

Міністэрства сельскай гаспадаркі і харчавання  
Рэспублікі Беларусь

Віцебская ордэна «Знак Пашаны» дзяржаўная акадэмія  
ветэрынарнай медыцыны

**I. В. Валынец, К. С. Піавар**

**БЕЛАРУСКАЯ МОВА. ЗБОРНИК ТЭКСТАЎ  
ДЛЯ ПЕРАКЛАДУ**

Вучэбна-метадычны дапаможнік для студэнтаў  
біятэхнолагічнага факультета па спецыяльнасці  
1–74 03 04 «Ветэрынарная санітарыя і экспертыза»

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

Віцебск  
ВДАВМ  
2019

УДК 808.26  
ББК 81.2 Бел – 9  
B15

Рэкамендавана да выдання метадычнай камісіяй  
біятэхналагічнага факультета УА «Віцебская ордэна  
«Знак Пашаны» дзяржаўная акадэмія ветэрынарнай  
медицины» ад 28 мая 2019 г. (пратакол № 4)

Аўтары:  
старшы выкладчык *I. B. Валынец*; старшы выкладчык *K. C. Піавар*

Рэцэнзенты:

кандыдат філалагічных навук, дацэнт кафедры беларускага мовазнаўства  
УА «ВДУ імя П. М. Машэрава» *A. С. Дзядова*; кандыдат ветэрынарных  
навук, дацэнт кафедры ветэрынарна-санітарнай экспертызы УА ВДАВМ  
*M. M. Алексін*

**Валынец, I. B.**

Беларуская мова. Зборнік тэкстаў для перакладу : вуч. - метад.  
B15 дапаможнік для студэнтаў біятэхналагічнага факультета па  
спецыяльнасці 1–74 03 04 «Ветэрынарная санітарыя і экспертыза» /  
I. B. Валынец, K. C. Піавар. – Віцебск : ВДАВМ, 2019. – 72 с.

Вучэбна-метадычны дапаможнік складзены ў адпаведнасці з  
вучэбнай праграмай для вышэйшых навучальных устаноў «Беларуская  
мова (прафесійная лексіка)» для студэнтаў біятэхналагічнага факультета.  
Ён змяшчае тэарэтычную частку, тэксты па спецыяльнасці для розных  
відаў перакладу, прытэкставыя заданні, руска-беларускі слоўнік  
біялагічных і ветэрынарна-санітарных тэрмінаў. Выданне можа быць  
выкарыстана для аўдыторнай работы са студэнтамі факультета завочнага  
навучання.

**УДК 808.26  
БК 81.2 Бел – 9**

## ПРАДМОВА

Дадзены вучэбна-метадычны дапаможнік складзены ў адпаведнасці з вучэбнай праграмай для вышэйших навучальных устаноў «Беларуская мова (прафесійная лексіка)» для спецыяльнасцей 1–74 03 01 «Заатэхнія»; 1–74 03 02 «Ветэрынарная медыцына»; 1–74 03 04 «Ветэрынарная санітарыя і экспертыза»; 1–74 03 05 «Ветэрынарная фармацыя» (Віцебск, 2013).

Асноўная мэта – сістэматызаваць веды студэнтаў па беларускай мове, удасканаліць веданне тэрміналагічнай лексікі па а branай спецыяльнасці праз узбагачэнне слоўнікавага запасу.

У першай частцы падаецца тэарэтычны матэрыял пра тэкст як адзінку сінтакісу, вызначаны асаблівасці будовы, разнавіднасці тэкстаў. Разгледжаны асаблівасці навуковага тэксту; прapanаваны план аналізу тэксту з прыкладам.

У другой частцы размешчаны навуковыя і навукова-папулярныя тэксты па спецыяльнасці, перакладзеныя з рускай мовы на беларускую з памылкамі. У сістэме прытэкставых заданняў засяроджваецца ўвага на тыповых арфаграфічных, граматычных, сінтаксічных памылках перакладу.

У трэцій частцы прapanаваныца навуковыя і навукова-папулярныя тэксты па спецыяльнасці для перакладу з рускай мовы на беларускую. Кожны тэкст суправаджаецца заданнямі: тлумачэнне семантыкі асобных слоў, вызначэнне паходжання тэрмінаў, падбор сіонімаў, пераклад асобных словазлучэнняў.

