

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра иностранных языков  
название кафедры

**Методические указания  
к самостоятельной работе студентов**

Дисциплина: Б1.В.07 «Деловой иностранный язык»  
название дисциплины

Направление подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»  
код и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Пищевая инженерия малых предприятий»  
наименование профиля/специализаций/образовательной программы

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр  
(указывается классификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО)

Мурманск  
2020

Составитель - Смирнова И.В., доцент. кафедры иностранных языков

МУ к СР рассмотрены и одобрены на заседании кафедры-разработчика  
кафедры иностранных языков  
название кафедры

---

11.06.2020 г. протокол № 10.  
дата

Рецензент – Малаева А.В., доцент кафедры иностранных языков

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

1. ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ.....	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.....	7
3. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ.....	7
4. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК».....	8

## **1. ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

Методические указания для самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» составлены в соответствии с Рабочей программой по дисциплине «Деловой иностранный язык» для данного направления, разработанного на основе ФГОС ВО по направлению (специальности) 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профилю «Пищевая инженерия малых предприятий», утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 198 от 12.03.2015 г. на основании Учебного плана, утвержденного Ученым советом МГТУ протокол № 8 от 27.03.2020 г.

Методические указания предназначены для организации и контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Процесс изучения дисциплины «Деловой иностранный язык» направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО:

Рабочей программой учебной дисциплины «Деловой иностранный язык» предусмотрена самостоятельная работа студентов в объеме 38 часов для очной формы обучения, 36 часов выделяется на подготовку обучающихся к экзамену; 95 часов для заочной формы обучения, 9 часов выделяется на подготовку обучающихся к экзамену.

**Целью** данного вида учебной деятельности студентов является самостоятельное приобретение знаний, закрепление и систематизация умений и навыков, полученных на практических занятиях по дисциплине «Деловой иностранный язык», развитие профессиональной иноязычной компетенции, обучение устной и письменной речи, совершенствование навыков и умений всех видов речевой деятельности на расширенном лексическом материале.

### **Задачи самостоятельной работы:**

- расширение словарного запаса за счёт введения специализированной лексики по новым темам профессионального общения;
- дальнейшее развитие навыков чтения и перевода на базе оригинальной литературы по специальности со словарём с полным охватом содержания и без словаря с целью поиска информации;
- развитие и совершенствование умений и навыков монологической и диалогической речи;
- развитие умений и навыков реферирования и аннотирования.

### **Основные виды (направления) самостоятельной работы студентов:**

1. выполнение устных домашних заданий по изученным лексическим темам (подготовка к монологическим высказываниям, составление диалогов по заданным темам и др.);
2. выполнение письменных домашних упражнений на закрепление и активизацию пройденного грамматического материала; составление аннотаций.
3. индивидуальное чтение научно-популярных текстов и текстов по специальности.

**Контроль** самостоятельной работы студентов осуществляется в рамках практических и индивидуальных занятий, а также на консультациях, еженедельно проводимых преподавателями кафедры. Формы контроля зависят от вида самостоятельной работы и могут включать в себя фронтальный, индивидуальный и групповой опрос студентов, тестирование, проверку контрольных заданий, рабочих тетрадей, словарей и т.д.

### **По окончании обучения на III курсе студент должен:**

#### **Знать:**

- лексический минимум в объеме 3500 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (500 лексических единиц, усвоенных в результате изучения дисциплины, 1600 лексических единиц, усвоенных в процессе обучения на 1-2 курсе, и

1400 лексических единиц школьного лексического минимума); свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы;

- основные особенности технического и научного стиля литературы;
- основные способы словообразования;
- коммуникативные особенности устной и письменной речи на иностранном языке при осуществлении работы в коллективе;
- правила речевого этикета.

**Уметь:**

- осуществлять межличностное и профессиональное общение, правильно используя систему языковых и речевых норм;
- сообщать информацию в виде монологического высказывания профессионально-ориентированного характера;
- передавать своими словами содержание прочитанного или прослушанного специального текста;
- вести ситуативную беседу на изученные темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью;

**Владеть:**

- умениями и навыками всех видов чтения и перевода;
- речевыми умениями и навыками, обеспечивающими коммуникацию профессионального характера без искажения смысла при письменном и устном общении;
- умениями и навыками реферирования и аннотирования.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Содержание разделов, тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на самостоятельную работу по формам обучения	
	Очная 6 семестр	Заочная 4 курс
<b>Очная форма обучения - 6 семестр Заочная форма обучения - 4 курс</b>		
<b>Темы устной практики</b>		
1.1 Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности. (The history and development of food production. Food industry.)	6	9
1.2 Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Понятие «технологическая линия». (Advantages and disadvantages of food production processes. Technological processes and lines.)	6	9
1.3 Технологическая линия обработки мяса. Производство ветчины. (Equipment for meat processing. Ham production)	8	9
1.4 Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов. (Equipment for pasteurization of milk. Dairy products manufacture.)	6	9
1.5 Классификация машин и аппаратов пищевых производств. (Classification of food processing equipment.)	6	9
<b>Лексический минимум</b>		

