

81
Р 27

РАХИМОВА С.Р., КУВОНДИКОВА Х.Б

РУССКИЙ ЯЗЫК



ТАШКЕНТ

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

РАХИМОВА С.Р., КУВОНДИКОВА Х.Б.

РУССКИЙ ЯЗЫК

*для студентов, обучающихся по направлению
специальности 5541100, 5140900 – технология
пищевых продуктов*

ТАШКЕНТ – 2018

УДК: 811.161.1:641/642(036)

ББК 276.6

Р 27

Р 27

Рахимова С.Р., Кувондикова Х.Б. Русский язык. –Т.: «Fan va texnologiya», 2018, 244 стр.

ISBN 978-9943-11-865-2

Пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению – технология пищевых продуктов.

Цель пособия: дать материал для тренировки в употреблении синтаксических конструкций типичных для научного стиля речи, а также для активизации специальной лексики.

Ushbu o'quv qo'llanma oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha ta'lim olayotgan talabalar uchun mo'ljallangan.

O'quv qo'llanmaning maqsadi – nutqning ilmiy uslubiga xos bo'lgan sintaktik iboratlarni qo'llashni va shuningdek maxsus leksikani faollashtirishni mashq qilish uchun material berish.

This text-book is intended for the students studying in the direction technology of food products.

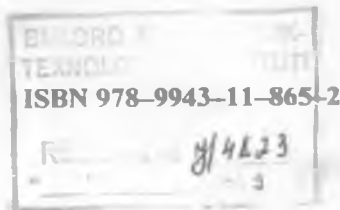
The purpose of the textbook is to give the material for drilling the usage of phrases typical for the scientific style of speech and for activation of the special vocabulary as well.

Рецензенты:

Адизов Р.Т. – декан факультета «ТПП» Бух.ТИП и ЛП, доцент;

Саидова М.Р. – канд. фил. наук, доц. БГУ;

Найимов С.Н. – зав. кафедрой "Тиллар" Бух.ТИП и ЛП доцент.



© Изд-во «Fan va texnologiya», 2018.

ПРЕДИСЛОВИЕ

В свете современных требований к образованию и воспитанию, сформированных в Национальной программе по подготовке кадров, особую актуальность приобретает воспитание у студентов потребности в самообразовании, формирования навыков самостоятельной работы с книгой, развитие самостоятельности мышления, умений защищать и отстаивать собственную точку зрения, а также навыков вдумчивого и аналитического чтения, пользования справочной литературой.

В связи с этим, основной целью обучения русскому языку студентов в высших учебных заведениях является формирование глубоких знаний, умений и навыков, позволяющих им не только свободно общаться на русском языке в устной и письменной форме в разных сферах общения (бытовая, учебная, общественно-политическая, социально-культурная), но читать и понимать произведения классической и современной, общественно-политической и научно-популярной литературы.

При обучении чтению большое внимание должно уделяться развитию навыков и умений самостоятельной работы с учебным текстом: составлению плана, тезисов, конспекта, сокращению текста, с целью вычленения основной мысли, реферированию, аннотированию, рецензированию, подготовке докладов и сообщений.

Данное учебное пособие подготовлено в соответствии с программой практического курса русского языка для студентов неязыковых вузов Республики Узбекистан (Ташкент 2009) и предназначено для студентов, обучающихся по направлению технология пищевых продуктов.

Главная цель пособия – помочь студентам овладеть языком специальности, научить извлекать из научных и научно-популярных текстов необходимую информацию, составлять планы разного вида, тезисы, аннотации, писать конспекты, рефераты, рецензии, обогатить лексический запас студентов основными синтаксическими конструкциями, характерными для научного стиля речи.

Пособие включает следующие разделы:

1. Предтекстовые задания. Эти задания предусматривают выполнение следующих видов работ: запомнить и записать значение терминов и терминологических словосочетаний, а также задания, направленные на полное или частичное снятие трудностей до начала процесса чтения. Предтекстовые задания способствуют формированию навыков и умений использования во всех видах речевой деятельности конструкций и речевых оборотов типичных для языка специальности, овладению его терминологической системой.

2. Тексты. Текстовый материал для чтения включает материалы из учебников и пособий по специальностям студентов (В.Н.Гончарова, Е.А.Голошапова. Товароведение пищевых продуктов, М.,1990. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. - Ростов на /Д. «Феникс», 2005. 416с.). Текстовый материал является базой для развития навыков и умений речевой деятельности учащихся в научном стиле речи. Тексты могут быть использованы как для аудиторного, так и для самостоятельного внеаудиторного чтения по усмотрению преподавателя в зависимости от степени подготовленности группы.

3. Послетекстовые задания. В этот раздел входят задания на проверку понимания прочитанного текста, цель которых формировать навыки и умения в области устной и письменной речи на базе прочитанных текстов. К числу таких заданий относятся составление планов разного вида, тезисов и конспектов научного текста, составление реферата, аннотации, рецензии, подготовка докладов, сообщений.

В конце учебного пособия даются: 1) методические рекомендации по работе над планом, тезисом, конспектом, рефератом, аннотацией, рецензией, докладом как формами письменной речи; 2) грамматические таблицы и схемы с краткими объяснениями и рекомендациями по употреблению синтаксических конструкций, характерных для научной речи, 3) русско-узбекский терминологический словарь.

ТЕМА 1. Физические свойства пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

физические свойства	– fizik (tabiiy) xususiyatlari
пищевые продукты	– oziq-ovqat mahsulotlari
величина	– o'lcham, kattalik, miqdor
масса	– massa; xamirsimon modda
плотность	– qalinlik; zichlik, tig'izlik
форма	– shakl
вязкость	– egiluvchanlik; yopishqoqlik
упругость	– elastiklik, egiluvchanlik, taranglik
эластичность	– elastiklik, egiluvchanlik, qayishqoqlik
консистенция	– konsistensiya (eritma va quyuq jismlarning quyuq-suyuqlik, zichlik darajasi)
гигроскопичность	– nam tortish
удельная теплоемкость	– solishtirma issiqlik sigimi

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Питание – процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

Питание должно быть организовано так, чтобы оно обеспечивало нормальное развитие и слаженную деятельность всего организма.

Организм человека должен получать с пищей все питательные вещества: белки, углеводы, жиры, витамины, минеральные соли, воду в наиболее благоприятных количествах и сочетаниях.

Лишь такая пища является полноценной, а питание рациональным.

1. Какой процесс называется питанием?

2. Каким должно быть питание?

3. Какие питательные вещества должен получать организм человека?

4. Какое питание является рациональным?

Задание 3. Данные предложения измените по образцу, используя конструкции *что — что, чем является что*.

Образец: *Гигроскопичность — способность продуктов поглощать пары влаги из окружающей среды. — Гигроскопичностью является способность продуктов поглощать пары влаги из окружающей среды.*

1. Абсолютная масса — это вес продукта без упаковки и тары. 2. Объёмная масса — это вес одного литра жидких товаров. 3. Упругость — способность тела восстанавливать форму мгновенно после приложения внешней силы. 4. Эластичность — способность тела восстанавливать форму через некоторое время после приложения внешней силы. 5. Прозрачность — способность продукта пропускать свет.

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Прозрачность характеризует способность продукта пропускать свет. Прозрачными должны быть ликёро-водочные изделия, минеральные воды, рафинированные растительные масла, виноградные вина. Старые десертные и ликёрные вина, а также нерафинированные масла могут иметь лёгкое помутнение. Окраска должна соответствовать виду продукта, быть однородной по всей её массе. При тепловой обработке окраска продуктов изменяется.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. Физическими свойствами пищевых продуктов являются: величина, абсолютная и объёмная масса, плотность, форма, вязкость, упругость, эластичность, оптические свойства, консистенция, гигроскопичность, удельная теплоёмкость. 2. Абсолютная масса — это вес продукта без упаковки и тары. 3. Плотность — показатель, позволяющий приблизительно судить о некоторых особенностях состава пищевых продуктов, например о содержании спирта в напитках, о концентрации соли в рассоле,

о виде растительных масел. 4. Величину плотности, выражаемую в килограммах на один кубический метр (кг/м^3) определяют при установлении качества молока, сахара-рафинада и других продуктов. 5. Оптическими свойствами являются: прозрачность растворов, окраска продуктов, преломление лучей света в жидких продуктах.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. От чего зависит форма хлеба, сыров, кондитерских и колбасных изделий? (качество использованного сырья и правильности технологического режима производства этих продуктов) 2. Когда имеют значение упругость и эластичность? (хранение и перевозка продуктов) 3. Какие продукты способны поглощать влагу? (сухие продукты, богатые белком, крахмалом, фруктозой и инвертным сахаром) 4. Какие продукты негигроскопичны? (продукты, богатые жиром или содержащие очень много влаги) 5. О чём можно судить по способности продуктов преломлять лучи света? (качество продуктов и количество отдельных составных частей)

Задание 7. Прочитайте текст "Физические свойства пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Физические свойства пищевых продуктов

Физическими свойствами пищевых продуктов являются: величина, абсолютная и объёмная масса, плотность, форма, вязкость, упругость, эластичность, оптические свойства, консистенция, гигроскопичность, удельная теплоёмкость.

Величина определяется при установлении качества.

Абсолютная масса – это вес продукта без упаковки и тары, выражается она в килограммах. (кг)

Объёмная масса – это вес одного литра жидких товаров или одного кубического метра твёрдых тел.

Плотность – показатель, позволяющий приблизительно судить о некоторых особенностях состава пищевых продуктов, например о содержании спирта в напитках, о концентрации

соли в рассоле, о виде растительных масел. Величину плотности, выражаемую в килограммах на один кубический метр (кг/м³) определяют при установлении качества молока, сахара – рафинада и других продуктов.

Форма – важный показатель качества продукта. Так, форма плодов и овощей характеризует их вид и ботанический сорт.

Вязкость показывает внутреннее трение, происходящее при относительном движении частиц вещества, например соседних слоёв сиропов, патоки, растительных масел и других жидкостей.

Упругость – способность тела восстанавливать форму мгновенно после приложения внешней силы (надавливания).

Эластичность – способность тела восстанавливать форму через некоторое время после приложения внешней силы.

Оптическими свойствами являются прозрачность растворов, окраска продуктов, преломление лучей света в жидких продуктах.

Консистенция – важный показатель качества продуктов. Так, консистенция плодов характеризует степень их зрелости и лежкоспособность, а консистенция жиров – их состав.

Гигроскопичность – способность продуктов поглощать пары влаги из окружающей среды, зависящая от пористости и в большей мере от свойств веществ данного продукта.

Удельная теплоёмкость определяется количеством теплоты, которое необходимо для того, чтобы температура одного килограмма продукта повысить на один градус Цельсия; удельная теплоёмкость выражается в килоджоулях на килограмм – градус (кДж/кг.град).

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Какие свойства пищевых продуктов являются физическими?
2. Как определяется величина?
3. Как называется вес продукта без упаковки и тары?
4. Что характеризует форма плодов и овощей?
5. Что такое упругость?
6. Что такое эластичность?
7. Что характеризует консистенция плодов?

8. Как называется способность продуктов поглощать пары влаги из окружающей среды?

9. Чем определяется удельная теплоемкость?

Задание 9 . Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10 . Подберите синонимы к словам: свойство, определить, установление, слой, приложение, восстанавливать, зрелость, поглощать, пористый.

Слова для справки: *прибавление, губчатый, спелость, качество, вбирать, определение, пласт, возродить, найти*

Задание 11. Подберите антонимы к словам: твёрдый, важный, внутренний, мгновенно, восстанавливать, зрелый, повысить, прозрачный.

Слова для справки: *мутный, внешний, незрелый, медленно, мягкий, разрушить, неважный, понизить*

Задание 12. Образуйте существительные от глаголов:

судить, определять, характеризовать, восстанавливать, поглощать, показывать.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

продукты, масса, масло, показатель, сорт, свойство, теплоёмкость

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: *Величину плотности, выражаемую в килограммах на один кубический метр ($\text{кг}^3/\text{м}$), определяют при установлении качества молока. - Величину плотности, которая*

выражается в килограммах на один кубический метр ($\text{кг}^3/\text{м}$). определяют при установлении качества молока.

1. Величину плотности, выражаемую в килограммах на один кубический метр ($\text{кг}^3/\text{м}$), определяют при установлении качества молока. 2. Вязкость показывает внутреннее трение, происходящее при относительном движении частиц вещества. 3. Окраска, обусловленная наличием естественных красящих веществ или добавлением искусственных красителей, должна соответствовать виду продукта. 4. По способности продуктов и их растворов преломлять лучи света, характеризуемой коэффициентом преломления света, можно судить о качестве некоторых продуктов. 5. Удельная теплоёмкость определяется количеством теплоты, необходимой для повышения температуры одного килограмма продукта на один градус.

Задание 16. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Пищевые товары непосредственно соприкасаются с воздухом, составные части которого оказывают действие на различные вещества продукта. 2. Под влиянием кислорода воздуха происходят медленные процессы окисления, которые вызывают прогоркание жиров. 3. Повышение и понижение температуры могут вызвать изменение состояния товара, что существенно влияет на изменения его качества. 4. Положительное значение света при хранении заключается в том, что многие вредители пищевых продуктов не выносят его действия. 5. Для обеззараживания воздуха в складских помещениях применяют облучение их ультрафиолетовым светом, который обладает бактерицидными свойствами.

Задание 17. Составьте назывной план текста «Физические свойства пищевых продуктов».

Задание 18. Напишите аннотацию к тексту «Физические свойства пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

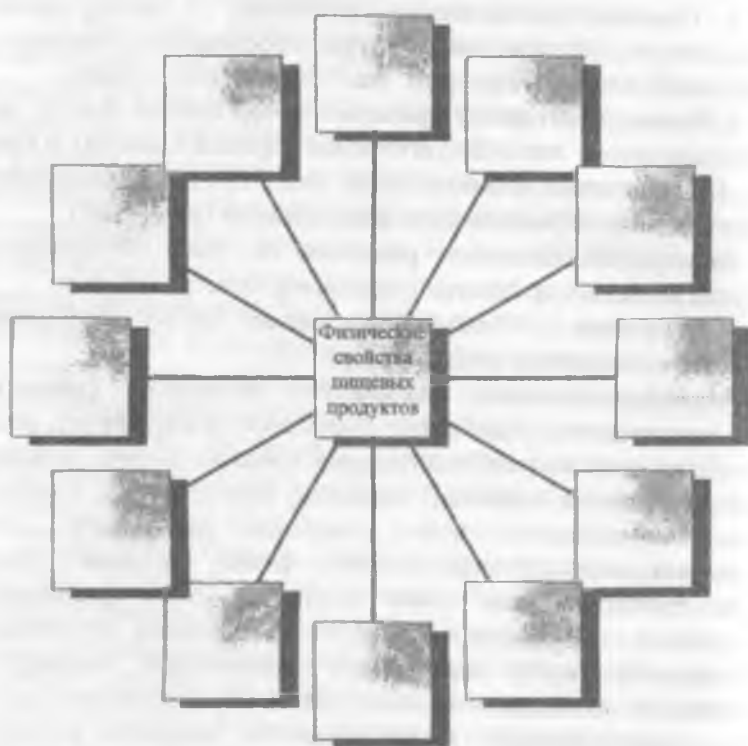
Задание 19. Напишите рецензию на текст «Физические свойства пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 20. Какие свойства пищевых продуктов являются физическими? Запишите ответы в диаграмму



Задание 21. Ответьте на вопросы:

	Вопросы	Ответы
1	Величина пищевых продуктов?	
2	Вес продукта без упаковки и тары?	
3	Вес одного литра жидких товаров?	
4	Показатель, позволяющий судить о некоторых особенностях состава пищевых продуктов?	
5	Важный показатель качества продуктов, который характеризует их вид и ботанический сорт?	
6	Свойства газов и жидкостей, характеризующее сопротивление дейст-	

	вию внешних сил, вызывающих их течение?	
7	Способность тела восстанавливать форму мгновенно после приложения внешней силы?	
8	Способность тела восстанавливать форму через некоторое время, после приложения внешней силы?	
9	Прозрачность растворов, т.е. способность продукта пропускать свет?	
10	Важный показатель качества продуктов, который характеризует степень их зрелости?	
11	Способность продуктов поглощать пары влаги из окружающей среды?	
12	Количество теплоты, необходимое для нагревания одного килограмма продукта на один градус Цельсия?	

Задание 22. Расскажите о физических свойствах пищевых продуктов.

Задание 23. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 2. Химический состав пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

химический состав	– kimyoviy birikma, kimyoviy tarkib
пища	– ovqat, oziq, taom
функция	– vazifa, ish, xizmat
возобновление	– qaytadan tuzilish
топливо	– yoqilg'i
питание	– boqish; yedirish; ovqatlanish; oziq-ovqatni o'zlashtirish.
питательная пища	– to'q tutadigan ovqat
соотношение	– o'zaro nisbat
присоблаждать	– ko'p bo'lmoq
кулинарная	– oshpazlik ishlov
обработка	– _ishlov berish

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Энергетическая ценность пищи складывается из энергетической ценности входящих в её состав белков, жиров и углеводов.

Поступающая с пищей энергия расходуется на поддержание жизненно важных функций всего организма.

Количество энергии, выделяемой при усвоении организмом того или иного пищевого продукта называется калорийностью этого продукта. Термин "калория" или "единица тепла" употребляется в значении "масса энергии".

Ежедневная потребность взрослого человека составляет от 2400 до 3000 калорий.

1. Из чего складывается энергетическая ценность пищи?
2. На что расходуется энергия?
3. Что называется калорийностью?
4. Сколько калорий составляет ежедневная потребность взрослого человека?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию:

К ЧЕМУ ОТНОСИТСЯ ЧТО

Образец:

основные пищевые вещества	— белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли
---------------------------	--

К основным пищевым веществам относятся белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) неорганические вещества | — вода и минеральные вещества. |
| 2) органические вещества | — жиры, углеводы, белки, ферменты и витамины. |
| 3) моносахариды | — глюкоза, галактоза и фруктоза. |
| 4) дисахариды | — сахароза, мальтоза, лактоза и трегалоза. |
| 5) полисахариды | — крахмал, гликоген, инулин и целлюлоза. |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Для роста и развития человеческого организма нужны белки, жиры и углеводы, минеральные соли и вода. По своей значимости для организма на первом плане стоят белки. Белки являются основной составной частью клетки тканей и органов тела человека. Дневная потребность в белках составляет 80-100 г. Без белков невозможно существование живого организма.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. Химический состав пищевых продуктов не только влияет на их питательную ценность, но и определяет их физические, химические и биологические свойства. 2. В состав пищевых продуктов входят: вода, минеральные вещества, углеводы, азотистые вещества, липиды, ферменты, витамины, органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества, фитонциды. 3. По химическому составу пищевые вещества делятся на неорганические и органические. 4. К неорганическим веществам относятся вода и минеральные

вещества. 5. К органическим веществам относятся жиры, углеводы, белки, ферменты, витамины.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Что представляют собой витамины? (органические вещества различного химического состава) 2. Сколько витаминов известно в настоящее время? (более 50 различных витаминов) 3. На какие группы делятся витамины? (водорастворимые и жирорастворимые) 4. Какие витамины относятся к водорастворимым? (витамины группы В, витамин С и витамин Р) 5. Какие витамины растворяются в жирах? (витамины А, D, Е, К)

Задание 7. Прочитайте текст "Химический состав пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Химический состав пищевых продуктов

Пища выполняет две функции: доставляет необходимый строительный материал для возобновления клеток и тканей организма и является как бы топливом, источником энергии для поддержания необходимой температуры нашего тела.

Для питания человек употребляет пищевые продукты. Разнообразные по своему составу. Химический состав пищевых продуктов не только влияет на их питательную ценность, но и определяет их физические, химические и биологические свойства. В состав пищевых продуктов входят: вода, минеральные вещества, углеводы, азотистые вещества, липиды, ферменты, витамины, органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества, фитонциды. Все эти соединения играют весьма важную роль в физиологических процессах, происходящих в организме человека. Одни из них обладают питательными свойствами (углеводы, белки, жиры); другие придают продуктам определённый вкус, аромат, окраску и поэтому воздействуют на нервную систему и органы пищеварения (органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества); в состав некоторых продуктов входят фитонциды — вещества с бактерицидными свойствами.

Несмотря на большое разнообразие продуктов питания животного и растительного происхождения, все они состоят в основном из одних и тех же веществ, но в разных количественных соотношениях.

По химическому составу пищевые вещества делятся на неорганические и органические. К неорганическим относятся вода и минеральные вещества, к органическим – жиры, углеводы, белки, ферменты, витамины.

В растительных продуктах, как правило, преобладают углеводы, в животных – жиры и азотистые соединения.

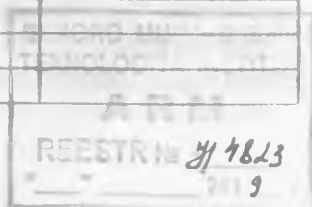
Чтобы иметь представление о пищевой ценности продукта необходимо знать не только количество содержащихся в нём веществ, но и их соотношение, распределение в продукте, физико-химические свойства веществ и возможные изменения их в процессе хранения и кулинарной обработки.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Сколько функций выполняет пища?
2. Какие пищевые продукты употребляет человек для питания?
3. Какими свойствами обладают вещества, входящие в состав пищевых продуктов?
4. Чем отличаются продукты питания животного и растительного происхождения по химическому составу?
5. На какие виды делятся пищевые продукты по химическому составу?
6. Какие вещества преобладают в растительных продуктах?
7. Для чего необходимо знать количество содержащихся веществ в пищевых продуктах?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста.

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?



Задание 10. Подберите синонимы к словам:

необходимый, возобновление, влиять, весьма, важный, воздействовать, преобладать, соотношение.

Слова для справки: пропорция, очень, повлиять, нужный, доминировать, воздействовать, существенный, возвращение

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

разнообразный, органический, важный, определённый, большой, возможный, ценный.

Слова для справки: бесценный, однообразный, небольшой, неважный, неопределённый, невозможный, неорганический

Задание 12. Образуйте существительные от глаголов:

выполнять, употреблять, влиять, определять, обладать, воздействовать, преобладать, придать.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

состав, материал, продукты, свойство, вещество, вкус, происхождение, ценность.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Химический состав большинства пищевых продуктов, применяемых в кондитерской промышленности, сложен и многообразен. Химический состав большинства пищевых продуктов, которые применяются в кондитерской промышленности, сложен и многообразен.

1. Химический состав большинства пищевых продуктов, применяемых в кондитерской промышленности, сложен и многообразен. 2. Вещества, содержащиеся в пищевых продуктах подразделяют по химическому составу на органические и неорганические. 3. В состав некоторых продуктов входят фитонциды – вещества, обладающие бактерицидными свойствами. 4. Пищевые продукты, имеющие известные вкусовые, ароматические достоинства, называют вкусовыми продуктами. 5. Для питания человек использует различные пищевые продукты, содержащие неорганические и органические вещества.

Задание 16. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Пищевые продукты имеют много общего по строению и по составу, хотя ... 2. Пища является источником энергии, которая ... 3. По химическому составу пищевые вещества делятся на неорганические и органические, которые ... 4. Количество отдельных веществ в пищевых продуктах неодинаково, так как ... 5. Чтобы ..., необходимо знать физико-химические свойства, содержащихся в нём веществ.

Задание 17. Составьте назывной план текста «Химический состав пищевых продуктов».

Задание 18. Напишите аннотацию к тексту «Химический состав пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 19. Напишите рецензию на текст «Химический состав пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

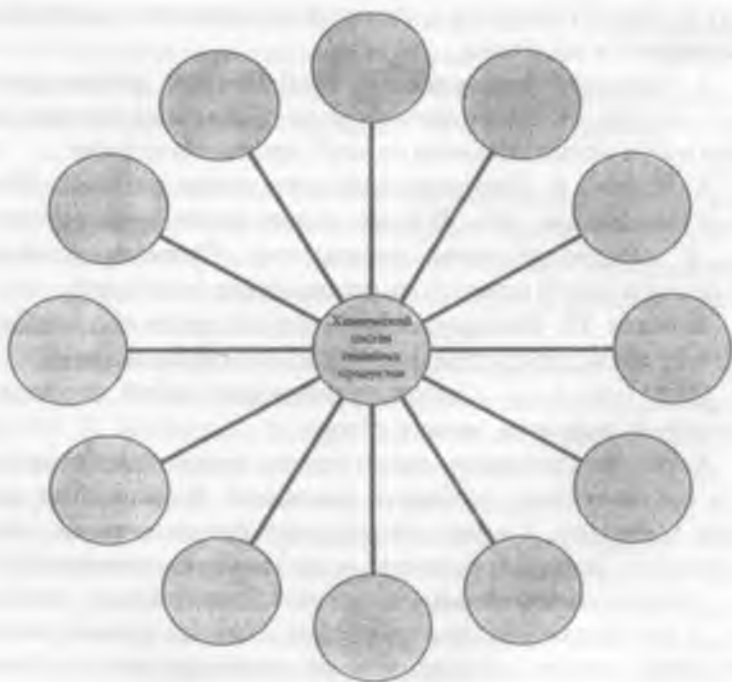
Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен,

возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 20. Запишите в диаграмму, какие вещества входят в химический состав пищевых продуктов.



Задание 21. Расскажите о химическом составе пищевых продуктов.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 3. Качество пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

качество	– sifat
совокупность	– hammasi, barchasi, jami, majmui
показатель качества	– sifat ko'rsatkichi
характерное свойство	– o'ziga xos xususiyat
сырьё	– xom mol, xom ashyo
готовая продукция	– tayyor mahsulot
обоняние	– hid bilish (isni sezish) qobiliyati
осязание	– sezish, his etish; sezgi, his
дефект	– kamchilik, illat, nuqson
объективная оценка	– xolisona baho
контроль	– nazorat
система	– tartib, usul, yo'l, tizim

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Каждый продукт обладает известным качеством. При оценке качества пищевых продуктов учитывают такие важные

показатели, как калорийность, биологическую ценность, а также органолептические свойства — форму, внешний вид, окраску, консистенцию, вкус и запах.

Для многих продуктов играют роль и такие показатели как готовность к употреблению, стойкость при хранении и другие.

Качество продукта определяется суммой всех комплексных показателей с учетом коэффициентов значимости каждого из них.

1. Чем обладает каждый продукт?

2. Какие показатели учитывают при оценке качества пищевых продуктов?

3. Чем определяется качество пищевых продуктов?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО – ЭТО ЧТО**

Образец:

качество пищевых продуктов	– совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением
----------------------------------	--

Качество пищевых продуктов это совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) квалиметрия | а) особая отрасль знаний, которая занимается изучением количественной характеристики качества пищевых продуктов |
| 2) абсолютная масса | б) вес продукта без упаковки и тары |
| 3) объёмная масса | в) вес одного литра жидких товаров |
| 4) форма пищевых продуктов | г) важный показатель качества продуктов |
| 5) гигроскопичность | д) способность продуктов поглощать пары влаги из окружающей среды |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Каждый продукт обладает известным качеством. При оценке качества пищевых продуктов учитывают калорийность, биологическую ценность. Качество продуктов определяется суммой всех комплексных показателей. Изучением количественной характеристики качества пищевых продуктов занимается особая отрасль знаний – квалиметрия. Квалиметрии принадлежит будущее.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. Для определения качества пищевых продуктов пользуются органолептическими и инструментальными методами исследования. 2. Перед органолептической оценкой проверяют упаковку, маркировку продуктов. 3. На предприятиях общественного питания при оценке качества поступающего сырья и готовой продукции органолептический метод является основным. 4. Органолептические методы отличаются быстротой определения и не требуют больших материальных затрат. 5. Результаты балльной оценки суммируют и дают заключение о качестве продукта.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какими методами определяют плотность, температуру плавления, застывания и кипения? (физический) 2. Чем определяют плотность жидкостей? (ареометр) 3. Что определяют термометром? (температура плавления, застывания и кипения) 4. Как определяют полновесность штучных хлебных изделий, пирожных? (взвешивание) 5. Как устанавливают содержание жира? (объёмный метод)

Задание 7. Прочитайте текст "Качество пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Качество пищевых продуктов

Качество пищевых продуктов - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

Качество пищевых продуктов определяется по наиболее характерным свойствам - показателям качества.

В системе управления качеством пищевых продуктов важная роль отводится контролю, который на предприятиях общественного питания осуществляется на всех этапах - от поступления сырья до отпуска готовой продукции.

Для определения качества пищевых продуктов пользуются органолептическими и инструментальными методами исследования.

Органолептическими методами определяют качество продуктов с помощью органов чувств - зрения, обоняния, осязания, вкуса, слуха. Начинают оценку качества продуктов с внешнего вида, а затем определяют запах, вкус, консистенцию.

Перед органолептической оценкой проверяют упаковку, маркировку продуктов. На предприятиях общественного питания при оценке качества поступающего сырья и готовой продукции органолептический метод является основным. Часто пользуются методом пробной варки или жарки небольшого количества продукта (молока, мяса, рыбы).

Органолептические методы отличаются быстротой определения и не требуют больших материальных затрат. Точность органолептической оценки качества продуктов зависит от знаний, навыков, практического опыта работников, производящих оценку. Для более объективной оценки качества некоторых продуктов применяют балльную систему оценки. Сущность ее заключается в том, что каждому показателю качества товаров в зависимости от его значимости присваивается определенное количество баллов. За обнаруженные дефекты делается скидка баллов.

Результаты балльной оценки суммируют и дают заключение о качестве продукта. Балльная оценка проводится в соответствии со стандартом на данный продукт.

Инструментальные методы применяют для определения пищевой ценности и безвредности пищевых продуктов. Различают физические, химические и микробиологические методы исследования.

Физическими методами пользуются для определения температуры (плавления, кипения, застывания), влажности, плотности, удельной массы, оптических свойств продукта. Каждый продукт имеет характерные только для него физические свойства, изменение которых связано с изменением качества.

Химическими методами определяют химический состав продуктов. Отклонения в содержании составных частей продуктов влияют на их питательную ценность, хранение.

Микробиологическими методами определяют бактериальную обсемененность, наличие вредных для организма человека и ускоряющих порчу продуктов микробов.

Инструментальные методы дороги и часто длительны. Однако результаты анализов, полученные в лаборатории отличаются точностью и достоверностью.

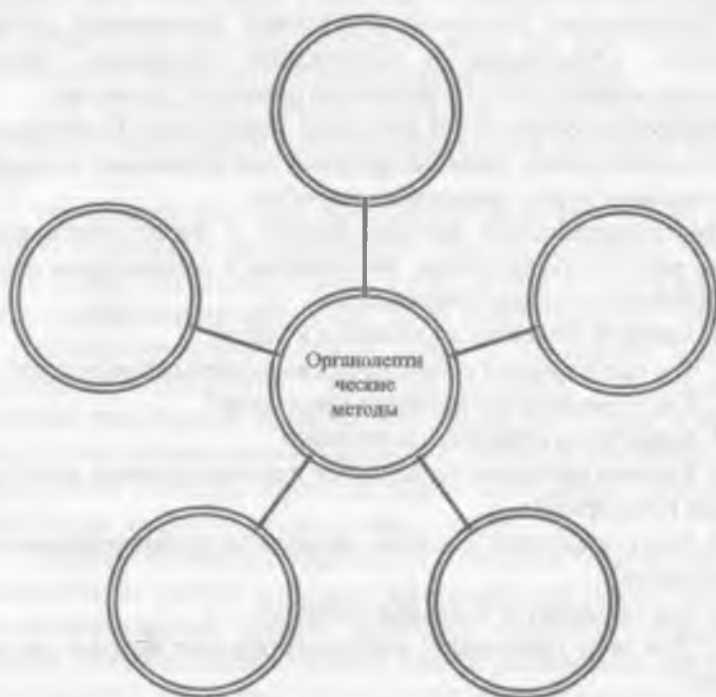
Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Что представляет собой качество пищевых продуктов?
2. Как определяется качество продуктов?
3. Какая роль отводится контролю?
4. Какими методами пользуются для определения качества пищевых продуктов?
5. Как определяют качество продуктов органолептическими методами?
6. Как проводится балльная система?
7. Для чего применяют инструментальные методы исследования?
8. Чем отличаются инструментальные методы исследования от органолептических?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположи- тельно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Запишите в диаграмму, с помощью каких органов чувств определяют качество продуктов.



Задание 11. Подберите синонимы к словам:
контроль, потребность, важный, дефект, скидка, значи-
мость, сущность, достоверность

Слова для справки: недостаток, важность, надежность,
проверка, существенный, суть, спрос, уступка

Задание 12. Подберите антонимы к словам:

пригодность, безвредность, объективный, вредный, длительный, точность, часто.

Слова для справки: редко, непригодность, субъективный, вредность, краткосрочный, безвредный, неточность

Задание 13. Образуйте существительные от глаголов:

удовлетворять, определять, проверять, требовать, зависеть, применять, различать, влиять.

Задание 14. Подберите к данным словам определения из текста:

потребность, свойство, роль, питание, метод, оценка, ценность, состав.

Задание 15. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 16. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Качество продукции - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением. - Качество продукции - это совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

1. Качество продукции - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением. 2. От сырья и полуфабрикатов, поступающих на предприятия общественного питания, зависит качество готовой продукции. 3. Точность органолептической оценки качества продуктов зависит от знаний, навыков, практического опыта работников, производящих оценку. 4. Органолептический метод оценки качества продуктов является основным для сырья, поступающего на предприятия общественного питания. 5. Органолептические методы, отличающиеся быстротой определения, не требуют больших материальных затрат.

