

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

21-4650



21-04650

М. А. Фёдорова
С. И. Кучерова

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК
ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ
В СФЕРЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»

М. А. Федорова, С. И. Кучерова

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК
ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ В СФЕРЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ**

Краснодар
2021

УДК 811.111 (07) + 664.9 (07)

ББК 81.432.1 (07) + 36.92 (07)

Ф 33

Рецензенты:

Е.В. Тымчук – д-р филол. наук, проф. кафедры иностранных языков № 1 ФГБОУ ВО «КубГТУ»;

Л.А. Хамуля – канд. филол. наук, доц. кафедры 107 иностранных языков ФГК ВОУ ВО «КВВАУЛ»;

И.П. Назарова – канд. филол. наук, доц. кафедры иностранных языков ФГБОУ ВО «КГУФКСТ»

Ф 33 Федорова М.А.

Профессиональный английский язык для специалистов в сфере технологии продуктов питания из животного сырья: учеб. пособие / М.А. Федорова, С.И. Кучерова. – Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021. – 183 с.

ISBN 978-5-8333-1018-2

Содержит профессионально ориентированные тексты на английском языке для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Программа курса иностранного (английского) языка в сфере профессиональной коммуникации построена на использовании современного аутентичного материала: статей из англоязычных журналов, видеоматериалов и справочной информации из интернет-ресурсов. Цель пособия – обучить студентов читать литературу по специальности и осуществлять коммуникацию на профессиональные темы на английском языке. Предназначено для студентов-технологов продуктов питания животного происхождения, а также для широкого круга специалистов в данной сфере. Данное пособие также может быть использовано при самостоятельном изучении английского языка.

УДК 811.111 (07) + 664.9 (07)

ББК 81.432.1 (07) + 36.92 (07)

ISBN 978-5-8333-1018-2

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021

© Федорова М.А., Кучерова С.И., 2021

Table of contents

Введение	4
Section 1. Milk and dairy product technology	5
Unit 1. Milk	5
Unit 2. Nutritional value and the composition of milk.....	12
Unit 3. Nutrients of milk	19
Unit 4. Butter	27
Unit 5. Cream.....	34
Unit 6. Ice cream.....	41
Unit 7. Cheese.....	49
Unit 8. Nutrients in cheese.....	56
Unit 9. Cultured dairy food.....	67
Unit 10. Yogurt.....	73
Unit 11. The importance and characteristics of concentrated milk products.....	81
Unit 12. Milk powder production.....	87
Section 2. Meat and fish processing technologies	96
Unit 1. Meat.....	96
Unit 2. Types of meat	101
Unit 3. Nutritional value of meat.....	108
Unit 4. Beef.....	114
Unit 5. Pork.....	120
Unit 6. Meat products	126
Unit 7. Nutritional value of fish.....	132
Unit 8. Types of fish.....	138
Unit 9. Seafood.....	144
Unit 10. Caviar.....	150
Unit 11. Canned fish.....	155
Unit 12. Fish products.....	161
Supplementary reading on milk technology	168
Supplementary reading on meat technology	175
Заключение	182
Библиографический список	183