У чацвёртай частцы змешчаны тэксты на беларускай мове для перакладу на рускую мову. Матэрыял гэтага падраздзела будзе карысны студэнтам, якія недастаткова валодаюць беларускай мовай або не вывучаюць яе ў школе, для азнямлення з асаблівасцямі навуковага або навукова-папулярнага тэксту, перакладзенага на беларускую мову.

Прapanаваныя ў дапаможніку заданні распрацаваны з улікам лінгвістычных патрабаванняў, якім павінен адпавядаць навуковы тэкст. Асноўная ўвага скіравана на фарміраванне наступных уменняў у студэнтаў:

- ✓ дыферэнцыраваць лексіку беларускай мовы паводле розных крытэрыяў і ўжываць слова і тэрміны беспамылкова і дарэчна;
- ✓ перакладаць тэксты па спецыяльнасці з рускай мовы на беларускую і наадварот, пазбягаючы інтэрферэнцыйных памылак;
- ✓ адаптаваць камп'ютарны пераклад навуковых тэкстаў, знаходзіць і выпраўляець памылкі на розных моўных узорынях.

Усе тэксты маюць практычную скіраванасць, пашыраюць тэрміналагічны запас студэнтаў біятэхналагічнага факультета.

Вучэбна-метадычны дапаможнік змяшчае руска-беларускі слоўнік біялагічных і ветэрынарна-санітарных тэрмінаў.

## I. ТЭКСТ ЯК АДЗИНКА СІНТАКСІСУ І ЗВЯЗНАГА МАЎЛЕННЯ

### Паняще тэксту

Тэкст (ад лацінскага *textus* – тканіна, сплященне, сувязь, пабудова) – гэта паведамленне (напісанае, надрукаванае або выказананае вусна), якое харкторызуеца сэнсавай завершанасцю і інтанацыйнай аформленасцю.

Кампаненты тэксту арганізаваны ў выглядзе ланцужка: літара – слова – сказ – абзац – тэкст. Сказы і абзацы ў тэксле аб'яднаны агульной тэмай.

Тэксту ўласцівы наступныя прыметы:

- тэматычнае адзінства;
- сэнсавая і структурная цэласнасць (кожны сказ стаіць на сваім месцы, паміж імі існуе сэнсавая і граматычна сувязь);
- завершанасць і закончанасць выказвання.

### Сродкі тэкставай сувязі

Для аб'яднання частак тэксту (сказаў, абзацаў) выкарыстоўвающа разнастайныя сродкі сувязі:

- паўтор слоў і словазлучэнняў з папярэдняга сказа ў наступным;
- слова і словазлучэнні, сінанімічныя адпаведным элементам папярэдняга сказа;
- займеннікі і прыслоўі замест адпаведных назваў з папярэдняга сказа;
- злучнікі, якія непасрэдна звязваюць наступны сказ з папярэднім;
- пабочныя слова і словазлучэнні, кампазіцыйна звязаныя з папярэднім інфармацыяй;
- няпоўныя сказы, сэнс якіх узнаўляеца з папярэдніх;
- аднатыпныя канструкцыі пры пабудове суседніх сказаў або іншых частак тэксту (так званы сінтаксічны паралелізм);
- парцэляцыя.

### Тыпы тэксту

У стылістыцы традыцыйна вылучаюцца тры тыпы тэкстаў: апісанне, апавяданне і разважанне.

**Апісанне** выкарыстоўваюць пры неабходнасці дэталёвой харкторыстыкі прадмета ці стану рэчаіннасці з падрабязным пералічэннем шэрага прымет, што існуюць у пэўны момант (партрэт, краявід, інтэр’ер, якасць і г.д.). Апісанне заўсёды статьчнае. Яго задача – адказ на пытанне **які прадмет?** Схема апісальнага тэксту: агульнае ўяўленне аб прадмеце (што гэта такое), яго выгляд, прыметы, уласцівасці і роля. Апісанне можа быць мастацкім і навуковым.

**Апавяданне** служыць для выражэння часавай, храналагічнай паслядоўнасці дзеянняў або з'яў, паказвае сувязь паміж дзеяннямі. Схема апавядання: **уступ** (звязка) – **асноўная частка** (з кульмінацыяй) – **развязка** (можа быць канцовка з высновамі аўтара).

