять
divider	[dɪ'vaɪdə] делитель
diving machine	[mə'dʒi:n] делительная машина
domain	[də'meɪn] область, сфера
dough	[dou] тесто; straight ~ безопарное тесто
dried	[draɪd] сушеный
dry	[draɪ] сухой; сушить
drying	['draɪɪŋ] сушка
egg	[eg] яйцо
enamel	[ɪ'næm(ə)l] эмаль
enrich	[ɪn'ri:tʃ] обогащать
enrichment	[ɪn'ri:tʃmənt] обогащение
ensure	[ɪn'ʃuə] обеспечивать
enzyme	['enz(a)ɪm] фермент, энзим
equipment	[ɪ'kwɪpmənt] оборудование
essential	[ɪ'senʃ(ə)l] существенный; ~ acids незаменимые кислоты; ~ oil эфирное масло
evaluation	[ɪvælju'eɪʃn] оценка
evaporate	[ɪ'væpəreɪt] выпаривать
evaporation	[ɪ,væpə'reɪʃ(ə)n] выпаривание
expertise	[ekspɜ:'ti:z] экспертиза
express	[ɪks'pres] выдавливать, выжимать
extrude	[eks'tru:d] экструдировать, выдавливать
extrusion	[eks'tuʒ(ə)n] экструзия, выдавливание



fabricate	['fæbrikeit] изготавливать
famine	['fæmɪn] голод
fast food restaurant	['fa:st'fu:d'rest(ə)ro:ŋ] ресторан, закусочная быстрого обслуживания (с подачей несложных блюд)
ferment	['fə:ment] фермент, энзим; сбраживать, бродить
fermentation	['fə:men'ti](ə)n] брожение, ферментация
ferment dairy products	['fə:men'tɪd'deəri'prodəks] кисломолочные продукты
fiber	['faɪbə] волокно
fig	[fɪg] винная ягода, инжир
fish	[fɪʃ] рыба
flat	[flæt] плоский
flavour	['fleɪvə] вкус, аромат
flavouring	['fleɪv(ə)rɪŋ] вкусовое, ароматизирующее вещество
flesh	[fleʃ] мясо, мышечная ткань
flour	['flaʊə] мука
fluid	['flu(:)ɪd] жидкий
fluorine	['fluəri:n] фтор
food	[fu:d] пища, продукт; ~ stuffs пищевые продукты
fragrant	['freɪgr(ə)nt] ароматный
frankfurter	['fræŋkfɜ:tə] сосиска
freeze	[fri:z] замораживать
French fries	['frentʃ'raɪz] жаренная картофельная соломка
fridge	[frɪdʒ] холодильник
fume	[fju:m] дым, пар
germ	[dʒɜ:m] росток
germinate	['dʒə:mɪneɪt] прорасти
germination	[dʒɜ:mɪ'neɪʃn] прорастание
glycerol	['glɪs(ə)rɒl] глицерин
grain	[greɪn] зерно
grape	[greɪp] виноград
grapefruit	['greɪpfru:t] грейпфрут
gravy	['greɪvɪ] сок, подливка, соус
grind	[graɪnd] молоть, размалывать
ham	[hæm] ветчина, окорок
hamburger	['hæmbɜ:gə] бифштекс по-гамбургски, гамбургер
handle	['hændl] обрабатывать, транспортировать
hard	[hɑ:d] твердый

heating	['hi:tɪŋ] нагревание; отопление
helping	['helprɪŋ] порция
herds	[hə:bz] пряные, ароматические травы
hide	[haɪd] шкура, кожа
honey	['hʌni] мед
hops	[hɒps] хмель
humidity	[hju(:)'mɪdɪtɪ] влажность
husk	[hʌsk] оболочка, шелуха
hydrogen	['haɪdrɪdʒən] водород
hydrogenate	[,haɪdrədʒə'neɪt] (хим.) гидрогенизировать
hydrolysate	[haɪ'drolɪzeɪt] продукт гидролиза, гидролизат
ice-cream	['aɪs'kri:m] мороженое
hygiene	['haɪdʒi:n] гигиена
impregnate	['ɪmpregneɪt] насыщать, пропитывать
impregnation	['ɪmpreg'neɪ(ə)n] пропитывание, насыщение
instant coffee	['ɪnstənt 'kɒfi] быстрорастворимый кофе
intake	['ɪnteɪk] поглощение, всасывание, потребление
iodine	['aɪədi:n] йод
irradiation	[ɪreɪdɪ'eɪʃn] облучение
iron	['aɪən] железо
jacket	['dʒækɪt] кожух
jar	[dʒɑ:] кувшин, банка
juice	[dʒu:s] сок
ketchup	['ketʃəp] кетчуп
kidney	['kɪdnɪ] почка
kind	[kaɪnd] сорт
kilning	['kɪlɪŋ] печная сушка
label	['leɪbl] этикетка, ярлык; прикреплять ярлык, этикетку
labeling	['leɪblɪŋ] маркировка
lactose	['læktəʊs] лактоза, молочный сахар
lard	[lɑ:d] лярд, топленый свиной жир
large-scale	[lɑ:dʒ'skeɪl] масштабный, массовый
leach	[li:tʃ] выщелачивать, высолаживать
lautering	['lɔ:ndərɪŋ] процесс сцеживания пива
leafy vegetables	['li:fi'vedʒ (ɪ)təblz] листовые овощи, овощи со съедобными листьями
lean	[li:n] постная, нежирная часть мяса