Задание 17. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. В системе управления качеством пищевых продуктов важная роль отводится контролю, который 2. Необходимо пользоваться органолептическими и инструментальными методами, для того чтобы 3. Чтобы ... , применяют балльную систему оценки. 4. Сущность балльной системы заключается в том, что 5. Результаты балльной системы суммируют и дают заключение о качестве продукта, так как

Задание 18. Составьте назывной план текста «Качество пищевых продуктов».

Задание 19. Напишите аннотацию к тексту «Качество пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. Тема статьи. Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 20. Напишите рецензию на текст «Качество пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует,

обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)---; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 21. Расскажите о качестве пищевых продуктов.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 4. Хранение пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

хранение	— saqlash
фактор	— faktor, muhim fursat, holat, omil
сохранность	— butlik, but saqlanganlik
тара	— tara; taraning og'irligi
Гранспортирование	— transport vositasida tashimoq

повреждение	– buzilgan joy, shikast
эластичный	– egiluvchan, cho'ziladigan
гигроскопичный	– gigriskopik, nam tortadigan, suv shimadigan
плесневеть	– mog'or bosmoq, mog'orlamoq
брожение	– achish, qaynash
прогорклый	– taxir, kakra, achigan

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Пищевые продукты имеют различные сроки хранения – от нескольких часов до года и более. При их хранении могут происходить как качественные изменения, так и количественные потери.

В процессе хранения и транспортирования протекают физические, химические, биологические и микробиологические процессы, вызывающие изменения состава и качества продуктов.

Для снижения потерь стремятся обеспечить тщательный контроль за качеством поступающей продукции при перевозках и создать надлежащий режим ее хранения.

1. Какие сроки хранения имеют пищевые продукты?
2. Что происходит при хранении пищевых продуктов?
3. Какие процессы вызывают изменения состава и качества пищевых продуктов?
4. Что стремятся делать для снижения потерь?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧЕМ ЯВЛЯЕТСЯ ЧТО**

Образец:

главные факторы,	- тара, упаковочные материалы, ус-
влияющие на сохран-	ловия транспортирования, условия
ность пищевых	транспортирования и хранения
продуктов	

Главными факторами, влияющими на сохранность пищевых продуктов, являются тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения.

1) основные факторы, влияющие на качество продуктов

а) температура, влажность, состав воздуха, вентиляция, освещённость, наличие микроорганизмов и вредителей, товарное соседство

2) наиболее благоприятная для хранения многих продуктов

б) температура 0 °С

3) одна из основных причин порчи продуктов при хранении

в) микроорганизмы

4) хорошая среда для развития микроорганизмов

г) многие пищевые продукты

5) наиболее нежелательные и распространённые химические изменения

д) окислительные процессы

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Пищевые продукты имеют различные сроки хранения. При хранении пищевых продуктов происходят качественные и количественные изменения. В процессе хранения протекают физические, химические, биохимические и микробиологические процессы. Важное значение в процессе хранения пищевых продуктов имеет влажность. К изменениям качества пищевых продуктов приводит повышение или понижение температуры хранения.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. Тара должна быть достаточно прочной, предохранять пищевые продукты от повреждения, не иметь резкого запаха, не вступать во взаимодействие с веществом продукта. 2. По назначению тару подразделяют на внутреннюю и внешнюю. 3. К упаковочным материалам относят бумагу, картон, рисовую шелуху, солому, опилки, пенопласт и др. 4. Упаковочные материалы должны быть эластичными, нетеплопроводными, легкими, дешевыми, сухими и гигроскопичными. 5. Различают вентиляцию естественную и принудительную.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие процессы протекают при транспортировании и хранении пищевых продуктов? (физические, химические, биохимические и микробиологические) 2. Какие факторы относятся к физическим? (воздух, влажность, температура и свет) 3. Какие изменения относят к химическим процессам? (которые ухудшают пищевую ценность продуктов, их вкус, запах, цвет) 4. Что происходит под влиянием ферментов? (биохимические процессы) 5. Как происходят микробиологические процессы? (под влиянием микроорганизмов)

Задание 7. Прочитайте текст "Хранение пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Хранение пищевых продуктов

Главными факторами, влияющими на сохранность пищевых продуктов, являются тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения.

Тара должна иметь определенные свойства для различных пищевых продуктов. Она должна быть достаточно прочной, предохранять пищевые продукты от повреждения, не иметь резкого запаха, который может быть воспринят продуктом при хранении, не вступать во взаимодействие с веществом продукта.

По назначению тару подразделяют на внутреннюю (для упаковки непосредственно продукта) и внешнюю (для упаковки фасованного продукта). В зависимости от материала, из которого она изготовлена, тару делят на жесткую (деревянная, стеклянная, металлическая), полужесткую (картонная, плетеная) и мягкую (из тканей, бумаги, синтетических пленок).

К упаковочным материалам относят бумагу, картон, рисовую шелуху, солому, опилки, пенопласт и др. Используют для предохранения от механических повреждений продуктов (плодов, овощей, яиц, вин) во время транспортирования и хранения. Упаковочные материалы должны быть эластичными,

нетеплопроводными, легкими, дешевыми, сухими и гигроскопичными.

При транспортировании, хранении основными факторами, влияющими на качество продуктов, являются температура, влажность, состав воздуха, вентиляция, освещенность складских помещений, наличие микроорганизмов и вредителей, товарное соседство.

Температура воздуха влияет на развитие микроорганизмов, активность протекающих в пищевых продуктах химических и биохимических процессов. Наиболее благоприятной для хранения многих продуктов является температура 0 °С, при которой замедляется развитие микробов, ферментативных и химических процессов, хорошо сохраняются консистенция, цвет, запах продуктов.

Влажность воздуха и продукта находятся в определенной зависимости. Для продуктов с высоким содержанием влаги (плоды, овощи, мясо, рыба, и др.) при хранении нужна высокая относительная влажность воздуха (80 - 95 %), для хранения сухих продуктов (муки, крупы, макаронных изделий, сахара, крахмала и др.) - более низкая (60 - 75 %).

Состав воздуха оказывает существенное влияние на сохранение продукта. Воздух должен быть чистым, не иметь посторонних запахов.

Вентиляция воздуха необходима для удаления лишних водяных паров и газов, образующихся при хранении продуктов, способствует понижению температуры воздуха складских помещений.

Различают вентиляцию естественную и принудительную.

Освещенность складских помещений оказывает различное действие на качество продуктов при хранении. С одной стороны, на освещенных складах лучше обеспечивается санитарное состояние, уничтожаются микроорганизмы, вредители, с другой - солнечное освещение ускоряет такие нежелательные процессы, как дыхание плодов, овощей, прогоркание жиров, прорастание и позеленение картофеля. Поэтому такие продукты лучше хранить в темных помещениях.

Микроорганизмы (бактерии, дрожжи, плесени) являются одной из основных причин порчи продуктов при хранении. Многие пищевые продукты являются хорошей средой для развития микроорганизмов, которые вызывают процессы брожения, гниения, плесневения. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов должно исключать их взаимное отрицательное влияние друг на друга. Так, сухие продукты нельзя хранить с продуктами, содержащими более 40 % влаги, а остропахнущие - с продуктами, легко воспринимающими запахи.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Какие факторы влияют на сохранность пищевых продуктов?
2. Какие свойства должна иметь тара?
3. Какие материалы используют для предохранения от механических повреждений?
4. Какие факторы влияют на качество продуктов при транспортировании и хранении?
5. Какая температура является наиболее благоприятной для хранения многих продуктов?
6. Каким должен быть воздух в складских помещениях?
7. Чему способствует вентиляция воздуха?
8. Что является одной из основных причин порчи продуктов при хранении?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам:

предохранять, наличие, благоприятный, активность, сущес-
твенный, принудительный, уничтожаться, взаимный.

Слова для справки: исчезать, инициативность, двусторонний, присутствие, подневольный, спасать, выгодный, важный

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

внешний, жёсткий, замедляться, понижение, естественный, сохранение, сухой, исключать.

Слова для справки: включать, повышение, ускоряться, мягкий, внутренний, порча, искусственный, влажный

Задание 12. Образуйте глаголы от существительных:

хранение, транспортирование, взаимодействие, предохранение, влияние, сохранение, удаление, брожение, гниение, плесневение.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

фактор, материалы, повреждение, соседство, влияние, вентиляция, помещение, среда.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Запишите в диаграмму, какие факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении, являются основными.



Задание 16. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Главными факторами, влияющими на сохранность продуктов, является тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения. - Главными факторами, которые влияют на сохранность продуктов, является тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения.

1. Главными факторами, влияющими на сохранность продуктов, является тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения. 2. При транспортировании, хранении основными факторами, влияющими на качество продуктов, являются температура, влажность, состав воздуха, вентиляция, освещенность складских помещений, наличие микроорганизмов и вредителей, товарное соседство. 3. Вентиляция воздуха необходима для удаления лишних водяных паров и газов, образующихся при хранении продуктов. 4. Некоторые виды брожения, вызываемые микроорганизмами, являются полезными и используются в производстве квашенных овощей и плодов. 5. Сухие продукты нельзя хранить с продуктами, содержащими более 40 % влаги.

Задание 17. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Тара должна быть достаточно прочной, предохранять пищевые продукты от повреждения, не иметь резкого запаха, который 2. Тару делят на жесткую, полужесткую и мягкую в зависимости от материала, из которого 3. Наиболее благоприятной для хранения многих продуктов является температура 0 °С, при которой 4. Многие пищевые продукты являются хорошей средой для развития микроорганизмов, которые 5. Не следует допускать резких колебаний температуры, так как

Задание 18. Составьте назывной план текста «Хранение пищевых продуктов».

Задание 19. Напишите аннотацию к тексту «Хранение пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 20. Напишите рецензию на текст «Хранение пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно);

Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения), не (совсем) ясно, спорно.

Задание 21. Расскажите о главных факторах, влияющих на сохранность пищевых продуктов.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 5. Физические методы консервирования пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

консервирование	– konservalamoq, konserva qilmoq
продлить	– uzaytirmoq, cho'zmoq
скоропортящиеся продукты	– tez buziladigan oziq-ovqatlar
ароматические вещества	– hushbo'y moddalar
замораживать	– qattiq sovuq bo'lmoq
пастеризация	– pasterizatsiya qilish
стерилизация	– sterilizatsiya qilish, mikroblardan tozalash
упаковывать	– tiqin tiqib qo'ymoq, tiqinlab qo'ymoq
порча	– buzilish, aynish
достоинство	– qadr-qimmat, fazilat, afzallik, ustunlik

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Консервирование является способом предохранения скоропортящихся продуктов от действия микроорганизмов, а также сохранение их питательной ценности и качества.

Методы консервирования применяют в зависимости от вида и свойств сырья, а также от назначения готового продукта.

С помощью консервирования можно регулировать или устранять биохимические или другие процессы, происходящие в продуктах под влиянием ферментов и микроорганизмов, которые являются основными возбудителями их порчи.

1. Чем является консервирование?

2. Когда применяют методы консервирования?

3. Что можно делать с помощью консервирования?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **К ЧЕМУ ОТНОСЯТ ЧТО**

Образец:

физические методы консервирования	— консервирование низкими и высокими температурами
-----------------------------------	--

К физическим методам консервирования относят консервирование низкими и высокими температурами.

- | | |
|--|--|
| 1) консервирование низкими температурами | а) охлаждение и замораживание |
| 2) консервирование высокими температурами | б) пастеризация и стерилизация |
| 3) физико-химические методы консервирования | в) консервирование солью и сахаром, сушка и копчение |
| 4) продукты, консервированные сахаром | г) варенье, джем, повидло и цукаты |
| 5) наиболее распространённые способы переработки овощей и плодов | д) квашение, соление и маринование |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Способ предохранения скоропортящихся продуктов от действия микроорганизмов называется консервированием. Методы консервирования применяют в зависимости от вида и свойств сырья. Лучшим способом консервирования является применение низкой температуры. Применение высокой температуры обеспечивает уничтожение микроорганизмов.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. По консервирующему действию на продукт методы консервирования делят на физические, физико-химические, химические и биохимические. 2. Консервирование низкими температурами основано на замедлении или прекращении развития микробов и действия ферментов. 3. В охлажденных продуктах хорошо сохраняются витамины, ферменты, ароматические, вкусовые и другие вещества. 4. Консервирование низкими температурами широко используется при хранении овощей, плодов, мяса, рыбы, молока, творога, сметаны и других продуктов. 5. К консервированию высокими температурами относят пастеризацию и стерилизацию.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие способы консервирования являются наиболее распространёнными? (применение низких и высоких температур, консервирование сахаром или солью, сушка, квашение, маринование и копчение) 2. Почему применение низких температур является лучшим способом консервирования? (при этом происходит наименьшие изменения вкусовых и пищевых достоинств продукта) 3. Для чего проводят многократную пастеризацию? (удлинение срока хранения продукта) 4. Когда применяют стерилизацию? (изготовление мясных, рыбных, молочных и фруктовых консервов) 5. Что способствует лучшему сохранению пищевой ценности продуктов при пастеризации и стерилизации? (строгое соблюдение температурного режима).

Задание 7. Прочитайте текст "Физические методы консервирования пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Физические методы консервирования пищевых продуктов

Продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов питания можно с помощью консервирования. Сущность его заключается в создании определенных условий хранения продуктов, при которых прекращается развитие микроорганизмов и деятельность ферментов, вызывающих порчу.

По консервирующему действию на продукт методы консервирования делят на физические, физико-химические, химические и биохимические.

Физические методы консервирования. К ним относят консервирование низкими и высокими температурами.

Консервирование низкими температурами основано на замедлении или прекращении развития микробов и действия ферментов. При охлаждении температуру продукта снижают до 0 - 5 °С, не допуская его замораживания. В охлажденных продуктах хорошо сохраняются витамины, ферменты, ароматические, вкусовые и другие вещества. Этот способ консервирования широко используется при хранении овощей, плодов, мяса, рыбы, молока, творога, сметаны и других продуктов.

Для более длительного хранения пищевые продукты замораживают. Проводят его быстро при температуре - 18... - 25 °С.

Замороженные продукты по вкусовым и питательным свойствам уступают охлажденным, так как при оттаивании питательные вещества частично теряются.

К консервированию высокими температурами относят пастеризацию и стерилизацию.

Пастеризация заключается в нагревании продукта до температуры 63 - 65 °С в течение 30 - 40 мин (длительная пастеризация) и до температуры 85 - 90 °С в течение 1 - 1,5 мин (кратковременная пастеризация).

При пастеризации погибают вегетативные формы микробов, однако споры некоторых из них остаются, поэтому пасте-

ризованные продукты долго не хранятся. Иногда применяют многократную пастеризацию продуктов, удлиняющую сроки хранения продуктов. Пастеризуют молоко, сливки, джем, варенье, плодово-ягодные соки, пиво.

Стерилизация заключается в тепловой обработке герметически закрытого продукта при температуре 113 - 120 °С в течение определенного времени. При этом все микробы погибают. Однако пищевая ценность их снижается, так как белки при стерилизации частично гидролизуются и денатурируют, крахмал и сахар частично расщепляются, часть витаминов разрушается.

Перспективным методом сохранения качества продукта является асептическая стерилизация - горячий розлив жидких и пастообразных продуктов, нагретых до температуры 130 - 150 °С с последующим быстрым их охлаждением до 30 - 40 °С. Горячий продукт разливают в стерилизованную тару и укупоривают стерилизованными крышками. Консервы, стерилизованные асептическим методом, отличаются высокими вкусовыми достоинствами, в них хорошо сохраняются цвет, аромат, витамины.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Как можно продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов питания?
2. К какому виду консервирования относят охлаждение и замораживание пищевых продуктов?
3. К какому методу относят консервирование низкими и высокими температурами?
4. Для чего пищевые продукты замораживают?
5. Какой способ консервирования широко используется при хранении овощей, плодов, мяса, рыбы и молочных продуктов?
6. К какому виду консервирования относят пастеризацию и стерилизацию?
7. Какой способ консервирования широко используется при хранении молока, сливок, джемов, варенья, плодово-ягодных соков, пива?
8. Какой метод сохранения качества продуктов является перспективным?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам:

продлить, уступать, сущность, частично, погибать, герметически, укупоривать, достоинство.

Слова для справки: наглухо, наполовину, преимущество, продолжить, гибнуть, суть, закрывать, отдавать

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

порча, замедление, оттаивание, разрушаться, жидкий, охлаждение, многократный, горячий.

Слова для справки: холодный, ускорение, нагревание, замораживание, восстанавливаться, густой, сохранение, однократный

Задание 12. Образуйте глаголы от существительных:

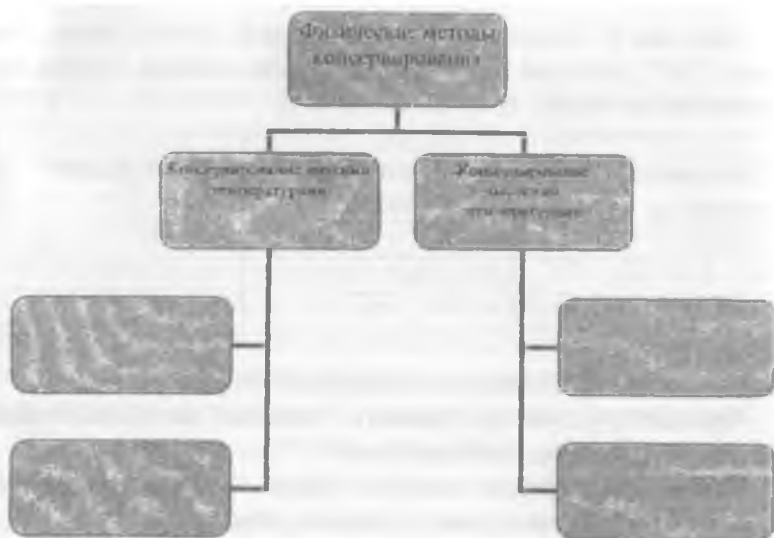
консервирование, создание, замедление, прекращение, охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

продукты, условие, метод, температура, хранение, свойство, вещество, пастеризация.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Какие способы консервирования относят к физическим методам консервирования. Запишите ответы в диаграмму.



Задание 16. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: *Перспективным методом сохранения качества продукта является асептическая стерилизация - горячий розлив жидких и пюреобразных продуктов, нагретых до температуры 130 - 150 °С. Перспективным методом сохранения качества продукта является асептическая стерилизация - горячий розлив жидких и пюреобразных продуктов, которые нагреты до температуры 130 - 150 °С.*

1. Перспективным методом сохранения качества продукта является асептическая стерилизация - горячий розлив жидких и пюреобразных продуктов, нагретых до температуры 130 - 150 °С. 2. Консервы, стерилизованные асептическим методом, отличаются высокими вкусовыми достоинствами. 3. В пищевых продуктах, охлажденных до 0 - 5 °С, хорошо сохраняются витамины, ферменты, ароматические, вкусовые и другие вещества. 4. Иногда применяют многократную пастеризацию продуктов, удлиняющую сроки хранения продуктов. 5.

Пищевые продукты, стерилизованные при температуре 113 – 120 °С могут храниться длительное время.

Задание 17. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Сущность консервирования заключается в создании определенных условий хранения продуктов, при которых ... 2. Замороженные продукты по вкусовым и питательными качествам уступают охлажденным так как ... 3. Пищевая ценность стерилизованных продуктов снижается, так как ... 4. Консервирование широко используется при хранении овощей, плодов, мяса, рыбы, потому что ... 5. При пастеризации погибают вегетативные формы микробов, однако споры некоторых из них остаются, поэтому ...

Задание 18. Составьте назывной план текста «Физические методы консервирования пищевых продуктов».

Задание 19. Напишите аннотацию к тексту «Физические методы консервирования пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 20. Напишите рецензию на текст «Физические методы консервирования пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выделяет (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается

ливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 21. Расскажите о том, как можно продлить сроки хранения пищевых продуктов.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 6. Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

переработка	– qayta ishlash, yangidan (boshqatdan) qo'yimoq
сушка	– quritish, namini qochirish
копчение	– tutamoq, buruqsamoq
концентрация	– konsentratsiya (quyuqlik, to'yinganlik, boyiganlik darajasi)
осмотическое давление	– osmotik bosimi
гнилостный вакуум	– chirituvchi, chiritadigan – vakuum (berk idish ichidagi havoning yoki gazning siyraklashgan holati)
посол	– tuzlash
пригодный	– yaroqli
удаление	– olib tashlash

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Главной причиной порчи пищевых продуктов является жизнедеятельность различных микроорганизмов – плесневых грибов, бактерий, дрожжей.

Для защиты пищевых продуктов на длительный срок от поражения микроорганизмами существуют различные способы консервирования – нагревание до определенной температуры, замораживание, сушка, соление, маринование.

Наиболее простой и надежный способ консервирования в домашних условиях – стерилизация.

1. Что является главной причиной порчи пищевых продуктов?

2. Какие способы консервирования существуют для защиты пищевых продуктов?

3. Какой способ консервирования является простым и надежным в домашних условиях?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкции **ЧТО НАЗЫВАЕТСЯ ЧЕМ** ^{пред-}

Образец:

Сушка замороженных продуктов в вакууме | - сублимация

Сушка замороженных продуктов в вакууме называется сублимацией.

- | | |
|--|-----------------------|
| 1) способ консервирования, при котором к продуктам добавляют уксусную кислоту, соль, пряности, сахар | a) <i>маринование</i> |
| 2) способ консервирования, при котором продукт подвергается посолу и обрабатывается дымом | b) <i>копчение</i> |
| 3) варка плодов и ягод в сахарном сиропе | в) <i>варенье</i> |
| 4) продукт, приготовленный из плодов и ягод с сахаром до желеобразной консистенции | г) <i>джем</i> |
| 5) продукт, полученный из плодов, пропитанных сахарным сиропом и подсушенных до содержания 80% сухих веществ | д) <i>цукат</i> |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Овощи и плоды, предназначенные для сушки моют и проверяют по качеству. Перед сушкой овощи и плоды подвергают измельчению. В зависимости от вида сырья овощи и плоды режут кружочками, дольками, кубиками, столбиками. Подготовленные овощи и плоды подвергают сушке в специальных сушилках. После высушивания овощи и плоды упаковывают.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются. И подчеркните их.

1. В результате переработки свежие овощи и плоды становятся пригодными для длительного хранения. 2. Солят овощи, грибы, рыбу, мясо. 3. Консервирование сахаром применяют при производстве варенья, джема, повидла, сгущенного молока и др. 4. Сушат плоды, овощи, грибы, молоко, яйца, рыбу. 5. Различают сушку естественную и искусственную.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Что представляет собой сушка? (старейший способ сохранения пищевых продуктов) 2. Какой метод сушки называется сублимацией? (сушка замороженных продуктов в вакууме) 3. Что происходит в вакууме? (замороженная влага овощей и плодов испаряется) 4. Благодаря чему высушенные в вакууме овощи и плоды сохраняют витамины? (быстрота сушки и отсутствие окислительных процессов) 5. Чем служит вяление рыбы и мясных продуктов после предварительного посола? (разновидность сушки)

Задание 7. Прочитайте текст "Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов

В результате переработки свежие овощи и плоды становятся пригодными для длительного хранения, приобретая новые вкусовые свойства. Благодаря этому создаётся возможность удовлетворять вкусы потребителей.

Физико-химические методы консервирования. К ним относят консервирование солью и сахаром, сушку и копчение.

Консервирование солью и сахаром основано на том, что большинство микроорганизмов не развивается в продуктах при повышенной концентрации соли и сахара, увеличивающих осмотическое давление. При 10 % - ной концентрации соли, прекращается развитие гнилостных бактерий, при 20 - 25 % - ной - задерживается рост всех микробов, за исключением бактерий, живущих в соленом растворе. Солят овощи, грибы, рыбу, мясо. Соленые продукты хорошо сохраняются, но при солении из тканей продукта вместе с водой частично удаляются растворимые белки, витамины и др.

Консервирование сахаром применяют при производстве варенья, джема, повидла, сгущенного молока и др.

Концентрация сахара при этом должна быть не менее 60 - 65 %. Продукты с концентрацией сахара менее 65 % для лучшей сохраняемости пастеризуют в герметично закрытой посуде.

Сушка - старейший способ сохранения пищевых продуктов, который основан на удалении части воды из продукта.

Сушат плоды, овощи, грибы, молоко, яйца, рыбу. Различают сушку естественную и искусственную (в специальных сушилках).

Сушка замороженных продуктов в вакууме называется сублимацией. Высушенные этим способом продукты сохраняют витамины, вкус, цвет, первоначальный объем.

Копчение - комбинированный способ консервирования. Продукт подвергают посолу, а затем обрабатывают антисептическими веществами дыма (фенол, крезол, фурфурол, альдегиды, спирты, смолы и пр.). При копчении удаляется часть воды.

Различают копчение горячее, которое протекает при температуре дыма 70 - 140 °С, и холодное - при 40 °С. Для копчения применяют также копильную жидкость и электрокопчение. Коптят мясо, рыбу.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. В результате чего свежие овощи и плоды становятся пригодными для длительного хранения?

2. К какому методу консервирования относят консервирование солью и сахаром, сушку, копчение?

3. Какой вид консервирования применяют при производстве варенья, джема, повидла, сгущенного молока?

4. Как называется сушка замороженных продуктов в вакууме?

5. Какой способ консервирования называется копчением?

6. К какому методу консервирования относят холодное и горячее копчение?

7. Какой вид консервирования применяют при хранении плодов, овощей, грибов, молока, яиц, рыбы?

8. Какой вид консервирования используют для длительного хранения мяса, рыбы?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам:

вкус, задерживаться, рост, применять, удаление, обрабатывать, различать, протекать

Слова для справки: увеличение, привкус, отличать, устранение, проходить, застревать, использовать, возделывать

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

пригодный, повышенный, частично, искусственный, сохранить, закрытый, первоначальный, холодный.

Слова для справки: горячий, непригодный, испортить, полностью, естественный, открытый, конечный, пониженный

Задание 12. Образуйте существительные от данных глаголов:

удовлетворить, относить, солить, применить, сушить, различать, сохранять, коптить

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

овощи, давление, продукты, молоко, посуда, способ, сушка, копчение.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: При 10 % концентрации соли прекращается развитие гнилостных бактерий, за исключением бактерий, живущих в соленом растворе. При 10 % концентрации соли

прекращается развитие гнилостных бактерий, за исключением бактерий, которые живут в соленом растворе.

1. При 10 % концентрации соли прекращается развитие гнилостных бактерий, за исключением бактерий, живущих в соленом растворе. 2. Сушка - старейший способ сохранения пищевых продуктов, основанный на удалении части воды из продукта. 3. Продукты, высушенные в вакууме, сохраняют витамины, вкус, цвет, первоначальный объем. 4. Холодное копчение - комбинированный способ консервирования, протекающий при температуре 40 °. 5. При повышенной концентрации соли и сахара, увеличивающих осмотическое давление, прекращается развитие микроорганизмов.

Задание 16. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Консервирование солью и сахаром основано на том, что... 2. Поваренная соль сильно повышает осмотическое давление в продукте, вызывая плазмолиз клеток микробов, в результате чего ... 3. Сушка - старейший способ сохранения пищевых продуктов, который ... 4. Горячее копчение - комбинированный способ консервирования, который 5. Для того чтобы..., применяют копильную жидкость и электрокопчение.

Задание 17. Какие способы консервирования относят к физико-химическим методам консервирования. Запишите их в диаграмму.



Задание 18. Составьте назывной план текста «Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов».

Задание 19. Напишите аннотацию к тексту «Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы....анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 20. Напишите рецензию на текст «Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является... К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно). Нельзя (не) согласиться с; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 21. Расскажите о физико-химических методах консервирования пищевых продуктов.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 7. Пищевые концентраты

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

пищевые	– oziq-ovqat konsentratlari
концентраты	
длительный	– uzoq davom etgan, uzoqqa cho‘zilgan (cho‘ziladigan)
сохранность	– butlik, but saqlaganlik
ценность	– qiymat
кулинарный	– pazandalikka, oshpazlikka oid

назначение	– tayinlash, belgilamoq, vazifa, belgilangan maqsad
ассортимент	– assortiment, navlar
диетический	– diyetik, parhezli.
энергетический	– energetik
подбор	– to'plam

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Пищевые концентраты – сухие смеси пищевых продуктов, подвергнутых специальной обработке для быстрого и легкого приготовления из них пищи.

Ассортимент пищевых концентратов очень разнообразен: концентраты первых, вторых и сладких блюд.

Все концентраты необходимо хранить закрытыми в сухом, прохладном и темном месте при температуре не выше 20 °С.

Длительность хранения различных видов концентратов от 3 до 12 месяцев.

1. Что представляют собой пищевые концентраты?

2. Каков ассортимент пищевых концентратов?

3. Как необходимо хранить пищевые концентраты?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **К ЧЕМУ ОТНОСЯТ ЧТО**

Образец:

концентраты вторых блюд	омлеты, солянки, рагу, овощное, тушёные овощи с мясом и без мяса
-------------------------	--

К концентратам вторых блюд относят омлеты, солянки, рагу, овощное, тушёные овощи с мясом и без мяса

1) концентраты первых обеденных блюд

2) концентраты вторых блюд

а) бобовые, крупяные, овощные супы

б) каши, крупеники, пудинги, латиевники, макаронники кисели, муссы, желе, кремы

3) концентраты сладких блюд

4) сухие продукты для детского и диетического питания

5) сухие завтраки

в) заварные и желейные, десертные пудинги, кофе и какао с молоком

г) молочные смеси отваром и молочные смеси с диетической мукой

д) продукты из кукурузы и пшеницы

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Пищевые концентраты представляют собой обезвоженные и освобождённые от несъедобной части продукты питания. Пищевые концентраты предназначены для быстрого приготовления пищи. Энергетическая ценность 100 г пищевых концентратов – 337-543 ккал. Пищевые концентраты подразделяются на 3 группы: обеденные, сухие продукты для детского питания и сухие завтраки. Обеденные пищевые концентраты включают первые, вторые и сладкие блюда.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. Обеденные пищевые концентраты включают первые, вторые и сладкие блюда, кулинарные соусы, полуфабрикаты мучных изделий. 2. К концентратам сладких блюд относят кисели, муссы, желе, кремы заварные и желейные, десертные пудинги, кофе и какао с молоком. 3. Кулинарные соусы – порошкообразные продукты, состоящие из смеси пшеничной муки, жира, овощей, мяса, молока, грибов, соли, сахара, пряностей. 4. Хлопья и взорванные зерна можно глазировать сахарным сиропом или карамельной массой. 5. В зависимости от кулинарного назначения пищевые концентраты подразделяют на группы: обеденные, сухие продукты для детского и диетического питания, сухие завтраки.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Что представляют собой пищевые концентраты? (обезвоженные и освобождённые от несъедобных частей продукты питания) 2. Для чего предназначены пищевые концентраты? (быстрое приготовление пищи) 3. Чем отличаются пищевые концентраты? (длительная сохранность) 4. Какие вещества сконцентрированы в пищевых концентратах? (основные питательные вещества) 5. Сколько килокалорий составляет энергетическая ценность 100 г пищевых концентратов? (337-543 ккал)

Задание 7. Прочитайте текст "Пищевые концентраты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Пищевые концентраты

Пищевые концентраты - это обезвоженные и освобожденные от несъедобных частей продукты питания, в которых максимально сконцентрированы основные питательные вещества. Пищевые концентраты предназначены для быстрого приготовления пищи, составные части их доведены почти до полной готовности, имеют малую массу, отличаются длительной сохранностью. Энергетическая ценность 100 г пищевых концентратов - 337 - 543 ккал.

В зависимости от кулинарного назначения пищевые концентраты подразделяют на группы: обеденные, сухие продукты для детского и диетического питания, сухие завтраки.

Обеденные пищевые концентраты. Включают первые, вторые и сладкие блюда, кулинарные соусы, полуфабрикаты мучных изделий.

К концентратам первых обеденных блюд относят супы, которые в зависимости от основного компонента бывают бобовые, крупяные, овощные и крупноовощные. Они бывают с добавкой жира и без него, с добавкой мяса, сухого молока или грибов.

К концентратам вторых блюд относят каши, которые получают названия от основного компонента и бывают с добавлением жира, сахара, молока, соли; крупеники - отличаются от каш добавлением яичных продуктов; пудинги - отличаются

добавлением ванилина и изюма. Из макаронных изделий вырабатывают лапшевники - в их состав входят вермишель, молоко, яичные продукты, жир, соль; макаронники - для их изготовления используют фигурные макаронные изделия. К концентратам вторых блюд относят омлеты, солянки, рагу овощное, тушеные овощи с мясом или без мяса.

К концентратам сладких блюд относят кисели, муссы, желе, кремы заварные и жележные, десертные пудинги, кофе и какао с молоком.

Кулинарные соусы - порошкообразные продукты, состоящие из смеси пшеничной муки, жира, овощей, мяса, молока, грибов, соли, сахара, пряностей. Ассортимент: белый, мясной, красный, белый яичный, луковый.

Полуфабрикаты мучных изделий - это смеси для приготовления кексов, печенья, тортов, вырабатывают их из пшеничной муки высшего сорта, сахара, сухого молока, яичного порошка, изюма и др.

Сухие продукты для детского и диетического питания. Отличаются высокой пищевой ценностью, специальным подбором сырья. К ним относятся: молочные смеси с отваром, молочные смеси с диетической мукой.