**Разважанне** выкарыстоўваецца тады, калі неабходна паставіць пытанне

«чаму?» і адказаць на яго. Разважанню ўласціва лагічнае развіццё думкі – у чым прычына з’явы, што атрымалася ці атрымаецца ў выніку. Схема разважання: **тэзіс – доказ** (доказы) – **высновы** (вывады).

Апавяданне можа спалучацца з апісаннем і разважаннем; апісанне можа пераходзіць у апавяданне, а разважанне – у анісанне.

### Спосабы сувязі сказаў у тэксле

Сказы могуць звязвацца паслядоўнай або паралельнай сувяззю.

Пры **паслядоўнай** (ланцуговай) сувязі змест кожнага наступнага сказа дапаўняе змест папярэдняга і звязаны з ім: думка развіваецца паступова, сказы сэнсава і структурна быццам «чапляюцца» адзін за аднаго.

Пры **паралельнай** сувязі змест першага сказа дапаўняецца зместам усіх наступных сказаў (часцей за ўсё даеца анісанне, пералічэнне ці супастаўленне). Асноўны сродак аб’яднання сказаў пры гэтым відзе сувязі – форма часу дзеясловаў-выказнікаў.

Часта ў тэкстах выкарыстоўваюцца адначасова або ободва віды сувязі: паслядоўная з элементамі паралельнай або паралельная з элементамі паслядоўнай.

### Асаблівасці навуковага тэксту

Навука як своеасаблівая сфера чалавечай дзейнасці мае сваё прызначэнне – даць праўдзівую інфармацыю аб навакольным свеце. Асноўная функцыя навуковай мовы – доказны выклад навуковай інфармацыі, дакладнае, строгае і лагічнае выказванне думкі. Гэтай функцыяй абумоўліваецца спецыфіка навуковага тэксту: навуковая тэматыка, абстрактнасць і абагульненасць, аб’ектыўнасць і дакладнасць, лагічнасць і строгасць, доказнасць, насычанасць фактычнай інфармацыі.

У тэкстах навуковага стылю выкарыстоўваецца абстрактная лексіка, харэктэрная для пэўнай галіны навукі. У навуковых тэкстах слова як лексічнае адзінка называе звычайна не канкрэтны, асобна ўзяты предмет, а цэлы клас аднастайных предметаў, з’яў, гэта значыць, што слова выражает не прыватнае, не індывідуальнае, а агульнае, з’яўляеца паняццем – абагульненым адлюстраваннем у свядомасці чалавека реалій навакольнага свету. Абагульнена-абстрактны харэктар навуковага маўлення прайўляеца таксама ў адборы лексічнага матэрыялу (пераважае ўжыванне назоўнікаў, выкарыстанне пэўных форм дзеясловаў і інш.) і ў спецыфічных сінтаксічных канструкцыях (выкарыстанне няпэўна-асабовых сказаў, пасіўных канструкцый і інш.).

У навуковых тэкстах выкарыстоўваюцца амаль усе часціны мовы, выключэнне складаюць выклічнікі. Аналіз ужывання слоў самастойных часцін мовы і іх форм дазваляе заўважаць перавагу адных часцін мовы і іх форм над іншымі. У параўнанні з гутарковым, публіцыстычным стылем і мовай мастацкіх твораў у навуковых тэкстах менш ужывальныя дзеясловы. Пры гэтым у навуковых тэкстах большасць дзеясловаў-выказнікаў ужываецца ў форме 3-й асобы цяперашняга часу, паколькі абазначаюць не дынамічны стан у

момант маўлення, а цяперашні час, пастаянны, надчасавы.

Для навуковых тэкстаў харктэрна ўжыванне аддзеяслоўных назоўнікаў на *-анне* (*-янне*), *-энне* (*-енне*), *-ка*, *-цыя*, *-цуе* з абстрактным значэннем, пры гэтым ніякі род гэтых назоўнікаў пераважае.

Пры дзеясловах-выказніках выкарыстоўваюцца займеннікі з адцягнена-абагульненым значэннем – *ён*, *яно*, *яна*, *мы*. Займеннік *я* не выкарыстоўваецца ў навуковых тэкстах, *ён* апускаецца або замяняецца займеннікам *мы*, так званае «аўтарскае мы» або «мы сціпласці».