leaven	['levn] дрожжи, закваска; ставить на дрожжах, разрыхлять тесто
lettuce	['letɪs] салат-латук
lime	[laɪm] известь
liquid	['lɪkwɪd] жидкость, жидкий
liquor	['lɪkə] жидкость, напиток, сироп
liver	['lɪvə] печень
livestock	['laɪvstɒk] домашний скот
loaf	[louf] булка, буханка
lucrative	['lu:kɹətɪv] прибыльный, выгодный, доходный, рентабельный
luncheon meat	['lʌn(t)ʃ(ə)n, mi:t] мясо для завтрака, закусочное мясо
magnesium	[mæg'ni:zjəm] магний
maintain	[meɪn'teɪn] поддерживать
maize	[meɪz] кукуруза, маис
malt	[mo:lt] солод
maple	['meɪpl] клён
margarine	[,mɑ:dʒə'ri:n] маргарин
margin	['mɑ:dʒɪn] прибыль
market	['mɑ:kɪt] рынок, базар; продавать, торговать
mashed potatoes	['mæʃt p(ə)'ri:n] картофельное пюре
meal	[mi:l] 1) еда, приём пищи; 2) мука крупного помола
measurement	['meʒəmənt] измерение
meat	[mi:t] мясо
meet the needs	['mi:t ðə 'ni:ds] удовлетворять потребности
melangeur	[meɪ'la:ŋʒə] меланжер
milk	[mɪlk] молоко; dried ~ сухое молоко; evaporated ~ сгущённое молоко; powdered ~ сухое молоко; fluid ~ питьевое молоко; skimmed ~ обезжиренное молоко; whole ~ цельное молоко
mill	[mɪl] мельница, завод; размалывать
millet	['mɪlɪt] просо
milling	[mɪlɪŋ] помол
mince	[mɪns] крошить, дробить; пропускать через мясорубку

minced meat	[ˈmɪnst ˈmi:t] рубленое мясо, фарш
mix	[mɪks] смесь, смешивать, замешивать
mixer	[ˈmɪksə] мешалка, миксер
mixture	[ˈmɪkstʃə] смесь
moist	[moɪst] влажный, сырой
moistening	[moɪsnɪŋ] увлажнение
moisture	[moɪstʃə] влажность, сырость, влага
molasses	[məˈlæsɪz] меласса, чёрная патока
moulder	[ˈmouldə] формовочная машина
malt	[mɔ:lt] солод
malt adjunct	[mɔ:lt ˈædʒʌŋkt] солодовая добавка
mature	[məˈtʃʊə] созревший
mushroom	[ˈmʌʃrʊm] гриб
need	[ni:d] нужда, потребность
nicotinic acid	[nikəˈtɪnɪk ˈæsɪd] никотиновая кислота
nitrate	[ˈnaɪtreɪt] нитрат, соль или эфир азотной кислоты
nitrogen	[ˈnaɪtrɪdʒən] азот
nut	[nʌt] орех
nutrient	[ˈnju:triənt] питательное вещество, питательный
nutrition	[nju(:)ˈtri](ə)n] питание
nutritionist	[nju(:)ˈtri]ənɪst] диетолог
nutritive	[ˈnju:trɪtɪv] питательный; пищевой
oat	[əʊt] овес
occupy	[ˈɒkjʊpaɪ] занимать
obligation	[ˈɒblɪˈgeɪʃ(ə)n] обязательство
oil	[oɪl] масло (растительное, минеральное); нефть; cod liver ~ рыбий жир; cooking ~ кулинарный жир; cottonseed ~ хлопковое масло; olive ~ оливковое масло; soya(-bean) ~ соевое масло; ~ sunflower подсолнечное масло; vegetable ~ растительное
oily	[ˈoɪli] жирный
oleo-stock	[ˈoʊliə(u)ˈstɒk] олеосток (топлёный говяжий жир высшего сорта)
onion	[ˈʌnjən] репчатый лук
orange	[ˈɒrɪn(d)z] апельсин, оранжевый (цвет)
organoleptic	[ɔ:gənəʊˈleptɪk] органолептический

ounce	[auns] унция (сокр. oz) = 28,3 г
output	['autput] продукция, выпуск
oversee	[əʊvə'si:] осуществлять контроль
oven	['ʌvn] печь, хлебопекарная печь, духовка
ox	[oks] бык, вол
oxygen	['ɒksɪdʒ (ə)n] кислород
package	['pækɪdʒ] пакет, свёрток; упаковочная тара; упаковывать
palatability	[,pælətə'bɪlɪti] вкусовые качества, вкус
palatable	['pælətəbl] вкусный
palm	[pɑ:m] пальма
papaya	[pə'paɪə] папайя, денное дерево
paste	[peɪst] паста, тестообразная масса, сдобное тесто
pastry	['peɪstrɪ] мучные кондитерские изделия
patty	['pæti] лепёшка, пирожок, котлета
pea	[pi:] горох
peel	[pi:l] кожура, кожица, снимать кожуру
phosphate	['fɒsfet] фосфат, соль фосфорной кислоты
phosphorus	['fɒsf(ə)rəs] фосфор
pickle	['pɪkl] мариновать, солить; ~s соления, маринады
pie	[paɪ] пирог
pint	[paɪnt] пинта (мера объёма)= 0,57 л
pivotal	['pɪvətl] основной
plum	[plʌm] слива
pod	[pɒd] стручок
pork	[pɔ:k] свинина
potato	[p(ə)'teɪtəʊ] картофель
pound	[paʊnd] 1) фунт (единица веса) = 454,6 г; 2) фунт (денежная единица); толочь, разбивать на мелкие кусочки
precision	[prɪ'sɪʒən] точность, аккуратность
preservation	[,prezə(:)'veɪl(ə)n] сохранение, предохранение от порчи, консервирование
preserve	[prɪ'zə:v] сохранять
pressure	['preʃə] давление
prevention	[prɪ'venʃn] предотвращение
process	['prəʊses] процесс; continuous ~ непрерывный про-

	цесс; bath ~ периодический процесс; обрабатывать, перерабатывать
processing industry	['prəʊsesɪŋ 'ɪndəstri] перерабатывающая промышленность
proof	[pru:f] расстойка (теста); производить расстойку; ~ box расстойный шкаф
protein	['prəʊti:n] белок, протеин
prune	[pru:n] чернослив
pulp	[pʌlp] мякоть
public	['pʌblɪk] государственный, общественный
pulsed electric fields	['pʌlst ɪ'lektrɪk fi:ldz] импульсные электрические поля
quality	['kwɒlɪti] качество
quart	[kwɔ:t] кварта (мера объёма) = 2 пинты = 1,14 л
raisins	['reɪznz] изюм, сабза
rare	[rɛə] недожаренный, полусырой
raspberry	['ra:sb(ə)rɪ] малина
raw	[ro:] сырой, необработанный; ~ materials сырьё; ~ sugar сахар-сырец
recover	[rɪ'kʌvə] получать (обратно); восстанавливать, выздоравливать
recovery	[rɪ'kʌvəri] получение, извлечение, восстановление
refine	[rɪ'faɪn] очищать, рафинировать
refreshment	[rɪ'freʃmənt] средство, освежающее, восстанавливающее силы
refrigerate	[rɪ'frɪdʒəreɪt] охлаждать
refrigeration	[rɪ, frɪdʒə'reɪ](ə)n] охлаждение
remarkable	[rɪ'mɑ:kəbl] выдающийся
rendering	['rend(ə)rɪŋ] вытопка
require	[rɪ'kwaɪə] требовать
requirement	[rɪ'kwaɪəmənt] требование, потребность
residue	['rezɪdju:] осадок
riboflavin	[rɪboflavɪn] витамин В
responsibility	[rɪ'spɒnsə'bɪlɪti] ответственность
rice	[raɪs] рис
rickets	['rɪkɪts] рахит
roast	[roust] жаренный, жарить