Сухие завтраки. К ним относят продукты из кукурузы (палочки, хлопья, взорванные зерна), пшеницы (взорванные зерна и хлопья). Сухие завтраки не требуют дополнительной кулинарной обработки, готовы к употреблению. Хлопья и взорванные зерна можно глазировать сахарным сиропом или карамельной массой. Подают их к молоку, чаю, кофе.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Для чего предназначены пищевые концентраты?
2. На какие группы подразделяют пищевые концентраты?
3. Какие концентраты относят к концентратам первых обеденных блюд?
4. Какие названия получают концентраты вторых блюд?
5. Какие концентраты относят к концентратам сладких блюд?
6. Из чего состоят кулинарные соусы?

7. К каким пищевым концентратам относятся смеси для приготовления кексов, печений, тортов?

8. Чем отличаются сухие продукты для детского и диетического питания?

9. Какие продукты относят к сухим завтракам?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам:

ценность, компонент, основной, вырабатывать, сорт, специальный, подбор, употребление.

Слова для справки: изготавливать, особый, использование, часть, набор, стоимость, категория, главный

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

обезвоженный, несъедобный, максимально, быстрый, высокий, подразделять, дополнительный

Слова для справки: основной, медленный, съедобный, объединять, водяной, минимально, низкий

Задание 12. Образуйте существительные от глаголов:

подразделять, включать, относить, получать, вырабатывать, требовать, глазировать, подавать.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

концентраты, вещества, назначение, компонент, суп, блюда, соусы, мука, смесь, завтрак.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: *Пищевые концентраты, предназначенные для быстрого приготовления пищи, отличаются длительной сохранностью. - Пищевые концентраты, которые предназначены для быстрого приготовления пищи, отличаются длительной сохранностью.*

1. Пищевые концентраты, предназначенные для быстрого приготовления пищи, отличаются длительной сохранностью. 2. Обеденные пищевые концентраты, включающие первые, вторые и сладкие блюда, доведены почти до полной готовности и имеют малую массу. 3. Кулинарные соусы - порошкообразные продукты, состоящие из смеси пшеничной муки, жира, овощей, мяса, молока, грибов, соли, сахара, пряностей. 4. Полуфабрикаты мучных изделий - это смеси для приготовления кексов, печенья, тортов, вырабатываемые из пшеничной муки высшего сорта, сахара, сухого молока, яичного порошка, изюма. 5. Пищевые концентраты, включающие первые, вторые и сладкие блюда предназначены для быстрого приготовления пищи.

Задание 16. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Пищевые концентраты - это обезвоженные и освобожденные от несъедобных частей продукты питания, в которых 2. К концентратам первых обеденных блюд относят супы, которые 3. К концентратам вторых блюд относят каши, которые 4. Из макаронных изделий вырабатывают лапшевники, в состав которых... 5. Для того чтобы... , используют фигурные макаронные изделия.

Задание 17. Составьте назывной план текста «Пищевые концентраты».

Задание 18. Напишите аннотацию к тексту «Пищевые концентраты», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описа-

ние... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

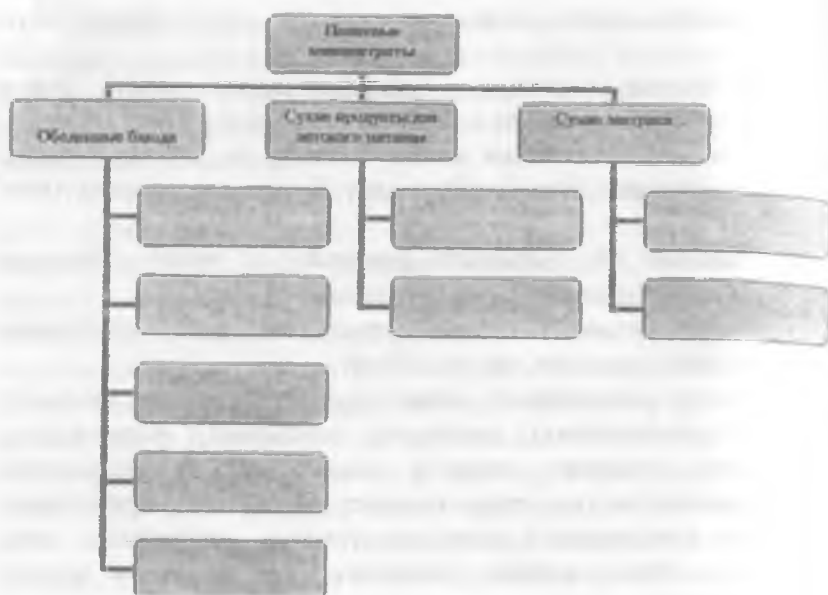
Задание 19. Напишите рецензию на текст «Пищевые концентраты», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что...Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 20. Запишите в диаграмму названия пищевых концентратов, которые в зависимости от кулинарного назначения подразделяют на группы .



Задание 21. Расскажите, для чего предназначены пищевые концентраты.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 8. Пищевые красители

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

пищевые красители	– oziq-ovqat bo'yoqlari
кулинария	– pazandalik, oshpazlik; taomlar, ovqatlar
подкрашивание	– sal bo'yoq bermoq
синтез	– sintez
паста	– pasta (kulinariyada ishlatiladigan xamirsimon moddalarning nomi)
окрашивать	– bo'yamoq, bo'yoq bermoq
кислый	– achchiq
интенсивность	– intensivlik, tezlik, jadallik
выжимка	– siqish
оттенок цвета	– rangdagi nozik farq

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

В пищевой промышленности используют естественные и синтетические красители. К естественным красителям относятся красители растительного и животного происхождения.

Синтетические красители получают из продуктов переработки каменного угля путем синтеза. Синтетические красители обладают высокой красящей способностью.

Пищевые красители должны храниться в чистых и сухих помещениях при температуре воздуха от 0 до 20 °С.

1. Какие красители используют в пищевой промышленности?

2. Какие красители относятся к естественным?

3. Как получают синтетические красители?

4. Как хранят пищевые красители?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЧТО**

Образец:
 синтетические красители - продукты перегонки каменного угля путём синтеза

Синтетические красители представляют собой продукты перегонки каменного угля путём синтеза.

- | | |
|------------------|---|
| 1) индиго-кармин | а) синеvато-чёрная нерасcлаивающаяся паста |
| 2) тартразин | б) кристаллический порошок оранжево-жёлтого цвета |
| 3) энокраситель | в) натуральный краситель красного цвета |
| 4) кармин | г) красная краска, получаемая из насекомых "кошенили" семейства червецов, живущих на кактусах |
| 5) куркума | д) жёлтая краска, получаемая в виде пасты или порошка из корней растения того же названия |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Для придания красивого внешнего вида пищевым продуктам используют естественные и синтетические красители. Синтетические красители обладают высокой красящей способностью. Синтетические красители получают из продуктов перегонки каменного угля путем синтеза. К естественным красителям относятся красители растительного и животного происхождения. Пищевые красители хранят в чистых сухих помещениях.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются. и подчеркните их.

1. Для придания красивого внешнего вида пищевым продуктам в кулинарии и пищевой промышленности используют подкрашивание естественными или синтетическими красителями. 2. К синтетическим красителям относятся индиго-кармин и тартразин. 3. К естественным красителям относятся красители растительного и животного происхождения: энокра-

ситель, кармин, куркума. 4. Для окрашивания изделий достаточно трёх красителей – красного, жёлтого, синего. 5. Красители должны храниться в чистых и сухих помещениях, при температуре воздуха от 0 до 20 °С в местах, защищенных от прямых солнечных лучей.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие красители используют в пищевой промышленности для придания пищевым продуктам красивого внешнего вида? (естественные и синтетические красители)

2. Какие красители относятся к синтетическим? (индиго-кармин и тартразин)

3. Какие красители относятся к естественным? (энокраситель, кармин, куркума)

4. Как хранят красители? (температура воздуха от 0° до 20 °С)

5. Где хранят красители? (чистые и сухие помещения)

Задание 7. Прочитайте текст "Пищевые красители". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Пищевые красители

Для придания красивого внешнего вида пищевым продуктам в кулинарии и пищевой промышленности используют подкрашивание естественными или синтетическими красителями. Синтетические красители, обладающие высокой красящей способностью, получают преимущественно из продуктов перегонки каменного угля, путем синтеза. К синтетическим красителям относятся индиго-кармин и тартразин. К естественным красителям относятся красители растительного и животного происхождения: энокраситель, кармин, куркума. Кроме того, используют некоторые другие безвредные красители: каротин, хлорофилл, соки съедобных ягод и овощей – клюквы, малины, смородины, красной свеклы и др.

Индиго - кармин. Получают из синтетического индиго суфитированием крепкой серной кислотой. Применяют для подкрашивания пищевых изделий в синий цвет.

Индиго - кармин представляет собой синевато-черную нерасплаивающуюся пасту. При растворении в воде образуется раствор чистого синего цвета.

Тартразин представляет собой кристаллический порошок оранжево - желтого цвета, хорошо растворимый в воде, слабо - в спирте и нерастворимый в жирах. Тартразин окрашивает продукт в желтый цвет.

Растворы готовят концентрацией 5 - 10%. Они характеризуются хорошей светопрочностью, теплоустойчивостью, их можно вводить в массу, нагретую до 200 °С.

Энокраситель - натуральный краситель красного цвета. Вырабатывают его в виде пасты из выжимки винограда окрашенных сортов. Цвет энокрасителя изменяется от ярко - красного до синего в зависимости от реакции среды.

Применяется энокраситель для подкрашивания изделий, имеющих кислую среду (карамель леденцовая и с начинкой, мармелад).

Паста энокрасителя должна иметь содержание сухих веществ (по рефрактометру) не менее 33 %, содержание красящих веществ (по сернокислому кобальту) не менее 50 г/л.

Кармин - красная краска, получаемая из насекомых "кошенили" семейства червецов, живущих на кактусах в Алжире и Мексике. Для подкрашивания кондитерских изделий применяют водно-аммиачный раствор кармина.

Куркума - желтая краска, получаемая в виде пасты или порошка из корней растения того же названия. Куркума почти не растворяется в воде, легко растворяется в спирте и жирах.

Для окрашивания изделий достаточно трех красителей - красного, желтого, синего. Смешивая красители, можно получить необходимый цвет. Дозировкой красителя можно изменять интенсивность окрашивания и достичь желаемых оттенков цвета.

Красители должны храниться в чистых и сухих помещениях, при температуре воздуха от 0 до 20 °С в местах.

защищенных от прямых солнечных лучей. При соблюдении этих условий гарантийный срок хранения один год.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Какие красители используют в пищевой промышленности для придания пищевым продуктам красивого внешнего вида?

2. В какой цвет окрашивает пищевые продукты индигокармин?

3. Что представляет собой тартразин?

4. Из чего вырабатывают энокраситель?

5. Для чего применяется энокраситель?

6. Какой раствор кармина применяют для подкрашивания кондитерских изделий?

7. В чем растворяется куркума?

8. Как хранят красители?

Задание 9 . Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам:

преимущественно, безвредный, происхождение, необходимый, содержание, изменять, защищённый, интенсивность.

Слова для справки: безопасный, суть, главным образом, нужный, напряжённость, возникновение, преобразовать

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

безвредный, крепкий, хорошо, кислый, легко, натуральный, чистый, соблюдение

Слова для справки: несоблюдение, слабый, трудно, вредный, сладкий, грязный, плохо, синтетический

Задание 12. Образуйте существительные от глаголов:

получать, применять, вырабатывать, изменить, достичь, вводить, окрашивать, использовать.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

красители, способность, происхождение, паста, порошок, цвет, изделия, срок.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Синтетические красители, обладающие высокой красящей способностью, получают из продуктов перегонки каменного угля, путем синтеза. Синтетические красители, которые обладают высокой красящей способностью, получают из продуктов перегонки каменного угля, путем синтеза.

Синтетические красители, обладающие высокой красящей способностью, получают из продуктов перегонки каменного угля, путем синтеза. 2. Индиго - кармин, применяемый для подкрашивания пищевых изделий в синий цвет, относится к синтетическим красителям. 3. Тартразин представляет собой кристаллический порошок, хорошо растворимый в воде. 4. Эноркраситель - натуральный краситель красного цвета, вырабатываемый из выжимки винограда окрашенных сортов. 5. Кармин - красная краска, получаемая из насекомых "кошенили" семейства червецов.

Задание 16. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. В пищевой промышленности используют подкрашивание естественными и синтетическими красителями, для того чтобы 2. Индиго - кармин представляет собой синеватого - черную нерасслаивающуюся пасту, которая 3. Для окрашивания изделий достаточно трех красителей - красного, желтого, синего, так как 4. Красители должны храниться в чистых и

сухих помещениях, при температуре от 0 до 20 °С, если
5. Куркума - желтая краска, которая ...

Задание 17. Составьте назывной план текста «Пищевые красители».

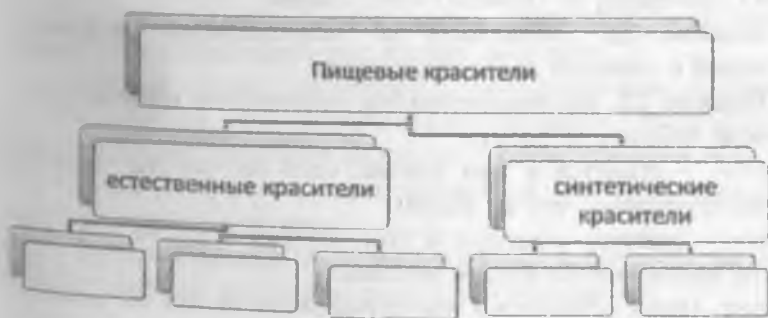
Задание 18. Напишите аннотацию к тексту «Пищевые красители», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу) В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 19. Запишите в диаграмму названия естественных и синтетических красителей, которые используют для придания красивого внешнего вида пищевым продуктам в кулинарии и пищевой промышленности.



Задание 20. Напишите рецензию на текст «Пищевые красители», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что...Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 21. Расскажите об использовании пищевых красителей в пищевой промышленности.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 9. Пищевые кислоты

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

пищевые кислоты	– oziq-ovqat kislotalari
кислотность	– kislota miqdori, kislotalilik
влияние	– ta'sir; ta'sir etish (ko'rsatish)
набухать	– bo'rtish, amal olish
упругий	– egiluvchan, elastik, qayishqoq, tarang
ферменты	– fermentlar
эссенция	– essensiya
ангидрид	– angidrid (kalsiy sulfat, ko'pincha oq rangli mineral)
мякиш	– nonning mag'zi (yumshoq joyi, ichi)
сбраживать	– achimoq, ko'pchitmoq, oshirmoq
комки	– yumoqlangan narsalar
примесь	– aralashma; aralash

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Наиболее распространенными пищевыми кислотами являются уксусная, лимонная, винная, яблочная.

Пищевые кислоты применяются как приправа в кулинарии и используются при мариновании пищевых продуктов в качестве консервирующего вещества.

Пищевые кислоты, применяемые в пищевой промышленности взаимозаменяемы.

Хранить пищевые кислоты следует в стеклянной посуде с плотно закрытой пробкой в прохладном помещении.

1. Какие пищевые кислоты являются наиболее распространенными?

2. Где применяются пищевые кислоты?

3. Как следует хранить пищевые кислоты?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЧТО**

Образец:

уксусная кислота	- бесцветная жидкость, имеющая резкий кислый вкус
------------------	---

Уксусная кислота представляет собой бесцветную жидкость, имеющую резкий кислый вкус.

- | | |
|--------------------------|---|
| 1) молочная кислота | <i>а) водный раствор смеси молочной кислоты и её ангидридов</i> |
| 2) винная кислота | <i>б) водный раствор без запаха и механических примесей</i> |
| 3) лимонная кислота | <i>в) твёрдые кристаллы белого цвета</i> |
| 4) яблочная кислота | <i>г) бесцветные гигроскопичные кристаллы, применяемые в пищевой промышленности</i> |
| 5) ортофосфорная кислота | <i>д) бесцветные гигроскопичные кристаллы, применяемые в производстве кормовых концентратов</i> |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Пищевые кислоты применяют в различных отраслях пищевой промышленности. Наиболее распространёнными являются уксусная, лимонная, винная кислоты. Пищевые кислоты оказывают значительное влияние на свойства теста. При добавлении кислоты снижается активность ферментов. Значительное влияние оказывают кислоты на вкус хлеба.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. Пищевые кислоты находят применение в различных отраслях пищевой промышленности, среди них яблочная, молочная, винная, лимонная, уксусная, ортофосфорная. 2. При

добавлении кислот снижается активность амилолитических и протеолитических ферментов. 3. Значительное влияние оказывают кислоты на вкус и аромат хлеба, его объем и консистенцию мякиша. 4. Молочная кислота хорошо растворяется в воде, спирте и эфире в любых соотношениях. 5. Для производства лимонной кислоты применяются свеклосахарная патока и сахарная крошка.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие кислоты называют пищевыми? (содержащиеся в пищевых продуктах) 2. Что определяют пищевые кислоты? (вкусовые качества продукта) 3. Где применяются пищевые кислоты? (различные отрасли пищевой промышленности) 4. Какие пищевые кислоты являются наиболее распространёнными? (уксусная, лимонная, винная) 5. Для чего применяют уксусную кислоту? (предотвращение картофельной болезни в хлебе)

Задание 7. Прочитайте текст "Пищевые кислоты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Пищевые кислоты

Пищевыми кислотами называют кислоты, которые содержатся в пищевых продуктах. Они не только определяют вкусовые качества продукта, но нередко дают возможность судить о тех процессах, которые происходят в продуктах при их хранении, переработке, консервировании, а также о соответствии качества готового продукта требованиям стандарта. Ненормальная величина кислотности указывает на недоброкачественность продукта. Также кислотность часто возрастает при хранении, например, кислотность муки увеличивается в результате расщепления жиров с выделением жирных кислот.

Пищевые кислоты находят применение в различных отраслях пищевой промышленности, среди них яблочная, молочная, винная, лимонная, уксусная, ортофосфорная и др. Кислоты оказывают значительное влияние на свойства теста. В кислой среде лучше набухают белки, клейковина становится

более упругой, растяжимость ее снижается. При добавлении кислот снижается также активность амилолитических и протеолитических ферментов. Значительное влияние оказывают кислоты на вкус и аромат хлеба, его объем и консистенцию мякиша.

Уксусная кислота CH_3COOH - бесцветная жидкость, имеющая резкий кислый вкус. Концентрированная уксусная кислота (70 %) называется уксусной эссенцией. В промышленности уксусную кислоту получают из этилового спирта при его уксуснокислом брожении или в лесохимическом производстве при гидролизе древесины.

Молочная кислота $\text{CH}_3\text{CHONCOOH}$ (пищевая) представляет собой водный раствор смеси молочной кислоты и ее ангидридов. Выпускается двух видов: 40- и 70 %-ной концентрации, оба вида бывают I и II сортов. Хорошо растворяется в воде, спирте и эфире в любых соотношениях. Вкус кислый, запаха и цвета не имеет.

Вырабатывается в промышленности сбраживанием сахара молочнокислыми бактериями. Сырьем служит свеклосахарная патока или крахмалсодержащие продукты - кукуруза, картофель.

Винная кислота $(\text{CHON})_2 (\text{COOH})_2$ согласно стандарту должна иметь вид бесцветных кристаллов или порошка, водный раствор ее прозрачен без запаха и механических примесей, вкус резко кислый, содержание винной кислоты не менее 99 %. Сырьем для ее производства служат отходы виноделия.

Лимонная кислота $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$ представляет собой твердые кристаллы белого цвета или бесцветные, образующие сухую на ощупь нелипкую массу, не содержащую комков и посторонних примесей.

Выпускается 2 сорта: высшего и I. Для кислоты I сорта допускается слегка желтоватый оттенок. Вкус чисто кислый, приятный без посторонних привкусов и запахов. Получают лимонную кислоту в промышленности сбраживанием сахара грибом *Aspergillus niger*. Для ее производства применяются свеклосахарная патока и сахарная крошка.

Яблочная кислота - HOOC-CHON-CH_2 - прозрачная жидкость, вкус кислый, цвет от соломенного до янтарного. Ха-

рактерный для данного уксуса аромат плодовой. Содержится в яблоках, листьях махорки и хлопчатника. Применяется в пищевой промышленности, народной медицине.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Как называют кислоты, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Где применяют пищевые кислоты?

3. Из чего получают уксусную кислоту?

4. Что представляет собой молочная кислота?

5. Что служит сырьем для получения молочной кислоты?

6. Что служит сырьем для получения винной кислоты?

7. Что представляет собой лимонная кислота?

8. Что служит сырьем для производства лимонной кислоты?

9. Где применяется яблочная кислота?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположи- те, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам:

нередко, судить, соответствие, недоброкачественный, влияние, резкий, указывать, соотношение.

Слова для справки: заключать, отчётливый, плохой, пропорция, часто, показывать, гармоничность, воздействие

Задание 11. Подберите антонимы к словам:

снижаться, значительный, недоброкачественность, приятный, увеличиваться, нелипкий.

Слова для справки: липкий, повышаться, неприятный, незначительный, уменьшаться, доброкачественность

Задание 12. Образуйте существительные от глаголов:

называть, определять, судить, возрастать, оказывать, набухать, получать, указывать.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

кислоты, продукты, ферменты, жидкость, вкус, эссенция, патока, кристаллы.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: Кислоты, применяемые в пищевой промышленности взаимозаменяемы. Кислоты, которые применяют в пищевой промышленности взаимозаменяемы.

Кислоты, применяемые в пищевой промышленности взаимозаменяемы. 2. Уксусная кислота - бесцветная жидкость, имеющая резкий кислый вкус. 3. Лимонная кислота представляет собой твердые кристаллы белого цвета, образующие сухую на ощупь нелипкую массу. 4. Лимонная кислота, не содержащая комков и посторонних примесей, выпускается двух сортов: высшего и I. 5. Яблочная кислота, получаемая из растительного сырья, кристаллизуется в виде игл.

Задание 16. Допишите придаточные предложения, опираясь на текст. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Пищевыми называют кислоты, которые ... 2. Пищевые кислоты дают возможность судить о тех процессах, которые ... 3. Пищевые кислоты находят широкое применение в различных отраслях пищевой промышленности, так как ... 4. Молочная кислота хорошо растворяется в воде, вследствие чего ... 5. Для того чтобы ... , применяется свеклосахарная патока и сахарная крошка.

Задание 17. Составьте назывной план текста «Пищевые кислоты».

Задание 18. Напишите аннотацию к тексту «Пищевые кислоты», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы... анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 19. Напишите рецензию на текст «Пищевые кислоты», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 20. Какие пищевые кислоты находят применение в различных отраслях пищевой промышленности? Запишите ответы в диаграмму.



Задание 21. Расскажите, где находят применение пищевые кислоты.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ТЕМА 10. Классификация пищевых продуктов

Задание 1. Запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний.

классификация	– klassifikatsiya, tasniflash, tasnif
объединение	– birlashish, birlashuv; birlashtirish
характерный	– o'ziga xos, biror xususiyatga ega bo'lgan, ajralib turadigan
признак	– belgi, alomat, nishona
группировка	– guruh
бакалейный	– boqqollikka oid; boqqollik
гастрономический	– gastronomiyaga oid
общественное	– umumiy ovqatlanish
питание	
вид	– tur
сорт	– sort, nav, tur, xil
ассортимент	– navlar

Задание 2. Прослушайте текст и ответьте на вопросы:

Качество пищевых продуктов характеризуется их питательностью, безвредностью и органолептическими свойствами.

Продукты, входящие в рацион питания, должны содержать вещества, необходимые для получения энергии, обмена веществ, построения тканей человеческого организма.

Доброкачественность продукта характеризуется отсутствием ядовитых примесей и вредных для организма человека микроорганизмов.

Органолептические свойства пищевых продуктов обуславливаются их составом и степенью свежести.

1. Чем характеризуется качество пищевых продуктов?
2. Какие вещества должны содержать продукты, входящие в рацион питания?
3. Чем характеризуется доброкачественность продукта?
4. Чем обуславливаются органолептические свойства пищевых продуктов?

Задание 3. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ДЕЛЯТ НА ЧТО**

Образец:

по принципу группировки в торговой сети пищевые продукты	— бакалейные и гастрономические
--	---------------------------------

По принципу группировки в торговой сети пищевые продукты делят на бакалейные и гастрономические.

- | | |
|--|--|
| 1) в зависимости от общности сырья и особенностей использования пищевые продукты | а) девять групп |
| 2) по условиям хранения пищевые продукты | б) сухие; мясо-рыбные; молочно-жировые; овощи, плоды и продукты их переработки; гастрономические товары |
| 3) пищевые продукты всех групп | в) виды |
| 4) пищевые продукты | г) сорт |
| 5) пищевые продукты | д) хлебобулочные изделия; плоды и овощи; сахар, крахмал, мёд, кондитерские; вкусовые; молочные; яичные; мясные; рыбные продукты; пищевые жиры; |

Задание 4. Прочитайте текст. Озаглавьте его. Передайте основную информацию, содержащуюся в тексте.

Пищевые продукты делят на бакалейные и гастрономические. К бакалейным товарам относят продукты, требующие перед употреблением дополнительной кулинарной обработки. К гастрономическим товарам относят продукты, готовые к употреблению без кулинарной обработки. Пищевые продукты делят на виды. Вид продукта определяется особенностями его происхождения или получения.

Задание 5. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их.

1. По принципу группировки в торговой сети пищевые продукты делят на бакалейные и гастрономические. 2. К бакалейным товарам относят муку, дрожжи, макаронные изделия, сушеные овощи и фрукты, чай, кофе, соль, специи, сахар, крупу, пищевые концентраты. 3. К гастрономическим относят товары, готовые к употреблению без кулинарной обработки, или с повышенными вкусовыми свойствами: сыры, масло, вина, копчености, кондитерские. мясные и рыбные изделия, консервы. 4. Пищевые продукты всех групп делят на виды, а некоторые и на сорта. 5. Виды и сорта товаров каждой группы в совокупности составляют ассортимент.

Задание 6. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. На какие виды делят пищевые продукты по принципу группировки в торговой сети? (бакалейные и гастрономические) 2. Какие продукты относят к бакалейным товарам? (мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные овощи и фрукты) 3. Какие продукты относят к гастрономическим товарам? (сыры, масло, вина, копчености, кондитерские, мясные и рыбные изделия, консервы) 4. Чем определяется вид продукта? (особенности его происхождения или получения) 5. Чем определяется товарный сорт продукта? (уровень качества продукции в соответствии с требованиями действующего стандарта)

Задание 7. Прочитайте текст "Классификация пищевых продуктов". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Классификация пищевых продуктов

Объединение в определённые группы на основании общих характерных признаков называется классификацией. В зависимости от общности сырья и особенностей использования пищевые продукты делят на девять групп: хлебобулочные;

плоды и овощи; сахар, крахмал, мёд, кондитерские; вкусовые, молочные; яичные; рыбные; пищевые жиры.

По принципу группировки в торговой сети пищевые продукты делят на бакалейные и гастрономические.

К бакалейным товарам относят муку, дрожжи, макаронные изделия, сушёные овощи и фрукты, чай, кофе, соль, специи, сахар, крупу, пищевые концентраты и другие, т.е. продукты, требующие перед употреблением дополнительной кулинарной обработки.

К гастрономическим относят товары, готовые к употреблению без кулинарной обработки, или с повышенными вкусовыми свойствами: сыры, масло, вина, копчёности, кондитерские, мясные и рыбные изделия, консервы.

В общественном питании пищевые продукты классифицируют по условиям хранения на пять групп: сухие – мука, сахар, крупа, макаронные изделия; мясо – рыбные; молочно-жировые; овощи, плоды и продукты их переработки; гастрономические товары. Продукты первых четырёх групп являются сырьём для производства собственной продукции предприятий общественного питания, а продукты пятой группы – гастрономические товары (вино - водочные, кондитерские, колбасные изделия, сыры, пиво и др.) – реализуются через буфет.

Пищевые продукты всех групп делят на виды, а некоторые и на сорта.

Вид продукта определяет особенностями его происхождения или получения, а сорт товарный – уровнем качества продукции в соответствии с требованиями действующего стандарта. Например: виды масла коровьего – сливочное солёное, сливочное несолёное, вологодское, шоколадное и другие; сорта – высший, 1-ый. Виды и сорта товаров каждой группы в совокупности составляют ассортимент.

Задание 8. Ответьте на вопросы к тексту:

1. Как называется объединение в определенные группы на основании общих характерных признаков?

2. На сколько групп делят пищевые продукты в зависимости от общности сырья и особенностей его использования?

3. К каким товарам относят продукты, требующие перед употреблением дополнительной кулинарной обработки?

4. К каким товарам относятся продукты, готовые к употреблению без кулинарной обработки?

5. На сколько групп делят пищевые продукты по условиям хранения?

6. Что определяется особенностями происхождения или получения пищевых продуктов?

7. Что определяется уровнем качества продукции в соответствии с требованиями действующего стандарта?

8. Что составляет в совокупности виды и сорта товаров каждой группы?

Задание 9. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 10. Подберите синонимы к словам: определённый, общность, классифицировать, использование, вид, совокупность, стандарт, ассортимент.

Слова для справки: *выбор, употребление, конкретный, систематизировать, сумма, единство, форма, штамп*

Задание 11. Подберите антонимы к словам: объединение, сушеный, соленый, повышенный, общественный, делить.

Слова для справки: *объединить, свежий, пониженный, разделение, личный, несоленый*

Задание 12. Образуйте глаголы от существительных: классифицировать, объединять, использовать, группировать, употребить, хранить, происходить, получить.

Задание 13. Подберите к данным словам определения из текста:

признак, товар, изделие, обработка, питание, продукция, масло, сорт.

Задание 14. Составьте предложения с полученными словосочетаниями из предыдущего задания

Задание 15. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Качество продукции предприятий общественного питания в значительной мере зависит от свойств и качества сырья, используемого для её выработки. - Качество продукции предприятий общественного питания в значительной мере зависит от свойств и качества сырья, которые используют для её выработки.

1. Качество продукции предприятий общественного питания в значительной мере зависит от свойств и качества сырья, используемого для её выработки. 2. К бакалейным товарам относят продукты, требующие перед употреблением дополнительной кулинарной обработки. 3. К гастрономическим товарам относят продукты, готовые к употреблению без кулинарной обработки. 4. Каждая партия пищевых продуктов, поступающих от предприятий промышленности, сопровождается качественным удостоверением (сертификат) 5. Важнейшие показатели качества пищевых продуктов, зависящие от их химического состава, определяются с помощью вкуса и обоняния.

Задание 16. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Определите вид придаточного предложения и подчеркните его.

1. Значение вкусовых продуктов состоит в том, что они содержат химические вещества, возбуждающие деятельность нервной системы и пищеварительных желез. 2. Пряностями называются высушенные части различных растений, которые придают пищевым продуктам приятный вкус и аромат. 3. К приправам относятся вкусовые продукты, которые используются для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи. 4. Поваренная соль является необходимой составной частью

пищи, так как улучшает её вкус и аромат. 5. Чай оказывает на организм человека исцеляющее действие, так как расширяет сосуды и стимулирует функции почек.

Задание 17. Составьте назывной план текста «Классификация пищевых продуктов».

Задание 18. Напишите аннотацию к тексту «Классификация пищевых продуктов», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 19. Напишите рецензию на текст «Классификация пищевых продуктов», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует,

обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 20. Запишите в диаграмму название пищевых продуктов, которые в зависимости от общности сырья и особенностей использования делят на 9 групп.



Задание 21. Расскажите, на какие группы делят пищевые продукты в зависимости от общности сырья и особенностей использования.

Задание 22. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа № 1.

Задание 1. Прочитайте текст "Хлеб и хлебные изделия". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Хлеб и хлебные изделия

Печеный хлеб является одним из важных продуктов питания. Физиологическая норма потребления хлеба взрослым человеком составляет 422 г, в том числе 288 г пшеничного и 134 г ржаного.

Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава, биологической и физиологической ценности, энергетической способности и усвояемости, а также от вкусовых достоинств муки, рецептуры и технологии производства.

Производство хлеба состоит из подготовки и дозировки сырья, приготовления, формовки и расстойки теста, выпечки и охлаждения хлебных изделий. Основным сырьем в производстве хлеба является мука, вода, соль и дрожжи. При изготовлении улучшенных и сдобных хлебных изделий используют сахар, патоку, молоко, яйца, жиры, солод, изюм, мак, пряности.

Обширный ассортимент хлеба и хлебных изделий насчитывает несколько сот сортов и разновидностей, которые можно подразделить на следующие группы:

по виду муки – на хлеб ржаной, пшеничный и хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;

по способу выпечки – на формовой и подовой;

по форме – на батоны, булки, плетенки;

по рецептуре – на *простой*, изготовленный из муки, воды, соли и дрожжей (или закваски), *улучшенный* – с добавлением к основному сырью 3-6 % сахара и патоки, а в некоторые сорта жира (не более 7 %) и пряностей, *сдобный* – с большим количеством сдобы (сахара 7-30 %, жира – 7-15 %);

по способу разделки и выпечки – на *весовой* и *штучный*;

по назначению – на обыкновенный и диетический.

При употреблении хлеба потребности организма человека удовлетворяются в энергии на 37,6 %, в растительных белках – на 73, в независимых аминокислотах – лизине – на 18,8, метионине – на 19,4, триптофане – на 36 %, в минеральных элементах – кальции – на 16,1, фосфоре – на 51,8, магнии – на 63,8, железе – на 58,7, витаминах – В₁ – на 41,8, В₂ – на 26,8 и РР – на 14,9, в полиненасыщенных кислотах – на 49 %. За счет хлеба, особенно из муки низких сортов, человек полнее удовлетворяет свои потребности в дефицитных веществах – аминокислотах лизине и метионине, кальции, витаминах В₁, В₂ и РР.