1.6 Лексический минимум в объеме 500 учебных лексических единиц	6	9
<b>Грамматический материал</b>		
1.7 Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы)	8	9
1.8 Условные предложения.	2	4
1.9 Основные способы словообразования	2	5
<b>Аудиторное и индивидуальное чтение</b>		
1.10 Аудиторное чтение научно-популярных и специальных текстов. Индивидуальное чтение и текстов по специальности.	10	9
<b>Аудирование</b>		
1.11 Аудирование: прослушивание текстов и диалогов профессионального содержания, время звучания 3 минуты; просмотр видеофильмов	6	2
<b>Письмо</b>		
1.12 Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций, рефератов, тезисов к текстам; создание презентаций.	6	10
<b>Итого за 6 семестр /4 курс:</b>	38	95
<b>Всего за 6 семестр /4 курс:</b>	38	95

### 3. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

#### *Основная литература*

1. Волкова, Т. П. Английский язык для студентов-бакалавров = English for Bachelor`s Degree Students : учеб.пособие по дисциплине "Иностранный язык" для студентов мл. курсов всех направлений подгот. / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. (аб. - 95 экз., ч/з. - 5 экз.)
2. Волкова, Т. П. Практикум по английскому языку для студентов-бакалавров = English for Bachelor`s Degree Students : Practice Book : учеб.пособие по дисциплине "Иностранный язык" для обучающихся мл. курсов всех направлений подгот. / Т. П. Волкова, А.В. Малаева, И. В. Смирнова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. (аб. - 95 экз., ч/з. - 5 экз.)
3. Смирнова, И. В. Холодильное, криогенное и климатическое оборудование: история и современные технологии = Refrigerating, cryogenic and climatic equipment: history and modern technology : учеб. пособие по дисциплинам "Деловой иностранный язык", "Профессиональный иностранный язык" для студентов-бакалавров направления подгот. 16.03.03 "Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения" (профили "Холодильная техника и технологии" и "Климатехника и системы жизнеобеспечения") / И. В. Смирнова, А. В. Малаева; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т" . - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - 122 с. : ил. - Имеется электрон. аналог 2018 г. - Библиогр.: с. 122. (аб-48, чз-2)
4. КариковаТ. Ю.Переработка и производство мяса и рыбы = Meat and fish processing and production : учеб.пособие / Т. Ю. Карикова; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск :Изд-во МГТУ, 2011. (аб-97, чз-3)
5. Кожухова, М. Е.Производство и консервация пищевых продуктов = Producing and preserving foodstuffs : учеб.пособие для вузов / М. Е. Кожухова; Федер.

агентство по рыболовству, ФГБОУВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск :Изд-во МГТУ, 2011. (аб-96, чз-3)

### **Дополнительная литература**

6. Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей : учеб.пособие для вузов и колледжей / П. М. Пушнова, В. А. Стороженко, А. С. Тяпкина. - Изд. 2-е, испр. - Москва :Высш. шк., 2005. (аб-141,чз-5)
7. Смирнова, И. В. Новое в технологии переработки рыбы и производстве продуктов из рыбы = *Novelties in Technology of Fish Processing and Fish Products* : учеб.пособие для вузов / И. В. Смирнова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. (аб-48, чз-2)
8. Смирнова, И. В. Оборудование для пищевой и рыбной промышленности = *Food and fish processing and packaging machinery* : учеб. пособие / И. В. Смирнова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2007. (аб-95, чз-2)

### **Перечень ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»**

#### **Лексика, аудирование**

1. [www.englishclub.com](http://www.englishclub.com)
2. <http://www.bbc.co.uk/podcasts>
3. [www.eslcafe.com](http://www.eslcafe.com)
4. [www.study.ru](http://www.study.ru)
5. [www.soft-one.com/words](http://www.soft-one.com/words)
6. <http://www.wordsmyth.net>
7. [www.merriam-webster.com](http://www.merriam-webster.com)
8. <http://www.bibliomania.com/1/7/299/2034/frameset.html>
9. <http://www.usingenglish.com/>
10. <http://www.ef.com/english-resources/english-usage>

#### **Грамматика**

11. <http://www.englishgrammarsecrets.com/>
12. <http://www.english-grammar-lessons.com/>
13. <http://learnenglish.britishcouncil.org/en/quick-grammar>
14. [www.learnenglish.de/grammarpage.htm](http://www.learnenglish.de/grammarpage.htm)
15. [www.edufind.com/english/grammar/index.cfm](http://www.edufind.com/english/grammar/index.cfm)
16. [www.lib.ru/ENGLISH/glagol.txt](http://www.lib.ru/ENGLISH/glagol.txt)
17. <http://www.ef.com/english-resources/english-test>

#### **Энциклопедии**

18. Encyclopedia Britannica Online <http://www.britannica.com/>
19. Wikipedia, the free encyclopedia [http://en.wikipedia.org/wiki/Main\\_Page](http://en.wikipedia.org/wiki/Main_Page)