roll	[roul] булочка, валец, ролик
roller	['roulə] вальцевой станок
root	[ru:t] корень
roze-hip	['rouzhip] плод, ягода шиповника
round	[raund] округлять
rounder	['raundə] тестоокруглительная машина
rye	[raɪ] рожь
salt	[so:lt] соль, солить
salting	['so:ltɪŋ] соление
sample	['sɑ:m(p(ə)l] образец
sap	[sæp] сок
sauerkraut	['sauəkraut] квашеная капуста
sausage	['sɔsɪdʒ] колбаса
scientific	[saɪən'tɪfɪk] научный
screw	[skru:] шнек
seal	[si:l] запечатывать, герметически закрыть
season	['si:zn] приправлять (пищу)
seasoning	['si:znɪŋ] придание вкуса, заправка специями, специя
seed	[si:d] семя; oil ~s семена масличных
shelf life	[ˈʃelf, laɪf] срок хранения
shopping	[ˈʃɒpɪŋ] посещение магазина с целью покупок; do one's ~ делать покупки
shortening	[ˈʃɔ:tɪnɪŋ] шортенинг (жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости)
skim	[skɪm] снимать сливки
skin	[skɪn] кожа, кожа, кожица
slaughter-house	['slo:təhaus] бойня
slaughtering	['slo:tərɪŋ] убой
slice	['slaɪs] ломтик, кусочек, резать ломтиками
slot	[slɒt] прорезь, щель
smoke	[smouk] коптить; ~ house коптильня
smoking	['smoukɪŋ] копчение
sodium	['sɔudjəm] натрий
soft	[soft] мягкий, нежный; безалкогольный (о напитках)
solid	['sɒlɪd] твердое вещество
sorghum	['so:gəm] сорго

soup	[su:p] суп
soybeans	['soiəbi:nz] соевые бобы
spices	['spaisiz] специи, пряности
spin	[spin] прясть, крутить, центрифугировать
spoil	[spoil] портиться
spoilage	['spoilidz] порча
sponge	['spʌn(d)ʒ] опара
spray	[sprei] распылять, разбрызгивать
spread	[spred] паста, пастообразные продукты, намазывать, мазь
stalk	[sto:k] стебель, черенок
starch	[sta:tʃ] крахмал
starter (culture)	['sta:tə ('kʌltʃə)] закваска
starve	[sta:f] голодать, страдать или умирать от голода
steak	[steik] бифштекс
sticky	['stɪki] липкий
stir	[stə:] мешать, размешивать
stirring	['stɜ:riŋ] размешивание, помешивание
stone	[stoun] удалять кисточки плодов
storage	['sto:ridʒ] хранение, склад, хранилище
store	[sto:] магазин; multiple ~ большой магазин; self-service ~ магазин самообслуживания; хранить, запасать
strawberry	['stro:b(ə)rɪ] клубника
strive	[straɪv] добиваться
sucrose	['sju:krous] сахароза
sugar	['ʃʊgə] сахар
suit	[s(j)u:t] соответствовать, подходить
sulphur	['sʌlfə] сера
supermarket	[,sju:pə'ma:kɪt] супермаркет
sustain	[sə'steɪn] поддерживать
supply	[sə'plai] запас, снабжать
sweet	[swi:t] сладкий; сладости
sweetener	['swi:t(ə)nə] подслащающее вещество
swine	[swain] свинья
tallow	['tælou] сало, жир
tank	[tæŋk] бак, чан, цистерна; ~ truck автоцистерна



tap	[tæp] ударить, стукнуть, постучать, толкать
tart	[ta:t] пирог, пирожок
taste	[teɪst] вкус, иметь вкус, пробовать на вкус
tea	[ti:] чай
technique	[tek'ni:k] метод, методика, способ
technology	[tek'nɒlədʒɪ] техника, технология
technological	[,tek'nɒlədʒɪk(ə)l] технологический
technologist	[tek'nɒlədʒɪst] технолог
tenderize	['tendəraɪz] размягчать
terminal	['tɜ:mɪnəl] конечный, терминальный
texture	['tekstʃə] текстура; структура, строение
thyroid gland	['θaɪ(ə)rɔɪd,glænd] щитовидная железа
tinned food	['tɪnd fu:d] консервы, консервированные продукты
tissue	['tɪsju:] ткань
tough	[tʌf] жёсткий, плотный
treat	[tri:t] обрабатывать
treatment	['tri:tmənt] обработка
trough	[tro(:)f] корыто, дежа
unpalatable	[ʌn'pælətəb(ə)l] невкусный, неприятный
value	['vælju:] значение, величина; ценность; оценивать
vat	[væt] бочка, кадка, чан
veal	[vi:l] телятина
vegetable	['vedʒ (ɪ)təbl] овощ, растительный
vend	[vend] продажа, продавать
vender	['vendə] продавец, торговец (с лотка)
vending machine	['vendɪŋ mə'ʃi:n] торговый автомат
vineyard	['vɪnjəd] виноградник
vinegar	['vɪnɪgə] уксус
volatile	['vɒlətaɪl] летучий; ~ acids летучие кислоты
wheat	[wi:t] пшеница
weigh	[wei] взвешивать, весить
weight	[weit] вес
well done	['wel'dʌn] хорошо прожаренный
wine	[wain] вино; ~ making виноделие
wort	[wɜ:t] сусло
yeast	[ji:st] дрожжи
yogurt	['jougət] йогурт, yogurt

	(болгарская простокваша)
zink	[zɪŋk] цинк

## СЛОВАРЬ ОБЩЕПИЩЕВЫХ ТЕРМИНОВ

### *Методика работы со словарём*

Чтобы правильно пользоваться словарём и быстро находить нужное слово, надо:

1) твёрдо знать английский алфавит в порядке расположения его букв;

2) уметь определить исходную форму слова. Словарь даёт слова в исходных формах, тогда как в текстах они встречаются большей частью в производных. К наиболее употребительным производным формам относятся:

- множественное число существительных;
- степени сравнения прилагательных и наречий;
- третье лицо единственного числа глаголов;
- вторая и третья формы глаголов (правильных и неправильных);
- глагольная форма с “-ing” окончанием;
- формы, образованные с помощью префиксов и суффиксов;

3) уметь определить часть речи, к которой относится слово. В английском языке часто нельзя определить по форме слова, какой частью речи оно является. Так, для слова “experiment”, словарь указывает: 1) эксперимент; 2) экспериментировать.