Поэтому для человека хлеб служит не только самостоятельным источником пищи, но при его употреблении лучше усваиваются масло, мясо, сыр и другие продукты.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

хлеб, хлебные изделия, печеный, рецептура, дозировка, формовка, выпечка, подовый хлеб, улучшенный хлеб, сдобный хлеб

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

потребление, достоинство, обширный, ассортимент, потребность, зависеть, удовлетворять, особенно

Слова для справки: большой, необходимость, больше всего, расходование, утолять, выбор, сильная сторона, обуславливаться

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

важный, усвояемость, охлаждение, основной, подразделить, низкий, улучшенный, самостоятельный

Слова для справки: нагревание, объединить, ухудшенный, высокий, неважный, зависимый, второстепенный, неусвояемость

Задание 5. Образуйте глаголы от данных существительных:

потребление, подготовка, дозировка, приготовление, формовка, выпечка, охлаждение, изготовление, употребление, добавление

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

хлеб, норма, ценность, достоинство, изделие, сырьё, ассортимент, сорт, вещество, источник

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ ЧЕМ.**

Образец: печеный хлеб | - один из важных продуктов питания

Печеный хлеб является одним из важных продуктов питания.

- | | |
|------------------------------|---|
| 1) мука, вода, соль и дрожжи | а) основное сырьё в производстве хлеба |
| 2) пшеничная мука | б) продукт размола зерна пшеницы |
| 3) крупнота помола | в) важнейший показатель качества муки |
| 4) зольность | г) основной показатель сортности муки |
| 5) замораживание | д) наиболее перспективный способ хранения хлеба |

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Как оценивают хлеб? (органолептические признаки и физико-химические показатели) 2. Какой должна быть форма хлеба и хлебных изделий? (правильная: корка без трещин, надрывов, плотно прилегающая к мякишу) 3. Какими должны быть вкус и запах хлеба и хлебных изделий? (характерный для каждого сорта) 4. Как влияет на хлеб повышенная влажность? (снижать питательную ценность хлеба, ухудшать его вкус и сокращать сроки хранения). 5. На что влияет кислотность хлеба? (вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава, биологической и физиологической ценности, энергетической способности и усвояемости, а также от вкусовых достоинств муки, рецептуры и технологии производства. 2. Производство хлеба состоит из подготовки и дозирования сырья, приготовления, формовки и расстойки теста, выпечки и охлаждения хлебных изделий. 3. Основным сырьем в производстве хлеба является мука, вода, соль и дрожжи. 4. При изготовлении улучшенных и сдобных хлебных изделий используют сахар, патоку, молоко, яйца, жиры, солод, изюм, мак, пряности. 5. За счет хлеба, особенно из муки низких сортов, человек полнее удовлетворяет свои потребности в дефицитных веществах – в аминокислотах лизине и метеонине, кальции, витаминах В₁, В₂ и РР.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом которых.

Образец: Хлеб и хлебные изделия перевозят специализированным транспортом, оборудованным полками-угольниками. - Хлеб и хлебные изделия перевозят специализированным транспортом, который оборудован полками-угольниками.

1. Хлеб и хлебные изделия перевозят специализированным транспортом, оборудованным полками-угольниками. 2. Стеллажи, ящики и полки должны закрываться дверками, имеющими отверстия для вентиляции. 3. При черствении хлеба вкус и аромат, свойственные хлебу, исчезают и появляется характерный привкус лежалого продукта. 4. При хранении хлеба вода, выделяемая крахмалом, частично удерживается белками. 5. Молоко, жиры, входящие в состав хлеба, замедляют его черствение.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Черствение хлеба начинается через 10-12 часов после выпечки, если его хранят при температуре 6-25 °С. 2. Плесневелый хлеб непригоден к употреблению в пищу и переработку, так как имеет неприятный запах и вкус и содержит ядовитые вещества. 3. Если хлеб медленно охлаждается и внутри мякиша

долго держится температура 35-50 °С, то споры картофельной болезни прорастают. 4. Картофельная болезнь выражается в том, что примерно через сутки после выпечки хлеба его мякиш приобретает запах гнилых фруктов, темнеет и становится липким на ощупь. 5. Для того чтобы предотвратить возникновение картофельной болезни, необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические условия.

Задание 12. Прочитайте текст «Хлеб и хлебные изделия» еще раз и ответьте на вопросы.

1. Чем является печеный хлеб?
2. От чего зависит пищевая ценность хлеба?
3. Из каких операций состоит производство хлеба?
4. Какие продукты являются основным сырьём в производстве хлеба?
5. На какие группы можно подразделить ассортимент хлеба и хлебных изделий?
6. Почему хлеб служит самостоятельным источником пищи?

Задание 13 . Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Хлеб и хлебные изделия».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Хлеб и хлебные изделия», используя назывной план и выражения.

1. Тема статьи. Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

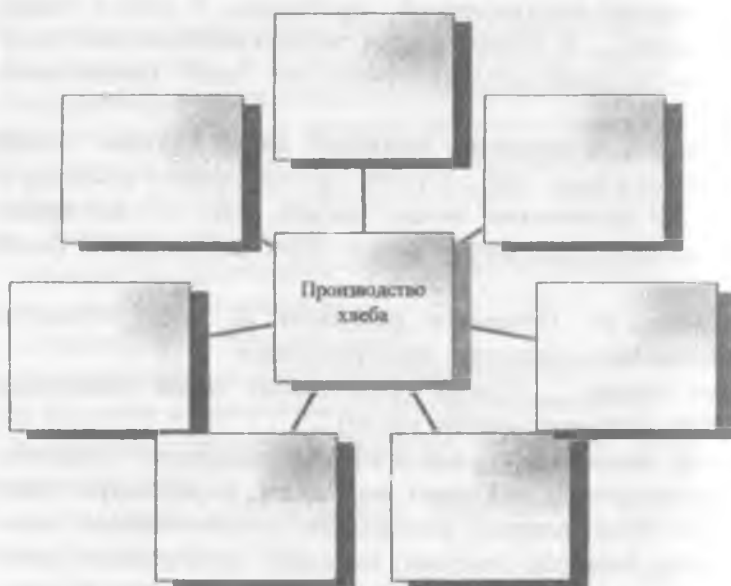
Задание 16. Напишите рецензию на текст «Хлеб и хлебные изделия», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Из каких процессов состоит производство хлеба. Запишите ответы в диаграмму.



Задание 18. Расскажите о пищевой ценности хлеба и хлебных изделий.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 2.

Задание 1. Прочитайте текст "Фрукты и овощи". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Фрукты и овощи

Свежие фрукты и овощи, а также продукты их переработки имеют важное значение в питании.

С древнейших времён фрукты и овощи применяют в пищу и используют как диетическое и лечебное средство. Фрукты и овощи сильно возбуждают деятельность пищеварительных желез и печени. При употреблении фруктов и овощей с мясом, яйцами, рыбой, творогом и другой белковой пищей почти вдвое увеличивается отделение желудочного сока, а сам белок лучше усваивается.

Пищевая ценность фруктов и овощей определяется в основном содержанием в них углеводов, органических кислот, азотистых и дубильных веществ. Исключительно важное значение в питании имеют овощи и фрукты как источник витаминов, таких, как С, Р и провитамин А. Вместе с фруктами и овощами организм человека получает основную массу солей щелочных металлов, которые играют важную роль в поддержании щелочно-кислотного равновесия в крови и тканях человека. Фрукты и овощи обладают многими лечебными свойствами: черника и груша оказывают закрепляющее, а слива послабляющее действие на кишечник; малина используется для лечения простудных заболеваний; в последнее время установлено, что фрукты и овощи способствуют защите организма от радиационного поражения, а сок капусты может использоваться для лечения язвенной болезни.

Химический состав фруктов и овощей разнообразен и зависит от их вида, сорта, зрелости, сроков уборки, способов хранения.

Вещества, входящие в состав овощей и фруктов, делятся на нерастворимые и растворимые в воде. К нерастворимым относятся клетчатка, гемицеллюлозы, протопектин, крахмал,

жиры, часть азотистых, минеральных веществ и некоторые другие.

Растворимыми соединениями являются сахара, органические кислоты, пектин, часть азотистых веществ, дубильные и красящие вещества, большинство витаминов, гликозиды.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

свежий, овощи, плоды, переработка, возбуждать, лечебный, усваиваться, защита, зрелость, зависеть

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

значение, деятельность, употреблять, исключительно, равновесие, способствовать, способ, относиться, обладать

Слова для справки: очень, помогать, использовать, иметь, метод, смысл, работа, устойчивость, принадлежать

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

свежий, древнейший, сильно, увеличиваться, разнообразный, растворимый, органический

Слова для справки: уменьшаться, неорганический, испорченный, однообразный, слабо, современный, нерастворимый

Задание 5. Образуйте существительные от данных глаголов:

применять, использовать, возбуждать, увеличиваться, усваиваться, определяться, получать, обладать, делиться, относиться

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

овощи, плоды, средство, пища, ценность, вещество, значение, свойство, состав, соединение.

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ИМЕЕТ ЧТО**

Образец:

свежие плоды и овощи	- важное значение в питании
----------------------	-----------------------------

Свежие плоды и овощи имеют важное значение в питании

1) корнеплоды редиса	а) очень короткий вегетационный период (20-50 дней)
----------------------	---

2) сельдерей

3) капуста поздних сортов

4) яблоки зимних сортов

5) алыча

б) три разновидности: корневой, салатный, листовой

в) крупные и плотные кочаны и хорошая сохраняемость

г) твердая, грубая консистенция

д) мелкие или средние плоды круглой или овальной формы

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. На какие группы делят плоды в зависимости от строения? (семечковые, косточковые, ягоды, субтропические и тропические, орехоплодные) 2. Какие плоды относятся к семечковым? (яблоки, груши, айва) 3. Какие плоды входят в группу косточковых? (сливы, вишни, черешни, абрикосы, персики) 4. На какие группы делят ягоды в зависимости от строения? (настоящие, ложные, сложные) 5. Какие плоды входят в группу субтропических и тропических плодов? (лимоны, апельсины, мандарины, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Свежие овощи и плоды имеют важное значение в питании. 2. С древнейших времен плоды и овощи применяют в пищу и используют как диетическое и лечебное средство. 3. Химический состав плодов и овощей разнообразен и зависит от их вида, сорта, зрелости, сроков уборки, способов хранения. 4. Пищевая ценность овощей и плодов определяется в основном содержанием в них углеводов, органических кислот, азотистых и дубильных веществ. 5. Вещества, входящие в состав овощей и плодов, делятся на нерастворимые и растворимые в воде.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Свежие плоды и овощи отличаются высоким содержанием воды, выполняющей в их жизни различные функции. - Свежие плоды и овощи отличаются высоким

содержанием воды, которая выполняет в их жизни различные функции.

1. Свежие плоды и овощи отличаются высоким содержанием воды, выполняющей в их жизни различные функции. 2. Среди веществ плодов и овощей до 90 % приходится на долю углеводов, являющихся основным источником энергии и строительным материалом растительной ткани. 3. Плоды и овощи, произрастающие на юге, содержат больше сахара. 4. Сахар, содержащийся в мякоти плодов и овощей, маскирует ощущение кислого вкуса. 5. Дубильные вещества — это сложные соединения, встречающиеся в плодах и овощах и отличающиеся терпким вкусом.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Свежие плоды и овощи отличаются высоким содержанием воды, которая в их жизни выполняет различные функции. 2. В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, овощи делят на две группы: вегетативные и плодовые. 3. Несмотря на то, что в плодах и овощах гликозиды содержатся в небольшом количестве, они придают им горьковатый привкус и специфический аромат. 4. Запах плодов и овощей зависит от наличия в них эфирных масел, в состав которых входят соединения различной природы — терпены, спирты, альдегиды, кетоны, фенолы, эфиры. 5. Вместе с овощами и плодами организм человека получает основную массу солей щелочных металлов, которые играют важную роль в поддержании щелочно-кислотного равновесия в крови тканях человека.

Задание 12. Прочитайте текст «Плоды и овощи» еще раз и ответьте на вопросы:

1. Какое значение имеют в питании свежие плоды и овощи?

2. Как используют плоды и овощи?

3. Чем определяется пищевая ценность плодов и овощей?

4. От чего зависит химический состав плодов и овощей?

5. На какие виды подразделяют вещества, входящие в состав овощей и плодов?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Плоды и овощи».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Плоды и овощи», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Плоды и овощи», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выделяет (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен,

возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Запишите в диаграмму названия растворимых и нерастворимых веществ, входящих в состав плодов и овощей.



Задание 18. Расскажите, какое значение имеют в питании плоды и овощи.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 3.

Задание 1. Прочитайте текст "Сахар, крахмал, мёд". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Сахар, крахмал, мёд

Сахар является основным видом сырья в кондитерской промышленности. Его используют в производстве карамели, конфет, шоколада, мармелада, пастилы, драже, печенья, пряников, тортов, пирожных и других видов кондитерских изделий.

В промышленности выпускают два основных вида сахара: сахар – песок и сахар – рафинад.

Сахар-песок представляет собой сыпучий сухой продукт, без комков, сладкого вкуса, состоящий из однородных кристаллов. Его подразделяют на два типа: торговый и для промышленной переработки.

Сахар-рафинад представляет собой дополнительно очищенный (рафинированный) сахар. Его выпускают трех видов: рафинированный сахар-песок, кусковый литой и прессованный и сахарная пудра.

Крахмал является полимером глюкозы. Крахмалом называют растительный полисахарид, получаемый из картофеля, кукурузы, пшеницы и риса.

Кукурузное и другое зерно предварительно замачивают и измельчают, картофель моют и измельчают. Крахмал вымывают из измельченной массы водой. При этом получают так называемое крахмальное молоко. Крахмал отделяют отстаиванием или центрифугированием, промывают и сушат.

Крахмал используют как рецептурный компонент мучных изделий и рахат-лукума, а также как формовочный материал в производстве конфет и драже.

Мёд представляет собой природный продукт сладкого вкуса, вырабатываемый пчелами из растительных соков медоносных растений.

Натуральный мёд является ценным, легко усвояемым и высококалорийным продуктом питания, содержащим физиологически полноценные минеральные вещества.

Химический состав мёда зависит от медоносных растений, с которых он собран. Цветочный мёд содержит сахара, декстрины, белковые, ароматические, красящие, дубильные и минеральные вещества, органические кислоты, пыльцу, воск, ферменты и витамины.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный, сахарная пудра, крахмал, отстаивание, центрифугирование, рецептурный, компонент, мёд, натуральный, медоносный, пыльца, воск

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

основной, рафинированный, предварительно, отстаивать, компонент, натуральный, содержать, использовать

Слова для справки: часть, применять, сначала, настоящий, главный, выстаивать, иметь, очищенный

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

однородный, сухой, отделять, сушить, природный, легко, ценный, высококалорийный, полноценный

Слова для справки: искусственный, трудный, низкокалорийный, неполноценный, неоднородный, дешёвый, увлажнять, соединять, влажный

Задание 5. Образуйте существительные от данных глаголов: использовать, выпускать, подразделять, называть, замачивать, измельчать, вымывать, получать, отделять, сушить, зависеть, содержать

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

вид, изделие, продукт, вкус, кристалл, сахар, пудра, полисахарид, зерно, молоко, компонент, материал, растение, мёд

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЧТО**

Образец:

сахар-песок

- сыпучий сухой продукт, состоящий из однородных кристаллов

Сахар-песок представляет собой сыпучий сухой продукт, состоящий из однородных кристаллов.

1) сахар-рафинад

2) крахмал

3) мёд

4) натуральный мёд

5) искусственный мёд

а) дополнительно очищенный сахар

б) растительный полисахарид, получаемый из картофеля, кукурузы, пшеницы и риса

в) природный продукт сладкого вкуса

г) сладкое сиропообразное вещество, получающееся в результате переработки пчелами нектара медоносных цветов

д) мёд, полученный путём инверсии сахарозы в производственных условиях

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

Какие вещества входят в состав крахмала? (амилоза и аминопектин) 2. Чем характеризуется амилоза? (линейная структура) 3. Чем обладают молекулы аминопектина? (ветвистая структура) 4. В какой воде амилоза и аминопектин не растворяются? (холодная вода) 5. В какой воде амилоза и аминопектин растворяются? (горячая вода)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Сахар, используют в производстве карамели, конфет, шоколада, мармелада, пастилы, драже, печенья, пряников и тортов. 2. Сахар-рафинад выпускают трех видов: рафинированный сахар-песок, кусковой литой и прессованный и сахарная пудра. 3. Крахмал отделяют отстаиванием и центрифугированием, промывают и сушат. 4. Крахмал используют как рецептурный компонент мучных изделий и рахат-лукума. 5. Цветочный мёд содержит сахара, декстрины, белковые, ароматические, красящие, дубильные и минеральные вещества, органические кислоты, пыльцу, воск, ферменты и витамины.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: Сахар-песок представляет собой сыпучий сухой продукт, без комков, сладкого вкуса, состоящий из однородных кристаллов. - Сахар-песок представляет собой сыпучий сухой продукт, без комков, сладкого вкуса, который состоит из однородных кристаллов.

1. Сахар-песок представляет собой сыпучий сухой продукт, без комков, сладкого вкуса, состоящий из однородных кристаллов. 2. Сахар-песок, предназначенный для размолва в сахарную пудру, должен иметь влажность не выше 0,14 %. 3. Крахмалом называют растительный полисахарид, получаемый из картофеля, кукурузы, пшеницы и риса. 4. Мёд представляет собой природный продукт сладкого вкуса, вырабатываемый пчёлами из растительных соков медоносных растений. 5. Натуральный мёд является ценным, легко усвояемым и высококалорийным продуктом питания, содержащим физиологически полноценные минеральные вещества.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Сахар-песок и сахар-рафинад следует хранить в складах, где относительная влажность воздуха должна быть не выше 70 %. 2. Крахмал очень гигроскопичен, поэтому его надо хранить при относительной влажности воздуха не выше 70 % и при температуре до 15 °С. 3. Химический состав мёда зависит от медоносных растений, с которых он собран. 4. Если возникает сомнение в натуральности меда, то в нём определяют наличие ферментов и пыльцы. 5. Мёд обладает гигроскопичностью, поэтому он должен храниться при температуре от 5 до 10 °С и относительной влажности воздуха 60-70 %.

Задание 12. Прочитайте текст «Сахар, крахмал, мед» еще раз и ответьте на вопросы:

1. Где используют сахар?
2. Какие виды сахара выпускают в промышленности?
3. Что называют крахмалом?
4. Где используют крахмал?
5. Что представляет собой мёд?
6. От чего зависит химический состав мёда?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Сахар, крахмал, мёд».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Сахар, крахмал, мёд», используя назывной план и выражения.

1. Тема статьи. Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы... анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?)

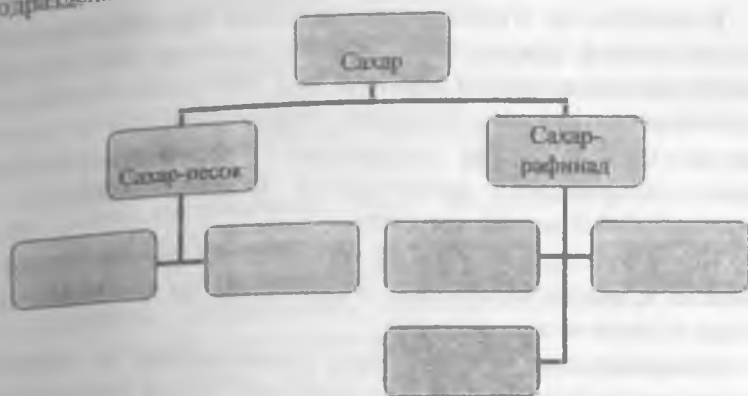
Задание 16. Напишите рецензию на текст «Сахар, крахмал, мёд», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение. С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Запишите в диаграмму, на какие типы подразделяют сахар-песок и сахар-рафинад.



Задание 18. Расскажите, где используют сахар, крахмал, мёд.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 4.

Задание 1. Прочитайте текст "Кондитерские изделия". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Кондитерские изделия

Кондитерские изделия – это пищевые продукты высокой калорийности и усвояемости, – имеют приятный вкус, тонкий аромат, привлекательный внешний вид. Эти свойства присущи кондитерским изделиям благодаря применению для их производства многих видов натурального высококачественного сырья. Калорийность кондитерских изделий колеблется в пределах 3,5–6,0 ккал/кг продукта.

Все кондитерские изделия легко усваиваются организмом человека и высококалорийны, а некоторые из них имеют лечебное и диетическое значение.

Кондитерские изделия очень разнообразны по составу, технологии изготовления и применяемому для их производства сырью.

Для приготовления кондитерских изделий применяется весьма разнообразное сырьё: сахар, мука, патока, орехи, различные семена, какао-бобы, кофе, плодово-ягодные полуфабрикаты, фрукты и ягоды, мёд, молоко и молочные консервы, жиры и масла, яйца и яичные полуфабрикаты, различные ароматизаторы, красители.

В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские изделия подразделяются на две большие группы: сахаристые и мучные.

Сахаристая группа изделий включает карамель, конфеты, шоколад и шоколадные изделия, драже, мармеладо-пастильные изделия, ирис, халву, восточные сладости.

Мучная группа изделий включает печенье, галеты, крекеры, сдобное печенье, пряники, вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты.

Ассортимент изделий весьма разнообразен и насчитывает 2550 наименований.

Химический состав большинства сырья, применяемого в кондитерской промышленности, сложен и многообразен.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

кондитерские изделия, калорийность, усвояемость, колебаться, диетический, технология изготовления, сырьё, патока, ароматизаторы, ассортимент, насчитывать, сахаристый, мучной, сдобный

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

привлекательный, присущий, различный, весьма, включать, колебаться, аромат, применение, наименование, приготовление

Слова для справки: изменяться, использование, изготовление, очень, аппетитный, запах, присоединять, название, характерный, разный

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

приятный, натуральный, высококачественный, легко, внешний, высокий, многообразный, сложный

Слова для справки: искусственный, простой, низкокачественный, внутренний, низкий, трудно, неприятный, однообразный

Задание 5. Образуйте существительные от данных глаголов:

колебаться, усваиваться, применяться, подразделяться, включать, насчитывать

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

изделие, продукты, калорийность, вкус, аромат, вид, сырьё, значение, ароматизаторы, группа, состав

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ЭТО ЧТО**.

Образец:

кондитерские
изделия

- *пищевые продукты высокой калорийности и усвояемости.*

Кондитерские изделия – это пищевые продукты высокой калорийности и усвояемости.

1) карамель

а) кондитерское изделие, полученное увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой.

2) мармелад

б) продукт, получаемый увариванием фруктово-ягодного пюре с сахаром.

3) конфеты

в) большая группа разнообразных

4) драже

5) шоколад

кондитерских изделий с высоким содержанием сахара.

г) кондитерские изделия округлой и овальной формы, с гладкой полированной блестящей поверхностью.

д) продукт переработки какао-бобов с сахаром.

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие операции включает схема приготовления всех видов мучных кондитерских изделий? (приготовление теста, формование, выпечка, охлаждение, отделка, упаковка) 2. Какие продукты входят в состав некоторых сортов сдобного печения? (молоко, изюм, миндаль, цукаты и ароматические вещества) 3. Какие продукты применяют при изготовлении некоторых сортов пряников? (патока, мёд, цукаты, фруктовые начинки) 4. Какими бывают пирожные и торты по типу теста? (бисквитные, песочные, заварные, слоеные) 5. Как хранят пирожные и торты? (температура до 5° С)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Кондитерские изделия – пищевые продукты высокой калорийности и усвояемости. 2. Кондитерские изделия имеют приятный вкус, тонкий аромат, привлекательный внешний вид. 3. В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские изделия подразделяются на две большие группы: сахаристые и мучные. 4. Сахаристая группа изделий включает карамель, конфеты, шоколад и шоколадные изделия, драже, мармеладо-пастильные изделия, ирис, халву, восточные сладости. 5. Мучная группа изделий включает печенье, галеты, крекеры, сдобное печенье, пряники, вафли, пирожные, торты, кексы и рулеты.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: Пастила представляют собой легкие мелкопористые изделия, изготовленные сбиванием яблочного пюре с сахаром и яичными белками, с последующим смешиванием с мармеладной массой. . - Пастила представляют собой легкие мелкопористые изделия, которые изготовлены сбиванием яблочного пюре с сахаром и яичными белками, с последующим смешиванием с мармеладной массой.

1. Пастила представляют собой легкие мелкопористые изделия, изготовленные сбиванием яблочного пюре с сахаром и яичными белками, с последующим смешиванием с мармеладной массой. 2. Резную пастилу выпускают в виде прямоугольных брусков, обсыпанных сахарной пудрой. 3. Отливную пастилу – зефир – получают в виде округлых изделий, склеенных из двух половинок, обсыпанных сахарной пудрой. 4. Пастила, глазированная шоколадом, должна быть покрыта ровным слоем глазури. 5. По содержанию влаги, сахара и кислот пастила должна соответствовать требованиям, установленным для каждого вида.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Карамель состоит из карамельной массы, которую изготавливают из сахара увариванием его с патокой или инвертным сахаром. 2. Ввиду того, что в состав карамельной массы входит инвертный сахар, открытые леденцовые изделия упаковывают во влагонепроницаемую тару. 3. В карамельном производстве обычно используют комбинированные сиропы, в состав которых входит не один вид сахара, а два или более. 4. Для того чтобы придать карамели привлекательный внешний вид, в карамельную массу вводят различные красители. 5. Для придания карамели аромата в карамельную массу вводят различные ароматизаторы, в качестве которых используют эссенции, ванилин и эфирные масла.

Задание 12. Прочитайте текст «Кондитерские изделия» еще раз и ответьте на вопросы

1. Какие продукты имеют приятный вкус, тонкий аромат и привлекательный внешний вид?

2. Какое значение имеют кондитерские изделия?

3. Какое сырьё применяется для приготовления кондитерских изделий?

4. На какие группы подразделяются кондитерские изделия?

5. Какие изделия включает сахаристая группа?

6. Какие изделия включает мучная группа?

7. Каков химический состав сырья применяемого в кондитерской промышленности?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Кондитерские изделия».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Кондитерские изделия», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Кондитерские изделия», пользуясь конструкциями:

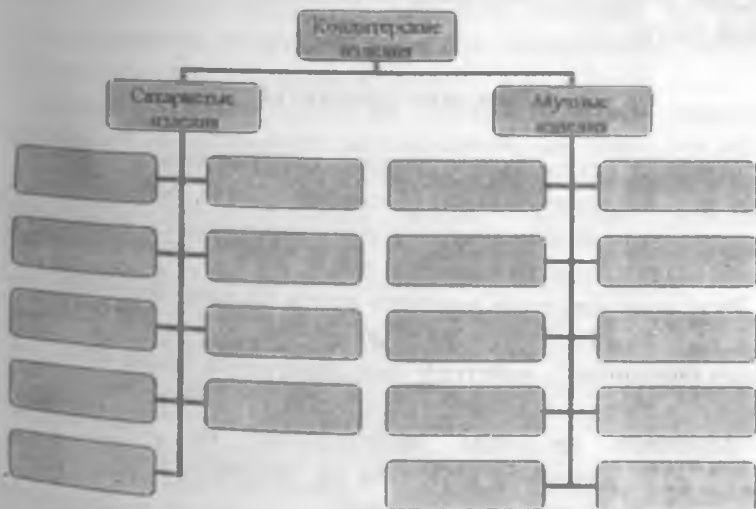
Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выд-

выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Какие кондитерские изделия включают сахаристая и мучная группа изделий.



Задание 18. Расскажите, какое сырьё применяется для приготовления кондитерских изделий.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 5.

Задание 1. Прочитайте текст "Вкусовые продукты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании человека состоит в том, что они содержат химические вещества, возбуждающие деятельность нервной системы и пищеварительных желез, а это способствует лучшему усвоению пищи.

Вкусовые вещества имеются почти во всех продуктах питания, но в значительных количествах они присутствуют в различных растениях и напитках; они образуются также при кулинарной обработке, например, мяса и рыбы (жаренье и варка).

Вкусовые продукты разнообразны по химическому составу и по характеру действия на организм человека. Они бывают общего и местного действия.

Вкусовые продукты общего действия – это чай, кофе, табак, алкогольные напитки. Содержащиеся в этих продуктах алкалоиды (кофеин и никотин) и этиловый спирт возбуждающе действуют на центральную нервную систему, оказывая влияние на весь организм.

Чай вырабатывают из молодых верхушечных побегов вечнозеленого чайного растения.

Кофе – это семена плодов кофейного вечнозеленого дерева или крупных кустарников, произрастающих почти во всех тропических странах.

Алкогольными называются напитки, которые содержат этиловый спирт. К ним относятся спирт, водка, ликеро-водочные изделия, коньяк, ром, виски, виноградные и плодово-ягодные вина.

Вкусовые продукты местного действия содержат эфирные масла, гликозиды и другие вещества, улучшающие аромат и вкус пищи. К ним относятся пряности (лавровый лист, перец, гвоздика, ваниль), готовые приправы (горчица, хрен), пищевые кислоты (уксусная, лимонная, винная), поваренная соль, которая не только улучшает вкус пищи, но и является её необходимой составной частью.

В отдельную подгруппу выделяют напитки, не содержащие алкоголя: фруктовые напитки, минеральные воды и воду, насыщенную углекислым газом.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

вкусовые продукты, возбуждающий, усвоение, значительный, кулинарная обработка, общий, местный, действие, пряности, приправа, вкус, напитки

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

значение, способствовать, значительный, вырабатывать, влияние, необходимый, выделять, насыщенный

Слова для справки: *изготавливать, отделять, воздействие, важность, помогать, наполненный, большой, нужный*

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

лучший, присутствовать, крупный, общий, улучшать, отдельный, разнообразный

Слова для справки: отсутствовать, мелкий, однообразный, худший, совместный, единый, ухудшать

Задание 5. Образуйте существительные от данных глаголов:

состоять, содержать, присутствовать, образоваться, вырабатывать, называться, действовать, улучшать, выделять

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

продукты, вещества, усвоение, количество, обработка, действие, растение, напитки, кислота, вода

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **К ЧЕМУ ОТНОСИТСЯ ЧТО**.

Образец: вкусовые продукты общего действия

- чай, кофе, табак, алкогольные напитки

Кондитерские изделия – это пищевые продукты высокой калорийности и усвояемости.

1) вкусовые продукты местного действия

а) пряности, готовые приправы, пищевые кислоты, поваренная соль

2) готовые приправы

б) горчица и хрен

3) напитки

в) минеральные воды и плодово-ягодные напитки

4) пряности

г) лавровый лист, перец, гвоздика, ваниль

5) пищевые кислоты

д) уксусная, лимонная, винная

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Как различаются виды кофе? (цвет, форма, размер семян, вкус и экстрактивность) 2. На какие группы делят кофе в зависимости от места произрастания? (американский, азиатский, африканский) 3. Как оценивают качество кофе? (внешний вид, вкус, аромат) 4. Из какого кофе вырабатывают

растворимый кофе? (жареный кофе) 5. С чем употребляют кофе? (молоко и сахар)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Вкусовые продукты разнообразны по химическому составу и по характеру действия на организм человека. 2. Вкусовые продукты бывают общего и местного действия. 3. Вкусовые продукты общего действия – это чай, кофе, табак, алкогольные напитки. 4. Вкусовые продукты местного действия содержат эфирные масла, гликозиды и другие вещества, улучшающие аромат и вкус пищи. 5. В отдельную подгруппу выделяют напитки, не содержащие алкоголя: фруктовые напитки, минеральные воды и воду, насыщенную углекислым газом.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: Пряностями называются высушенные части различных растений, содержащих эфирные масла, алкалоиды и гликозиды. Пряностями называются высушенные части различных растений, которые содержат эфирные масла, алкалоиды и гликозиды.

1. Пряностями называются высушенные части различных растений, содержащих эфирные масла, алкалоиды и гликозиды. 2. Для консервирования овощей применяют смесь, состоящую из черного, красного и душистого перца, лаврового листа, гвоздики, бадьяна и соли. 3. Лавровый лист представляет собой высушенные листья вечнозеленого дерева благородного лавра, растущего в Закавказье и Крыму. 4. Гвоздика – это высушенные нераспустившиеся цветочные почки гвоздичного дерева, произрастающего в тропических странах. 5. Ваниль – плоды вьющегося тропического растения, содержащие от 1,5 до 3 % свободного ванилина – вещества с сильным приятным ароматом.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Значение вкусовых продуктов в питании человека состоит в том, что они содержат химические вещества, возбуждающие деятельность нервной системы и пищеварительных желёз. 2. К приправам относятся вкусовые продукты, которые используются для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи. 3. Черный перец имеет горький жгучий вкус и аромат, которые обусловлены входящими в его состав эфирным маслом и пиперином. 4. Красный перец молотый получают из красного стручкового перца острых сортов, которые высушивают и измельчают в порошок. 5. Сухую горчицу готовят из жмыхов, которые получают после отжатия масла из семян горчицы.