Дзеепрыметнік як асобая форма дзеяслова (часам тлумачыцца і як самастойная часціна мовы) у беларускай мове значна абмежаваны ва ўжыванні ва ўсіх стылях мовы ў парыўнанні з рускай мовай. Гэта абмежаванне выкліканы перш за ўсё асаблівасцямі ўтварэння некаторых дзеепрыметнікаў. Так, дзеепрыметнікі незалежнага стану цяперашняга часу, утвораныя пры дапамозе суфіксаў *-уч-*(*-юч-*), *-ач-*(*-яч-*), а прошлага часу – пры дапамозе суфіксаў *-и-*, *-үи-*, увогуле лічацца ненарматыўнымі, паколькі яны ў пачатковай форме аманімічныя адпаведным дзеепрыслоўям, парыўн.: *адыходзячы* (цягнік) і *адыходзячы* (разгаварыліся). Аднак разгляд навуковых тэкстаў і некаторых тэрміналагічных слоўнікаў не дае падстаў сцвярджаць, што існуюць строгія нормы ва ўжыванні ці, дакладней, абмежаванні ва ўжыванні адзначаных дзеепрыметнікаў, часам яны сустракаюцца (*аргументуючы*, *бягучы* і інш.).

Дзеепрыметнікі залежнага стану цяперашняга часу ўтвараюцца з дапамогай суфіксаў *-ем-*, *-ім-*, але многімі лінгвістамі азначаецца, што яны не харктэрныя сучаснай беларускай літаратурнай мове, ці ўжыванне іх абмежаванае (такія дзеепрыметнікі сустракаюцца пераважна ў мове навуковых прац, газет і часопісаў).

Узнікненне і эвалюцыя навуковага стылю звязана з развіццём розных галін ведаў і сфер чалавечай дзейнасці. Найбольш ярка навуковы стыль прайўляецца ў пісьмовай форме маўлення, але гэты стыль, захоўваючы свае асаблівасці, шырока выкарыстоўваецца і ў вуснай форме навуковага маўлення (лекцыя, даклад).

У залежнасці ад мэты навуковага паведамлення, спецыфікі адрасата і сферы выкарыстання ў навуковым стылі вылучаюць разнавіднасці (падстылі) навуковага маўлення, якія рэалізуюцца ў жанрах і відах навуковых тэкстаў.

Выдзяляюць наступныя падстылі навуковых тэкстаў:

- **уласна навуковы** (акадэмічны): манаграфія, артыкул, даклад, дысертацыянае даследаванне, аўтарэферат;
- **навукова-тэхнічны** (вытворча-тэхнічны, навукова-справавы): навуково-тэхнічная справаздача, тэхнічнае апісанне, праектная дакументацыя, тэхнічная документацыя;
- **навукова-інфармацыйны**: анатацыя, рэферат, тэзісы, водзыў, рэцэнзія;
- **вучэбна-навуковы** (навукова-навучальны): падручнік, вучэбны дапаможнік, лекцыя, даклад, канспект, курсавая праца;
- **навукова-папулярны**: нарыс, артыкул, брашура, лекцыя.

У кожным з падстыляў навуковага стылю ёсьць свае асаблівасці,

абумоўленыя спецыфікай прадмета і метадаў даследавання, тэрміналагічным і паняційным апаратам, спосабамі і прыёмамі даследавання і аргументацыі атрыманых вынікаў. Аднак гэтыя асаблівасці не ўпłyваюць на стыль навуковага маўлення. У межах уласна навуковага стылю вылучаюць мову хіміі, медыцыны, фізікі, біялогіі, матэматыкі, лінгвістыкі, права і інш. Маючы спецыфічныя адрозненні ў тэрміналогіі, лексічным і фразеалагічным апараце, у выкарыстанні невербальных сродкаў (табліцы, графікі, схемы), навуковыя тэксты названых галін навукі аб'ядноўваюцца агульной прыналежнасцю да навуковага стылю.