Различные грамматические значения слов обозначаются преимущественно посредством служебных слов, то есть артиклей, предлогов, а также определяются местом, занимаемым словом в предложении;

4) правильно выбрать лексическое значение слова. После того как выяснено, какой частью речи является искомое слово, необходимо отыскать в словаре нужный русский эквивалент. Из всех значений, приведённых в словаре для данной части речи, следует выбрать наиболее подходящее исходя из контекста.

	<b>А</b>
<b>absorption spectrum</b>	спектр поглощения
<b>abundance</b>	обилие, изобилие
<b>acclimation</b>	акклиматизация, адаптация
<b>accumulation</b>	накопление
<b>aserb</b>	терпкий
<b>acescence</b>	скисание, закисание
<b>acetification</b>	уксусное брожение, превращение в уксус
<b>acid</b>	кислота
<b>acid beer</b>	кислотность пива
<b>acidity</b>	кислотность, едкость
<b>acidification</b>	подкисление, закисление
<b>addition</b>	примесь, добавка
<b>addle</b>	осадок в винной бочке, тухнуть, портиться
<b>admix</b>	примешивать, смешивать
<b>aerate</b>	разрыхлять (тесто), газировать
<b>affordability</b>	доступность
<b>agar-agar</b>	агар-агар (желирующие вещества)
<b>aging</b>	вылѐживание, старение (табака)
<b>air-oven</b>	воздушная печь для зерновой влаги
<b>air-separator</b>	воздушный сепаратор
<b>albumin</b>	белок, альбумин
<b>alcohol</b>	алкоголь
<b>alcoholature</b>	спиртовая настойка
<b>aldehyde</b>	альдегид
<b>ale</b>	эль, пиво
<b>alignment</b>	регулировка
<b>alkali</b>	щёлочь
<b>alkaline</b>	щелочной
<b>almond</b>	миндаль
<b>alternate</b>	переменный, поочерѐдный
<b>ammonia</b>	аммиак
<b>anabiosis</b>	анабиоз
<b>anaerobic</b>	анаэробный, не нуждающийся в кислороде
<b>anchovy</b>	хамса, анчоус
<b>anemone</b>	морской анемон
<b>annex</b>	пристройка

<b>appendage</b>	придаток
<b>apple jack</b>	яблочный бренди
<b>application</b>	применение
<b>apricotine</b>	абрикотин (ликёр)
<b>argol</b>	винный камень
<b>ark</b>	зависание (муки)
<b>aroma</b>	приятный запах
<b>aromatic oils</b>	ароматические масла
<b>aromatization</b>	ароматизация, отдушка
<b>asphyxiate</b>	вызывать удушье, удушить
<b>assay</b>	испытание, эксперимент
<b>asset</b>	ценное качество
<b>assure</b>	обеспечивать
<b>astringency</b>	терпкость, вязкость
	<b>В</b>
<b>bag filling machine</b>	машина, пакующая продукцию в мешки
<b>bake</b>	печь, выпекать
<b>baking properties</b>	пекарные свойства
<b>baking sheet</b>	противень
<b>barley</b>	ячмень
<b>barm</b>	пивные дрожжи, закваска
<b>barmy</b>	дрожжевой, пенистый
<b>barrel</b>	бочка
<b>batch</b>	количество хлеба, выпекаемого за 1 раз
<b>batter</b>	жидкое тесто
<b>bean</b>	бобы
<b>bearing adjustment</b>	регулировка подшипника
<b>beef</b>	говядина
<b>beef tallow</b>	говяжий жир
<b>beer</b>	пиво
<b>beet root</b>	корнеплод свёклы
<b>beetles</b>	жуки, жёсткокрылые
<b>beverage</b>	напиток
<b>biffer</b>	горький; горькие настойки
<b>bin</b>	силос, хранилище
<b>biscuit</b>	сухое печенье, сухарь
<b>black tea</b>	чёрный чай
<b>blackening</b>	потемнение, почернение

<b>blend</b>	смешивать, смесь
<b>blended flower</b>	свалкованная мука (смесь-валка)
<b>bonbon</b>	конфета
<b>bottling</b>	разливание по бутылкам
<b>bouquet</b>	букет, аромат
<b>branded product</b>	широко распространённый продукт
<b>brandy</b>	коньяк, бренди
<b>bread</b>	хлеб
<b>bread quality</b>	дрожжевое качество
<b>brewage</b>	пивоварение
<b>brewer</b>	пивовар
<b>brewing</b>	пивоварение
<b>brewing bitter</b>	горькое пиво
<b>brick tea</b>	кирпичный (плиточный) чай
<b>brisk</b>	игристый, шипучий
<b>brittle</b>	хрупкий
<b>broken tea</b>	ломкий, крошащийся чай
<b>brush up</b>	обновлять
<b>brussel sprouts</b>	брюссельская капуста
<b>bucket</b>	бак
<b>build up</b>	скапливаться
<b>bulgood</b>	дрожжи
<b>bulk (common) wines</b>	ординарные вина
<b>bun goods</b>	мелкие хлебобулочные изделия
<b>bunch</b>	кисть, гроздь (виноградная)
<b>burgundy</b>	бургундское
<b>bushel</b>	мера объёма сыпучих тел
<b>butter</b>	масло сливочное
<b>buttermilk</b>	цельное молоко
<b>butyric</b>	масляный
<b>by-product</b>	побочный продукт
	<b>С</b>
<b>cabbage</b>	капуста
<b>cacao</b>	дерево какао
<b>cahors</b>	кагор (вино)
<b>cake flower</b>	мука для кондитерских изделий
<b>cake mix</b>	бисквитная смесь
<b>can</b>	консервировать, консервная банка