Задание 12. Прочитайте текст «Вкусовые продукты» еще раз и ответьте на вопросы

1. В чем состоит значение вкусовых продуктов?
2. В каких продуктах имеются вкусовые вещества?
3. Какими бывают вкусовые продукты?
4. Какие продукты относятся к вкусовым продуктам общего действия?
5. Какие вещества содержат вкусовые продукты местного действия?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Вкусовые продукты».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Вкусовые продукты», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Вкусовые продукты», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Запишите в диаграмму названия вкусовых продуктов общего и местного действия.



Задание 18. Расскажите о значении вкусовых продуктов в питании человека.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 6.

Задание 1. Прочитайте текст "Молоко и молочные продукты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Молоко и молочные продукты

Молоко представляет собой биологическую жидкость сложного химического состава, который не является постоянным.

Молоко содержит все необходимые пищевые вещества — белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, биологически активные вещества, которые удачно сбалансированы между собой. Состав молока зависит от таких факторов, как возраст и порода коров, лактационный период, рацион кормления, условия содержания.

Коровье молоко в зависимости от термической обработки поступает в продажу сырым, пастеризованным и стерилизованным.

Сырым называют молоко не прошедшее какой-либо обработки, изменяющей его первоначальный химический состав и свойства, за исключением механической очистки от загрязнения и охлаждения до 8 °С.

Пастеризованным называют молоко, подвергнутое, кроме механической очистки, нагреванию в специальных аппаратах для уничтожения болезнетворных микроорганизмов, а затем немедленному охлаждению до 6 °С.

Стерилизованное молоко получают путём моментального нагревания до 150 °С очищенным острым паром распыленного молока, после чего температуру снижают, молоко расфасовывают в тетра-паки. Такое молоко содержит не менее 3,5 % жира, имеет кислотность не выше 18 °Т.

В результате сепарирования цельного коровьего молока получают обезжиренное молоко и сливки.

Сливки — жирная часть молока, содержащая 10, 20 и 35 % молочного жира, 3 % белков, 3,5 % лактозы, 0,7-0,8 % минеральных веществ.

Используют сливки при выработке сметаны, масла, мороженого, кулинарных изделий, а также для непосредственного употребления.

Кисломолочные продукты, к которым относят сметану, творог, простоквашу, ацидофильные продукты, кефир, кумыс,

сыры получают сквашиванием молока или сливок. Эти продукты отличаются высокой питательностью, лёгкой усвояемостью, обладают хорошим вкусом.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

молоко, молочные продукты, жидкость, сбалансированный, лактационный период, рацион, сырой, подвергнутый, расфасовывать, кислотность, сепарирование, цельное молоко, кисломолочные продукты, сквашивание

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

постоянный, удачно, первоначальный, немедленный, моментальный, непосредственный, использовать, обладать

Слова для справки: быстрый, отличаться, прямой, исходный, незамедлительный, неизменный, успешно, применять

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

сложный, загрязнение, сырой, нагревание, снижать, обезжиренный, хороший

Слова для справки: повышать, плохой, простой, жирный, охлаждение, кипяченный, очистка

Задание 5. Образуйте глаголы от данных существительных:

кормление, содержание, загрязнение, охлаждение, нагревание, сепарирование, употребление, сквашивание

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

продукты, жидкость, молоко, обработка, очистка, жир, употребление, питательность, усвояемость, вкус

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧЕМ НАЗЫВАЮТ ЧТО**.

Образец: сырой	- молоко, не прошедшее какой-либо обработки
----------------	---

Сырым называют молоко, не прошедшее какой-либо обработки.

- | | |
|-----------------------|--|
| 1) пастеризованный | а) молоко, подвергнутое нагреванию в специальных аппаратах для уничтожения болезнетворных микроорганизмов. |
| 2) топлённый | б) молоко с содержанием жира 6 %, подвергнутое пастеризации. |
| 3) витаминизированный | в) пастеризованное цельное или нежирное молоко, содержащее витамин С. |
| 4) стерилизованный | г) молоко, полученное путем моментального нагревания до 150 °С. |
| 5) ионитный | д) молоко, полученное путём обработки свежего высококачественного молока катионитом. |

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Из чего готовят сметану? (пастеризованные сливки) 2. Какая бывает сметана? (диетическая и любительская) 3. Из чего готовят диетическую сметану 10 % жирности? (пастеризованные, гомогенизированные сливки) 4. Как получают любительскую сметану 40 % жирности? (смешивание пастеризованных высокожирных сливок и молочно-белковой основы) 5. Какой должна быть сметана? (однородная, от белого до бледно-желтого цвета)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Молоко содержит все необходимые пищевые вещества — белки, жиры, углеводы, минеральные вещества. 2. Состав молока зависит от таких факторов, как возраст и порода коров, лактационный период, рацион кормления, условия содержания. 3. Коровье молоко в зависимости от термической обработки поступает в продажу сырым, пастеризованным и стерилизованным. 4. В результате сепарирования цельного коровьего молока получают обезжиренное молоко и сливки. 5. Используют сливки при выработке сметаны, масла, мороженого, кулинарных изделий.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом **который**.

Образец: *Сырым называют молоко, не прошедшее какой-либо обработки, изменяющей его первоначальный химический состав и свойства.* - Сырым называют молоко, не прошедшее какой-либо обработки, **которая** изменяет его первоначальный химический состав и свойства.

1. Сырым называют молоко, не прошедшее какой-либо обработки, изменяющей его первоначальный химический состав и свойства. 2. При нагревании молока до 40 – 50 °С на его поверхности образуется тонкая пленка, состоящая из казеина, жира и других составных частей молока. 3. Топленое молоко имеет интенсивно коричневый оттенок, ярко выраженные вкус и аромат, обусловленные образованием меланоидинов. 4. Сливки – жирная часть молока, содержащая 10, 20 и 35 % молочного жира, 3 % белков, 3,5 % лактозы, 0,7 – 0,8 % минеральных веществ. 5. Из сливок, пастеризованных при высокой температуре, получается сметана с лучшей консистенцией.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Молоко представляет собой биологическую жидкость, сложного химического состава, который не является постоянным. 2. Если молоко хранить при комнатной температуре, то в нём быстро развиваются молочнокислые бактерии, вызывающие его прокисание. 3. Пастеризация – наиболее распространенный способ тепловой обработки молока, при котором уничтожаются все вегетативные клетки вредных для человека микроорганизмов. 4. Кисломолочные продукты, к которым относят сметану, творог, простоквашу, ацидофильные продукты, кефир, кумыс, сыры, получают сквашиванием молока или сливок. 5. Для приготовления кисломолочных продуктов используют молочнокислые бактерии, которые бывают в форме шариков или в виде палочек.

Задание 12. Прочитайте текст «Молоко и молочные продукты» еще раз и ответьте на вопросы

1. Что представляет собой молоко?
2. Какие вещества содержит молоко?
3. В каком виде поступает в продажу коровье молоко?
4. Какое молоко называют сырым?
5. Какое молоко называют пастеризованным?
6. Каким путем получают стерилизованное молоко?
7. Как получают сливки?
8. Где используют сливки?
9. Чем отличаются кисломолочные продукты?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Молоко и молочные продукты».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Молоко и молочные продукты», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого: также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Молоко и молочные продукты», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что...Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Каким поступает в продажу молоко? Запишите ответы в диаграмму.

Задание 18. Расскажите, какие необходимые вещества содержат молоко и молочные продукты.



Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 7.

Задание 1. Прочитайте текст "Яйца и яйцепродукты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Яйца и яйцепродукты

Яйцо представляет собой крупную яйцеклетку, которая содержит питательные вещества, необходимые для развития зародыша. Яйцо состоит из трех основных частей: белка – 58 %, желтка – 31 %, скорлупы – 11 %. Белок яйца содержит большое количество воды, а сухое вещество его почти полностью состоит из белковых веществ. В белок входят в незначительных количествах глюкоза, соли и ферменты. Если белок нагреть до 58 – 65 °С, он свертывается.

Желток яйца содержит большое количество жира и значительное количество белковых веществ. Кроме того, в состав желтка входят фосфатиды (лецитин) и в небольших количествах глюкоза, соли, красящие вещества, витамины и ферменты.

Яйцо имеет эллипсоидально-вытянутую форму. Цвет скорлупы от белого до темно-коричневого. Масса яиц зависит от вида, породы, возраста птицы, условий её кормления, а также содержания и колеблется от 40 до 60 г.

Яйца и яйцепродукты широко применяются в кондитерском производстве. Используют как натуральные яйца, так и различные яйцепродукты – меланж, яичный порошок, яичный белок, яичный желток. Особенно велико применение яиц и яйцепродуктов в производстве мучных кондитерских изделий. Наряду с повышением питательных и вкусовых достоинств введение яиц придает изделиям, особенно таким, как различные виды печенья и вафель, пористость, хрупкость, рассыпчатость. Желток яйца содержит лецитин, являющийся эмульгатором. Благодаря этому структура теста и изделий из него значительно улучшаются. Яичный белок является хорошим пенообразователем, поэтому его широко применяют в производстве пастилы и зефира, сбивных конфет, безе и других изделий и полуфабрикатов.

Яйца в зависимости от сроков хранения, качества и массы подразделяются на диетические и столовые. К диетическим относят яйца массой 44 г и более в течение 7 суток после

снесения. К столовым относят яйца массой 43 г и яйца массой 44 г и более по истечении 7 суток после снесения.

Яйца следует хранить при температуре от минус 1 до минус 2 °С при относительной влажности воздуха 85 – 88 %. Яйца упаковывают в ящики или в специальные картонные короба.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

яйца, яйцепродукты, зародыш, белок, желток, скорлупа, соль, свертываться, жир, эмульгатор, пенообразователь, диетический, столовый

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

натуральный, введение, придать, пористый, структура, улучшаться, упаковывать, специальный

Слова для справки: строение, укладывать, особый, губчатый, присоединение, прибавить, настоящий, совершенствоваться

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

крупный, нагреть, незначительный, повышение, подразделяться, хороший

Слова для справки: значительный, мелкий, плохой, объединяться, охладить, понижение

Задание 5. Образуйте существительные от данных глаголов:

содержать, состоять, свертываться, применяться, использовать, придать, улучшаться, подразделяться, относить, хранить.

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

яйцеклетка, часть, форма, цвет, производство, яйцо, изделие, достоинство, пенообразователь, влажность, короб

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО СОДЕРЖИТ ЧТО**

Образец: белок
яйца

| - большое количество воды

Белок яйца содержит большое количество воды.

- | | |
|-------------------|---|
| 1) желток яйца | а) большое количество жира. |
| 2) желток яйца | б) лецитин, являющийся эмульгатором. |
| 3) яичный порошок | в) 44 % белков, 1,8 % углеводов, 42,2 % жиров, 8,5 % воды, 3,5 минеральных веществ. |
| 4) сухой белок | г) 74 % белков. |
| 5) сухой желток | д) 54 % жира, 36 % белка. |

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие продукты относят к яичным мороженым продуктам? (яичный меланж, желток и белок) 2. Что представляет собой яичный меланж? (замороженная смесь яичных белков и желтков) 3. Какую температуру должен иметь яичный меланж? (температура не выше -6°C) 4. Какой цвет имеет яичный меланж в замороженном виде? (оранжевый цвет) 5. Как следует размораживать яичный меланж? (непосредственно перед тепловой обработкой)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Яйцо состоит из трёх основных частей: белка – 58 %, желтка – 31 % и скорлупы – 11 %. 2. В белок входят в незначительных количествах глюкоза, соли и ферменты. 3. В состав желтка входят фосфатиды (лецитин) и в небольших количествах глюкоза, соли, красящие вещества, витамины и ферменты. 4. Масса яиц зависит от вида, породы, возраста птицы, условий её кормления. 5. Яйца в зависимости от срока хранения, качества и массы подразделяются на диетические и столовые.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: Диетическими называют яйца, поступающие для употребления не позднее 7 суток после снесения.

Диетическими называют яйца, которые поступают для употребления не позднее 7 суток после снесения.

1. Диетическими называют яйца, поступающие для употребления не позднее 7 суток после снесения. 2. Свежими являются яйца, хранившиеся не более 30 суток после снесения. 3. Яичный желток мороженный представляет собой отделенный от скорлупы и белка желток, профильтрованный, перемешанный и замороженный в специальной таре. 4. Желток яйца содержит лецитин, являющийся эмульгатором. 5. Яичный белок мороженный представляет собой освобожденный от скорлупы и желтка белок, профильтрованный, перемешанный и замороженный в специальной таре.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Яйцо представляет собой крупную яйцеклетку, которая содержит питательные вещества, необходимые для развития зародыша. 2. Скорлупа пронизана мельчайшими порами, через которые проникают воздух и микроорганизмы. 3. Белок – тягучая, прозрачная масса, которая состоит из наружного жидкого и внутреннего плотного слоев. 4. Если белок нагреть до 58 – 65 °С, он свертывается. 5. Желток покрыт оболочкой, в верхней части его расположен зародыш, который в свежем яйце слабо заметен.

Задание 12. Прочитайте текст «Яйца и яйцепродукты» еще раз и ответьте на вопросы.

1. Из каких частей состоит яйцо?
2. Какие вещества входят в состав желтка?
3. От чего зависит масса яиц?
4. Где применяются яйца?
5. На какие виды подразделяются яйца?
6. Как следует хранить яйца?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Яйца и яйцепродукты».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Яйца и яйцепродукты», используя назывной план и выражения.

1. Тема статьи. Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Яйца и яйцепродукты», пользуясь конструкциями:

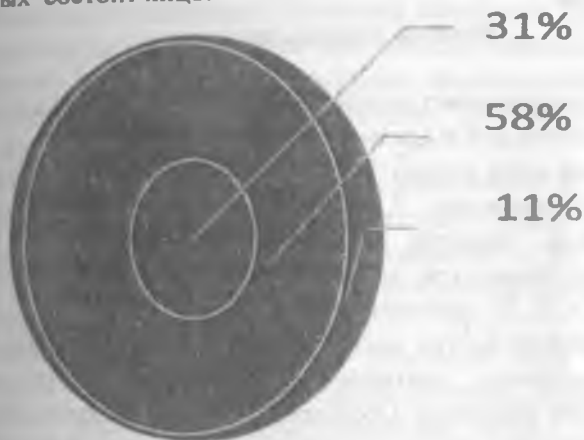
Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует.

обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что...Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Запишите в диаграмму названия частей, из которых состоит яйцо.



Задание 18. Расскажите о применении яиц и яйцепродуктов в кондитерском производстве.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 8.

Задание 1. Прочитайте текст "Мясо и мясные продукты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Мясо и мясные продукты

Мясо представляет собой совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной тканей.

В состав мяса входят 16 – 21 % белков, 0,5 – 37 % жиров, 0,4 – 0,8 % углеводов, 2,5 – 3 % азотистых и безазотистых экстрактивных веществ, 52 – 78 % воды, 0,7 – 1,3 % минеральных элементов, липоиды, ферменты, витамины В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, А, С, D, пантотеновая кислота.

Химический состав мяса зависит от вида, породы скота, его пола, возраста, упитанности, морфологического состава мяса и других факторов. Особенно большое влияние на химический состав мяса оказывает упитанность, так как такое мясо более сочное и лучшего вкуса. Качество мяса определяется его морфологическим и химическим составом, правильностью технологической обработки туш и свежестью.

Степень свежести мяса определяют органолептически, а также путём химического, физического и бактериологического исследований.

Органолептически качество мяса определяют по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию подкожного жира и костного мозга.

Наиболее объективными и надежными являются химические методы исследования свежести мяса, которые поз-

воляют определить содержание летучих жирных кислот и аминокислотного азота.

Из физических методов исследования свежести мяса наиболее перспективным является люминесцентный анализ. Сущность люминесцентного анализа заключается в том, что под действием ультрафиолетовых лучей мясо и водный экстракт из него люминесцируют, причем интенсивность и окраска свечения зависят от степени свежести мяса и его вида.

Бактериоскопический анализ (определение количества бактерий на срезах) позволяет судить о степени свежести мяса, так как свежее мясо во внутренних слоях обычно стерильно.

Мясные продукты – это мясные полуфабрикаты, предварительно подготовленные к тепловой обработке. По виду мясные полуфабрикаты делят на говяжьи, бараньи, телячьи, а по способу обработки на натуральные, крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, панированные, рубленые, пельмени, мясной фарш.

Общий срок хранения, транспортирования и реализации мясных полуфабрикатов при температуре не выше 6°C , в часах не более: крупнокусковых – 48, порционных – 36, панированных – 24, мелкокусковых – 18. Срок хранения пельменей при температуре ниже 0°C – 72, а при 5°C – 24 ч.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

мясо, мясные продукты, мышечная ткань, упитанность, свежесть, бульон, срез, стерильно, туша, морфологический состав, мясной фарш

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

упитанность, надежный, предварительно, влияние, определить, правильность, позволять

Слова для справки: сначала, точность, воздействие, толщина, давать, достоверный, найти

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

сочный, правильность, объективный, внутренний, делить, крупнокусковой

Слова для справки: внешний, сухой, мелкокусковой, субъективный, соединить, неправильность

исследования свежести мяса, которые позволяют определить содержание летучих жирных кислот и аминокислотного азота.

4. Сущность люминесцентного анализа заключается в том, что под действием ультрафиолетовых лучей мясо и водный экстракт из него люминесцируют. 5. Бактериоскопический анализ позволяет судить о степени свежести мяса, так как свежее мясо во внутренних слоях обычно стерильно.

Задание 12. Прочитайте текст «Мясо и мясные продукты» еще раз и ответьте на вопросы.

1. Что представляет собой мясо?
2. Какие вещества входят в состав мяса?
3. От чего зависит химический состав мяса?
4. Как определяют степень свежести мяса?
5. Как определяют качество мяса?
6. Какие методы являются наиболее объективными и надежными?
7. В чем заключается сущность люминесцентного анализа?
8. О чем позволяет судить бактериоскопический анализ?
9. На какие виды делят мясные полуфабрикаты?
10. Как хранят мясо и мясные продукты?

Задание 13 . Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Мясо и мясные продукты».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Мясо и мясные продукты», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. Решение поставленной проблемы. В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. Вывод, к которому приходит автор статьи. Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Мясо и мясные продукты», пользуясь конструкциями:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения... ; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ... ; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Запишите в диаграмму названия веществ, которые входят в состав мяса.



Задание 18. Расскажите, какие вещества входят в химический состав мяса.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 9.

Задание 1. Прочитайте текст "Рыба и рыбные продукты". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Рыба и рыбные продукты

Продукты питания из рыбы занимают значительный удельный вес в пищевом балансе страны.

С каждым годом увеличивается производство и реализация живой, охлажденной, копченой и вяленой рыбы, рыбного филе и полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов.

Химический состав мяса рыбы характеризуется содержанием воды, жира, азотистых и минеральных веществ, углеводов и витаминов. Химический состав рыбы не является постоянным. Он существенно зависит не только от её вида и физиологического состояния, но и от возраста, пола, места обитания, времени лова и других условий окружающей среды. Вследствие относительно постоянного и высокого содержания в рыбе азотистых веществ, представленных в основном белками, она является белковым продуктом питания.

Наряду с белками мясо рыбы содержит в определенном количестве и небелковые азотистые вещества, относящиеся к различным группам органических соединений. Они легко извлекаются из мяса рыбы водой и потому называются экстрактивными. Значение их состоит в том, что некоторые из них обуславливают специфические вкус и запах мяса рыбы, оказывают влияние на образование пищеварительных соков в организме человека, возбуждая аппетит и способствуя лучшему усвоению пищи.

В общественном питании живая и охлажденная рыба, а также мороженые рыбные товары являются сырьём для приготовления разнообразных кулинарных изделий. Для сохранения питательных свойств рыбы необходимо применять такую кулинарную обработку, при которой белок не обезвоживается, а мясо не становится жестким или излишне плотным. Рыбу богатую белком, предпочтительнее отваривать, так как при этом значительно улучшается её вкус и лучше сохраняются питательные вещества. В жареном виде эта рыба менее сочная, чрезмерно плотная и жесткая. Жирные рыбы лучше жарить. Рыбы с малым содержанием жира значительно вкуснее, более

сочны и нежны, если их готовить в кляре, который предохраняет рыбу от чрезмерного высыхания. Некоторые морские рыбы со специфическим запахом целесообразно подвергать кулинарной обработке с ароматическими кореньями и специями.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

рыба, рыбные продукты, реализация, филе, полуфабрикаты, консервы, лов, экстрактивные вещества, обезвоживаться, жарить, кляр, высыхание

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

значительный, характеризоваться, специфический, излишне, предохранять, целесообразно, извлекаться, обуславливать

Слова для справки: спасать, разумно, своеобразный, вызывать, большой, слишком, выниматься, обладать

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

постоянный, лучший, жесткий, чрезмерно, улучшаться, сохраняться

Слова для справки: худший, временный, портиться, мягкий, ухудшаться, недостаточно

Задание 5. Образуйте существительные от данных глаголов:

увеличиваться, содержать, извлекаться, называться, оказывать, применять, обезвоживаться, отваривать, жарить, предохранять

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

продукты, рыба, консервы, состав, вещество, изделие, обработка, свойство, специи

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ЧЕМ**

(Образец: химический состав мяса рыбы

- содержание воды, жира, азотистых и минеральных веществ, углеводов и витаминов

Химический состав мяса рыбы характеризуется содержанием воды, жира, азотистых и минеральных веществ, углеводов и витаминов.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) жир рыбы | а) высокая пищевая ценность. |
| 2) минеральный состав рыбы | б) исключительное разнообразие. |
| 3) качество живой рыбы | в) её общее состояние, упитанность и размеры. |
| 4) атлантические сельди | г) крупные размеры, высокая жирность, приятный вкус и специфический аромат. |
| 5) красная икра | д) лучшие вкусовые свойства. |

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. На сколько групп подразделяют рыб по месту обитания и образу жизни? (четыре группы). 2. Где живут и размножаются морские рыбы? (морская вода) 3. Где постоянно живут и размножаются пресноводные рыбы? (пресная вода) 4. Где обычно обитают полупроходные рыбы? (опресненные участки морей) 5. Где живут проходные рыбы? (моря)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Химический состав мяса рыбы характеризуется содержанием воды, жира, азотистых и минеральных веществ, углеводов и витаминов. 2. Химический состав рыбы существенно зависит не только от её вида, физиологического состояния, но и от возраста, пола, места обитания, времени лова и других условий окружающей среды. 3. Больше всего в мясе рыбы фосфора, кальция, калия, натрия, магния, серы, хлора. 4. Качество живой рыбы характеризуется её общим состоянием, упитанностью и размерами. 5. Пища, приготовленная из живой рыбы, отличается высоким качеством, имеет особый тонкий аромат и вкус.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: Пищевая и вкусовая ценность рыбы зависит от степени развития жировой ткани, представляющей собой рыхлую соединительную ткань. - Пищевая и вкусовая ценность рыбы зависит от степени развития жировой ткани, которая представляет собой рыхлую соединительную ткань.

1. Пищевая и вкусовая ценность рыбы зависит от степени развития жировой ткани, представляющей собой рыхлую соединительную ткань. 2. Вследствие относительно постоянного и высокого содержания в рыбе азотистых веществ, представленных в основном белками, она является белковым продуктом питания. 3. Наряду с белками мясо рыбы содержит в определенном количестве и небелковые азотистые вещества, относящиеся к различным группам органических соединений. 4. Благодаря содержанию значительного количества азотистых экстрактивных веществ, возбуждающих желудочную секрецию, рыбные бульоны рекомендуются в лечебном питании. 5. Морские рыбы, содержащие много микроэлементов, являются ценной пищей при некоторых заболеваниях.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Для сохранения питательных свойств рыбы необходимо применять такую кулинарную обработку, при которой белок не обезвоживается, а мясо не становится жестким или излишне плотным. 2. Рыбу, богатую белком предпочтительнее отваривать, так как при этом значительно улучшается её вкус и лучше сохраняются питательные вещества. 3. Рыбы с малым содержанием жира значительно вкуснее, более сочны и нежны, если их готовить в кляре, который предохраняет рыбу от чрезмерного высыхания. 4. Многие ученые отмечают наличие в рыбе витаминов, что позволяет относить её к витаминозным продуктам. 5. Особенно высокой витаминной активностью отличается медицинский рыбий жир, который является концентратом витаминов группы А и D.

Задание 12. Прочитайте текст «Рыба и рыбные продукты» еще раз и ответьте на вопросы.

1. Почему с каждым годом увеличивается производство и реализация рыбы и рыбных продуктов?

2. Чем характеризуется химический состав рыбы?

3. Какие вещества содержит мясо рыбы наряду с белками?

4. Какую обработку необходимо применять для сохранения питательных свойств рыбы?

Задание 13. Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Рыба и рыбные продукты».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Рыба и рыбные продукты», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Рыба и рыбные продукты», пользуясь конструкциями:

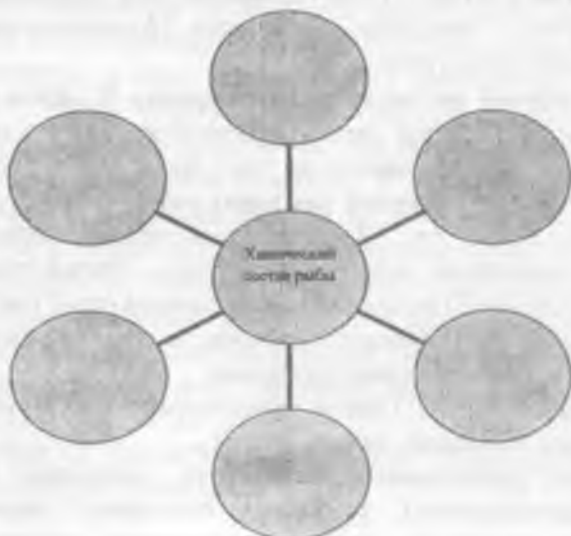
Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...;

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение,

останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с ; вызывают возражения (сомнения), не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Чем характеризуется химический состав мяса рыбы? Ответы запишите в диаграмму.



Задание 18. Расскажите о значении рыбы и рыбных продуктов в питании человека.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

Самостоятельная работа № 10.

Задание 1. Прочитайте текст "Пищевые жиры". Разделите текст на смысловые части. Выделите главную мысль каждой части.

Пищевые жиры

Жиры являются основным источником тепловой энергии, необходимой для жизнедеятельности организма человека. Физиологическая норма потребления жиров в сутки около 100 г или 35 кг в год, из них $\frac{2}{3}$ составляют животные и $\frac{1}{3}$ - растительные. При недостатке жиров снижается сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям и действию холода. В организме человека жир расщепляется и эмульгируется при содействии желчи. Жиры нерастворимы в воде, хорошо растворимы в органических растворителях и плохо растворимы в спирте.

С помощью жиров проводится один из важнейших кулинарных процессов – жарка. Жиры улучшают вкус и питательность пищи, они применяются для улучшения внешнего вида и запаха блюд благодаря способности растворять некоторые красящие и ароматические вещества овощей. При подборе жиров для приготовления блюд учитывают усвояемость их организмом, что особенно важно в детском и диетическом питании, а также вкусовое соответствие жира кулинарному изданию. Кроме того, учитывают температуру дымообразования жира, превышение которой обуславливает его разложение и приобретение продуктом неприятного привкуса горечи, а также температуру плавления жира. Тугоплавкие жиры используют в блюдах, которые подаются только горячими, потому что холодным блюдам тугоплавкий жир придаёт неприятный привкус.

Для заправки винегретов, салатов и сельди применяют жиры, имеющие жидкую консистенцию при комнатной температуре.

Жиры, имеющие жидкую консистенцию, называют маслами.

Говядину обжаривают на говяжьем жире, а баранину – на бараньем. Недостаточно жирную домашнюю птицу обжаривают на топленом масле. При обжаривании рыбы используют кулинарные жиры и растительные масла.

При изготовлении хлебных и булочных изделий применяют маргарин, кулинарные жиры, а при изготовлении кремов – столовый и сливочный маргарин.

Пищевые жиры следует хранить в складах или холодильниках при температуре от -10°C до $+15^{\circ}\text{C}$ при относительной влажности воздуха не выше 80 %. Срок хранения жира зависит от температуры хранения, а также от вида жира.

Задание 2. Переведите на узбекский язык следующие термины и терминологические словосочетания. Запишите их.

жир, источник, тепловая энергия, расщепляться, эмульгироваться, жарка, растворять, учитывать, превышение, плавление, тугоплавкий, консистенция

Задание 3. Подберите синонимы к данным словам:

норма, недостаток, улучшать, подбор, обуславливать, разложение, приобретение, применять, изготовление, хранить

Слова для справки: гниение, использовать, оберегать, вызывать, набор, нехватка, производство, совершенствовать, величина, получение

Задание 4. Подберите антонимы к словам:

недостаток, снижаться, улучшение, внешний, важно, горячий, неприятный, жидкий, недостаточно.

Слова для справки: ухудшение, густой, холодный, достаточно, достаток, приятный, неважно, внутренний, повышаться

Задание 5. Образуйте глаголы от данных существительных:

потребление, содействие, улучшение, приготовление, соответствие, превышение, разложение, приобретение, плавление, обжаривание, изготовление, хранение

Задание 6. Подберите к данным словам определения из текста:

жир, источник, норма, растворитель, процесс, питание, блюдо, привкус, консистенция, масло, маргарин, изделие

Задание 7. Из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя конструкцию **ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ ЧЕМ**

Образец: жиры | - основной источник тепловой энергии

Жиры являются основным источником тепловой энергии.

- | | |
|--|---|
| 1) жир | a) высококалорийный продукт. |
| 2) жиры | б) важнейший компонент всех клеток животных и растений. |
| 3) жиры, получаемые путем смешивания животных и растительных жиров | в) комбинированные. |
| 4) твердая, кристаллическая, не мажущаяся консистенция | г) важнейшее свойство какао-масла. |

5) твердость

д) основной показатель качества кондитерского жира для шоколадных изделий и конфет.

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя слова и словосочетания, данные в скобках.

1. Какие жиры применяют в кондитерской промышленности? (жиры для печенья, вафель, шоколадных изделий и конфет, хлебных и булочных изделий). 2. Что представляет собой кондитерский жир? (смесь различных жиров) 3. Каким бывает кондитерский жир? (твердый, прозрачный, без посторонних привкусов и запахов) 4. Какие вещества вводят в кондитерские жиры, предназначенные для длительного хранения? (антиоксиданты) 5. Как следует хранить кондитерский жир? (температура от -10°C до $+15^{\circ}\text{C}$)

Задание 9. Спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются и подчеркните их.

1. Жиры нерастворимы в воде, хорошо растворимы в органических растворителях и плохо растворимы в спирте. 2. Жиры улучшают вкус и питательность пищи. 3. Жиры применяются для улучшения внешнего вида и запаха блюд. 4. По происхождению жиры подразделяют на животные и растительные. 5. В состав природных жиров входят фосфатиды, стерины, свободные жирные кислоты, моно- и диглицериды.

Задание 10. Замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом *который*.

Образец: Для заправки винегретов, салатов и сельди применяют жиры, имеющие жидкую консистенцию при комнатной температуре. - Для заправки винегретов, салатов и сельди применяют жиры, которые имеют жидкую консистенцию при комнатной температуре.

1. Для заправки винегретов, салатов и сельди применяют жиры, имеющие жидкую консистенцию при комнатной температуре. 2. Жиры, имеющие жидкую консистенцию называют маслами. 3. Масло, очищенное только от механических приме-

сей, называется нерафинированным. 4. Масло, подвергнутое механической очистке, гидратации и нейтрализации, называется рафинированным. 5. Гидратированное масло – это масло, полученное с применением очистки и гидратации.

Задание 11. Спишите предложения. Укажите главное и придаточное предложения. Поставьте вопрос к придаточному предложению и определите вид придаточного предложения.

1. Пищевые жиры – продукт, основная часть которых является смесью различных сложных эфиров спирта глицерина с одноосновными жирными кислотами. 2. При подборе жиров для приготовления блюд учитывают усвояемость их организмом, что особенно важно в детском и диетическом питании. 3. Тугоплавкие жиры используют в блюдах, которые подаются только горячими, потому что холодным блюдам тугоплавкий жир придаёт неприятный привкус. 4. В жиры, которые предназначены для длительного хранения, вводят специальные защищающие от порчи вещества – антиоксиданты. 5. Антиоксиданты замедляют процесс порчи жира, который называют прогорканием.

Задание 12. Прочитайте текст «Пищевые жиры» еще раз и ответьте на вопросы.

1. Чем являются жиры?
2. Для чего применяются жиры?
3. Какие жиры применяют для заправки винегретов и салатов?
4. Какие жиры применяют при обжаривании мяса и рыбы?
5. Какие жиры применяют при изготовлении хлебных и булочных изделий?
6. Как хранят пищевые жиры?

Задание 13 . Заполните таблицу «Знаем. Хотим узнать. Узнали» (ЗХУ), которая поможет определить степень понимания прочитанного текста

Что, предположительно, вы знаете?	Что хотели бы узнать?	Что узнали?

Задание 14. Составьте назывной план текста «Пищевые жиры».

Задание 15. Напишите аннотацию к тексту «Пищевые жиры», используя назывной план и выражения.

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о, ставятся (поднимаются) вопросы..., анализируется проблема...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также...