### **Схема аналізу тэксту**

Пры аналізе тэксту лепш за ўсё прытрымлівацца наступнай паслядоўнасці:

1. Называецца тэма тэксту, яго падтэмы і мікратэмы (калі ёсць).
2. Вызначаецца асноўная думка тэксту.
3. Вызначаецца структура тэксту (колькасць абзацаў, сказаў, сэнсавых частак).
4. Устанаўліваецца тып маўлення (апісальны, апавядальны, разважальны).
5. Указваецца форма маўлення (маналог, дыялог).
6. Вызначаецца стыль маўлення (афіцыйна-дзелавы, навуковы, публіцыстычны, мастацкі).
7. Вызначаецца тып сувязі сказаў у тэксле (ланцуговы, паралельны).
8. Называюцца сродкі сувязі сказаў, частак тэксту (паралелізм, аднолькавы парадак слоў у будове самастойных сказаў, ужыванне асабовых і ўкаzáльных займеннікаў, адзінства ў трыванні і часе дзеясловаў-выказнікаў, няпоўнасць асobных сказаў, выкарыстанне падпарадковальных і злучальных злучнікаў у пачатку сказаў, паўтораў слоў і словазлучэнняў, сінонімаў, антонімаў, рода-відавых абавязачэнняў, звароткаў, рытарычных пытанняў і інш.).
9. Выяўляюцца вобразна-маўленчыя сродкі, ці тропы (эпітэты, метафоры, параўнанні і інш.).

### **Узор аналізу тэксту**

*Пластычны і энергетычны абмен (асіміляцыя і дысіміляцыя) знаходзяцца паміж сабой у непарыўнай сувязі. З аднаго боку, рэакцыі біясінтэзу маюць патрэбу ў затраце энергіі, якая чэрпаецца з рэакцый расщыплення. З другога боку, для ажыццяўлення рэакцый энергетычнага абмену неабходны пастаянны біясінтэз ферментau, якія аблугуюцца гэтыя рэакцыі, таму што ў працэсе работы яны зношваюцца і разбураюцца.*

Як бачым, тэкст утрымлівае навуковую ніфармацыю. Яна падаецца ад імя аўтара ў нісьмовай маналагічнай форме.

Мэта навуковага выкazвання – растлумачыць адпаведную з'яву. Думка

фармулюеца аб'ектыўна і дакладна. Праяўляеца гэта перш за ўсё ў выкарыстанні тэрмінаў і агульнанавуковых слоў: *абмен, біясінтэз, асіміляцыя, дысіміляцыя, рэакцыя, фермент, пластычны, энергетычны* і інш.

Строгая лагічнасць, завершана сць бачацца ў паслядоўнасці разгортання выказвання: асноўная думка выказана ў першым сказе, а яе тлумачэнне – у другім і трэцім складаназалежных сказах.

Паслядоўная кампазіцыйная і сэнсавая звязанасць паміж сказамі падкрэсліваеца пабочнымі словамі (*з аднаго боку, з другога боку*), а сувязь паміж часткамі складаных сказаў – падпарадкавальнымі злучнікамі (у тым ліку састаўным прычынным *таму што*).

## II. ТЭКСТЫ ДЛЯ ВЫПРАЎЛЕННЯ ТЫПОВЫХ ПАМЫЛАК У ПЕРАКЛАДЗЕ НА БЕЛАРУСКУЮ МОВУ

Магчымасці сучасных камп'ютарных праграм значна паскорылі і спрасцілі працэдуру перакладу тэкстаў на розныя мовы, у тым ліку на блізкароднасныя. Аднак неабходна памятаць, што машынны пераклад не пазбаўлены памылак і недахопаў. Гэта выкліканы шэрагам фактараў:

- несупадзенне значэнняў слоў у мовах. Напрыклад, для словазлучэння *наличие в сливочном масле* камп'ютарны перакладчык пропануе наступны варыянт *наяўнасць у сметанковым алеі*. Аднак у беларускай мове слова *алей* выкарыстоўваеца да прадуктаў расліннага паходжання, а ў дадзеным выпадку карэктна ужыць *наяўнасць у сметанковым масле*;
- наяўнасць амонімаў (амографаў) у мове, з якой робіцца пераклад. Напрыклад, пры перакладзе з рускай мовы слова *белки* аўтаматычны перакладчык у большасці выпадкаў выбірае варыянт *вавёркі*, замест патрэbnага *бялкі*;
- няздольнасць камп'ютарнага перакладчыка вызначыць часцінамоўную прыналежнасць слова: словазлучэнне *смерть животного* перакладаеца як *смерть жывёльнага*, бо животнага памылкова распазнаеца як прыметнік, а не субстантываваны назоўнік;
- няправільнае дапасаванне назоўнікаў і прыметнікаў пры несупадзенні іх граматычных прымет у перакладзеных тэкстах і тэкстах арыгіналах. Так, *правильное соотношение перакладаеца правильны судносіны* з недакладным дапасаваннем назоўніка і прыметніка ў ліку;
- існаванне своеасаблівага сінтаксісу, харектэрнага для кожнай мовы. Так, *более одного случая – больш аднаго выпадка*, правільней ужыць форму *больш за адзін выпадак*.