<b>candy</b>	засахариваться, леденец
<b>cane sugar</b>	тростниковый сахар
<b>canned</b>	консервированный
<b>capacity</b>	ёмкость, производительность
<b>carbohydrate</b>	углевод
<b>carbon-dioxide-gas</b>	двуокись углерода
<b>carotene</b>	каротин (провитамин А)
<b>carry out</b>	осуществлять
<b>carrot</b>	морковь
<b>cassava</b>	маниока
<b>cauliflower</b>	цветная капуста
<b>cellulose</b>	целлюлоза, клетчатка
<b>cereal</b>	хлебный злак
<b>champagne</b>	шампанское
<b>charge</b>	загружать
<b>check</b>	проверять
<b>chocolate</b>	шоколад
<b>citric acid</b>	лимонная кислота
<b>clarified</b>	осветлённый, очищенный
<b>cleaning machine</b>	зерноочистительная машина
<b>clear</b>	прозрачный
<b>coagulate</b>	сгущаться, свёртываться
<b>coating</b>	глазировка
<b>coco-nut</b>	кокосовый орех
<b>cognac</b>	коньяк
<b>complaint</b>	жалоба, недовольство
<b>composition</b>	состав
<b>communicate</b>	общаться
<b>consumption</b>	потребление
<b>consumer</b>	потребитель
<b>condensed milk</b>	сгущённое молоко
<b>confection</b>	кондитерские изделия
<b>consistency</b>	консистенция, степень густоты
<b>contaminate</b>	загрязнять, заражать
<b>content</b>	содержание
<b>continuous oven</b>	печь непрерывного действия
<b>convey</b>	транспортировать, передавать
<b>cooking</b>	домашнее печенье

<b>coolant</b>	охлаждающая жидкость
<b>cooler</b>	холодильная установка, теплообменник
<b>cooling</b>	охлаждение
<b>cork</b>	пробка
<b>clarify</b>	осветлять, очищать
<b>corn meal</b>	кукурузная мука
<b>cracker</b>	крекер
<b>cream sandwiching</b>	производство крема в вафлях
<b>crisp</b>	рассыпчатый, хрустящий
<b>crop</b>	урожай, сельскохозяйственная культура
<b>crude oil</b>	нерафинированное масло
<b>crude type of beer</b>	необработанное пиво
<b>crumb</b>	мякиш
<b>crumble</b>	крошиться
<b>crush</b>	дробить, молоть
<b>crust</b>	корка
<b>crusty breads</b>	хрустящие хлебцы
<b>cube sugar</b>	пилёный сахар
<b>cucumber</b>	огурец
	<b>D</b>
<b>dairy</b>	молочный завод, молочная ферма
<b>deep freezing</b>	глубокое замораживание
<b>de-freezing</b>	размораживание
<b>delicate</b>	тонкий (об аромате вина)
<b>density</b>	густота, плотность, удельный вес
<b>deodorization</b>	лишение запаха
<b>department</b>	отдел
<b>depositing</b>	разливка, отсадка
<b>description</b>	описание
<b>determine</b>	определять
<b>deterioration</b>	гниение, порча
<b>dies</b>	матрица
<b>diffusion</b>	диффузия
<b>digest</b>	переваривать, усваивать
<b>digestive</b>	пищеварительный
<b>dill</b>	укроп
<b>dilute</b>	растворять, разжижать
<b>dip</b>	опускать (в жидкость), глазировать



<b>dipping</b>	погружение
<b>distribution</b>	распределение
<b>divider</b>	тестоделительная машина
<b>domain</b>	область, сфера
<b>double-strength</b>	двойной крепости (о ликёре)
<b>dough</b>	тесто
<b>drain</b>	сушить
<b>drawing off</b>	перекачка вина, откачка сока
<b>dropping (of a sponge)</b>	опадение (опары)
<b>drops</b>	монпансье
<b>dry milk</b>	сухое молоко
<b>dry wines</b>	сухие вина
<b>drying</b>	сушка
<b>drying-room</b>	сушилка
<b>dump</b>	разгружать, сбрасывать
<b>duplicate</b>	запасной
<b>durum wheat</b>	твёрдая пшеница
<b>dusting</b>	распыление
	<b>Е</b>
<b>ecological</b>	биологический
<b>egg</b>	яйцо, икринка
<b>eggs in shell</b>	натуральные яйца
<b>endosperm</b>	эндосперм (ткань в семенах растений)
<b>ensure</b>	обеспечить
<b>enrich macaroni</b>	витаминизированные макароны
<b>equipment</b>	оборудование
<b>ethyl</b>	этил, этиловый
<b>evaporate</b>	испаряться
<b>evaluation</b>	оценка
<b>expel</b>	удалять
<b>expertise</b>	экспертиза
<b>extract</b>	извлекать, экстракт
	<b>Ф</b>
<b>farina</b>	мука из мягкой пшеницы
<b>farinaceous</b>	мучнистый, мучной
<b>fat</b>	жир
<b>fatty acid</b>	жирная кислота
<b>ferment</b>	бродить, сбраживать, дрожжи

<b>fermentation</b>	брожение, ферментация
<b>fermentation vat</b>	бродильный чан
<b>fibre</b>	клетчатка, волокно
<b>figus</b>	инжир, винная ягода
<b>filler</b>	наливное отверстие, дозатор
<b>filling up</b>	доливка (вина)
<b>film-roll feed</b>	устройство для подачи упаковочной плёнки
<b>filter</b>	фильтр, фильтровать
<b>fine wines</b>	марочные вина
<b>fining</b>	очистка, рафинирование
<b>finished batter</b>	жидкое готовое тесто
<b>fire</b>	сушить открытым пламенем
<b>firing</b>	сушка (чая)
<b>fish oil</b>	рыбий жир
<b>fizz</b>	шипучий напиток
<b>flavour</b>	вкус, аромат, запах, привкус
<b>flour</b>	мука
<b>fluidity</b>	текучесть, жидкое состояние
<b>fluidizing freezer</b>	морозильная установка
<b>foam</b>	мочевина, пена
<b>foil</b>	фольга
<b>fondant</b>	таящая, десертная (о помадке)
<b>food</b>	пища
<b>foot</b>	фут (около 30,5 см)
<b>fortified wines</b>	креплёные вина
<b>fortify</b>	крепить (вина), добавлять спирт
<b>fox</b>	прокисать (о вине, пиве)
<b>fraction</b>	часть
<b>fractional</b>	частичный, дробный
<b>fragrant</b>	ароматный, душистый, пахучий
<b>fragrant oils</b>	душистые масла
<b>freeze drying</b>	сушка замораживанием, сублимация
<b>freezing</b>	замораживание
<b>fret</b>	брожение
<b>friable</b>	рыхлый, хрупкий
<b>fructose</b>	фруктоза (сахар)
<b>fruity</b>	сохраняющий аромат винограда
<b>fry</b>	жарить, сушка