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что... В заключении можно сказать, что... Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

Задание 16. Напишите рецензию на текст «Пищевые жиры», пользуясь конструкциями:

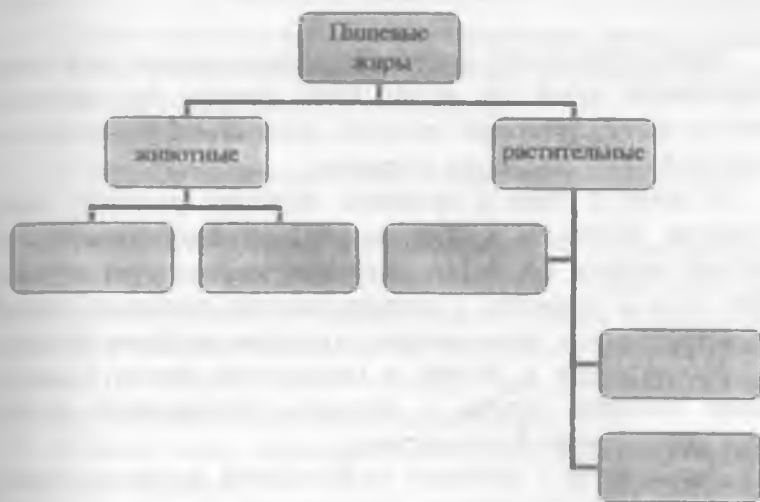
Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...

Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть, противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос) высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, выделяет, подчёркивает, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...; Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, отстаивает точку зрения, придерживается точки зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор согласен, возражает, противоречит, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду, объясняет это тем, что...; видит причину в том, что...

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является ...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что... Работа имеет большое (практическое, теоретическое)

значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); Нельзя (не) согласиться с; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

Задание 17. Запишите в диаграмму названия пищевых жиров.



Задание 18. Расскажите о применении пищевых жиров в кулинарии.

Задание 19. Систематизируйте полученную информацию на основе таблицы «Инсерт»

«V» - ставится в том случае, если то, что вы читаете соответствует тому, что вы знаете

«-» - (минус) ставится в том случае, если то, что вы читаете, противоречит вашим знаниям.

«+» - (плюс) ставится в том случае, если то, что вы читаете является для вас новым

«?» - (вопрос) ставится в том случае, если то, что вы читаете непонятно, т.е. требуются дополнительные сведения

V	-	+	?

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ НАД ПЛАНОМ, ТЕЗИСОМ, КОНСПЕКТОМ, РЕФЕРАТОМ, АННОТАЦИЕЙ, РЕЦЕНЗИЕЙ, ДОКЛАДОМ КАК ФОРМАМИ ПИСЬМЕННОЙ РЕЧИ

Задача повышения качества профессиональной подготовки выпускников вузов не может быть решена без активного использования в учебном процессе достижений отечественной и мировой культуры, науки и техники.

В связи с этим в практике обучения русскому языку студентов возникла настоятельная необходимость строить учебный процесс так, чтобы освоение особенностей научного стиля шло в единстве с формированием глубоких знаний, умений и навыков, позволяющих студентам свободно общаться на русском языке в устной и письменной форме в разных сферах общения, читать и понимать произведения классической и современной литературы.

Такая задача – освоение особенностей научного стиля – ставится перед студентами Программой по практическому курсу русского языка для студентов неязыковых вузов (Ташкент- 2009).

Освоение особенностей научного стиля включает в себя формирование и развитие всех видов речевой деятельности на материале специальности.

Язык специальности – это категория научного функционального стиля, который существует преимущественно в письменной форме и реализуется как совокупность текстов – монологических речевых произведений. В связи с этим в качестве единицы обучения избирается учебный текст по специальности, который предъявляется в письменной форме.

Работа с учебным текстом научного стиля предполагает развитие навыков самостоятельного изучения научной литературы по специальности и тесно связана, с одной стороны, с обучением письменной речи, с другой стороны – с развитием навыков и умений сжато излагать основную информацию научного текста.

В соответствии с этим работа над текстом по специальности будет включать несколько этапов:

1. отработка специальной лексики и терминологии;
2. изучение языковых средств, используемых в научной речи;
3. составление плана, тезиса и конспекта научного текста;
4. составление реферата, аннотации, рецензии и отзыва;
5. подготовка доклада, сообщения.

1. Отработка специальной лексики и терминологии

Данный этап работы над новой лексикой осуществляется в системе заданий и в ходе комплексного обучения всем видам речевой деятельности. Задания имеют целью формирование умений и навыков использования введенного лексического материала (путём действий и операций с ним, что и обеспечивает его окончательное усвоение и запоминание).

К числу таких заданий относятся предтекстовые и послетекстовые задания:

- 1) запомните и запишите значения следующих терминов и терминологических словосочетаний;
- 2) подберите синонимы к следующим словам;
- 3) подберите антонимы к следующим словам;
- 4) образуйте существительные от данных глаголов;
- 5) подберите к данным словам определения из текста;
- 6) составьте предложения со словосочетаниями.

2. Изучение языковых средств, используемых в научной речи

Следующий этап работы с учебным текстом по специальности включает задания, закрепляющие определённые синтаксические конструкции, характерные для научного стиля речи.

К ним относятся послетекстовые задания:

- 1) из данных слов и словосочетаний составьте предложения, используя основные синтаксические конструкции, характерные для научной речи;

2) спишите предложения с однородными членами. Определите, какими членами предложения они являются, и подчеркните их;

3) замените причастные обороты придаточными определительными предложениями с союзным словом который:

4) допишите предложения, опираясь на содержание текста. Определите вид придаточных предложений.

Цель этих заданий – усвоение основных синтаксических конструкций, предложений, характерных для научного стиля речи.

3. Составление плана

Процесс составления плана распадается на следующие моменты:

- 1) чтение текста,
- 2) деление текста на смысловые части,
- 3) краткое наименование каждой части.

Наименование каждой части можно оформить:

- а) назывными предложениями,
- б) повествовательными предложениями
- в) вопросительными предложениями.

Желательно, чтобы все части плана были оформлены предложениями одного типа.

Различают простой и сложный план. Простой план – это выделение и наименование главных, основных частей текста. В сложном плане главные части делятся в свою очередь на ряд дополнительных. При записи сложного плана целесообразно пользоваться следующей схемой:

- I.
1.
2.
- а)
- б)
3.
- II.
1.

- а)
- б)
- 2.....

Пункты сложного плана должны отражать главные смысловые части всего текста, подпункты – главные мысли смысловых частей. Предложения в плане должны быть краткими, чётко и полно отражающими содержание смыслового отрезка текста, а по своей конструкции – преимущественно назывными или предложениями с составным именным сказуемым.

Окончательный план должен:

1. Соответствовать теме текста, глубоко и полно отражать её.
2. Быть целенаправленным.
3. Быть стройным и логически последовательным.
4. Иметь единое основание деления.
5. Быть соразмерным в основных своих частях.

Ценность плана в том, что он раскрывает построение текста, позволяет проследить за ходом мыслей автора и их последовательностью. В процессе составления плана студент глубже вникает в содержание произведения, устанавливает его внутреннюю логику, взаимосвязь поставленных в произведении вопросов. Составление плана помогает вырабатывать умение сжато, кратко записывать, последовательно излагать свои мысли. Он мобилизует внимание, помогает быстро восстановить в памяти прочитанное.

4. Тезирование

Тезисы существенно отличаются от плана.

Тезисы – кратко сформулированные основные положения доклада, статьи, и сообщения. Они передают содержание статьи, основные выводы автора и их обоснование. С помощью тезисов сжато и кратко передаётся то, что более подробно изложено в книге или статье. В тезисах материал представлен в виде обобщённых формулировок, содержащих определённое утверждение и его обоснование.

Это позволяет сконцентрировать внимание на главных положениях и выводах.

При составлении тезисов приходится работать с каждой смысловой частью, выделять, какую мысль доказывает здесь автор, какие примеры, факты подтверждают эту мысль.

Тезирование – составление тезисов, особый вид текстовой компрессии, сопровождаемый выделением основной или актуальной информации. Конечная цель обучения тезированию – выработка у студентов умения выделять основные положения письменного текста и кратко излагать выделенную информацию в виде тезисов. Такое понимание тезирования даёт возможность считать тезирование одним из средств овладения языком и научным, логическим мышлением.

Приступая к тезированию, необходимо внимательно прочитать весь текст, выделить основную мысль. Затем разделить текст на смысловые части, изложить их в виде последовательных пунктов. В тезисы не включается подробный фактический материал, основное внимание сосредотачивается на выводах автора. Поэтому для тезисов характерна некоторая отрывочность изложения, краткость и категоричность. Иногда тезисы формулируются в выводах и обобщениях самого текста, поэтому в этом случае целесообразно разобраться в них и при записи тезисов следовать за автором.

Различаются два вида тезирования.

1. Извлечение авторских тезисов из текста.
2. Формирование основных положений текста собственными словами.

В первом случае студенты, работающие с текстом, находят в нём основные положения, выдвигаемые автором, выписывают их и располагают в определённой последовательности в соответствии с развитием авторской мысли.

Во втором случае они находят в тексте основные авторские мысли, излагают их своими словами и также записывают в определённой последовательности.

Это операционно блокируется по схеме:

1. Деление текста на смысловые части.
2. Постановка обобщённого вопроса к каждой части.

3. Определение в тексте информации ответа (информативного центра фрагмента текста).

4. Передача выбранной информации в форме тезиса.

Иногда необходимо рядом с тезисами записывать и части фактического материала, который потребуется студентам для доказательства выдвинутого положения. Такая форма записи тезисов необходима при подготовке к публичным выступлениям.

Работа над тезисами помогает глубже понять основные идеи текста, выделять главное, кратко и точно формулировать свои мысли. Составление тезисов – важное средство повышения уровня самостоятельной работы, развитие логического мышления, культуры устной и письменной речи.

5. Конспектирование

Развитие навыков конспектирования осуществляется у студентов со становлением развитой монологической речи. Основная цель конспекта: точно и более лаконично передать содержание текста, сохранить информацию в таком виде, чтобы при последующем обращении к ней, при её восстановлении, можно было передать содержание близко к источнику.

Выделяются два основных вида конспекта: интегральный (подробный, полный) и селективный (краткий).

В качестве обязательного элемента конспект включает план текста, потому что без точного, тщательно продуманного плана нельзя составить хороший конспект. Чтобы научиться правильно конспектировать, нужно, прежде всего, научиться составлять план и тезисы изучаемого текста. Можно сказать, что конспект – это тезисы в расширенном виде, дополненные конкретным материалом, фактами, взятыми из текста.

Приступая к составлению конспекта надо прежде всего записать фамилию автора текста, полное название, указать год издания и наименование издательства. Если конспектируется статья то обязательно надо указать, в каком журнале она была напечатана.

Чтобы изложение было связным и последовательным, конспектируемые части связываются между собой.

Помимо конспектирования отдельных научных статей, текстов, иногда возникает необходимость законспектировать несколько произведений, близких тематически. Такой конспект получил название тематического. Он строится по специальному плану, составленному при изучении какого-либо теоретического вопроса. Цель тематического конспекта – глубже, всесторонне изучить определённую проблему, подготовить материал для доклада, лекции. Составлению тематического конспекта предшествует подбор необходимой литературы, т.е. тех статей, запись содержания которых войдёт в него. Затем эта литература тщательно изучается; на этой основе составляется план конспекта. В соответствии с этим планом и составляется тематический конспект. Во многих отношениях он приближается к реферату, к докладу на определённую тему. Естественно тематический конспект в большей степени, чем конспект одной научной статьи или текста должен постоянно дополняться новыми фактами, материалами, творчески перерабатываться.

Ценность конспекта в том, что он способствует лучшему запоминанию прочитанного, так как при составлении конспекта зрительная память дополняется памятью речедвигательной. Конспект помогает, возможно, быстрее мобилизовать знания. Помимо этого, конспект используется и для справок, для быстрого нахождения необходимого материала, даёт возможность быстро восстановить в памяти изученное, обобщить накопленный материал.

6. Реферирование

Подобно конспекту реферат передаёт, сжато и точно основное содержание источника, но в отличие от конспектирования в процессе реферирования перерабатывается не только содержание и язык источника, но изменяется и его композиция.

Реферирование научных статей является одним из эффективных видов как аудиторной работы, так и внеаудиторной. Оно обогащает активный запас профессиональной лексики, помогает овладеть особенностями научного стиля.

Самостоятельную работу по составлению реферата следует рассматривать как обратную связь, осознание которой студентами в данном случае и составляет суть самоконтроля.

Процесс составления реферата в целом разбивается на составляющие его звенья, т.е. действия. Установлена последовательность и приёмы овладения каждым из них. В частности имеются в виду следующие:

1. действие по выделению ключевых фрагментов;
2. действие по анализу логической структуры исходного текста;
3. действие по группировке фрагментов и составлению логического плана текста;
4. действие по составлению и редактированию текста реферата.

Реферат обладает рядом характерных особенностей. Эти особенности языка реферата обусловлены отсутствием избыточной информации и краткостью изложения. В реферате констатируются факты и перечисляются основные положения оригинала. Рассуждениям, доказательствам и аргументации здесь нет места. Исключается также иллюстративный материал, примеры, сравнения, пояснения, ссылки на первоисточники. Реферат в основном строится на языке оригинала, поскольку в него включаются так называемые ключевые фрагменты – это части текста, содержащие обобщения и формулировки. Реферат, в отличие от аннотации, не содержит субъективных, оценочных элементов составителя. Его текст отличается субъективностью изложения, т.е. перечислением всех проблем, затронутых в научном тексте.

Тексту реферата свойственна определённая логическая структура. Он состоит из трёх частей:

- а) вводной, содержащей выходные данные (место и время издания, автор и полное издание);
- б) описательной, включающей главную идею и все существенные положения оригинала;
- в) заключительной, содержащей основные выводы по работе в целом.

Реферат – сжатое изложение основной информации научного текста. Какими же способами производится это сжатие (компрессия)?

Для этого необходимо подвергнуть первичный документ различной трансформации: информативной, грамматической, семантической, стилистической.

Смысловая (информативная) компрессия требует выделения наиболее информативно-насыщенных элементов текста – ключевых фрагментов. Выделение ключевых фрагментов в тексте является неотъемлемой составной частью процесса реферирования. Перечисленные ключевые фрагменты текста позволяют составить так называемый логический план текста.

Если нецелесообразно использование ключевой мысли в той формулировке, в которой она встречается в тексте, её можно заменить тождественными вариантами, при условии сохранения исходного смысла, т.е. произвести грамматическую трансформацию. Грамматическая трансформация может быть произведена на уровне словосочетания, простого предложения и на уровне сложного предложения.

При составлении реферата важно учитывать ещё один тип замен – семантический. Семантическое сжатие текста достигается за счёт введения в текст обобщающих элементов в форме слов, словосочетаний и предложений, которые кратко передают смысл отрезков оригинала любого объёма:

1. замена по принципу род – вид: химики-учёные, химия-наука;

2. дескрипторная (описательная) конденсация: чем выше температура тела, тем сложнее поведение молекул – поведение молекул зависит от температуры тела.

При написании реферата необходимо обратить внимание на языковые средства. Существуют определённые стилистические особенности реферата.

Сюда входят:

1. Связывающие средства, с помощью которых соединяются ключевые фрагменты (таким образом, например, во-первых, как указывалось выше, согласно этому и т.д.).

2. Оценочные средства, с помощью которых описывается информация, содержащаяся в тексте оригинала (автор анализирует, характеризует, отмечает, останавливается на ...; в статье представлена точка зрения на...; статья содержит информацию о...).

3. Средства описания структуры текста (статья носит название; статья посвящается теме; автор останавливается на следующих проблемах; автор проходит к выводу; из этого следует, что...).

Памятка для составления реферата

1. Просмотрите текст и ответьте на вопросы: о чём он. Ответив на вопросы, вы определите тему текста.

2. Внимательно читайте абзац за абзацем. Выберите в каждом абзаце ключевые фрагменты и составьте логический план текста.

3. На материале логического плана и ключевых фрагментов составьте текст реферата. Используйте, где нужно средства необходимые для сокращения и трансформации текста: обобщение, исключение, замещение (замена) и т.д.

4. Обратите внимание на стилистическое оформление реферата. Используйте характерные языковые средства.

6. Аннотирование

Процесс реферирования обуславливает и аннотирование. Аннотированием называется процесс составления сведений, характеризующих документ со стороны его содержания, идейно-политической направленности, ценности, назначения, оформления и происхождения.

В зависимости от содержания и назначения аннотации подразделяются на справочные, описательные и рекомендательные.

Справочные аннотации раскрывают тематику работы и сообщают в предельно лаконичной форме определённые све-

дения о ней. В справочных аннотациях не содержится критической оценки работы.

В описательных аннотациях даётся характеристика отличительных особенностей оригинальной публикации, так же без её критической оценки, и содержится перечень рассматриваемых в ней вопросов. Справочные и описательные аннотации отличаются друг от друга, прежде всего объёмом. Описательные аннотации более развёрнуты и содержат большее количество сведений.

Рекомендательные аннотации содержат оценку аннотируемой работы с точки зрения её пригодности для определённой категории специалистов.

Аннотация представляет собой предельно краткое изложение главного смысла текста. Это приводит к тому, что аннотация практически не даёт представления о содержании текста источника, а только сообщает его тематику, говорит о предназначении источника: кому и с какой целью он может быть полезен. Примером этому может служить информация о содержании книги на библиографической карточке в каталоге - библиотеки.

В практике сложился определённый подход к аннотации, согласно которому минимальный текст краткого изложения должен включать по крайней мере следующие три основных момента:

1. Обобщённое изложение темы всего текста.
2. Перечисление основных подтем.
3. Заключение о главной мысли (идее) текста.

При составлении аннотации рекомендуются следующие типы упражнений:

- выделение смысловых частей текста;
- определение основной информации каждой смысловой части;
- краткое наименование каждой части;
- отбор выражений, фиксирующих внимание на определённых аспектах содержания текста;
- составление текста аннотации.

Такие типы упражнений характерны для начального этапа обучения аннотированию.

На продвинутом этапе можно предложить студентам самостоятельно писать аннотации на статьи из журналов по специальности. Используя план и выражения:

1. **Тема статьи.** Статья посвящена теме (проблеме, вопросу). В статье говорится о..., ставятся (поднимаются) вопросы ..., анализируется проблема ...

2. **Решение поставленной проблемы.** В работе представлен анализ.... В статье дается научно-обоснованное описание... Автор особо останавливается на чем?; кроме этого; также

3. **Вывод, к которому приходит автор статьи.** Автор делает вывод о том, что... В итоге можно прийти к выводу о том, что В заключении можно сказать, что Статья представляет интерес (для кого?) может быть использована (кем? где?).

7. Рецензирование

Работа с текстами по специальности требует не только умения разобраться в содержании, отобрать существенное, главное, но и умения дать ему определённую оценку, сделать из прочитанного необходимые выводы. Студенты должны установить точку зрения автора, проверить достоверность фактического материала, высказать к нему своё отношение.

Оценка научного текста даётся в рецензиях и отзывах.

Рецензия – это отзыв, критическая оценка научного, художественного, музыкального и другого характера произведения, спектакля, кинофильма. Автор рецензии указывает достоинства и недостатки произведения, высказывает свою оценку. Структурные части рецензии: вступление, основная часть, выводы.

Составляя рецензию, следует руководствоваться примерным планом:

- 1) автор
- 2) заглавие
- 3) тема, основная часть

4) значение произведения

5) критические замечания: чем заинтересовало это произведение, что на ваш взгляд, является в нём спорным, с чем вы не можете согласиться.

При написании рецензии используются следующие конструкции:

Тема статьи...; Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор)...; Автор рассказывает, анализирует, раскрывает сущность (суть противоречия), разбирает, описывает, формулирует, выдвигает (гипотезу, вопрос), высказывает предположение, останавливается, касается, отмечает, подчёркивает, выделяет, (особое, специальное) внимание уделяет, утверждает, доказывает...;

Автор считает, полагает, стоит на точке зрения, придерживается точки зрения, отстаивает точку зрения...; Автор сравнивает, сопоставляет, противопоставляет; Автор соглашается, возражает, спорит, опровергает, полемизирует, критикует, расходится во взглядах, выдвигает (приводит) возражения (аргументы, доказательства)...; Автор ссылается, опирается, исходит, иллюстрирует, приводит пример, цитирует, обосновывает, имеет в виду; объясняет это тем, что...; видит причину в том, что... .

Основная (главная) ценность работы (состоит, заключается) в...; Достоинством (недостатком) работы является...; К достоинствам (недостаткам) работы относятся (можно отнести)...; Заслуга автора состоит (заключается) в том, что...;

Работа имеет большое (теоретическое, практическое) значение; С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно); нельзя (не) согласиться с...; вызывают возражения (сомнения); не (совсем) ясно, спорно.

8. Как писать доклад

Когда вы изучаете какую-нибудь научную тему, вы должны уметь пользоваться библиотекой, каталогом, знать, что такое библиография, уметь её составлять.

Использование библиографических пособий — один из первых этапов научного исследования. Только выяснив, что сделано в данной области раньше, можно изучать её дальше. Нужную информацию можно получить с помощью библиографических пособий. Доклад должен содержать элементы самостоятельного творческого подхода к решению данного вопроса.

Структура доклада должна быть следующей:

I. Введение (здесь указывается цель, задачи, обзор имеющейся литературы по данной теме).

II. Теоретическая часть.

III. Практическая часть.

IV. Выводы, заключение.

V. Библиография.

После выбора темы необходимо ознакомиться со специальной литературой по избранной теме доклада. Подбор литературы завершается составлением её списка.

При ознакомлении с литературой необходимо делать записи в тетради, выписывать отдельные высказывания учёных. При этом нужно записывать фамилию автора, название книги, статьи, наименование издательства, год издания и номера нужных страниц. Это впоследствии облегчит поиск необходимых материалов при более глубоком изучении источников.

После изучения литературы можно составить несколько вариантов плана.

Приступая к написанию текста доклада, необходимо просмотреть свои записи, собранную информацию, подготовленные таблицы, диаграммы, графики, чертежи. Проверить правильность их группировок.

Текст доклада начинается с теоретических вопросов. Если приводятся отдельные выписки из книг, журналов, газет и др. источников, то выписанная часть должна браться в кавычки, внизу, в сноске, должны быть указаны: фамилия автора, наименование книги, брошюры, наименование издательства, год издания, номер страницы.

При выписке из журнальных и газетных статей в сноске нужно указать фамилию автора, наименование статьи, наименование журнала или газеты, номер, год, страницы.

Оформление научного доклада

Доклад, как правило, пишется от руки чернилами, разборчивым почерком на стандартных листах бумаги (может быть отпечатан).

Доклад пишется с одной стороны листа, обратная сторона должна быть чистой. Листы нумеруются. Исправления не допускаются. Первая страница доклада титульная.

На второй странице доклада помещается содержание. С третьей страницы начинается текст.

Введение и вопросы пишутся с новой строки крупным шрифтом и подчёркиваются. Расстояние между заглавием и текстом, между последней строкой таблицы и текстом должно быть в два раза больше интервала, который имеется между строчками текста.

Перенос слов в заглавии не допускается, точка в конце заголовка не ставится. Все таблицы, помещённые в докладе, должны иметь порядковый номер, знак № не ставится.

К каждой таблице должны быть ссылки, откуда взяты цифровые данные.

Текст. Вкусовые свойства пищевых продуктов

Важнейшие показатели качества пищевых продуктов – вкус и запах, зависящие от их химического состава, определяются с помощью органов вкуса и обоняния.

Вкус продуктов устанавливают на основании вкусовых ощущений.

Вкусовые ощущения бывают простыми и сложными, получаемыми при опробовании большинства пищевых продуктов.

Интенсивность вкусовых ощущений зависит от температуры вещества, его концентрации, физического состояния, количества слюны во рту дегустатора и продолжительности её действия, степени измельчения пищи.

Вкусовые ощущения возникают не мгновенно, а через некоторое время после взятия продукта в рот.

Максимальной чувствительностью к солённому вкусу обладает кончик языка, к кислому – средняя часть, к горькому – основание языка. Однако при длительном соприкосновении продукта с поверхностью языка вкусовые ощущения постепенно ослабевают и даже могут вовсе исчезнуть, особенно для сладких и солёных веществ, поэтому при опробовании их нельзя долго держать во рту, а промежуток между опробованием образцов продукта должен быть не менее 1 минуты.

Запах продуктов определяется обонянием.

Чаще всего запах характеризуют следующими терминами: приятный (гвоздики, мускатного ореха), плодовой (лимона, апельсина), цветочный (цветов, ванилина), гнилостный (сероводорода, индола, скатола, меркаптанов), горелый (поджаренного хлеба, жжёного кофе) кормовой, нечистый, прогорклый. Если ощущается запах хорошо известного вещества, например аммиака, то его называют по наименованию этого вещества – аммиачный. Смешивание разных пахучих веществ создаёт сложный запах, например букет вина, аромат сыра.

Интенсивность запаха зависит от температуры, концентрации пахучих веществ и индивидуальных особенностей дегустатора.

В.Н.Гончарова, Е.А.Голошапова. Товароведение пищевых продуктов, М.,1990

Вопросный план текста **«Вкусовые свойства пищевых продуктов»**

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых продуктов

1. Как определяются вкус и запах пищевых продуктов?
2. Каким образом устанавливают вкус продуктов?
3. Каким бывают вкусовые ощущения?
4. От чего зависит интенсивность вкусовых ощущений?
5. Когда возникают вкусовые ощущения?
6. Почему промежуток между опробованием образцов продукта должен быть не менее 1 минуты?
7. Какими терминами характеризуют запах продуктов?
8. От чего зависит интенсивность запаха?

Назывной план текста **«Вкусовые свойства пищевых продуктов»**

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых продуктов

1. Важнейшие показатели качества пищевых продуктов
2. Установление вкуса продукта
3. Вкусовые ощущения.
4. Интенсивность вкусовых ощущений.
5. Возникновение вкусовых ощущений.
6. Опробование образцов продукта
7. Запах продуктов.
8. Интенсивность запаха.

Тезисы текста **«Вкусовые свойства пищевых продуктов»**

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых продуктов

Определение важнейших показателей качества пищевых продуктов – вкуса и запаха с помощью органов вкуса и обоняния.

Установление вкуса продуктов на основании вкусовых ощущений.

Простые и сложные вкусовые ощущения.

Зависимости интенсивности вкусовых ощущений от температуры вещества его концентрации, физического состояния количества слюны во рту дегустатора и продолжительности её действия степени измельчения пищи.

Возникновение вкусовых ощущений через некоторое время после взятия продукта в рот.

Ослабление вкусовых ощущений при длительном соприкосновении продукта с поверхностью языка.

Характеристика запаха продуктов специальными терминами.

Зависимость интенсивности запаха от температуры, концентрации пахучих веществ и индивидуальных особенностей дегустатора.

Конспект текста **«Вкусовые свойства пищевых продуктов»**

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых продуктов

Важнейшие показатели качества пищевых продуктов – вкус и запах определяются с помощью органов вкуса и обоняния.

Вкус продуктов устанавливают на основании вкусовых ощущений.

Вкусовые ощущения бывают простыми и сложными.

Интенсивность вкусовых ощущений зависит от температуры вещества, его концентрации, физического состояния, количества слюны во рту дегустатора и продолжительности её действия, степени измельчения пищи.

Вкусовые ощущения возникают не мгновенно, а через некоторое время после взятия продукта в рот.

При длительном соприкосновении продукта с поверхностью языка вкусовые ощущения постепенно ослабевают, поэтому промежуток между опробованием образцов продукта должен быть не менее 1 минуты.

Запах продуктов характеризуются следующими терминами: приятный, плодовой, цветочный, гнилостный, горелый, кормовой, нечистый, прогорклый.

Интенсивность запаха зависит от температуры, концентрации пахучих веществ и индивидуальных особенностей дегустатора.

Реферат текста

«Вкусовые свойства пищевых продуктов»

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых продуктов

В тексте «Вкусовые свойства пищевых продуктов» авторы утверждают, что важнейшие показатели качества пищевых продуктов – вкус и запах определяются с помощью органов вкуса и обоняния.

Авторы отмечают, что вкус продуктов устанавливают на основании вкусовых ощущений.

Вкусовые ощущения бывают простыми и сложными, получаемыми при опробовании большинства пищевых продуктов.

Авторы делают вывод, что интенсивность вкусовых ощущений и запаха зависит от температуры вещества его

концентрации физического состояния и индивидуальных способностей дегустатора.

Аннотация текста
«Вкусовые свойства пищевых продуктов»

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых
продуктов

В тексте «Вкусовые свойства пищевых продуктов» говорится о том, что важнейшие показатели качества пищевых продуктов – вкус и запах определяются с помощью органов вкуса и обоняния.

Авторы особо останавливаются на установлении вкуса продуктов на основании вкусовых ощущений. Вкусовые ощущения бывают простыми и сложными, получаемыми при опробовании большинства пищевых продуктов.

Авторы приходят к выводу, что интенсивность вкусовых ощущений и запаха зависит от температуры вещества, его концентрации, физического состояния и индивидуальных способностей дегустатора.

Текст представляет интерес для инженеров-технологов пищевого производства.

Рецензия текста
«Вкусовые свойства пищевых продуктов»

В.Н. Гончарова, Е.А. Голошапова. Товароведение пищевых
продуктов

Авторы текста «Вкусовые свойства пищевых продуктов» утверждают, что важнейшие показатели качества пищевых продуктов – вкус и запах определяются с помощью органов вкуса и обоняния.

Вкус продуктов устанавливают на основании вкусовых ощущений.

Ценность текста заключается в том, что авторы подробно останавливаются на вкусовых ощущениях, которые бывают простыми и сложными, получаемыми при опробовании большинства пищевых продуктов.

Текст имеет большое практическое значение, потому что авторы доказали, что интенсивность вкусовых ощущений и запаха зависит от температуры вещества, его концентрации, физического состояния и индивидуальных особенностей дегустатора.

Опорный лексико-грамматический материал

Однородные члены предложения

Члены предложения, которые отвечают на один и тот же вопрос и относятся к одному и тому же члену предложения называются однородными.

Однородными членами могут быть и главные члены предложения (подлежащее и сказуемое), и второстепенные (дополнение, определение, обстоятельство).

Однородные члены предложения могут соединяться при помощи сочинительных союзов, а также и без союзов.

Однородные члены могут соединяться при помощи:

а) соединительных союзов — и, да; не только, но и; как — так и; ни-ни

б) противительных союзов — а; но; да (в значении но); однако

в) разделительных союзов: или, либо, то-то, не то — не то

Таблица 1.

Способ выражения главных и второстепенных членов предложения	Примеры
Однородные подлежащие	<i>Физическими свойствами пищевых продуктов являются: <u>величина</u>, <u>масса</u>, <u>плотность</u>, <u>форма</u>, <u>вязкость</u>, <u>упругость</u>, <u>эластичность</u> и <u>гигроскопичность</u></i>
Однородные сказуемые	<i>Химический состав пищевых продуктов не только <u>влияет</u> на их питательную ценность, но и <u>определяет</u> их физические, химические и биологические свойства.</i>

Однородные дополнения	<i>Плотность – показатель, позволяющий судить о <u>содержании</u> спирта в напитках, о <u>концентрации</u> соли в рассоле, о <u>видах</u> растительных масел.</i>
Однородные определения	<i>По химическому составу пищевые вещества делятся на <u>неорганические</u> и <u>органические</u>.</i>
Однородные обстоятельства	<i>При <u>сушке</u>, <u>посоле</u>, <u>стерилизации</u> и других видах <u>переработки</u> пищевых продуктов природные белки изменяются.</i>

ЗАПОМНИТЕ!

Между однородными членами запятая ставится:

- 1) если однородные члены соединяются без союзов;
- 2) если однородные члены соединены противительными союзами;
- 3) если однородные члены соединены повторяющимися союзами;
- 4) перед второй частью сложных союзов.

ОБОБЩАЮЩИЕ СЛОВА ПРИ ОДНОРОДНЫХ ЧЛЕНАХ.

В предложениях с однородными членами могут быть обобщающие слова. Обобщающими называются слова, которые объединяют в одну группу все перечисленные предметы, действия.

Обобщающими словами обычно бывают: местоимение (*все, всё, никто, ничто*), наречия (*везде, всегда, нигде, никогда, повсюду*), а также существительные.

Если обобщающее слово стоит перед однородными членами, то после него ставится двоеточие:

Запах пищевых продуктов характеризуют следующими терминами: приятный, плодовой, цветочный, горелый, прогорклый.

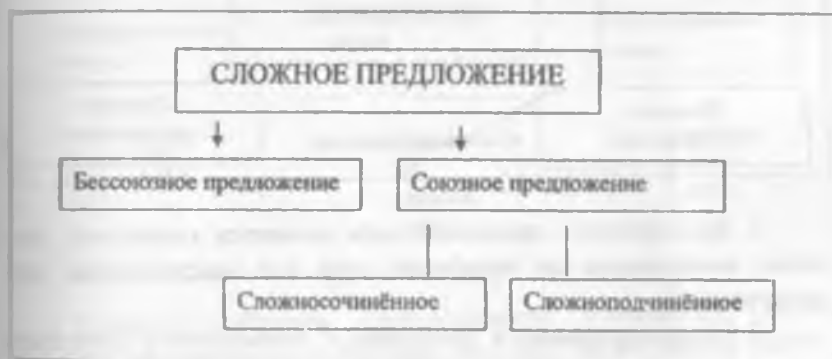
Если обобщающее слово стоит после однородных членов, то перед ним ставится тире.

Вкус и запах – важнейшие показатели качества пищевых продуктов.

СЛОЖНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Таблица 2.

Структура сложного предложения



Сложное предложение состоит из двух или нескольких простых предложений, объединяемых по смыслу, интонационно или грамматически.

Простые предложения соединяются в сложные с помощью союзов и без них.