#### **Образовательные ресурсы**

20. *MacmillanEducation*
21. <http://www.macmillandictionary.com/>
22. <http://www.macmillandictionaryblog.com/>
23. <http://www.youtube.com/macmillanelt>
24. *OxfordUniversity Press*
25. <http://www.oup.co.uk>
26. <http://www.oup.com/elt/students/?cc=ru>
27. *CambridgeUniversity Press - Worldwide*
28. <http://www.cambridge.org/uk/international>
29. *CUP ELT resources*
30. <http://www.cambridge.org/elt/resources>
31. *Express Publishing*

<http://www.expresspublishing.co.uk>

## **Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа.**

1. Операционная система MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianAcademicOPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет MicrosoftOffice 2007 RussianAcademicOPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)
3. Система оптического распознавания текста ABBYYFineReaderCorporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008
4. Электронный переводчик PROMTNET 8.5 лицензионный договор от 01.12.2009, PROMTNET 9.5 от 27.06.2012 г.
5. Электронные словари ABBYYLingvox3 Английская версия, Европейская версия, 2009 год
6. SANAKOSTUDY 1200, госконтракт 32/230 от 15.06.2010, госконтракт 32/338 от 22.12.2010 г.

## **4. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Лексический минимум. Темы устной практики**

Целью самостоятельной работы по освоению лексического минимума и тем устной практики является расширение словарного запаса, совершенствование навыков диалогической и монологической речи.

Самостоятельная работа студентов по освоению лексического минимума и изучению тем устной практики заключается в повторении и запоминании новых лексических единиц, выполнении различных лексических упражнений, составлению монологических и/или диалогических высказываний по изученным темам.

Содержание заданий на монологическое высказывание может быть следующим: выскажитесь по теме, опираясь на содержание текста, выскажитесь по теме с опорой на ключевые слова, выскажите свое мнение по теме, подготовьте устное сообщение по теме.

Содержание заданий на представление диалогических высказываний: составить диалог по образцу, составить диалог, опираясь на схему, составить диалог по речевой ситуации по заданной теме.

Темы устной практики:

### **VI семестр**

1. Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности.

*Лексический минимум: доведение лексического минимума до 3250 лексических единиц общего и терминологического характера.*

В результате изучения темы № 1 студент должен ознакомиться с историей пищевой промышленности, основами рационального питания человека, пищевыми продуктами и их компонентами в контексте изучения дисциплины «Деловой иностранный язык».

Задание: Подготовиться к монологическому высказыванию по теме.

Литература: 6 (с.6-16, 17-23), 5(5-18)



**Вопросы для самопроверки:**

1. When was the food industry introduced in full?
2. What methods of treating raw materials do modern enterprises use?
3. Why were many operations of food industry mechanized?
4. What location does the food industry tend to keep?
5. Why do prices for foodstuffs grow faster under the inflation?
6. What changes affected the food industry?
7. What was the recession of the production caused by?
8. What does the progress made by food industry induce?
9. What is the technologist responsible for?
10. What are the main duties of the technologist?

**Exercise 1. Choose the word which fits best.**

- 1 If you stop eating cakes and sweets, you will be able to ... your weight.  
(check, examine, control, test)
- 2 My father had to ...his intake of meat, because he suffers from high cholesterol.  
(reduce, weaken, shrink, shorten)
- 3 After eating, blood sugar levels ....  
(rise, raise, arise, grow up)
- 4 When I graduate from the University, I will have my goal to become a technologist ....  
(managed, acquired, achieved, succeeded)
- 5 Before eating a banana you have to .... the skin.  
(remove, delete, extract, take out)
- 6 They always..... food products trying to leave no wastes.  
(process, cure, use, operate)
- 7 Due to their continuous training, students usually have ..... knowledge in special field.  
(perfect, high, stable, low)

**Exercise 2. Match the parts of the sentences from the text.**

1. The basic method of preparing kvas is ...	A- of his own, often marked with his (her) name or with some other sign.
2. Made of brown bread or malted rye flour, ...	B- tea consumers and importers in the world.
3. Mors is made of berry juice, mixed in different proportions with water, slightly fermented ...	C- exotic soups, cabbage schi and solyanka, which is made of assorted meats.
4. Today Russia remains one of the biggest ...	D- that out of water, flour, and malt liquid, dough is made which is subjected to fermentation.
5. Every member of the family had a spoon ...	E- goes the Russian saying.
6. Wooden chopping boards are better..	F- it goes down best on a sultry summer day.
7. Every housewife of any experience has her own ...	G- are eaten together with pirozhki.
8. Original and varied, Russian cuisine is famous for ...	H- berry juice, mixed in different proportions with water, slightly fermented
9. "No dinner without bread," ...	I- recipes for pies, pickles, and sauerkraut.
10. Soups, such as borscht made from beets and shchi made from cabbage, ...	J- than plastic ones for fighting bacteria.

2. Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Технологические процессы. Понятие «технологическая линия». Технологические свойства пищевых сред.

В результате изучения темы № 2 студент должен уметь рассказать об основных технологических процессах, об их преимуществах и недостатках, об основных характеристиках и работе технологических линий, о технологических свойствах пищевых сред.

*Лексический минимум: доведение лексического минимума до 3500 лексических единиц общего и терминологического характера.*

Задания: Подготовиться к монологическому высказыванию по теме.