<b>fungus</b>	плесень, дрожжевые грибки
<b>fur</b>	осадок
	<b>G</b>
<b>gain</b>	прибавка (в весе), достигать
<b>galactose</b>	галактоза (сахар)
<b>garden</b>	чайная фабрика
<b>gas production</b>	газообразование
<b>gel</b>	гель, студень
<b>gelatin</b>	желатин
<b>generous</b>	выдержанный, крепкий (о вине)
<b>germ</b>	росток
<b>germinate</b>	прорасти
<b>germination</b>	прорастание
<b>glossy</b>	глянцевый
<b>glycerol</b>	глицерин
<b>glucose</b>	глюкоза, крахмальная патока
<b>gluten meal</b>	глютеновая мука
<b>goods</b>	изделия
<b>grade</b>	сорт
<b>grain</b>	зерно
<b>grain alcohol</b>	зерновой спирт
<b>granular</b>	зернистый, гранулированный
<b>granulated sugar</b>	сахарный песок
<b>granulation</b>	кристаллизация
<b>grapes</b>	виноград
<b>grease-proof-paper</b>	пергаментная бумага
<b>green tea</b>	зелёный чай
<b>grind</b>	размалывать, размельчать
<b>gum</b>	растительный клей, жевательная резинка
	<b>H</b>
<b>half-way product</b>	промежуточный продукт
<b>hand-tong</b>	ручная пресс-форма
<b>hard wheat</b>	твёрдая пшеница
<b>hard-boiled</b>	сваренный вкрутую (об яйце)
<b>heat-exchanger</b>	теплообменник
<b>heating</b>	нагрев
<b>high-grade</b>	высокосортный
<b>hog fat</b>	свиное сало

<b>holding room</b>	складское помещение
<b>home-made barm</b>	домашняя закваска
<b>homogeneous</b>	однородный
<b>hop</b>	хмель, собирать хмель
<b>humidity</b>	влажность
<b>husk</b>	шелуха, оболочка
<b>hydrochloric acid</b>	соляная кислота
<b>hygiene</b>	гигиена
	<b>I</b>
<b>ice</b>	сахарная глазурь
<b>ice cream cone</b>	вафельный конус для мороженого
<b>importable</b>	непригодный для питья
<b>inch</b>	дюйм (2,54 см)
<b>increase</b>	прирост
<b>infusion</b>	настой
<b>ingredient</b>	составная часть
<b>inoculate</b>	вводить
<b>isinglass</b>	рыбный клей для осветления пива
<b>insoluble</b>	нерастворимый
<b>intake</b>	поступление (сырья)
<b>integral</b>	составной, неотъемлемый
<b>intermediate cultures</b>	вторичная закваска
<b>internal</b>	внутренний
<b>invert sugar</b>	инвёртный сахар
<b>irradiation</b>	облучение
	<b>J</b>
<b>jelly</b>	желе
<b>juice</b>	сок
	<b>K</b>
<b>keeping</b>	хранение
<b>keeping qualities</b>	качества длительного хранения продуктов
<b>kernel</b>	зерно, ядро
<b>kidney bean</b>	фасоль
<b>kiln</b>	сушильная печь
<b>knead</b>	месить, обминать
<b>kilning</b>	печная сушка
<b>kummel</b>	кюммель (тминная водка)

	<b>L</b>
<b>labeling</b>	маркировка
<b>large-scale</b>	масштабный, массовый
<b>lautering</b>	процесс сцеживания пива
<b>lettuce</b>	салат-латук
<b>liquor</b>	напиток
<b>low-grade</b>	низкосортный
<b>lucrative</b>	прибыльный, выгодный, доходный, рентабельный
<b>lump sugar</b>	колотый (кусковой) сахар
<b>lumps</b>	куски, комья
	<b>M</b>
<b>maintain</b>	поддерживать
<b>maize</b>	маис, кукуруза
<b>malic acid</b>	яблочная кислота
<b>malt</b>	солод, производство солода
<b>maltase</b>	мальтаза (энзим)
<b>maltose</b>	солодовый сахар
<b>malt adjunct</b>	солодовая добавка
<b>margin</b>	прибыль
<b>mature</b>	созревший
<b>marmalade</b>	мармелад
<b>marsh-mallow</b>	пастила
<b>mash</b>	затирать солод
<b>mash</b>	картофельное пюре, дробина (пивная)
<b>mashing</b>	заваривание солода
<b>matter</b>	вещество
<b>mature</b>	зрелый, спелый
<b>maturing</b>	созревание
<b>meal</b>	еда, обед, пища
<b>mealy</b>	мучнистый
<b>melibiase</b>	мелибиаза
<b>mesh</b>	ячейка (сети)
<b>measurement</b>	измерение
<b>milk</b>	молоко
<b>milk power</b>	сухое молоко
<b>mill</b>	станок, мельница, молот
<b>millet</b>	просо

<b>mix</b>	замешивать (тесто)
<b>mixture</b>	смешивать, смесь
<b>moisture</b>	влажность
<b>mold</b>	плесень
<b>moth</b>	мучная моль
<b>mother cultures</b>	первичная закваска
<b>mould</b>	плесневеть, формовать
<b>multiple effect evaporator</b>	испаритель многократного действия
<b>must</b>	виноградное сусло
<b>mustard</b>	горчица
<b>mustard oil</b>	горчичное масло
<b>mutton</b>	баранина
	<b>N</b>
<b>new wine</b>	молодое вино
<b>nicotinic acid</b>	никотиновая кислота
<b>nitric</b>	азотный
<b>nitrogen</b>	азот
<b>non-fat milk</b>	обезжиренное молоко
<b>nozzle</b>	сопло, выпускное отверстие
<b>nutrient</b>	питательный
<b>nutrition</b>	пища, питание
	<b>O</b>
<b>oats</b>	овёс
<b>obligation</b>	обязательство
<b>occupy</b>	занимать
<b>odour</b>	запах, аромат
<b>oil</b>	масло
<b>onion</b>	лук
<b>open crumb</b>	трещина в хлебе
<b>operation</b>	процесс
<b>organoleptic</b>	органолептический
<b>oven</b>	печь
<b>over-ripe</b>	перезрелый
<b>oversee</b>	осуществлять контроль
<b>oxidant</b>	окислитель
<b>oxidation</b>	окисление
<b>oxygen</b>	кислород
<b>oyster</b>	устрица

