

21-2119

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



В. Н. ХРАМОВА
Н. А. ПРОМ
Т. С. ЛИХАЧЕВА

**ISSUES OF FOOD
PROCESSING TECHNOLOGY**

21-02119

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

В. Н. Храмова, Н. А. Пром, Т. С. Лихачева

ISSUES OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

*Учебное пособие
по развитию навыков устной речи и чтения
для студентов факультета технологии пищевых производств.
Английский язык*



Волгоград
2020

ББК Ш143. 21-92

Рецензенты:

кафедра «Английская филология» ВГСПУ,
зав. кафедрой д-р филол. наук, профессор *В. И. Карасик*;
д-р биол. наук, профессор, декан факультета управления и коммерции
Волгоградского филиала РГТЭУ *И. М. Волохов*

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Волгоградского государственного технического университета

Храмова, В. Н.

**Issues of foodprocessing technology: учебное пособие для
студентов факультета технологии пищевых производств.
Английский язык / В. Н. Храмова, Н. А. Пром, Т. С. Брыжина;
ВолгГТУ. – Волгоград, 2020. – 92 с.**

ISBN 978-5-9948-3611-8

В пособии представлены аутентичные тексты, отобран соответствующий языковой и речевой материал, разработана система продуктивных упражнений для закрепления лексики и грамматики и развития навыков чтения и устной речи по темам, связанным с проблемами пищевой технологии. Цель пособия – формирование компетенций ведения профессиональной коммуникации, а также развитие умений самостоятельного чтения оригинальной литературы по специальности.

Предназначено для студентов пищевых вузов и факультетов университетов, слушателей специальных курсов и специалистов данного профиля, совершенствующих знания английского языка в профессиональной коммуникации.

Библиогр.: 20 назв.

ISBN 978-5-9948-3611-8

© Волгоградский государственный
технический университет, 2013
© Храмова В. Н., Пром Н. А.,
Брыжина Т. С., 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| Предисловие..... | 3 |
| Unit I. Food in our life..... | 5 |
| Unit II. Food science, technology and career..... | 14 |
| Unit III. Food chemistry: nutrition basics..... | 24 |
| Unit IV. Nutrition enhancement..... | 31 |
| Unit V. Food processing technology: dairy and meat industry..... | 40 |
| Unit VI. Modern trends in food technology..... | 50 |
| Unit VII. Functional food products..... | 57 |
| Reading Comprehension..... | 66 |
| Answer key..... | 75 |
| Glossary..... | 76 |
| Библиографический список..... | 88 |