Такім чынам, выкарыстанне магчымасцей камп'ютарнага перакладу не выключае патрэбу ў добрым веданні моў, якія выбраны для перакладу.

**Заданне 1. Прачытайце пераклад сказаў на беларускую мову і раслумачце, чым выкліканы лексічныя памылкі:**

Сказ на русской мове:	Сказ на белорусской мове:
1. Цитология – это биологическая наука, которая изучает <u>строение</u> , функции, индивидуальное развитие и эволюцию клеток.	1. Цыталогія – гэта біялагічная наука, якая вывучае <u>будынак</u> , функцыі, індывідуальнае развіццё і эвалюцыю клетак.
2. С помощью микроскопа Ф. Чези в 1628 г. изучал <u>споры</u> папоротника.	2. З дапамогай мікраскопа Ф. Чэзі ў 1628 г. вывучаў <u>спрэчкі</u> папараці.
3. Полагая, что органы растений состоят в основном из переплетенных волокон, Н. Грю ввел в цитологию понятие « <u>ткань</u> ».	3. Мяркуючы, што органы раслін складаюцца ў асноўным з пераплеценых валокнаў, Н. Гру ўвёў у цыталогію паняцце « <u>тканіна</u> ».
4. Каждый фермент обеспечивает одну реакцию или несколько реакций одного типа, например, жиры в пищеварительном <u>тракте</u> расщепляются <u>специальным</u> ферментом, который не действует на полисахариды или на <u>белки</u> .	4. Кожны фермент забяспечвае адну рэакцыю або некалькі рэакцый аднаго тыпу, напрыклад, тлушчы ў стрававальнym <u>гасцінцы</u> расшчапляюцца <u>адмысловым</u> ферментам, які не дзеянічае на поліцукрыды або на <u>вавёркі</u> .
5. <u>Содержание</u> воды в клетках изменяется в зависимости от типа клеток и физиологических условий.	5. <u>Змест</u> вады ў клетках змяняецца ў залежнасці ад тыпу клетак і фізіялагічных умоў.
6. При <u>образовании</u> АТФ – важного макроэнергического соединения – из АДФ и фосфата происходит отщепление воды.	6. Пры <u>адукацыі</u> АТФ – важнага макраэнергічнага злучэння – з АДФ і фасфату адбываецца адшчапленне вады.
7. Размеры <u>пор</u> позволяют проникать из ядра в цитоплазму даже крупным молекулам и частицам.	7. Памеры <u>часу</u> дазваляюць пранікаць з ядра ў цытаплазму нават буйным малекулам і часцікам.
8. Данное важнейшее положение современной биологии не просто вытекает из логических рассуждений, оно доказано <u>рядом</u> точных опытов.	8. Дадзенае найважнейшае становішча сучаснай біялогіі не проста выцякае з лагічных разваг, яно доказана <u>побач</u> дакладных досвідаў.
9. У ацетабулярии одного <u>вида</u> искусственно удалили шляпку и ядро.	9. У ацэтабулярыі аднаго <u>выгляду</u> штучна выдалілі капялюшык і ядро.
10. Включения в клетках <u>печени</u> имеют вид собранных в небольшие гроздья гранул диаметром 70 нм.	10. Уключэнні ў клетках <u>пячонкі</u> маюць выгляд сабраных у невялікія гронкі гранул дыяметрам 70 нм.
11. В клетках сердечной <u>мышцы</u> человека гранулы гликогена одиночные.	11. У клетках сардэчнай <u>цягліцы</u> чалавека гранулы глікагену адзінкавыя.