	<b>Р</b>
<b>pack</b>	упаковывать
<b>packet</b>	пакет
<b>packing</b>	тюковка
<b>palatable</b>	вкусный, приятный
<b>palmatic acid</b>	пальматиновая кислота
<b>pan bread</b>	формовой хлеб
<b>pan roll</b>	формовая булка
<b>paprika</b>	перец
<b>pasteurize</b>	пастеризовать (пищевые продукты)
<b>pastry flour</b>	мука для пирожных
<b>peanut</b>	земляной орех
<b>pear</b>	груша
<b>peas</b>	горох
<b>pectin</b>	пектины
<b>peel</b>	кожура фруктов, загружать хлеб в печь
<b>perch</b>	окунь
<b>perforated outlet</b>	перфорированное сито
<b>picking</b>	сбор созревших листьев табака
<b>pineapple</b>	ананас
<b>pitter</b>	очиститель фруктов от косточек
<b>plaice</b>	камбала
<b>pivotal</b>	основной
<b>plaster mould</b>	отливка формы
<b>plucking</b>	сбор чайного листа
<b>plum</b>	слива
<b>polishing</b>	шелуха, оболочка
<b>pollack</b>	сайда (рыба)
<b>polysaccharide</b>	полисахарид
<b>pop</b>	взрывать кукурузу
<b>popcorn</b>	воздушная кукуруза
<b>pork</b>	свинина
<b>potable spirits</b>	питьевой спирт
<b>potato-chip plant</b>	цех резки картофеля
<b>powder</b>	измельчать, превращать в пудру
<b>powdered crystal-sugar</b>	сахарная пудра
<b>precooling</b>	предварительное охлаждение
<b>prefermentor</b>	предбродильный чан, возбуживатель

<b>preserved</b>	консервированный
<b>preservation</b>	сохранение, консервирование
<b>press</b>	отжимать (виноград)
<b>pressing</b>	прессование, отжим
<b>precision</b>	точность, аккуратность
<b>prevention</b>	предотвращение
<b>primary</b>	первичный
<b>proliferation</b>	быстрое размножение
<b>proof</b>	крепость спирта и спиртных напитков
<b>protein</b>	протеин, белок
<b>public</b>	государственный, общественный
<b>puffed confections</b>	кондитерские изделия из слоёного теста
<b>pulsed electric fields</b>	импульсные электрические поля
<b>purged</b>	очищенный
<b>purification</b>	очищение
	<b>Q</b>
<b>quality</b>	качество
<b>quart</b>	кварта (мера объёма для жидкостей)
<b>quern</b>	ручная мельница
	<b>R</b>
<b>race</b>	специфический аромат, букет (вина)
<b>raffination</b>	рафинирование
<b>rancid</b>	прогорклый
<b>rape oil</b>	сурепное масло
<b>raw</b>	сырой
<b>raw sugar</b>	неочищенный сахар
<b>red tea</b>	красный чай
<b>red wine</b>	красное виноградное вино
<b>requirement</b>	требование
<b>refermentation</b>	повторное брожение
<b>remarkable</b>	выдающийся
<b>residue</b>	остаток, осадок, отстой
<b>responsibility</b>	ответственность
<b>riboflavin</b>	витамин В
<b>rice</b>	рис
<b>rich bread</b>	сдобный хлеб
<b>riesling</b>	рислинг
<b>ripen</b>	выдерживать



<b>roll packet</b>	круглая пачка (печенья)
<b>root</b>	корень
<b>row</b>	ряд
<b>rowan</b>	рябина ликёрная
<b>rum</b>	ром
<b>run</b>	выход продукта, приводить в действие
<b>rye</b>	рожь, ржаной
<b>rye meal</b>	ржаная мука
	<b>S</b>
<b>saccharine</b>	засахариваться
<b>saccharomyces</b>	дрожжи (сахаромицеты)
<b>sack</b>	мешок
<b>saki</b>	сакэ (японская рисовая водка)
<b>salinity</b>	солёность
<b>salmon</b>	лосось, кета
<b>salting</b>	соление, посол
<b>sample</b>	образец
<b>sardine</b>	сардина
<b>saw</b>	нож для резки вафель
<b>scientific</b>	научный
<b>screening</b>	просеивать, отсев, отбор
<b>season</b>	выдерживать
<b>sec</b>	сухой
<b>seed</b>	семя, зерно, сеять
<b>semolina</b>	крупа из твёрдой пшеницы
<b>separation</b>	разделение путём фракционирования
<b>sesame oil</b>	кунжутное масло
<b>settle out</b>	выпадать в осадок
<b>shallow</b>	мелкий
<b>sherry</b>	херес
<b>short</b>	крепкий (о напитке)
<b>shrimp</b>	креветка
<b>sieve</b>	сито, решето, просеивать
<b>skin</b>	шкура, кожа, кожура (винограда)
<b>slurry</b>	жидкий
<b>smoking</b>	копчение
<b>smooth</b>	не терпкий (о вине)
<b>smooth-faced rolls</b>	вальцы с гладкой поверхностью