Например: Плотность жидкостей определяют ареометром или пикнометром; по плотности устанавливают количество спирта в алкогольных напитках, содержание в растворах уксусной кислоты, сахара и соли, природу растительного масла. (бессоюзное сложное предложение).

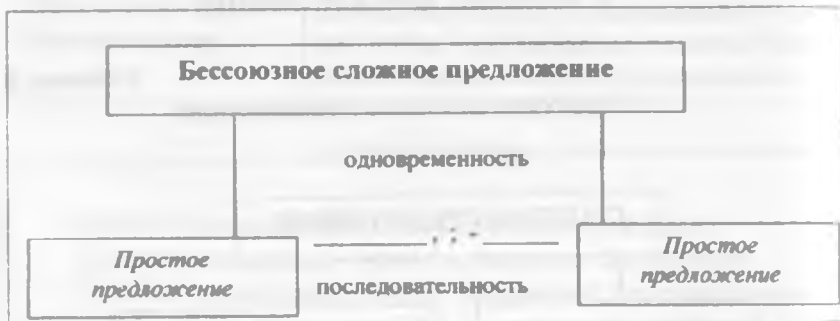
В жёсткой воде мясо, крупа, бобовые и овощи плохо развариваются а чай не даёт крепкого настоя. (сложносочинённое предложение).

Чтобы иметь представление о пищевой ценности продукта, необходимо знать физико-химические свойства, содержащихся в нём веществ. (сложноподчинённое предложение).

БЕССОЮЗНОЕ СЛОЖНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Таблица 3

Структура бессоюзного сложного предложения



1. Механически связанная вода является свободной, она легко выделяется из продукта при его высушивании или прессовании.

2. Скоропортящиеся продукты с повышенным содержанием воды не могут длительное время храниться без консервирования; свежие плоды и овощи при потере влаги увядают, утрачивая товарные качества.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

1. Запятая в бессоюзном сложном предложении ставится, когда предложения тесно связаны между собой и между ними можно поставить союз и.

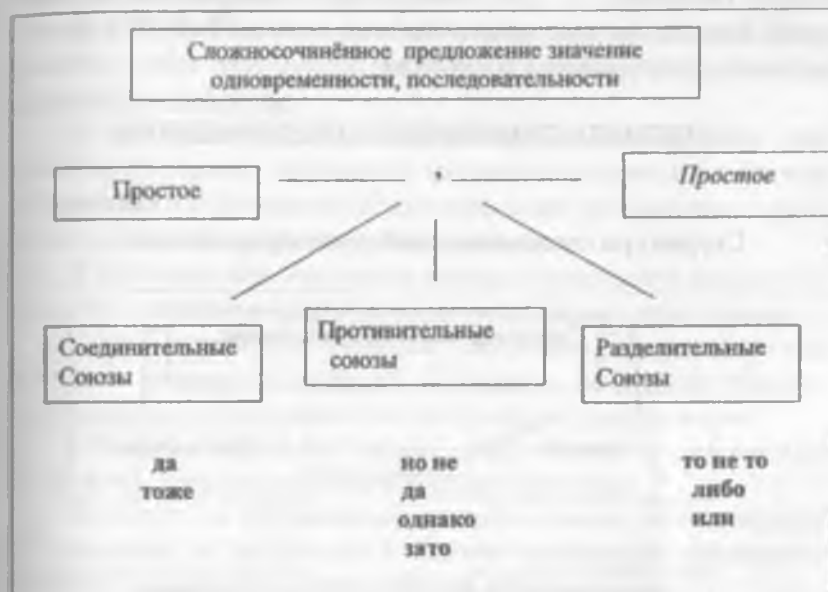
2. Если предложения менее связаны между собой, то ставится точка с запятой.

3. Если пропущен временной союз, то ставится тире.

СЛОЖНОСОЧИНЁННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Таблица 4

Структура сложносочинённого предложения



Сложносочинённым предложением называется такое сложное предложение, в котором простые предложения равноправны по отношению друг к другу и соединяются сочинительными союзами.

При помощи союзов устанавливаются следующие отношения между сочинёнными предложениями: одновременность (союзы и, да в значении и, а, да, и); последовательность (и, а); противительность (а, но, да, однако, зато); разделительность (то...то, не то...не то, либо, или); сопоставительность (как ... так и, не так ... как, не только ... но (а) и, не столько ... сколько насколько ... настолько).

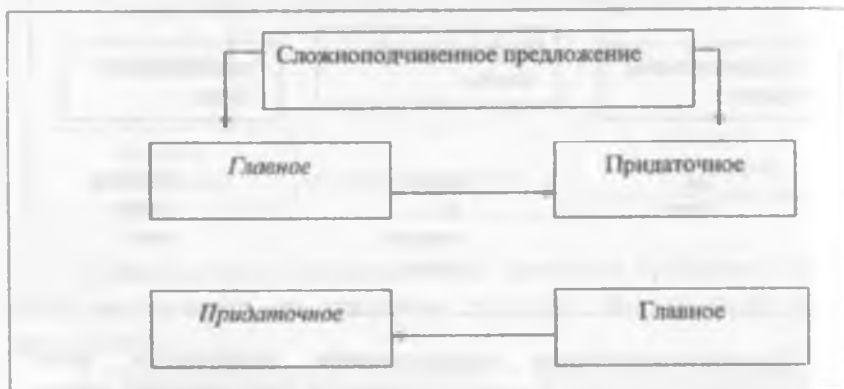
Простые предложения, входящие в состав сложносочинённого отделяются друг от друга запятой независимо от того связаны они союзами или не связаны.

Например: 1. Крахмал, гликоген и инулин являются резервными питательными веществами для организма, а целлюлоза составляет основу клеточных стенок и опорных тканей растений. 2. При повышении температуры активность ферментов восстанавливается, но при 70-80 °С и выше ферменты разрушаются полностью.

СЛОЖНОПОДЧИНЁННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Таблица 5.

Структура сложноподчинённого предложения



Сложноподчинённое предложение состоит из двух или нескольких предложений, одно из которых является главным, а другие – придаточными.

Придаточные предложения зависят от главного и поясняют, дополняют его.

В зависимости от выполняемой ими функции придаточные предложения могут быть определительными, изъяснительными, обстоятельственными (места, времени, причины, цели, условия, уступки, образа действия).

Например: 1. При длительном хранении пищевых продуктов происходит химическое разрушение некоторых витаминов, что снижает их витаминозную ценность.

Какое химическое разрушение некоторых витаминов происходит при длительном хранении пищевых продуктов? - что снижает их витаминозную ценность (Определительное придаточное предложение).

2. Положительное значение света при хранении заключается в том, что многие вредители пищевых продуктов не выносят его действия.

В чём заключается положительное значение света при хранении? - в том, что многие вредители пищевых продуктов не выносят его действия (Изыяснительное придаточное предложение).

3. Под влиянием кислорода воздуха происходят медленные процессы окисления, которые вызывают прогоркание жиров.

Какие медленные процессы окисления происходят под влиянием кислорода воздуха? - которые вызывают прогоркание жиров (Определительное придаточное предложение).

4. Пищевые продукты имеют много общего по строению и по составу, хотя выполняют различные функции.

Несмотря на что пищевые продукты имеют много общего по строению и по составу? - хотя выполняют различные функции (Придаточное предложение уступки)

Таблица 6

Употребление сложноподчинённых предложений с определительной придаточной частью

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть определяет одно из слов главной части, характеризуя предмет или дополняя (раскрывая) его признак.	Союзные слова <u>который, какой, чей, где, куда, откуда, когда, что, чтобы.</u>	<u>Под влиянием кислорода воздуха происходят медленные процессы окисления, которые вызывают прогоркание жиров</u> При удалении воды из белков их структура обычно нарушается, <u>однако сублима-</u>

Вопросы: какой? какая? какое? какие?	ционная сушка, когда вода вымораживается при низких температурах под глубоким вакуумом, способствует сохранению первоначальной структуры белков. При длительном хранении пищевых продуктов происходит химическое разрушение некоторых витаминов, что снижает их витаминную ценность.
---	--

Примечание. Форма наиболее употребительного в определительных придаточных предложениях союзного слова *который* (-ая, -ое, -ые) зависит как от главной, так и от придаточной частей сложноподчинённого предложения: род и число согласуются с родом и числом определяемого слова главной части, а падеж зависит от синтаксической роли слова *который* в придаточной части (подлежащее – именит.падеж, второстепенный член – один из косвенных падежей с предлогом или без предлога)

Таблица 7.

Синонимия сложноподчинённых предложений с определительной придаточной частью и предложений с причастным оборотом

Причастный оборот	Определительная придаточная часть с союзным словом который
Химический состав большинства пищевых продуктов, применяемых в кондитерской промышленности, сложен и многообразен.	Химический состав большинства пищевых продуктов, которые применяются в кондитерской промышленности, сложен и многообразен

Пищевые продукты, имеющие известные вкусовые, ароматические достоинства, называют вкусовыми продуктами.

Для питания человек использует различные пищевые продукты, содержащие неорганические и органические вещества.

Пищевые продукты, которые имеют известные вкусовые, ароматические достоинства, называют вкусовыми продуктами.

Для питания человек использует различные пищевые продукты, которые содержат неорганические и органические вещества.

Таблица 8.

Употребление сложноподчинённых предложений с изъяснительной придаточной частью

Значение	Средства связи	Примеры
Действие рассматривается как реальное, в достоверности которого сообщаемый не сомневается Вопросы: кого? чего? кому? чему? кого? что? кем? чем? о ком? о чём?	что, чтобы	Значение вкусовых продуктов состоит в том, что они содержат химические вещества, возбуждающие деятельность нервной системы и пищеварительных желез. Определённая прочность структуры молекул белка обеспечивается тем, что связей в белковой молекуле также много как и аминокислотных остатков.

		Предполагают, что холестерин принимает каталитическое участие в дыхании клеток и тканей Отличительные свойства аминокислот зависят от того, какая щелочная аминогруппа NH_2 присоединится к кислотной карбоксильной группе COOH.
--	--	--

Таблица 9.

Употребление сложноподчинённых предложений с придаточной частью места

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть обозначает место (пространство), где совершается то, о чём говорится в главной части. Вопросы: где? куда? откуда?	<i>где, куда, откуда</i> (часто в паре с соотносительным и словами: <i>там, ту-да, оттуда</i>)	Значительное количество микроэлементов встречается в продуктах растительного происхождения, особенно в овощах, где они накапливаются в периферических частях. В citrusовых плодах, где отсутствуют ферменты, разрушающие витамин С, он хорошо сохраняется.

		Средний образец продуктов, позволяющий судить о свойствах и достоинствах всей партии принимаемого товара, возвращается на место, откуда он был взят.
--	--	--

Таблица 10.

**Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью времени**

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть обозначает время действия, срок действия, а также определённый период времени: начало, конец, промежуток времени.	<i>когда, пока, с тех пор как, как только, перед тем как, до тех пор пока, прежде чем</i>	<i>После того как оболочка крахмального зерна разрушается, крахмал становится доступным действию пищеварительных ферментов.</i>
Вопросы: когда? с каких пор? до каких пор? за сколько времени? на какое время?		<i>Первая стадия окисления жиров происходит тогда, когда окислительные превращения в жирах практически не обнаруживаются.</i> <i>Когда сушка замороженных продуктов производится в вакууме, высушенные продукты сохраняют витамины, питательные и вкусовые достоинства.</i>

Таблица 11.

**Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью образа действия, меры и степени**

Значение	Средства связи	Примеры
Характеристика образа, способа действия, меры и степени признака.	Союзы: <i>что, чтобы, будто, как будто, словно</i> . Союзные слова: <i>как, сколько</i>	Кулинарную обработку пищевых продуктов следует вести так, чтобы свести к минимуму потери белков и снижение их физиологической ценности.
Вопросы: <i>как? в какой степени? каким образом? насколько?</i>	Нередко употребляются соотносительные слова, которые образуют пары: <i>так - что, такой - что, до того - что, настолько - что</i> .	При окислении 1 г. белка в организме выделяется столько же тепла, сколько и при окислении 1 г. углеводов.

Таблица 12

**Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью цели**

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть обозначает цель, назначение действия (с оттенками желательности, необходимости, долженствования), совершаемого в главной части	<i>чтобы, для того чтобы; с тем чтобы; лишь бы</i>	Чтобы иметь представление о пищевой ценности продукта, необходимо знать физические, химические свойства веществ и возможные изменения их в процессе хранения и кулинарной обработки.

Вопросы: зачем? для чего? с какой целью? для какой цели? во имя чего? в интересах чего?		Для того чтобы определить качество пищевых продуктов, пользуются органолептическими и инструментальными методами исследований. Удельная теплоёмкость определяется количеством теплоты, которое необходимо для того, чтобы температуру одного килограмма продукта повысить на один градус Цельсия.
---	--	---

Таблица 13

Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью условной

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть обозначает реальное условие (иногда с оттенками причины времени) от которого зависит осуществление действия в главной части предложения.	если, если бы	Если продукты имеют хорошо выраженные вкусовые свойства, то быстрее всего на кончике языка ощущается солёный вкус. Если концентрация веществ в продукте незначительна, то вкусовые ощущения воспринимаются через больший промежуток времени.

Вопросы: <i>при каком условии? в каком случае?</i>		<i>Если ощущается запах хорошо известного вещества, например аммиака, то его называют по наименованию этого вещества – аммиачный.</i>
--	--	---

Таблица 14

Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью уступительной

Значение	Средства связи	Примеры
Действие в главной части предложения совершается вопреки условиям, о которых сообщается в придаточной части. Вопросы: <i>несмотря на что? Вопреки чему?</i>	<i>хотя (хоть), несмотря на то что, пусть, пускай</i>	<i>Несмотря на то, что имеется большое разнообразие продуктов питания животного и растительного происхождения, все они состоят в основном из одних и тех же веществ, но в разных количественных соотношениях.</i> <i>Посол является распространённым способом консервирования, хотя по степени сохранения их питательных свойств он уступает замораживанию и другим методам консервирования.</i>

Таблица 15

Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью причины

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть обозначает причину или обоснование действия (события, явления), о котором говорится в главной части.	<i>потому что, оттого что, так как, благодаря тому что, из-за того что, вследствие того что.</i>	<i>Консервирование низкими температурами широко используется при хранении овощей, плодов, мяса, рыбы, молока, творога, сметаны и других продуктов, потому что в охлаждённых продуктах хорошо сохраняются витамины, ферменты, ароматические, вкусовые и другие вещества.</i>
Вопросы: почему? по какой причине? отчего? из-за чего?		<i>Замороженные продукты по вкусовым и питательным свойствам уступают охлаждённым, так как при оттаивании питательные вещества частично теряются.</i>
		<i>Благодаря тому, что при пастеризации воздействие тепла на составные части продуктов не продолжительное, сохраняется их пищевая ценность.</i>

Таблица 16

**Употребление сложноподчинённых предложений
с придаточной частью следствия**

Значение	Средства связи	Примеры
Придаточная часть указывает на результат, следствие, вывод, заключение, которые вытекают из содержания главной части Вопросы: <i>из-за чего? вследствие чего? благодаря чему? в результате чего?</i>	<i>так что, благодаря чему, вследствие чего, ввиду чего, в результате чего</i>	<i>Регулируя активность ферментов можно управлять деятельностью ферментов, содержащихся в пищевых продуктах, благодаря чему осуществляется производство и хранение многих пищевых продуктов.</i> <i>Белки солёных продуктов недоступны действию ферментов, вследствие чего ферменты инактивируются.</i> <i>Поваренная соль сильно повышает осмотическое давление в продукте, вызывая плазмолиз клеток микробов, в результате чего прекращается развитие гнилостных бактерий, задерживается рост всех микробов.</i>

РУССКО-УЗБЕКСКИЙ СЛОВАРЬ

А	
абрикос	o'rik
абсолютный	mutlaq
авитаминоз	avitaminoz vitaminlar yetishmasligi natijasida ro'y beradigan kasallik
азотистый	azotli
айва	behi
активность	serharaxatlik
алкалоиды	alkaloidlar (azotli organik bi-rikmalar)
алкогольные напитки	spirtli ichimliklar
альдегиды	aldegidlar
анализ	tahlil
антимикробный	mikroblarga qarshi
анчоус	xamsa (mayda dengiz balig'i va undan tayyorlangan konserva)
апельсин	norinj
аппарат	apparat
аппетит	ishtaha
аппетитный	ishtahani qo'zg'atadigan
аппетитный запах	ishtahani qo'zg'atadigan hid
архис	yeng'oq
арбуз	tarvuz
аромат	xushbo'y, yaxshi hid
ароматические вещества	hushbo'y moddalar
ароматный	xushbo'y yaxshi hidli

асептический	zararsizlantirilgan
ассортимент	navlar
ацидофилин	atsidofilin (atsidofil deb ataluvchi bakterialar bilan achitib tayyorlanadigan qatiq turi)
Б	
бакалейные товары	baqqollik mollari
бактериальный	bakterial
бактерицидный	bakteriyalarni o'ldiradigan
бактерия	bakteriya (mikroskop vositasi bilangina ko'rinadigan mayda organizm)
балл	ball, baho
балльная система оценки	ballar bilan baholash sistemasi
балльный	ballar bilan baholanadigan
бараний жир	qo'y yeg'i
баранина	qo'y gushti
баранка	teshik kulcha
батон	baton (uzunchoq oq bulka)
бахчевые культуры	poliz ekinlari
безвкусный	mazasiz
безвредность	zararsizlik
безвредный	zararsiz
безе	beze (tuxum ohidan atalab qilingan yengil pirojnoye)
белковое вещество	oqsil modda
белковое молоко	oqsil sut

белок 1	oqsil
белок 2	tuxumning oqi
белый	oq
белый соус	oq qayla
бесцветный	rangsiz
биологический	biologiyaga oid
биохимический	bioximiyaga oid
бисквит	biskvit (pechenye turi)
бисквитное пирожное	biskvit pirojnoye
благодаря	tufayli, sababli
благоприятный	yaxshi ta'sir ko'rsatadigan
блин	blin (quymoq simon xamir ovqat)
блинная мука	blinbop un
блинчики	mayda yupqa blinlar
блюдо	ovqat, taom
бобовые	dukkakli ovqatlar
более	ortiqroq
болезнетворные бактерии	kasal to'g'diruvchi bakterialar
большинство	ko'pchilik
большой	katta
Боржом	borjom (mineral suv)
борщ	borshch (lavlagi solingan karam sho'rva)
ботанический	o'simliklarga oid
брожение	achish
булка	bulka non

бумага	qog'oz
бутылки	shisha
буфет	bufet (choy va ovqat sotiladigan kichkina taomxona)
бывать	bor bo'lib turmoq
быстро	tez
быстрота	tezlik
быстрый	tezlik bilan bo'ladigan
быть	bor bo'lmoq
В	
важный	muhim
ваниль	vanil (xushbo'y mevali tropik o'simlik)
ванильный сахар	vanilli shaqar
варение	qaynatish, pishirish
вареники	suzma (sabzavot yoki meva) solingan chuchvara
варёное мясо	qaynatib pishirilgan go'sht
варёный	qaynatilgan, pishirilgan
варенье	murabbo
варка	pishirish
вегетативный	oziqlanib o'sish bilan bog'liq bo'lgan
величина	kattalik
вентиляция	xavoni yangilash
вес	og'irlik
весьма	juda
ветчина	vetchina (dudlangan cho'chqa qo'shti)
вещество	modda

взаимный	o'zaro
вид	tur, xil
винегрет	vinegret
вино	sharob, musallas
виноградное вино	uzum musallasi
виноградный сахар	uzum shakari
виноградный сок	uzum sharbati
виноделие	musallas qilish
виски	viski (ingliz arag'i)
витамин	vitamin
витаминизированное молоко	vitaminlangan sut
витаминозная пища	servitamin ovqat
вишнёвое варенье	olcha murabbosi
вишнёвый сок	olchanning suvi
вишня	olcha
вкус	ta'm
вкусная еда	mazali taom
вкусно готовить	mazali qilib pishirmoq
вкусный	mazali
вкусовые органы	ta'm sezish organlari
вкусовые качества пищи	ovqatning mazaliligi
вкусовые продукты	ta'm beradigan mahsulotlari
влага	namlik
влажность	namlik
влияние	ta'sir

влиять	ta'sir etmoq
внешний	tashqi
внешний вид	tashqi ko'rinish
внутренний	ichki
вода	suv
водка	araq
водяной	suvli
возбуждающие средства	badanni uyg'otuvchi dori-darmon
возбуждающий	badanni o'yg'otuvchi
воздействовать	ta'sir etmoq
воздух	havo
возможно	mumkin bo'lgacha
возможность	imkoniyat
возможный	bo'lishi mumkin bo'lgan
возобновление	qaytadan boshlash
возобновлять	qaytadan boshlamoq
возрастать	ko'paymoq
воск	asalari mumi
воспринимающий	o'ziga olish
воспринять	o'ziga olmoq
восстанавливать	tiklamoq
восстановленное молоко	tiklangan sut
вредитель	zararkunanda
вредный	zarar qiladigan
время	vaqt

все	hammasi
вступать	aralashmoq, qushilmoq
второе блюдо	ikkinchi ovqat (odatda quyuq ovqat)
входить	kirmoq
выделение	ajralib chiqish
выжимки	to'pon, turp
вызывать аппетит	ishtahani ochmoq
вымесить тесто	xamimi yaxshilab qormoq
вымывать	yuvmoq
выпечка	pishirilgan non
выполнять	bajarmoq
вырабатывать	ishlab chiqarmoq
выражаться	iborat bo'lmoq
высокий	baland, yuqori
высококалорийная пища	yuqori kaloriyali ovqat
высший сорт	oliy nav
высыхание	qurish
высушенный	quritilgan
вжущий	og'iz burushtiradigan, qimizak
вжущий вкус	qimizak ta'm
вязкость	yopishqoqlik
вяление	quritish, surlash
вяление рыбы	baliq quritish
вяленое мясо	sur go'sht
вяленый	quritilgan, surlangan
вялить	quritmoq, surlamoq

вялить мясо	go'shtni qoqlamoq
вялить рыбы	balik quritmoq
Г	
газ	gaz (modda)
галета	galeta (qotirilgan kulcha non yoki pechenye)
гарантийный срок	garantiya muddati
гастрономические товары	gastronomiya mahsulotlari
гвоздика	qalampirmunchoq
герметический	zich yopiladigan
герметичность	zichlik
гигроскопический	nam tortadigan
гигроскопичность	nam tortish
гигроскопичный	suv shimadigan
главный	eng muhim
глазирование	qiyom qatlami bilan qoplash
глазировать	qiyom qatlami bilan qoplamoq
глазировать фрукты	mevalarni shakar -qiyomga bostirmoq
глазировка	shakar-qiyom qatlami
глазунья	glazunya (oq-sarig'i aralashtirlmasdan tovada pishirilgan tuxum)
гниение	chirish
гнилостные бактерии	chirituvchi bakteriyalar
гнилостный	chiritadigan
гнилостный запах	chirindi xidi
говядина	mol go'shti

говяжий жир	mol yog'i
горечь	achchiq ta'm
горох	no'xat
гороховый суп	no'xat sho'rva
горчица	xantal
горький	achchiq, taxir
горький вкус	taxir ta'm
горячий	issiq
готовность	tayyorlik
готовый	tayyor
готовый обед	tayyor ovqat
градус	daraja
гранат	anor
гранатовый сок	anor suvi
грецкий орех	yongoq
гречиха	grechixa, marjumak (g'alla ekinlarining bir turi va uni doni)
гречневая каша	grechixa bo'tqasi
гречневая крупа	grechixa yormasi
гриб	zamburug'
грильяж	yong'okli konfet
группа	to'da, to'p
группировка	to'planish
груша	nok
грушевое варенье	nok murabbosi
гуляш	gulyash (to'g'ramcha go'shtdan dimlab tayyorlangan ovqat)

гусиное яйцо	g'oz tuxumi
гусь	g'oz
Д	
давать	bermoq
давление	bosim
данная величина	ma'lum kattalik
данный	mana shu
два	ikki
движение	harakat
девять	to'qqiz
действие	ta'sir
действующий стандарт	amaldagi namuna
декстрин	kraxmal moddasi
делаться	bo'lmoq
делиться	bo'lishmoq
денатурация	aynitish
денатурировать	aynitmoq
деревянный	yog'ochdan yasalgan
десертный пудинг	desert pudingi
детский	bolalarga atalgan
детское питание	bolalarga atalgan ovqat
дефект	kamchilik
дешёвый	arzon
деятельность	ish, faoliyat
джем	quyuq shinni
диаметр	kundalang kesim o'lchami
диета	parhez

диетическая мука	parhezli un
диетический	parhezli
диетическое питание	parhezli ovqat
длина	uzunlik
длительный	uzoq davom etgan
добавка	qo'shimcha (ovqat)
добавление	qo'shilgan narsa
доброкачественность хлеба	nonning sifatlilik
доброкачественные товары	sifatli mollar
доброкачественный	sifatli
доводить	yetkazmoq, olib bormoq
довольно	yetarli
доза	o'lchovli miqdor
дозировка	dozalash
долго	uzoq
должен	kerak
дополнительная обработка	ko'shimcha ishlov
дополнительно	ko'shimcha ravishda
допускать	yo'l qo'ymoq
дорогой	qimmatbaho
доставлять	yetkazib bermoq
достаточно	yetarli darajada
достичь	erishmoq
достоверность	aniqlik

достоинство	yaxshi tomon, baho
драже	draje (mayda dumaloq obaki)
древесина	yog'ochli
дрожжи	xamirturush, achitqi
друг на друга	bir-biriga
другой	boshqa
дубильные вещества	teri oshlovchi moddalar
дубильный	teri oshlovchi
дым	tutun
дынное варенье	qovun murabbosi
дыня	qovun
дыхание	nafas
Е	
еда	ovqat
естественность	tabiiy
естественные условия	tabiiy sharoitlar
есть	yemoq, ovqatlanmoq
Ж	
жареный	qovurilgan
жарить	qovurmoq
жарить мясо	go'sht kovurmoq
жарка	qovurish
жарка рыбы	baliq qovurish
жаркое	qovurma
желаемый	istalgan
желатин	yelimshak

желе	jele (meva suvi shakar va jelatindan tayyorlanadigan shirin dirildoq ovqat)
желейный крем	jeleli krem
желток	tuxum sarig'i
желтый	sariq
желудочный сок	me'da shirasi
жесткий	qattiq
животный жир	mol yog'i
живущий	yashaydigan
жидкий	suyuq
жидкость	suyuqliq
жир	moy, yog'
жирный	yog'i ko'p, scryog
жировые ткани	yog to'qimalari
жить	yashamoq
3	
заварной крем	qaynatma krem
зависеть	bog'liq bo'lmoq
зависимость	bog'liqlik
зависящий	bog'langan
завтрак	ertalabki ovqat
загрязнение	ifloslanish
задерживаться	sekinlashmoq
зажарить	qovurmoq
заквасить	achitmoq, ivitmoq, oshirmoq
заквасить молоко	qatiq ivitmoq
заквасить тесто	xamir oshirmoq
закваска	achitqi
заключаться	iborat bo'lmoq

заключение	xulosa, natija
закрепляющее действие	qotirish ta'siri
закрытый	yopiq
замариновать	marinadlamog
замачивать	ivitmoq
замедление	sekinlatish
замедляться	sekinlashmoq
замесить	qormog
замесить тесто	xamir qormog
замораживание	muzlatish
замороженный	muzlatilgan
заморозить	muzlatmoq
запах	hid
заправить	mazali qilmoq
заправка	ovqatni xushxo'r qiladigan narsalar, ziravorlar
заправка для салатов	salatlarga qo'shiladigan narsalar
зародыш	murtak
засол	tuzlangan narsa
засолить	tuzlamog
застывание	qotib qolish
затратить	sarf qilmoq
затраты	sarf, xarajat, chiqim
защита	himoya
защищать	himoya qilmoq
защищённый	himoya qilingan
зерна крахмала	kraxmal donalari
зерно	don, g'alla
зерновые продукты	g'alla mahsulotlari
зефир	zefir (shakarga bosilgan quyuq shinni)

знание	bilim
знать	bilmoq
значение	ahamiyat
значимость	muhim o'rin
значительное влияние	katta ta'sir
зрелость	pishganlik
зрелый виноград	pishgan uzum
зрение	ko'rish
И	
играть	uynamoq
избыточное питание	keragidan ortiq ovqatlanish
избыточный	keragidan ortiq
извлечение	olish
изготовленный	tayyorlangan
изделие	mahsulot
излишний	ortiqcha
измельчать	maydalamoq
измельчённый	maydalangan
изменение	o'zgarish
изменять	o'zgartirmoq
изменяться	o'zgarimoq
изменяющий	o'zgaruvchan
изюм	mayiz
икра	uvildiriq (baliq tuxumi)
имбирное масло	zanjabil moyi
имбирь	zanjabil
иметь	ega bo'lmoq
иметь значение	ahamiyatga ega bo'lmoq
ингредиент	tarkibiy qism
индиго	to'q, ko'k rang

инжир	anjir
инжирное варенье	anjir murabbosi
иногда	ba'zan
инструментальный	asboblilar bilan qilinadigan
интенсивность	tezlik
ирис	gulsapsar
исключать	chiqarib tashlamoq
исключение	chiqarish
исключительно	yozg'iz, faqat
искусственное питание	sun'iy ovqatlantirish
искусственный	sun'iy
испечь	pishirmoq, yopmoq
использование	foydalanish
использовать	foydalanmoq
использоваться	foydalanilmoq
исследование	tadqiqot
источник	manba
K	
каждый	har bir
какао	kakao (shokolad daraxti)
какао бобы	qakao doni (urug'i)
кактус	qumanjir
калорийная пища	kaloriyalilar ovqat
калорийность	kaloriyaliligi
калорийный	kaloriyalilar
калория	kaloriya (issiqlik miqdorining o'lchov birligi)
кальций	kalsiy (kimyoviy element)
каменный уголь	toshko'mir
капуста	karam

карамель	karamel (konfeta turi)
карамельная масса	karamel bo'tqasi
кардамон	kardamon (zanjabilgullilar oilasiga mansub o'tsimon o'simlik va uning dorivor sifatida ishlatiladigan urug'i)
кармин	karmin (koshenil deb ataladigan hasharotdan olinadigan och qizil buyoq)
картон	karton, qalin qog'oz
картонный	kartondan yasalgan
картонный короб	karton quti
картофель	kartoshka
качество	sifat
каша	bo'tqa
квас	kvas
квасить	tuzlamoq, achitmoq
квашение	tuzlash, achitish
квашенная капуста	tuzlangan karam
квашенное молоко	qatiq
квашенный	tuzlangan, achitilgan
кекс	keks
кефир	kefir (maxsus ivitilgan qatiq)
килограмм	kilogramm
кипение	suvning qaynashi
кислая среда	nordon muhit
кислота	kislota
кислотность	kislota miqdori
кислый	nordon
классификация	tasnif
классифицировать	tasniflamoq
клейковина	kleykovina (don tarkibida bo'ladigan oksil modda)

клетка	hujayra
клетчатка	kletchatka (o'simlik hujayralari pardasini tashkil qilgan modda)
клюква	klyukva (qizil nordon mevali o'simlik va uning mevasi)
колебаться	o'zgarib turmoq
количественный	miqdoriy
количество	miqdor
комбинированный	birlashtirmoq birga qo'shmoq
комок	yumaloqlangan narsa
компонент	tarkibiy qism
кондитерские изделия	qandolatchillik mahsulotlari
кондитерский	qandolatchilikka oid
консервирование	konservalash
консервированный	konservalangan
консервы	konserva
консистенция	konsistensiya (eritma va quyuq jismlarning quyuq-suyuqlik, zichlik darajasi)
контроль	nazoart
конфета	konfet
концентрат	konsentrat (tayyor quruq masallik)
концентрация	konsentrasiya (quyuqlik, tuyinganlik, boyiganlik darajasi)
концентрация веществ	moddalarni quqlantirish
концентрированный	quyuq
коньяк	konyak
коптильный	dudlaydigan
коптить	dudlamoq
копчение	dudlash
копчености	dudlangan go'sht, baliq
корень	ildiz

кормление	ovqatlantirish
коровье молоко	sigiming suti
костная ткань	suyak to'qimasi
кофе	qahva
кофеин	kofein (kofe urug'i yoki choy bargidan olinadigan alkaloid)
красивый	chiroyli
краситель	bo'yoq
краска	bo'yoq
красный	qizil
красный соус	qizil qayla
красящая способность	bo'yoq quvvati
красящий	bo'yaydigan
кратковременный	qisqa muddatli
крахмал	kraxmal
крахмальное молоко	kraxmal suti
крекер	kreker (pechenyening bir turi)
крепкий	qattiq
кристалл	billur (tashqi ko'rinishi to'g'ri ko'p qirrali shakldagi qattiq jism)
кристаллический	kristallga oid
кровь	qon
крупа	yorma
крупеник	krupenik (tuxum va tvorog qo'shilgan yog'li kasha)
крупноовощной суп	yirik sabzavotdan tayyorlangan sho'rva
крупяной	yormadan tayyorlangan
крошка	uvoq, ushoq
кукуруза	makkajo'xori
кукурузные хлопья	makkajo'xori bodroq
кулинарные изделия	oshpazlik maxsulotlari