Литература: 5(с.11-18, 26-57)

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Do engineers need a high level of competence? Why?
2. What can you say about the results of engineers' work?
3. What are the reasons of using machines in food industry?
4. What kinds of work are usually done by machines?
5. What problems can machines help to solve?
6. What are disadvantages of using machinery?
7. What factors influence the benefit of the machine?
8. Why is regular and thorough cleaning of machinery essential?
9. Why should the staff follow manufacturer's advice on maintenance carefully?
10. Why should the spare parts be ordered in advance?

### **Exercise 1. Replace the words in brackets with the corresponding English words and phrases.**

1. Dirty machines make dirty (продукты)
2. Regular and thorough (чистка) of all machinery is essential in order to safeguard products as articles of food.
3. Moreover, dirt in machinery can reduce output, for example by clogging delicate measuring mechanisms, thus perhaps (приводя к) in damaged products or reduced yields.
4. Dirt or corrosion may (являться причиной) a machine break down.
5. Planned maintenance of machinery is essential in order to (избежать) expensive stoppages or poor production.
6. Lubrication of moving parts, and the sharpening, (настройка) and periodic replacement of cutting tools should be routine.
7. Manufacturers' advice on (обслуживанию) and lubrication should be followed carefully.

### **Exercise 2. Fill in the gaps with the words given below:**

1. A lot of ... jobs in food industry would be better done by machine.
2. Sometimes a ... labour force cannot ... with large amounts of product.
3. Machines are not always the ... to a production problem.
4. It often happens that ... of raw materials can ... greatly.
5. A steady but not very high food product ... may be more economic in practice.

---

skilled, yield, solution, manual, to fluctuate, supplies, to cope

## 3. Технологическая линия обработки мяса Производство ветчины.

В результате изучения темы № 3 студент должен уметь рассказать о мясных продуктах, их питательных свойствах, производстве и условиях хранения.

*Лексический минимум: доведение лексического минимума до 3750 лексических единиц общего и терминологического характера.*

Задания: Подготовиться к монологическому высказыванию по теме.

Литература: 5(с.59), 6 (с.30-34), 8(с.22-29)

**Вопросы для самопроверки:**

1. What is meat cooked for?
2. What are the main methods of cooking meat?
3. What happens to the carbohydrate, proteins and fat during browning meat?
4. What is important cooking by the dry-heat method?
5. What is the collagen of the connective tissue converted into during the moist-heat method?
6. How is tendering process done?
7. What should we pay attention to cooking liver?
8. What adds to meat juiciness and flavour?
9. What advantages has the use of low temperature for meat cookery?
10. What do we mean saying “the well done meat”?

**Exercise 1. Match the parts of the sentences from the text:**

1. Bacon is usually aired for a number of hours in the warm air of the smoking chamber...	A - the type of curing process and the methods of smoking used.
2. Neutral lard is manufactured mainly ..	B - nitrates in checking spoilage and also have the colour fixing ability.
3. There are many kinds of hams depending largely on ...	C - from back fat and leaf fat.
4. The nitrites are more effective than ...	D - white, but without definite flavour.
5. The function of the smoke is not merely to impart the characteristic flavour, ...	E - to assist in the colouring of the tissues.
6. Lard obtained by this process is ...	F - before the actual smoking is started.
7. A small percentage of pepper may be added to the salt ...	G - but it also serves to inhibit the microorganisms which gain access to the surface of the meat.

**Exercise 2. Complete the following sentences using the necessary information.**

1. Meat cooked to the well-done stage ...
2. If meat is placed in cold water and then heated ...
3. The two general methods of cooking meat are ...
4. The water in which meat has been cooked ...
5. When meat browns ...
6. The moist-heat method is applicable to ...

7. With the use of lower cooking temperatures, it takes ...
8. If salt is present ...
9. Meat is cooked to make it ...
10. With dry heat, the meat is cooked in ...

4. Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов..

В результате изучения темы № 4 студент должен уметь рассказать о способах производства молока и молочных продуктов, их составе и свойствах, условиях хранения, о технологической линии производства пастеризованного молока.

*Лексический минимум: доведение лексического минимума до 4000 лексических единиц общего и терминологического характера.*

Задания: Подготовиться к монологическому высказыванию по теме.

Литература: 5(с.77-88), 6 (с. 35-41) 8 (с.68)

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. How do people consume milk and dairy products?
2. What is considered to be the main source of milk for human diet?
3. What is called raw milk?
4. Who and when invented pasteurization?
5. Why is fresh milk homogenized?
6. What is the difference between pasteurized and ultrapasteurized milk?
7. What product can be labeled as cream?
8. What are the basic steps in cheese making?
9. How is ice-cream made?
10. What is fat content in butter?

#### **Exercise 1. Replace the words in brackets with the corresponding English words and phrases.**

1. Milk is highly (питательный), versatile food.
2. People enjoy drinking milk in its natural form and also use it to make a wide range of food products, including (сливки), butter, yogurt, (сыр), and ice cream.
3. Most milk (потребляемого) in the world is cow's milk, but other countries favor that of buffalo, goats, sheep, or other animals.
4. All milk (содержит) varying proportions of the same nutrients.
5. Milk is (производится) for uses other than human consumption.
6. The protein casein, for example, is used in the (производстве) of some glues, paints, and plastics.
7. Most milk is (состоит) of 80 to 90 percent water.