<b>soft</b>	безалкогольный (о напитке)
<b>soft sugar</b>	сахарная пудра
<b>soft water</b>	мягкая вода
<b>soluble</b>	растворимый
<b>solution</b>	раствор
<b>solvent</b>	растворитель
<b>sorghum</b>	сорго
<b>soybean</b>	соя, соевый боб
<b>spaghetti</b>	особый сорт макарон
<b>sparkle</b>	искрение (вина)
<b>sparkling wine</b>	игристое вино
<b>spices</b>	специи
<b>spirit</b>	спирт
<b>spoilage</b>	порча
<b>sponge</b>	опара
<b>spoon out</b>	удалять, извлекать
<b>sprats</b>	шпроты, килька
<b>spray</b>	разбрызгивать, распылять, форсунка
<b>spray drying</b>	сушка с помощью пульверизатора
<b>spring wheat</b>	яровая пшеница
<b>sprouts</b>	брюссельская капуста
<b>stack</b>	стопка, укладывать в штабеля
<b>stagnant</b>	застойный
<b>starch</b>	крахмал
<b>stew</b>	растапливать (жир)
<b>sticky</b>	липкий, липучий
<b>stir</b>	мешать, помешивать
<b>stock</b>	накапливать
<b>storage</b>	хранение
<b>storage tank</b>	приёмник (для вина)
<b>store</b>	хранить (на складе)
<b>stout</b>	крепкий, прочный портер
<b>strong flour</b>	мука из твёрдой пшеницы
<b>strive</b>	добиваться
<b>sturgeon</b>	осётр
<b>sublimation</b>	возгонка, сублимация
<b>subtle</b>	тонкий, острый
<b>sucrose</b>	сахароза, тростниковый сахар

<b>sugar beat</b>	сахарный тростник
<b>suit</b>	соответствовать, подходить
<b>supply</b>	запас
<b>sweetening compounds</b>	сахаристые соединения
<b>sustain</b>	поддерживать
<b>sweets goods</b>	кондитерские изделия
	<b>Т</b>
<b>taste</b>	вкус, пробовать, вкусовые ощущения
<b>tin breads</b>	формовой хлеб
<b>tocane</b>	молодое шампанское вино
<b>toddy</b>	пальмовое вино
<b>tomato paste</b>	томатная паста
<b>top yeast</b>	дрожжи верхнего брожения
<b>tray</b>	лоток
<b>trough</b>	дежа, корыто, чан
<b>tuna</b>	тунец
<b>turbidity</b>	мутность
<b>turnip</b>	репа, брюква
<b>two rowed</b>	двухрядный
	<b>U</b>
<b>unbaked</b>	невыпеченное тесто
<b>underproof</b>	не имеющий должной крепости
<b>under-ripe</b>	недозрелый
<b>uniform</b>	однородный
<b>unpalatable</b>	невкусный, неприятный
	<b>V</b>
<b>vat</b>	чан, бак
<b>veal</b>	телятина
<b>vegetable</b>	овощ, растительный
<b>vegetable oil</b>	растительное масло
<b>vertical mixer</b>	вертикальная месильная машина
<b>vine</b>	виноградная лоза
<b>vinegar</b>	уксус
<b>vineyard</b>	виноградник
<b>vinous</b>	винный
<b>vintage</b>	выдержанное вино
<b>viscosity</b>	вязкость
<b>vodka</b>	водка

<b>volatile</b>	летучий, быстро испаряющийся
	<b>W</b>
<b>wafer</b>	вафля
<b>wastage</b>	потеря, усушка, утечка
<b>water-blanching</b>	бланширование в воде
<b>weak flour</b>	мука из мягкой пшеницы
<b>wheat</b>	пшеница
<b>wet fish</b>	сырая рыба
<b>wheat</b>	пшеница
<b>whisk</b>	сбивать (белок)
<b>whisky</b>	виски
<b>white</b>	белое вино
<b>white wine</b>	белое виноградное вино
<b>wine</b>	вино, виноградное вино
<b>wine-glass</b>	винный бокал
<b>wine-making</b>	виноделие
<b>winery</b>	винзавод
<b>winter wheat</b>	озимая пшеница
<b>withering</b>	завяливание (чайного листа)
<b>wort</b>	сусло
<b>wrap</b>	обёртка, обёртывать
<b>wrapping machine</b>	обёрточная машина
	<b>Y</b>
<b>yeast</b>	дрожжи
<b>yeast activators</b>	вещества, активизирующие дрожжи
<b>yeast food</b>	пища для дрожжей
<b>yeast plant</b>	дрожжевой грибок
<b>yeast starter</b>	дрожжевая добавка
<b>yeasty</b>	бродящий
<b>yellow tea</b>	жёлтый чай
<b>yolk</b>	желток
	<b>Z</b>
<b>zymase</b>	зимаза (фермент)

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Работа с данным учебным пособием способствует формированию и совершенствованию коммуникативной компетенции в сфере профессионального общения, развитию языковых навыков и речевых умений, самостоятельному применению этих знаний в разнообразных ситуациях профессионального общения, способствует более полному формированию профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности благодаря расширению возможностей использовать аутентичные источники.

Приобретённые умения и навыки общения на профессиональном английском языке станут базой для дальнейшего изучения иностранного языка в магистратуре/аспирантуре, а также помогут обеспечить эффективную профессиональную деятельность выпускников.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Morris Catrin E. Flash on English for Cooking, Catering and Reception CD / Catrin E. Morris. – Publisher: Eli Publication date: 2012. – 48 p.
2. Pogrund Benjamin Make Your Mark in Food Service: Job-specific English / Benjamin Pogrund. – McGraw Hill Higher Education, 2008. – 130 p.
3. Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes: учеб. пособие / Н.Б. Нестерова. – СПб., 2013. – 90 с.
4. Нестерова, Н.Б. Английский язык: Food technology: учеб. пособие / Н.Б. Нестерова. СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 111 с.
5. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1—B1+): учебное пособие для вузов / В.Ф. Аитов Москва: Изд-во Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: Юрайт [сайт]. — <https://urait.ru/bcode/471858>
6. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для вузов Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для вузов / В. А. Гуреев. Москва: Изд-во Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: Юрайт [сайт]. — <https://urait.ru/bcode/471588>
7. Бузмакова, А. Н. Организация внеаудиторной самостоятельной работы студентов - Электронный ресурс: <https://nsportal.ru/vuz/khimicheskie-nauki/library/2013/10/01/organizatsiya-vneauditornoy-samostoyatelnoy-raboty> [сайт].

# **АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

*Учебное пособие*

*Изд-е 2-е, перераб. и доп.*

***АГАПОВА Тамара Вадимовна***

***АЙСНЕР Лариса Юрьевна***

***МИХЕЛЬСОН Светлана Викторовна***

*Редактор*

**О.Ю. Кухарева**

*Электронное издание*

Подписано в свет 26.11.2024. Регистрационный номер 96  
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета  
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117  
e-mail: rio@kgau.ru