

22-457

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



О. Н. Григорьева, Ф. Т. Галеева

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ БАКАЛАВРОВ  
ПРОФИЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА,  
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ  
ИЗДЕЛИЙ»

Учебное пособие

2020

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»

О. Н. Григорьева, Ф. Т. Галеева

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ БАКАЛАВРОВ  
ПРОФИЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА,  
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ  
ИЗДЕЛИЙ»

Учебное пособие

Казань  
Издательство КНИТУ  
2020

УДК 811.111(075)  
ББК Ш143.21-923.4  
Г78

*Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Казанского национального исследовательского технологического университета*

*Рецензенты:*

*канд. пед. наук, доц. Ж. С. Пустовалова  
канд. филол. наук, доц. А. Ю. Гиниятуллина*

- Григорьева О. Н.**  
Г78 Английский язык для бакалавров профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» : учебное пособие / О. Н. Григорьева, Ф. Т. Галеева; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2020. – 108 с.

ISBN 978-5-7882-2954-6

Содержит тексты и задания, которые могут быть использованы для аудиторной и самостоятельной работы по дисциплине «Иностранный язык», описывающие технологические процессы производства продуктов из растительного сырья.

Предназначено для бакалавров и магистрантов, обучающихся по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Подготовлено на кафедре иностранных языков в профессиональной коммуникации.

УДК 811.111(075)  
ББК Ш143.21-923.4

ISBN 978-5-7882-2954-6 © Григорьева О. Н., Галеева Ф. Т., 2020  
© Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2020

## Оглавление

I. TECHNOLOGY OF BREAD PRODUCTION .....	4
Text A Dough composition.....	4
Text B Ingredients and their functions in bread making .....	7
Text C Bread manufacturing.....	11
Text D Methods of bread making (I) .....	14
Text E Methods of bread making (II) .....	19
II. TECHNOLOGY OF BISCUIT MAKING .....	24
Text A Types of snacks and their characteristics .....	24
Text B Ingredients .....	27
Text C Other ingredients.....	30
Text D The development of the biscuit structure and texture.....	33
Text E Moisture removal .....	37
Text F Colour.....	39
III. TECHNOLOGY OF PASTA PRODUCTS.....	44
Text A. Raw Materials for Pasta Products (I).....	44
Text B Raw Materials for pasta products (II) .....	47
Text C Pasta Processing I (Extrusion) .....	51
Text D Pasta Processing II (Drying).....	55
Text E Packaging .....	58
IV. FOOD AND ITS CONSTITUENTS.....	64
Text A. Why do we eat? .....	64
Text B What is food? .....	67
Text C Digestion.....	71
Модальные глаголы .....	73
V. THE NUTRIENTS .....	78
Text A Elements we need .....	78
Text B Proteins, fats and carbohydrates .....	83
Text C Vitamins.....	88
Text D Minerals .....	94
Text E Water .....	99
Библиографический список.....	106