#### **Exercise 2. Complete the following sentences using the necessary information.**

1. Before being delivered to the plant the milk is ...
2. Milk from private farms is analyzed for ...
3. Special departments of technical control have been organized at ...

4. The microbiology laboratory carries out ...
5. Each batch of milk is delivered together with ...
6. The figures are checked at ...
7. There is a wide network of ...

5. Классификация машин и аппаратов пищевых производств...

В результате изучения темы № 5 студент должен уметь рассказать о классификации машин и аппаратов пищевых производств, их назначении, особенностях и преимуществах.

*Лексический минимум: доведение лексического минимума до 4000 лексических единиц общего и терминологического характера.*

Задания: Подготовиться к монологическому высказыванию по теме.

Литература: 5(19-25), 6 (с. 67-75). 8 (с. 13-21)

**Вопросы для самопроверки:**

11. How do people consume milk and dairy products?
12. What is considered to be the main source of milk for human diet?
13. What is called raw milk?
14. Who and when invented pasteurization?
15. Why is fresh milk homogenized?
16. What is the difference between pasteurized and ultrapasteurized milk?
17. What product can be labeled as cream?
18. What are the basic steps in cheese making?
19. How is ice-cream made?
20. What is fat content in butter?

**Exercise 1. Name the machines given below that are used for:**

Washers, wrapping machines, graders, air-sieve separators, autoclaves, dryers, defeatherers, skimmers, grinders

1. producing such products as flour and minced meat;
2. obtaining clean food raw material and clean containers;
3. getting fruits and vegetables of the same size;
4. removal of feather from poultry;
5. removal of extraneous materials such as dust and sand from grain;
6. packaging the produced food items;
7. heat processing;
8. removal of excessive moisture;
9. producing the fish fillets.

**Exercise 2. Complete the following sentences using the words below:**

fat, eyesight, protein, flavour, vitamin, carbohydrates, calories, hearing.

1. A potato has about 90 ... .
2. Lack of ... E can cause skin diseases and tiredness.
3. Foods such as rice, bread, potatoes are rich in ... .
4. The method was designed to estimate the intake of cholesterol and animal ... .

5. Cream has a high ... content.
6. ... is the particular taste of a food or drink.
7. ... is the ability to see.
8. ... is the sense you use to hear sounds.

### Тесты для проверки усвоения лексического минимум

#### Study the text and choose the correct variant.

#### A short history of beef

The word *beef*, which (0) \_\_\_\_\_ to the flesh of a cow or an ox, did not come to England with William the Conqueror, as many people believe: it was first (1) \_\_\_\_\_ over from France towards the (2) \_\_\_\_\_ of the thirteenth century. There are records of beef being eaten nearly 4 500 years ago and beef was the most (3) \_\_\_\_\_ food with the Romans when they (4) \_\_\_\_\_ in Britain. The Anglo Saxons (5) \_\_\_\_\_ to prefer mutton or pork, but the Normans were definitely (6) \_\_\_\_\_ on beef. The Normans also preferred cow's milk to sheep's milk and as a (7) \_\_\_\_\_ there was a steady rise in the number of cows in Britain, so that (8) \_\_\_\_\_ the thirteenth century beef had become the country's favourite meat. It has (9) \_\_\_\_\_ that position ever since and the 'roast beef of old England' has a special (10) \_\_\_\_\_ not only in the hearts of the English people but also in their (11) \_\_\_\_\_, especially when beef is accompanied by Yorkshire pudding, a traditional English (12) \_\_\_\_\_. The word *beef* has also acquired several metaphorical meanings in (13) \_\_\_\_\_ English. It can (14) \_\_\_\_\_ 'muscular power or effort', as in the adjective 'beefy' or to complain, as in 'Stop beefing about your job all the time.' Both of these uses of the word came (15) \_\_\_\_\_ from the United States in the nineteenth century.

- |    |              |             |              |                |
|----|--------------|-------------|--------------|----------------|
| 0  | A means      | B refers    | C used       | D names        |
| 1  | A brought    | B came      | C taken      | D fetched      |
| 2  | A end        | B finish    | C conclusion | D final        |
| 3  | A favourite  | B tasty     | C popular    | D best         |
| 4  | A arrived    | B reached   | C visited    | D gone         |
| 5  | A would      | B had       | C insisted   | D tended       |
| 6  | A fonder     | B keener    | C preferred  | D enthusiastic |
| 7  | A conclusion | B rule      | C result     | D cause        |
| 8  | A until      | B at        | C by         | D on           |
| 9  | A kept       | B got       | C been       | D continued    |
| 10 | A part       | B situation | C piece      | D place        |
| 11 | A kitchen    | B cook      | C meal       | D cuisine      |
| 12 | A cooking    | B plate     | C food       | D dish         |
| 13 | A everyday   | B today     | C usual      | D nowadays     |
| 14 | A refer      | B intend    | C signal     | D mean         |
| 15 | A along      | B to        | C over       | D round        |

#### Грамматический материал.

Цель самостоятельной работы над грамматическим материалом и способами словообразования заключается в изучении грамматического материала соответственно рабочей программе по «Деловому иностранному языку» в университете по программам бакалавриата; закреплении грамматических навыков, обеспечивающих коммуникацию общего характера; изучение основных грамматических явлений, с целью совершенствования иноязычной компетентности студентов в процессе формирования

элементов универсальных компетенций и достижение уровня практического владения иностранным языком, позволяющего использовать его в будущей работе.