курица	tovuq
кусковой сахар	kesik qand
Л	
лаборатория	laboratoriya
лавровый лист	dafna bargi
лапшевник	ugra osh
лёгкий	yengil
легко	osongina
леденцовый	obaki
леденцы	obakidandan
лежкоспособность	saqlanmoq qobiliyati
лечебные средства	davolash dori-darmonlar
лечебный	davolaydigan
лечение	davolash
ликер	liker (o'tkir shirin spirtli ichimlik)
лимон	limon (o'simligi va mevasi)
лимонная кислота	limon kislotasi
лимонный сок	limon suvi
липиды	lipidlar
липоиды	lipoidlar
литр	litr (1000 kub santimetr ga teng hajm o'lchovi)
лишний	ortikcha
луковый соус	piyozli qayla
луч	nur
лучше	yaxshiroq
лучший	yaxshi
М	
мак	ko'knor
макаронник	makaron zapkankasi
макаронные изделия	makaron mahsulotlari

макаронный суп	makaron sho'rva
макароны	makaron
максимально	maksimal darajada
малина	malina xo'jag'at
малый	kichik
маргарин	margarin
маркировка	belgi qo'ysh, tamg'a bosish
мarmелад	marmelad
мarmеладный цех	marmelad sexi
маслeный	yogli
масличeные семена	moyli urug'lar
масло	moy, yog'
масса	massa
материал	material
материальный	moddiy
мгновeнно	bir onda
мёд	asal
медоносный	asal beradigan
меланоидины	melanoidinlar
мелкий	mayda
мера	o'lchov
местный	mahalliy
металлический	metaldan qilingan
метод	usul, yo'l
метр	metr (o'lchov birligi)
механическая очистка	mexanik tozalash
механический	mexanik
микроб	mikrob
микробиологический	mikrobiologik

микроорганизмы	mikroorganizmlar (mikroskop orqaligina ko'rinadigan kichik organizm)
миндаль	bodom
миндальное молоко	bodom suti
минеральные вещества	mineral moddalar
минеральные воды	mineral suvlar
многий	ko'p, ancha
многократный	takrorlangan
многообразный	xilma-xil
может быть	ehtimol, balki
молоко	sut
молочная кислота	sut kislotasi
молочная смесь	sut aralashmasi
молочные продукты	sut mahsulotlari
моментальный	juda tez, oniy
морковный	sabzidan qilingan
морковь	sabzi
мука	un
мучные изделия	un mahsulotlari
мышечная ткань	mushak to'qimasi
мягкий	yumshoq
мякиш	donning mag'izi
мясо	go'sht
мята	yalpiz
мятные конфеты	yalpiz ta'm kon fet
Н	
набухать	nam tortib shishmoq
навык	malaka, mahorat
нагревание	isitish

нагретый	issiq
нагреть	issitmoq
надавливание	ezib bir miqdor suvini olish
название	nom
назначение	vazifa
называться	biror nomga ega bo'lmoq
наиболее	eng ko'p
наименование	nom, tur
наличие	borlik
напиток	ichimlik
насчитывать	sanamoq
насыщенный	to'yingan
натуральный	tabiiy
находиться	joylashmoq
начинать	boshlammoq
начинка	ichiga solingan narsa
наш	bizniki
небольшой	kichkina
недоброкачественный	sifatsiz
недозрелый	g'o'r
недостаток	kamchilik, kamlik
нежелательный	yogimsiz
нежирное молоко	yog'siz sut
нежный	nozik
несколько	ba'zi
нектар	gul shirasi
нелипкий	yepishmaydigan
нельзя	mumkin emas
немедленный	kechiktirib bo'lmaydigan
ненормальный	normadan tashqari

необходимо	zarur
необходимый	zaruriy
неорганический	anorganik
непосредственно	bevosita
непригодный	yaramaydigan
неприятный	yoqimsiz
нерасслаивающийся	qatlamlanmaydigan
нерастворимый	erimaydigan
нервный	asabiy
нередко	ko'pincha
несмотря	qaramasdan
несъедобный	yeb bo'lmaydigan
нетеплопроводный	issiqlik o'tkazmaydigan
низкий	past
никотин	nikotin (tamaki tarkibida bo'ladigan harli modda)
новый	yangi
норма	qat'iy belgilangan o'lcham
нормализованное молоко	tabiiy sut
нужно	kerak
О	
обеденные блюда	tushki ovqat
обеденный	ovqatlaniladigan
обезвоженный	suvsizlantirilgan
обезжиренное молоко	yog'i olingan sut
обеспечиваться	ta'minlanmoq
обжаривание	qovurib qip-qizar timmoq
обитание	turar joy
обладать	ega bo'lmoq
обладающий	ega bo'lgan

обнаруженный	topilgan
обоняние	hid bilish
обрабатывать	ishlov bermoq
обработка	ishlov berish
образоваться	tuzilmoq
образующийся	hosil bo'lgan
обсемененность	urug'lash
обуславливающий	bog'liq bo'lgan
обусловливать	sabab bo'lmoq
обширный	keng
общее действие	umumiy ta'sir
общественный	ijtimoiy
общий	umumiy
общность	bir xillik
объединение	birlashish
объективный	xolis, betaraf
объём	hajm
объёмный	hajmiy
обыкновенный	oddiy
овощи	sabzavotlar
овощной суп	sabzavot sho'rva
овощные консервы	sabzavot konservalari
овсяные хлопья	suli yormasi
один	bitta
однако	lekin
однородный	bir xil
оказывать	ko'rsatmoq
окраска	rang
окрашенный	bo'yalgan
окрашивание	bo'yash

окрашивать	bo'yamoq
окружающий	o'rab olgan
омлет	quymoq
опилки	qipiq, qirindi
определение	aniqlash
определённый	aniq
определять	aniqlamoq
определяться	aniqlanmoq
оптический	yorug'likka oid
опыт	tajriba
оранжевый	to'q sariq
орган	a'zo, badan
организм	organizm (har qanday jon egasi)
органический	jonli
орехи	yong'oq
освещение	yorug'
освещенность	yoritilganlik
освещённый	yoritilgan
освобождённый	ozod bo'lgan
основание	asos
основать	yaratmoq
основной	asosiy
особенность	o'ziga xos xususiyat
остропахнувший	o'tkir hidli
острый	o'tkir
осуществляться	amalga oshmoq
осязание	sezish
отвар	qaynatma
отваривать	qaynatib pishirmoq
отводиться	ajratib bermoq

отделение	ajratish
отклонение	qaytarish
отличаться	ajralib turmoq
относительный	nisbiy
относить	olib bormoq
относиться	tegishli bo'lmog
отпуск	berish
отрасль	soxa
отрицательный	salbiy
отстаивание молока	sutni tipdirish
оттаивание	muzdan tindirish
оттенок	rang turi
отходы	chiqindi
охладить	sovitmoq
охлаждение	sovitish
охлаждённый	sovitilgan
оценка	baho qo'yish
очистка	tozalash
очищенный	tozalangan
ощупь	ushlab qo'rib
П	
пар	bug'
паста	pasta (kulinariyada ishlatiladigan xamirsimon moddalarning nomi)
пастеризация	pasterizasiya (oziq-ovqat mahsulotlarini zararli mikroblardan saqlash uchun 1000 dan yuqori bo'lmagan temperaturada qizdirish)
патока	qiyom
первое блюдо	birinchi ovqat (odatda suyuq ovqat)
первоначальный	boshlang'ich

первый	birinchi
перегонка	haydash (tarkibiy qismlarga ajratish)
переработка	qayta ishlab chiqish
печенье	davomida
печенье	pechenye
питание	oziqlantirish
питательный	to'yimli
пища	ovqat
пищеварение	hazm qilish
пищевой	oziq-ovqatga oid
плавление	erish
плод	meva
плодово-ягодный	meva va rezavorga oid
плотность	zichlik
плотный	zich joylashgan
повидло	meva qiyomi
повысить	oshirmoq
повышенный	ko'tarilgan
погибать	haloq bo'lmoq
поглощать	yutmoq
подавать	keltirmoq
подбор	tanlab olish
подбор	saralangan narsalar majmui
подвергать	biror holga solmoq
поддержание	yordam qilish
подкрашивание	qaytadan bo'yash
подовый	pech tubida (ostki qismida) pishirilgan
подовый хлеб	pech tubida pishirilgan non
подразделять	bo'lmoq
позволяющий	mumkin bo'ladigan

показатель	ko'rsatkich
показывать	ko'rsatmoq
полный	to'la
полуфабрикат	yarimtayyor
получать	olmoq
пользоваться	foydalanmoq
помощь	yordam
пористость	g'ovaklilik
порошкообразный продукт	kukunsimon mahsulot
порошок	kukun
порча продуктов	oziq-ovqatning bo'zilishi
после	keyin
посол	tuzlash
посторонний	begona
постоянный	doimiy
поступающий	kelgan
поступление	kelgan narxa
посуда	idish-tovoq
потребитель	ist'yemolchi
потребность	talab
потребность в сырье	xom ashyoga bo'lgan talab
поход	safar
почти	salkam
практический	amaliy
превышение	oshiq
предназначение	atab qo'yish
предпочтительно	ko'pincha
предприятие	korxona
представление	tasavvur etilish
преимущественно	asosan

преломление света	yoruglikning sinishi
приблизительно	taxminan
привкус	ko'shimcha ta'm
пригодность	keraklilik
приготовление	tayyorlash
придание	biror shaklga kiritish
придать	qo'shmoq
приложение	qo'shimcha
применять	ishlatmoq
примесь	aralashma
приобретение	olish
припускать	qo'yib yubormoq
присваиваться	o'ziniki qilib olmoq
пробная партия товара	sinab ko'rish uchun olingan mollar
пробный	sinash uchun belgilangan
проверять	tekshirmoq
продукт	mahsulot
продукция	mahsulot
прозрачность	tiniqlik
прозрачный	tiniq
производство	ishlab chiqarish
производящий	ishlab chiqaradigan
происходящий	kelib chiqqan
происхождение	kelib chiqish
промышленность	sanoat
протекать	o'tmoq
процесс	jarayon
процесс пищеварения	ovqatni hazm qilish jarayoni
проэмульгироваться	emulsiyaga aylanmoq
прямой	to'g'ri

пряность	maza berish va xushbo'y qilish uchun ovqatga solinadigan ziravor
пряные блюда	o'tkir ta'mli ovqatlar
пряный запах	o'tkir xushbo'y hid
пудинг	puding (guruch va boshqa yormalardan tvorog va mevalar qo'shib tovada pishirilgan ovqat)
пшеница	bo'g'doy
пшеничная мука	bo'g'doy un
пшеничный хлеб	bo'g'doy non
пшенная каша	so'kdan pishirilgan bo'tqa
пшено	so'k
пюре	pyure (ba'zi go'shtlik ovqat yoniga qo'shib beriladigan, ko'pincha sabzavot yoki mevadan tayyorlanadigan bo'tqasimon taom)
Р	
работник	xodim
равновесие	muvozanat
рагу овощное	qovurilgan sabzavot
радиационное	radision
развиваться	rivojlanmoq
развитие	rivojlanish
разделка	ishlash
разделка теста	xamirmi ishlash
розлив	quyish
розлив пива	pivoni quyish
разливать	quyib chiqmoq
разлить молоко по бытылкам	sutni shishalarga quyib chiqmoq
различать	ajratmoq

различный	turli
разложение	ajralish
размороженный	muzdan tushurilgan
разновидность	bir turi
разновидность пшеницы	bo'g'doyning bir xili
разнообразие	turli-tumanlik
разнообразный	turli-tuman
разный	har xil
разрушаться	buzilmoq
распределение	taqsimlash
рассол	tuzli suv
рассыпчатость	sochiluvchanlik
раствор	eritma
растворение	eritish
растворимые соли	eriydigan tuzlar
растворимый	eriydigan
растворять	eritmoq
растворяться	erimoq
растение	o'simlik
растительное масло	o'simlik moyi
растительный	o'simlikdan olingan
растительный жир	o'simlik yog'i
растяжимость	cho'zilish
расфасовывать	qadoqlamoq
расщепление	bo'linish
расщепляться	tarkibiy qismlarga ajralmoq
рафинированное масло	tozalangan yog'
рафинированный	tozalangan
рахат-лукум	rahat-luqum (shirinlik turi)

реакция	reaksiya (moddalarning o'zaro kimyoviy ta'sir etishi)
реализоваться	amalga oshmoq
резкий	o'tkir
резкий запах	o'tkir hid
резко	to'satdan
результат	natija
рецептура	retseptura (tayyorlash usuli)
рецептурный компонент	retseptura komponenti
ржаной	javdardan qilingan
ржаной хлеб	javdar noni
рис	guruch
рисовая каша	shirguruch
рисовый	guruchli
роль	ahamiyat
рост	o'sish
рулет	rulet (ichiga shirinlik solib pishirilgan o'rama varaqi)
рыба	baliq
рыбные продукты	baliq mahsulotlari
C	
салат	salat (ovqat turi)
санитарный	sanitariyaga oid
сахар	qand
сахар - песок	shakar
сахар - рафинад	oq qand (kesma)
сахаристый	sershakar
сахарная пудра	qand kukuni
сахарный сироп	shakar qiyomi
сбраживание	achitish

различный	turli
разложение	ajralish
размороженный	muzdan tushurilgan
разновидность	bir turi
разновидность пшеницы	bo'g'doyning bir xili
разнообразие	turli-tumanlik
разнообразный	turli-tuman
разный	har xil
разрушаться	buzilmoq
распределение	taqsimlash
рассол	tuzli suv
рассыпчатость	sochiluvchanlik
раствор	eritma
растворение	eritish
растворимые соли	eriydigan tuzlar
растворимый	eriydigan
растворять	eritmoq
растворяться	erimoq
растение	o'simlik
растительное масло	o'simlik moyi
растительный	o'simlikdan olingan
растительный жир	o'simlik yog'i
растяжимость	cho'zilish
расфасовывать	qadoqlamoq
расщепление	bo'linish
расщепляться	tarkibiy qismlarga ajralmoq
рафинированное масло	tozalangan yog'
рафинированный	tozalangan
рахат-лукум	rahat-luqum (shirinlik turi)

реакция	reaksiya (moddalarning o'zaro kimyoviy ta'sir etishi)
реализоваться	amalga oshmoq
резкий	o'tkir
резкий запах	o'tkir hid
резко	to'satdan
результат	natija
рецептура	retseptura (tayyorlash usuli)
рецептурный компонент	retseptura komponenti
ржаной	javdardan qilingan
ржаной хлеб	javdar noni
рис	guruch
рисовая каша	shirguruch
рисовый	guruchli
роль	ahamiyat
рост	o'sish
рулет	rulet (ichiga shirinlik solib pishirilgan o'rama varaqi)
рыба	baliq
рыбные продукты	baliq mahsulotlari
C	
салат	salat (ovqat turi)
санитарный	sanitariyaga oid
сахар	qand
сахар - песок	shakar
сахар - рафинад	oq qand (kesma)
сахаристый	sershakar
сахарная пудра	qand kukuni
сахарный сироп	shakar qiyomi
сбраживание	achitish

свежий	yangi
свекла	lavlagi
свеклосахарная патока	lavlagidan shakar shinnisi
свет	yorug'lik
светопрочность	yorug'likning chidamliligi
свинина	cho'chqa go'shti
свой	o'z
свойство	xususiyat
связанный	bog'langan
сгущенное молоко	quyultirilgan sut
сгущенный	quyultirilgan
сдоба	hamirga qo'shiladigan yog', tuxum, sut, shirinlik
сдобный	yog', sut, tuxum kabilar solingan
сельдь	seld balig'i
семейство	oila
сепарирование	separatorlarda ajratish (tozalash)
серная кислота	sulfat kislota
сила	kuch
сильно	qattiq
синий	ko'k
синтез	sintez (sodda ximiyaviy birikma, yoki elementlardan murakkab birikmalar hosil qilish)
синтетический	sintez usuliga asoslangan
сироп	sharbat
система	tartib
скидка	chegirma
склад	ombor
складской	omborga oid
сконцентрированный	bir joyga to'plangan

скорлупа	po'choq
скоропортящийся	tez buziladigan
слабо	kam, ozgina
сладкий	shirin
слива	olxo'ri
сливки	qaymoq
сливочное масло	sariyog'
сливочный маргарин	qaymoqli margarin
сложный	murakkab
слой	qatlam
служить	xizmat qilmoq
слух	eshitish qobiliyati
смесь	aralashma
сметана	quyuq qaymoq
смешивать	aralashtirmoq
смола	qatron
смородина	qorag'at
снесение	tuxum qo'yish
снижать	pasaytirmoq
снюкаться	pasaymoq
соблюдение	rioya qilish
собственный	xususiy
совокупность	jami
содействие	yordam
содержание	tarkib
содержаться	saqlanmoq
содержащийся	ichida bor bo'lgan
соединение	birikma
соединительная ткань	biriktiruvchi to'qima
создаваться	paydo bo'lmoq

создание	tuzish
сок	sharbat
соление	tuzlash
соленый	tuzli
солить	tuzlamog
солнечный	quyoshli
солнечный	quyoshga oid
солод	solod (undirib yanchilgan bo'g'doy)
солома	poxol
соль	tuz
соответствие	moslik
соотношение	o'zaro nisbat
сопротивляемость	qarshilik kursata olish qobiliyati
сорт	nav
соседний	yonma-yon joylashgan
соседство	yonma-yonlik
сосиска	sosiska (ingichka kolbasa)
состав	tarkib
составной	tarkibiy
состояние	holat
состоять	iborat bo'lmoq
соус	qayla
сохранение	saqlanish
сохранность	bo'tlik
сохранность	yaxshi saqlanganlik
сохраняемость	saqlanish
сохраняться	saqlanmoq
сочный	shirali
специальный	maxsus
специи	ziravorlar

спирт	spirt
споры	sporalar (gulsiz o'simliklarning va ba'zi bir hujayrali jonivorlarning urchish organi)
способ	usul
способность	qobiliyat
способствовать	yordam bermoq
среда	muhit
срок	muddat
стандарт	namuna
становиться	bo'lmoq
старейший	eng eski
стеклянный	shishadan qilingan
степень	daraja
стерилизация	mikroblardan tozalash
стерилизованное молоко	sterilizasiyalangan sut
стерилизованный	sterilizasiyalangan
столовые яйца	osh tuxumi
столовый маргарин	osh margarini
сторона	tomon, taraf
строительный материал	qurilish materiali
структура	tuzilish
сублимация	sublimasiya (oziq-ovqatlarni vakuumda quritish)
субпродукты	kalla-pocha
судить	muhokama qilmoq
суммировать	qo'shmoq
суп	sho'rva
сухое молоко	quruq sut

сухожилие	pay
сухой	quruq
сухой завтрак	quruq nonushta
сушеные овощи	quritilgan sabzavotlar
сушеные фрукты	quritilgan mevalar
сушилка	quritish apparati
сушить	quritmoq
сушка	quritish
существенно	jiddiy
существенный	jiddiy, muhim
сущность	mohiyat
съедобный	yeyiladigan
сыпучий	sochiladigan
сыр	pishloq
сырой	xom
сырьё	xom ashyo
T	
табак	tamaki
тара	tara (tovar-buyum joylanadigan, yoki o'raladigan qog'oz, qop, yahik)
таяние	erish
таяние сахара	qandning erishi
таять	erimoq
твердение	qotish
твёрдый	qattiq
творог	tvorog
творожная масса	tvorogga o'xshagan massa
тело	jism
телятина	bo'zoq go'shti
тёмный	qoramtir
температура	harorat

тепловой	issilikka oid
теплоёмкость	issilik sigimi
теплота	issilik
теплоустойчивость	issiqbardoshlik
термическая обработка	qizdirib ishlash
теряться	yo'qolmoq
тесто	xamir
тесто на дрожжах	xamirturush solib qorilgan xamir
тефтели	tefteli (yumaloq-yumaloq qilib qovurilgan qiyma go'sht)
технология	texnologiya (materialga ishlov berish usullari va shu usullar tavsifi)
тип	xil, tur, nusxa
ткань	to'qima
тмин	zira
товар	mol
товарный	yukka oid, molga oid
товарный сорт	tovarning navi
только	fakat, yolg'iz
томат	pomidor
томатный	pomidordan tayyorlangan
томатный сок	pomidor sharbati
тонкий аромат	yokimli hid
топлёное масло	eritilgan yog'
топленое молоко	qaynatilgan sut
топлёный жир	eritilgan moy
топливо	yoqilg'i
торговая сеть	savdo tarmoqlari
торговый	savdo-sotiqqa oid
торт	tort (shirin konditer mahsuloti)
точность	aniqlik

транспортирование	transport vositasida tashish
требование	talab
требовать	talab qilmoq
трение	ishqalanish
тугоплавкие жиры	qiyin eridigan moy
тушение	dimlash
тушёнка	konservalashtirib dimlangan go'sht
тушеные овощи	dimlangan sabzavotlar
тушить	dimlamoq
тушить мясо	go'sht dimlamoq
тыква	qovoq, oshqovoq
тыквенная каша	oshqovoqli bo'tqa
тыквенный	oshqovoqli
у	
уборка	yig'im-terim
уварить	qaynatib hil-hil pishirmoq
уварить сироп	siropni qaynatib suvini qochirmoq
увеличиваться	ko'paymoq
увеличивающий	ko'paytirish
углеводы	karbonsuvlar
углекислый газ	karbonat angidrid gazi
удаление	chiqarib yuborish
удельный	solishtirma
удельный вес	solishtirma og'irlik
удельный объём	solishtirma hajm
удлиняющий	o'zaytirilgan
удовлетворять	ta'minlamoq
указывать	ko'rsatmoq
уксусная кислота	sirka kislota
укупоренный	tikinlagan

укупоривать	tiqinlab quymoq
улучшение качества	sifatini yaxshilash
улучшенный	yaxshilangan
уничтожаться	yo'q bo'lmoq
упаковка	o'rash
упаковочный	o'rab solinadigan
упаковывать	o'ramoq
упитанность	semizlik
употребить	ishlatmoq
употребление	ishlatish
употреблять	foydalanmoq
управление	boshqarish
упругий	tarang
упругость	taranglik
уровень	daraja
усваиваться	hazm qilinmoq
усвоить пищу	ovqatni hazm bo'lishligi
усвояемость	hazm bo'la olish
усиленное питание	kuchli ovqat
ускорять	tezlatmoq
ускоряющий	tezlashtirilgan
условие	shart
установление	aniqlash, belgilash
уступать	biror narsadan kechmoq
уха	baliqsho'rva
учитывать	hisobga olmoq
Ф	
фактор	muhim fursat, omil
фарш	qiyma (go'sht qiymasi)
фаршированный	qiymali

фаршированные помидоры	qiyma solingan pomidor
фаршировать болгарский перец	bulg'or qalampirni qiyma bilan to'ldirmoq
фасованный	qadoqlangan
фасованный сахар	qadoklangan shakar
фасовать	qadoqlamoq
фасовать рис	guruchni qadoqlamoq
фасовка	qadoqlash
фасовка мяса	go'shtni qadoqlab quyish
фенол	fenol (karbol kislota)
фермент	ferment (tirik xujayrada ishlab chiqariladigan va organizmda modda almashinuvini tartibga solib turadigan organik modda)
ферментативный	fermentativ
фигурный	jimjimador
фигурный шоколад	jimjimador shokolad
физиологический	fiziologik
физические свойства	fizik xususiyatlar
физический	fizikaviy
филе	lahm go'sht
филейная вырезка	lahm go'sht bo'lagi
фитонциды	fitonsidlar (o'simlikdan chiqadigan, bakteriyalarni yo'qotadigan uchuvchan moddalar)
форма	shakl
формовка	qolip
формовочный материал	qoliplaydigan narsa
фритюр	qizitilgan moy
фруктовые соки	meva sharbatlari

фруктовый	mevali
фруктоза	fruktoza (mevalarda, asalda, shuningdek, ayrim o'simliklarning bargida bo'ladigan uglevod)
фрукты	meva
функция	vazifa
X	
халва	halvo
характеризовать	ta'riflamoq
характерный	biror xususiyatga ega bo'lgan
химический	kimyoviy
хлеб	non
хлебные дрожжи	xamirturush
хлебные изделия	non mahsulotlari
хлебобулочные изделия	non-bulka mahsulotlari
хлебобулочный	undan pishirilgan
хлопья	bodroq
хлорофилл	xlorofill (o'simlikka yashil rang berib turgan modda)
холодный	sovuq
холодный суп	sovuq sho'rva
хороший	yaxshi
хорошо	yaxshi
хранение	saglash
хранить	saglamoq
храниться	saglanmoq
хрен	yerqalampir
хрупкий	mo'rt
хрупкость	mo'rtlik
хрящ	kemirchak

хрящевые рыбы	kemirchakli baliqlar
хурма	xurmo
Ц	
цвет	rang
цедра	sedra (limon yoki apelsin qobig'i va shu qobiqdan tayyorlangan ziravor)
целесообразно	maqsadga muvofiqlik
цельное молоко	qaymog'i olinmagan sut
цельсий	selsiy (muzlash nuqtasi bilan qaynash nuqtasi orasi 100 darajaga bo'lib ko'rsatilgan termometr)
ценность	narx, baho
ценный	narxi ko'rsatilgan, baholi
центрифуга	sentrifuga (markazdan qochirma kuch ta'sirida qorishmani mexanik ravishda ajratuvchi apparat)
центрифугирование	sentrifugalash (markazdan qochirma kuch ta'sirida qorishmani mexanik ravishda ajratish)
центрифугировать	sentrifugalamoq (markazdan qochirma kuch ta'sirida qorishmani mexanik ravishda ajratmoq)
цитрус	sitrus (apelsin, limon, mandarin kabi o'simliklar)
цитрусовые	sitrus o'simliklar
цукат	shakarlangan meva yoki meva po'stlog'i
цукатный	shakarlangan mevali
цукатный торт	shakarlangan mevali tort
Ч	
чай	choy
частица	zarra

частично	qisman
часто	tez-tez
часть	bir bo'lak, qism
человек	inson, odam
червец	cherves (o'simlik zarar kunandasi)
черешневое варенье	gilos murabbo
черешневый	gilosdan qilingan
черешня	gilos
черника	chernika (buta va mevasi)
черничный	chernikali
черничный пирог	chernikali pirog
чернослив	olxo'ri qoqi, qora olxo'ri
черносливный компот	qora olxo'ridan qilingan kompot
черносмородинное варенье	qorag'at murabbosi
черносмородинный сок	qorag'at sharbati
чеснок	sarimsoq
чесночная головка	bir bogi sarimsoq
чечевица	yasmiq doni
чечевичная мука	yasmiq uni
чистить	tozalamoq
чисто вымыть	tozalab yovmoq
чистота	tozalik
чистый	toza
чрезмерно	haddan tashqari
чувство	sezgi
чурек	cho'rak (non)
Ш	
шарлотка	sharlotka (qat-qat xamir ichiga olma solib pishirilgan ovqat)

шафран	za'faron (ziravor o'simlik)
шафранный	za'faronga oid
шафранный пирог	za'faronli pirog
шашлык	sixkabob
шелуха	po'choq
шиповник	na'matak
широко	keng
шоколад	shokolad
шоколадное масло	shokoladli yog'
шоколадные изделия	shokoladli mahsulotlar
шпинат	ismaloq (o'simlik)
шпинатный лист	ismaloq bargi
штучный хлеб	donalab sotiladigan non
Щ	
щавелевая кислота	shovul kislotasi
щавелевые щи	shovul sho'rva
щавелевый	shovuldan tayyorlangan
щавель	shovul
щелочная вода	ishqorli suv
щелочная очистка	ishqor bilan tozalash
щелочной раствор	ishqorli eritma
щелочные металлы	ishqor xosil qiladigan metallar
щи	shchi, karam sho'rva
Э	
экскурсия	sayohat
экстракт	ekstrakt (biror narsaning shirasi, javhari, qiyomi)
экстрактивные вещества	ekstraktiv moddalar
экстрактивный	ekstraktiv (ajratib olish yo'li bilan hosil qilingan)

эластичность	egiluvchanlik
эластичный	egiluvchan
электрокопчение	elektrodudlash
эллипс	ellips (berk egri chiziq)
эллипсоидальновыгнутая форма	ellipsoid cho'zilgan shakli
эмульгатор	emulgator (emulsiya hosil qilishga yordam beradigan modda)
эмульгатор маргарина	margarin emulgatori
эмульгироваться	emulsiyaga aylanmoq
эмульсия	emulsiya (bir-biriga singmaydigan ikki hil suyuqliqning qorshimasi)
энергетический	energetik
энергия	kuch, quvvat
эссенция	essensiya (suv qushib ishlatiladigan o'tkir ekstrakt)
этап	bosqich, davr
этил	etil (uglerod bilan vodorod atomlaridan iborat ximiyaviy birikma)
этот	bu, ushbu
эфир	efir (organik birikma rangsiz uchuvchan suyuqliq, narkoz, dezinfeksiya va sh.k.larda qo'llanadi)
эфирное масло	efir moyi (ba'zi o'simliklarda bo'ladigan uchuvchan moyli suyuqliq)
эфирный	efirga oid
эффект	ta'sir, foyda
эффективно	foydali
эффективность	foydalilik
эффективный	samarali, foydali
эффективный способ	samarali usul

Я	
яблоко	olma
яблочная кислота	olma kislotasi
яблочное варенье	olma murabbosi
яблочный	olmaga oid
яблочный пирог	olma pirogi
являться	bo'lib chiqmoq (qolmoq)
ягода	reza meva
ягодное варенье	reza meva murabbosi
ягодный	reza mevaga oid
ягодный сок	reza meva sharbati
ядрица	grechixa yormasi
язык	til (ovqat sifatida)
языковая колбаса	tildan tayyorlangan kolbasa
языковой	tilga oid
яичный белок	tuxum oqi
яичный желток	tuxum sarig'i
яичный порошок	tuxum poroshogi
яйца вкрутую	qattiq pishirilgan tuxum
яйца всмятку	chala pishirilgan tuxum
яйцеклетка	tuxumhujayra
яйцепродукты	tuxum mahsulotlari
яйцо	tuxum
ярко	yorug'
яровая пшеница	bahori bo'g'doy
яровой	bahori
ячменная каша	arpa bo'tqasi
ячменная мука	arpa uni
ячменное зерно	arpa doni
ячмень	arpa (o'simlik va shu o'simlikning doni)
ящик	quti

ЛИТЕРАТУРА

1. Программа по практическому курсу русского языка для студентов неязыковых вузов Республики Узбекистан. Ташкент, 2009 г.

2. Русско-узбекский словарь. Изд-во «Насаф» Карши – 2005. 550с

3. Толковый словарь русского языка – СПб.: ООО «Полиграфуслуги», 2006. 761 с. Составитель Михайлова О.В.

4. М.М. Абдурахимов Узбекско-русский и русско-узбекский словарь. Изд-во «Фан» АН Республики Узбекистан, 2008. 642с.

5. В.Н. Гончарова, Е.Я. Голошапова. Товароведение пищевых продуктов. М., 1990.

6. Сапронов А.Р. Технология сахарного производства. 2-е изд., исправл. и доп. М.: «Колос», 1999. 495с.

7. Консервирование пищевых продуктов холодом. М.: «Колос» 1999. 1529с.

8. Дмитриченко М., Пилипенко Т. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов –СПб: «Питер» 2004. 352с.

9. И.А.Рогов и др. Основы пищевой биотехнологии. М.: «Колос С» 2004. 440с.

10. Крусь Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов. М.: «Колос» 2004. 455с.

11. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. - Ростов на /Д. «Феникс», 2005. 416с.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	3
Тема 1. Физические свойства пищевых продуктов	5
Тема 2. Химический состав пищевых продуктов	14
Тема 3. Качество пищевых продуктов	21
Тема 4. Хранение пищевых продуктов	29
Тема 5. Консервирование пищевых продуктов.....	38
Тема 6. Консервирование пищевых продуктов.....	47
Тема 7. Пищевые концентраты	54
Тема 8. Пищевые красители	63
Тема 9. Пищевые кислоты	71
Тема 10. Классификация пищевых продуктов	79
 ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	88
Тема 1. Хлеб и хлебные изделия.....	88
Тема 2. Плоды и овощи	95
Тема 3. Сахар, крахмал, мёд	101
Тема 4. Кондитерские изделия	108
Тема 5. Вкусовые продукты	114
Тема 6. Молоко и молочные продукты	121
Тема 7. Яйца и яйцепродукты	128
Тема 8. Мясо и мясные продукты	134
Тема 9. Рыба и рыбные продукты.....	141
Тема 10. Пищевые жиры	147

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.....	154
Приложение 1	169
Приложение 2.....	175
Русско-узбекский словарь.....	191
Литература	239

[The page contains faint horizontal lines, suggesting it was part of a lined notebook or document.]

РАХИМОВА С.Р., КУВОНДИКОВА Х.Б.

РУССКИЙ ЯЗЫК

Ташкент – «Fan va texnologiya» – 2018

Редактор:	Ш.Кушербаева
Тех. редактор:	А.Мойдинов
Художник:	Д.Азизов
Корректор:	Н.Хасанова
Компьютерная вёрстка:	Н.Рахматуллаева

E-mail: tipografyacent@mail.ru Тел: 245-57-63, 245-61-61.

Изд.лиц. АЛ№149, 14.08.09. Разрешено в печать 25.10.2018.

Формат 60x84 ¹/₁₆. Гарнитура «Times New Roman».

Офсетная печать. Усл. печ.л. 15,0. Изд. печ.л. 15,25.

Тираж 100. Заказ № 436.

Опечатано в типографии
«Fan va texnologiyalar Markazining boshqarmasi».
100066, г. Ташкент, ул. Алмазар, 171.