

УДК 802.0 (07)
ББК 81,2 Англ-923
К-12

Рецензент
доктор педагогических наук Н.С. Сахарова

К-12 **Кабанова, О.В.**
Food Industry [Текст]: методические указания по
английскому языку / О.В. Кабанова - Оренбург : ГОУ
ОГУ, 2005-46с.

Данные методические указания представляют собой подборку текстов, упражнений, диалогов по темам “Foodstuff management”, “Milk and Milk Products” для студентов 2 курса факультета пищевых производств. Предлагаемые в методических указаниях упражнения способствуют развитию диалогической и монологической речи, а также развивают умения перевода и восприятия иноязычной речи на слух. Предназначено для использования на практических занятиях по английскому языку.

ББК 81,2 Англ-923
© Кабанова О.В., 2005
© ГОУ ОГУ, 2005

Содержание

Введение	4
1 Foodstuff management.....	5
1.1 Lesson1 Principles of menu making.....	5
1.2 Lesson2 Vitamins.....	8
1.3 Lesson3 Composition of eggs.....	12
1.4 Lesson4 Meals and cooking.....	15
1.5 Lesson5 Food preservation.....	18
2 Milk and milk products	23
2.1 Lesson1 Nutritional value of milk.....	23
2.2 Lesson2 Milk products.....	26
2.3 Lesson3 History of development of the dairy industry in our country.....	30
2.4 Lesson4 The structure of the dairy industry in our country.....	34
2.5 Lesson5 When you cook.....	37
3 Texts for supplementary reading.....	40
Список использованных источников	46

Введение

Данные методические указания по английскому языку предназначены для студентов факультета пищевых производств по специальностям .

Целью методических указаний в соответствии с Программой по иностранным языкам является подготовка студентов к использованию иностранного языка в их будущей профессиональной деятельности, т.е. обучение как письменной, так и устной форме общения. Кроме того, полученные знания могут служить базой для дальнейшего самообразования.

В области обучения устной речи методические указания готовят обучаемых к осуществлению подготовленного монологического высказывания в виде сообщения или доклада. Данные методические указания готовят студентов к участию в диалоге, что предполагает необходимость развития умения выражать собственное мнение, одобрение или неодобрение чужих высказываний, осуществлять запрос информации и т.д.

Помимо этого, студенты готовятся к письменному общению на английском языке. В этом плане предусмотрено формирование умений, необходимых для написания сочинений на заданную тему, перевода текстов по специальности.

Тематический отбор материала позволяет ознакомить студентов с терминологией по данной теме. Методические указания состоят из 10 разделов, включающих основные тексты для изучающего чтения, упражнения для развития навыков устной и письменной речи.

1 Foodstuff management

1.1 Lesson 1 Principles of menu making

1.1.1 Read the following words. Mind their meaning

- 1 to furnish – снабжать, предоставлять
- 2 essential – необходимый, ценный
- 3 secretion of fluids – выделение жидкостей
- 4 starch - крахмал
- 5 carbon dioxide – углекислота, углекислый газ
- 6 to dispose – располагать, размещать
- 7 kidney - почка
- 8 tissue - ткань
- 9 to eliminate – очищать, удалять из организма
- 10 to supply - снабжать
- 11 to overlook – не учитывать
- 12 the bran of cereal – отруби хлебного злака
- 13 bulk – грубая пища
- 14 fibrous – волокнистый, жилистый
- 15 the outer coats – внешние оболочки
- 16 fuel foods – пища как источник энергии
- 17 waste products – отходы
- 18 leafy green vegetables – листовые овощи
- 19 digestive tract – пищеварительный тракт
- 20 malnutrition – недостаточное питание
- 21 foodstuffs – продукты питания

1.1.2 Pronounce the following words correctly

Chemical, physiology, balance, blood, hydrogen, alcohol, phosphorus, sulphur, calcium, source, onion, dietetic, rhythmic.

1.1.3 Read and translate the text

Principles of menu making

No one food furnishes all the necessary food elements. A day's, or even a week's menus should be considered as a unit, rather than one meal. By varying the foods from meal to meal, and day to day, one may include all the essential foods.

A thorough knowledge of the chemical composition of foods, and of the physiology of digestion, makes possible a wiser selection of food. One must maintain a good balance of carbohydrates, fats, proteins, and the regularly elements, i.e., minerals, cellulose, water, and vitamins. The adult person requires a certain amount of fuel