Самостоятельная работа над данным аспектом изучения иностранного языка заключается в подготовке к практическим занятиям, повторении теоретического материала, выполнении письменных домашних заданий.

## VI семестр

*1.Грамматический материал:* Сочетания существительных без предлогов.

Задания: выполнить письменно упражнения на закрепление изученного материала

Литература: 6(с. 31, 36), 5(с. 5,13)

### Контрольный тест по изученному грамматическому материалу

*Choose the correct translation for every collocation:*

1 milk sugar	a)трубопровод из нержавеющей стали
2 truck driver	b) содержание жира
3 farm tank	c) составные части продукта
4 stainless steel pipelines	d) вкус масла
5 skim milk fraction	e) водитель грузовика
6 discharge pipe	f)производство хлеба
7 fat content	g)выходная труба
8 butter-type flavour	h)консервация фруктов
9 food constituents	i) молочный сахар
10 bread production	j)фракция обезжиренного молока
11 fruit preservation	k)содержание влаги
12 spoilage organisms	l)фермерская цистерна
13 moisture content	m)вода комнатной температуры
14 meat foods	n)гнилостные организмы
15 room temperature water	o)мясные продукты
16 food products	p)продукты из животных жиров
17 energy requirements	q)жирные кислоты
18 fatty acids	r)органические растворители
19 organic solvents	s)потребности в энергии
20 animal fat product	t)пищевые продукты

*2.Грамматический материал:* условные предложения

Задания: выполнить письменно упражнения на закрепление изученного материала

Литература: 5 (с. 35--68), 1 (с. 29-40, 42)

### Контрольный тест по изученному грамматическому материалу

Choose the correct alternative.

- If I hadn't been told how skilled he was I would ... he was only a beginner.  
a) think          b) have thought
- If she had studied harder she would ... the final exam. But she is so lazy! She hadn't read a

line for the exams.

- a) pass          b) have passed
- 3) We would ... happy if you stayed with them at the weekend.  
a) be          b) have been
- 4) It would ... nice if they had produced this kind of ham. But they didn't. What a pity!  
a) be          b) have been
- 5) They would ... milk from farms if they got it today.  
a) sterilize      b) have sterilized
- 6) If our technologist hadn't gone on business trip he would ... the contract, I'm sure.  
a) sign          b) have signed
- 7) What would you ... if they develop a new product from this local raw material?  
a) say          b) have said
- 8) If we had heard about the advantages of this technological line we wouldn't ... from buying it.  
a) refuse        b) have refused
- 9) If they used this equipment we would ... more varied assortment of items.  
a) produce      b) have produced
- 10) If she had had any experience in food production technology she would ... this job. What a pity!  
a) get          b) have got

3. *Грамматический материал*: Основные способы словообразования

Задания: выполнить письменно упражнения на закрепление изученного материала

Литература: 5 (с. 76-99), 6( 5,30, 36, 48,55),1 (с. 64-72, 72-75, 79-82, 86-87)

**Контрольный тест по изученному грамматическому материалу**

*Choose the correct answer paying attention to the suffixes:*

A)

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

B)

1. улучшать: 1) improver; 2) improvement; 3) improve
2. работать: 1) operate; 2) operation; 3) operator
3. газировать: 1) carbon; 2) carbonate; 3) carbonation



4. оборудование: Г) equip; 2) equipment; 3) equipped
5. продукт: 1) proauct; 2) productive; 3) production
6. необходимый: 1) necessity; 2) necessarily, 3) necessary
7. влажность: 1) humid; 2) humidify, 3) humidity
8. потребитель: 1 } consume; 2) consumer; 3) consumption
9. вставлять: 1) inserted; 2) insertion; 3) insert
10. разнообразный: 1) vary; 2) various; 3) variety
11. потребность: 1) requirement; 2) require; 3) required
12. производить: 1) produce; 2) production; 3) productive
13. здоровый: 1) health; 2) healthy; 3) healthless
14. переваривать: 1) digestive; 2) digest; 3) digestion
15. использование: 1) utilize; 2) utilized; 3) utilization

