

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Є.С. Смірнова, Л.В. Юрчук

АНГЛІЙСЬКА МОВА

**для студентів технологічних спеціальностей та
сфери обслуговування харчової промисловості**

*Навчальний посібник для студентів ВНЗ
напрямів підготовки “Харчові технології та інженерія”,
“Готельно-ресторанна справа”*

Видання друге

Київ–2015
Видавництво Ліра-К

УДК 811.111 (075.8)
С 50

*Копіювання, сканування, запис
на електронні носії і тому подібне,
будь-якої частини посібника
без дозволу видавництва заборонено*

*Рекомендовано Міністерством освіти і науки України
як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів
лист № 1/11-15500 від 14.10.2013*

Рецензенти:

Г.М. Бурденюк, доктор педагогічних наук, професор

О.В. Яшенкова, кандидат філологічних наук, доцент

Є.С. Смірнова, Л.В. Юрчук

Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфер обслуговування харчової промисловості: Навч. посіб. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 232 с.

Навчальний посібник спрямований на оволодіння англійською мовою професійного спрямування студентами технологічних спеціальностей та сфер обслуговування харчової промисловості. Посібник складається з трьох частин, які зорієнтовані на формування у студентів-майбутніх фахівців іншомовної комунікативної компетенції за професійним спрямуванням, а також на розвиток навичок перекладу та розуміння оригінальних науково-популярних текстів з професійної тематики.

Додатковий текстовий матеріал містить окрім традиційних тем тексти, що відображають новітні тенденції у розвитку харчової промисловості. З метою більш ефективного систематичного засвоєння фахової англомовної лексики в посібнику подано короткий термінологічний словник.

Комунікативно спрямовані вправи розділів посібника побудовані на автентичних матеріалах, що в цілому сприятиме ефективному оволодінню професійно зорієнтованою англійською мовою і формуванню навичок самостійної роботи студентів.

ISBN 978-966-2609-47-9

УДК 811.111 (075.8)

© Є.С. Смірнова, Л.В. Юрчук, 2013

© Видавництво Ліра-К, 2013

CONTENTS

PART I. WHAT MAKES FOOD HEALTHY?	6
UNIT 1. CARBOHYDRATES	6
UNIT 2. FATS AND FATTY ACIDS	11
UNIT 3. PROTEINS	17
UNIT 4. VITAMINS	23
UNIT 5. CEREAL GRAINS	33
UNIT 6. VEGETABLES	42
UNIT 7. FRUITS.....	50
UNIT 8. MILK AND DAIRY PRODUCTS	58
UNIT 9. MEAT.....	67
UNIT 10. FISH.....	75
PART II. TECHNOLOGY OF COOKING AND FOOD PRESERVATION	83
UNIT 11. COOKING FOODS	83
UNIT 12. BEVERAGES: COFFEE, TEA, COCOA, CHOCOLATE	90
UNIT 13. VEGETABLE COOKERY.....	98
UNIT 14. EGGS IN HUMAN DIET.....	106
UNIT 15. BATTERS AND DOUGHS	114
UNIT 16. FOOD PRESERVATION	122
UNIT 17. FRUIT PRESERVATION	131
UNIT 18. MEAT PRESERVATION	137
UNIT 19. MEAT COOKERY	143
UNIT 20. BALANCED FOOD IN HUMAN DIET	148
PART III. TEXTS FOR HOME READING	155
Starfish non-stick drugs.....	155
Mineral salts	156
The Carbon planet.....	157
Transgenic or Genetically Modified (GM) Plants	158
Nanotechnology – a miracle of the 21-st century?.....	159
Food supplements in the USA.....	164
Food additives	166

Food preservation.....	169
Food drying.....	174
Food freezing.....	176
Sterilization (microbiology).....	179
Vacuum packing.....	192
Freeze-drying.....	194
Fermentation.....	197
Curing.....	199
Aspic.....	201
Potted meat.....	203
Food irradiation.....	204
Food rheology.....	208
Nutraceutical.....	208
Pasteurization.....	211
Flash pasteurization.....	213
Pascalization.....	213
Grain drying.....	215
VOCABULARY.....	216
REFERENCES.....	231