### Задания для самопроверки:

#### Тест для самопроверки по изученному грамматическому материалу

1. Heat treatment ... the fat from the fatty tissue.  
a. separates b. is separated
2. Vending machines can ... at railway stations, at airports, bus terminals.  
a. be used b. use
3. Butter ... from cream.  
a. churns b. is churned
4. In very early times grain ... as a watery paste.  
a. consumed b. was consumed
5. Vitamin D ... the body to absorb calcium.  
a. is helped b. helps
6. Various types of candies may ... by varying the kind of sweetener.  
a. prepare b. be prepared
7. The prune ... from a type of plum with solid flesh and much sugar.  
a. is made b. makes
8. Margarine ... from low-cost animal and vegetable fats.  
a. was produced b. produced
9. Soft ice-cream ... 70 percent air and it makes it soft.  
a. contains b. is contained
10. The truck drivers ... flavour, temperature and volume of milk in the farm tank.  
a. check b. are checked
11. In bottling and canning the food ... to destroy spoilage organisms.  
b. heats b. is heated
12. Sugars and starches, known as carbohydrates ... rather quickly and supply energy for the body.  
a. digest b. are digested
13. The invention of steam power engine by James Watt ... rise to the development of confectionary machinery as well.  
b. gave b. was given
14. The cocoa beans ... from the pods of the coca tree.  
b. obtain b. are obtained
15. When in the middle ages came sugar to Europe it was used for the production of sugar sweets.  
a. brought b. was brought
16. The products usually ... in the smokehouse to approximate internal temperature of 65,6 - 76,7 °C.

- b. heat b. are heated
17. Historically the people of the Middle East ... on yogurt as an important food item.  
a. were relied b. relied
18. Heat treatment or rendering ... the fat from the fatty tissue on which it is found in the animal.  
b. separates b. is separated
19. Fats and oils in the diet ... to increase palatability and enhance the flavour of foods.  
b. are served b. serve
20. Rendered beef or mutton fats ... or oleo stocks.  
a. are termed b. term

### Аудиторное и индивидуальное чтение

Цель самостоятельной работы с текстами заключается в развитии и закреплении умений различных видов чтения – изучающего (с полным охватом содержания), ознакомительного и просмотрового. В процессе самостоятельной работы над научно-популярными текстами на английском языке студенты должны расширить свой словарный запас, развить навыки чтения и перевода.

Материалом для индивидуального чтения являются специальные тексты по направлению их подготовки, на базе которых студенты обучаются переводу, аннотированию и составлению резюме. Объем текстов составляет 30 тыс. печатных знаков.

Тексты для чтения студенты отбирают из информационных ресурсов сети Интернет, а также из учебников и учебных пособий, методических указаний по чтению текстов по изучаемой тематике

Индивидуальное чтение является одним из средств развития умений чтения и расширения словарного запаса студента. Для этого необходимо:

- 1) выбрать материал для чтения, который соответствует содержанию рабочей программы,
- 2) прочитать и отметить новые слова и словосочетания,
- 3) записать в тематический словарь их транскрипцию и перевод.

### Рекомендации по работе с литературой

Работу с литературой целесообразно начать с текстов учебников и учебных пособий, затем рекомендуется перейти к оригинальным текстам, касающимся изучаемого материала, а затем к аутентичным текстам и статьям научно-популярного содержания.

При работе с текстом необходимо пользоваться словарями различного характера, лингвистической или контекстуальной догадкой, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.). Важным аспектом работы с индивидуальным чтением является ведение словаря.

### VI семестр

*Аудиторное чтение: чтение научно-популярных и специальных текстов.*

Задание: Задание: прочитать и перевести текст, выполнить задания по тексту, ответить на вопросы, пересказать его.

Литература: 3 (с. 27-33), 5(с.126), 8(с.30-36, 38-45)

### Вопросы для самопроверки:

**Read and translate the text about scientific progress, then check your variant with the given one:**

PRINCIPLES OF THERMAL PROCESSING	ПРИНЦИПЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ
The “canning” of foods has been practiced for almost 200 years, but the science supporting the canning process has been understood for only about half of that time. In this section we	Консервирование продуктов осуществляется в течение почти 200 лет, но наука, поддерживающая процесс консервирования, была понята в течение

will discuss the theory and science that forms the basis for the development and application of thermal processes to low-acid and acidified foods packaged in hermetically sealed containers. This section will identify and review some of the major factors affecting thermal processing of canned food products.

The objectives of this section are for you to be able to:

1. define commercial sterility;
2. identify who can establish a thermal process;
3. identify the components in establishing a thermal process;
4. identify factors that impact the thermal process; and
5. recognize a process deviation.

### **The Scheduled Process**

As mentioned in the Introduction Section, “canned” products are treated with heat to make them commercially sterile. The condition of commercial sterility (or shelf-stability as it is characterized in the FSIS Canning Regulations -9 CFR 318.300 and 9 CFR 381.300) is recognized as follows:

**Commercial Sterility** – The condition achieved by application of heat, sufficient alone or in combination with other ingredients and/or treatments, to render the product free of microorganism capable of growing in the product at nonrefrigerated condition (over 50°F or 10°C) at which the product is intended to be held during distribution and storage.

A condition of commercial sterility will result in products that are safe to eat because the pathogens of concern are destroyed or inactivated. The product will remain shelf-stable as long as the container is intact because any spoilage organism that favors the environmental conditions within the container (i.e., anaerobic) and normal storage temperatures (i.e., mesophilic bacteria) are also destroyed with the thermal process. The current FSIS Canning Regulations (9 CFR 318.300 and 9 CFR 381.300) refer to this condition as shelf-stability, but in this course we will refer to “canned” products as being commercially sterile to avoid confusion with the dry and semi-dry meat and poultry products that are also shelf-stable.

только приблизительно половины этого времени. В этом разделе мы обсудим теорию и науку, которые формируют основу для развития и применения тепловых процессов к низкокислотным и кислым продуктам, упакованным в герметично запечатанные контейнеры. Этот раздел определит и рассмотрит некоторые из основных факторов, затрагивающих тепловую обработку продуктов консервов.

Цели этого раздела нужны, чтобы вы смогли:

1. определять промышленную стерильность;
2. определять, кто может утверждать тепловую обработку;
3. определять составляющие при установлении теплового процесса;
4. выявлять факторы, которые воздействуют на тепловой процесс; и
5. узнавать отклонения процесса.

### **Запланированный Процесс**

Как упомянуто в вводной части, консервированные продукты обрабатываются высокой температурой, чтобы сделать их промышленно стерильными. Условие промышленной стерильности (или стойкости в хранении, которая характеризуется в Инструкции по консервированию FSIS (CFR 318.300 и 9 CFR 381.300) признано следующим образом:

**Промышленная стерильность** – это условие, достигнутое применением высокой температуры, которой достаточно одной или в комбинации с другими компонентами, и/или обработка, которая приводит продукт в состояние, свободное от микроорганизмов, способных к росту в продукте при повышенных температурах (более чем 50° F или 10° C), при которых продукт предназначен для того, чтобы храниться.

Условие промышленной стерильности делает продукт безопасным для еды, потому что болезнетворные микроорганизмы разрушены или инактивированы. Продукт останется стойким в хранении, пока контейнер не поврежден, потому что любой организм порчи, который одобряет условия окружающей среды в пределах контейнера (то есть, анаэробные) и нормальную

	<p>температуру хранения (то есть, мезофильные бактерии), также разрушен тепловым процессом. Текущие Инструкции консервирования FSIS (9 CFR 318.300 и 9 CFR 381.300) называют это условие как стойкость в хранении, но в этом курсе мы обратимся к консервированным продуктам, являющимися промышленно стерильными, чтобы избежать путаницы с сухим и полусухим мясом и продуктами домашней птицы, которые также устойчивы в хранении.</p>
--	---

### Аудирование

Целью самостоятельной работы в данном виде деятельности является овладение навыками восприятия на слух иноязычной речи. Самостоятельная работа аспирантов по аудированию подразумевает прослушивание текстов и диалогов как общеязыкового содержания, так и профессиональной направленности.

#### VI семестр

*Аудирование: прослушивание текстов и диалогов профессионального содержания, просмотр видеофильмов.*

Задание: прослушать диалог или текст выполнить задания, ответить на вопросы, кратко пересказать его.

Информационные ресурсы для аудирования:

1. [www.english.ru](http://www.english.ru)
2. [news.bbc.co.uk/hi/russian/learn\\_english](http://news.bbc.co.uk/hi/russian/learn_english)
3. [www.englishclub.com](http://www.englishclub.com)
4. [www.eslcafe.com](http://www.eslcafe.com)
5. [www.study.ru](http://www.study.ru)
6. [www.mbaconsult.ru](http://www.mbaconsult.ru)
7. [www.efl.ru](http://www.efl.ru)
8. [www.native-english.ru/programs](http://www.native-english.ru/programs)
9. [www.bbc.co.uk/russian/learning\\_english/](http://www.bbc.co.uk/russian/learning_english/)
10. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/)
11. [www.usingenglish.com/](http://www.usingenglish.com/)

### Контрольные вопросы

1. When can you control physical and chemical changes in foods during cooking?
2. What are our major allies in cooking?
3. What do proteins help during cooking?
4. What do fats give to foods?
5. What are carbohydrates functions in foods?
6. What temperature is recommended in cooking when milk is a main ingredient of recipe?
7. What occurs in the milk during long cooking at high temperatures?
8. What kinds of milk may be used in place of fresh whole milk in recipe?

9. What are fruit and vegetables made up chiefly of?
10. What changes take place when a fruit or vegetable is cooked?
11. How should one cook all vegetables for the best in colour, texture, and flavor?
12. What are the new ways of vegetables cooking?
13. Why do frozen vegetables require a shorter cooking time?
14. How many meals a day do you have? What are your favorite dishes?
15. What cafeteria do you like best. And why?
16. What is typically English food?
17. What do you know about English pubs and their peculiarities?
18. Is healthy food. really important? Why?

### **Письмо**

Целью самостоятельной работы в данном виде деятельности является развитие навыков продуктивного письма на английском языке, как средства активизации усвоения языкового материала. Обучающийся по программе бакалавриата должен владеть навыками и умениями письменной научной речи, логично и аргументировано излагать свои мысли, соблюдая стилистические особенности; демонстрировать умение излагать содержание прочитанного в форме аннотации, реферата; составлять тезисы доклада, сообщения по теме своего направления..

Самостоятельная работа студентов в данном виде деятельности подразумевает выполнение письменных упражнений, составление аннотаций, рефератов, тезисов.

### **VI семестр**

*Письмо: выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам*

Задание: выполнить письменные упражнения, составить письменную аннотацию к тексту по специальности, составить тезисы к докладу на научной конференции.

Литература: Литература:5(с.17, 20,25,29, 38), 8 (с.14, с. 22-28,34)