12. Крупные базофильные <u>зерна</u> называются азурофильтными.	12. Буйное базафільнае <u>збожжа</u> называеца азурафільным.
13. Наиболее многочисленной является в нейтрофиле мелкая зернистость <u>на пределе разрешения</u> светового микроскопа.	13. Найбольш шматлікай з'яўляеца ў нейтрафілаў дробная зярністасць <u>на мяжы дазволу</u> светлавога мікраскопа.
14. <u>Постоянство</u> формы тела, в <u>полости</u> которого расположены все внутренние органы.	14. <u>Сталасць</u> формы цела, у <u>паражніны</u> якога размешчаны ўсе ўнутраныя органы.
15. Нервная система регулирует процессы жизнедеятельности и поведения животных, объединяя <u>работу</u> всех систем органов как частей единого организма.	15. Нервовая сістэма рэгулюе працэсы жыццядзейнасці і паводзін жывёл, аб'ядноўваючы <u>працу</u> ўсіх сістэм і органаў як частак адзінага арганізма.
16. Гомеостаз обеспечивается несколькими процессами, протекающими в теле животных, к ним <u>относятся</u> осморегуляция, регуляция ионного состава и выделение конечных продуктов обмена.	16. Гамеастаз забяспечваеца некалькімі працэсамі, якія працякаюць у целе жывёл, да іх <u>ставяцца</u> осмарэгуляцыя, рэгуляцыя іённага складу і выдзяленне канчатковых прадуктаў абмену.
17. Остеоны – комплекс цилиндрических костных пластинок, которые располагаются концентрически вокруг кровеносного сосуда.	17. Астэоны – комплекс цыліндычных касцяных пласцінак, якія размяшчаюцца канцэнтрычна вакол крывяноснай <u>пасудзіны</u> .
18. Симптомы отравления – рвота, понос, галлюцинации, <u>обильное слюноотделение</u> .	18. Сімптомы атручвання – ваніты, панос, галюцынацыі, <u>багатае слінаадлучэнне</u> .
19. Большая доза съеденных грибов даже после кулинарной обработки может вызвать помимо кишечных расстройств также судороги и сильнейшую головную боль.	19. Вялікая доза з'едзеных грыбоў нават пасля кулінарнай апрацоўкі можа выклікаць акрамя кішачных <u>засмучэнняў</u> таксама курчы і наймацнейшы галаўны болъ.
20. У съедобных грибов внешний вид, запах и <u>вкус</u> приятны для человека.	20. У ядомых грыбоў знешні выгляд, пах і <u>густ</u> прыемны для чалавека.

## ТЭКСТ № 1. ВЕТЭРЫНАРНАЯ ЭКСПЕРТЫЗА

*Заданне 1. Распілумачце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.*

### ВЕТЭРЫНАРНАЯ ЭКСПЕРТЫЗА

Ветэрынарна-санітарная экспертыза – наука, вывучаючая метады санітарна-гігіенічнага даследаванні харчовых (мяса, малако, рыба, яйкі) і сырэвінных (скура, воўну і пр.) прадуктаў жывёльнага паходжання, а таксама ўстанаўлівае навукова аргументаваную ветэрынарна-санітарную ацэнку гэтых прадуктаў.

Асноўнае ў работе ветэрынарна-санітарнага эксперта – папярэдзіць магчымасць заражэння людзей праз прадукты, атрыманыя ад хворых жывёл, а таксама прадухіліць перанос заразных захворванняў з інфіцыраваных прадуктаў (сыравіны) на здаровых жывёл. Пры гэтым асаблівую небяспеку ўяўляюць антропозоонозы – захворванні, агульныя для жывёл і чалавека (сібірская язва, сухоты, бруцэллёз, трыхінеллёз і іншыя).

Ветэрынарны ўрач як дзяржаўны кантралёр абавязаны дапускаць у ежу толькі дабраякасныя прадукты. Недабраякасныя (інфіцыраваныя) прадукты і адходы боенскай вытворчасці па ўказанні ветэрынарнага ўрача канфіскуюць і абавязкована абяшкоджваюць або знішчаюць.

Асноўнымі аб'ектамі вывучэння ветэрынарна-санітарнай экспертызы служаць харчовыя

### ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Ветеринарно-санитарная экспертиза – наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых (мясо, молоко, рыба, яйца) и сырьевых (кожа, шерсть и пр.) продуктов животного происхождения, а также устанавливающая научно обоснованную ветеринарно-санитарную оценку этих продуктов.

Основное в работе ветеринарно-санитарного эксперта – предупредить возможность заражения людей через продукты, полученные от больных животных, а также предотвратить перенос заразных заболеваний с инфицированных продуктов (сырья) на здоровых животных. При этом особую опасность представляют антропозоонозы – заболевания, общие для животных и человека (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, трихинеллез и другие).

Ветеринарный врач как государственный контролер обязан допускать в пищу только доброкачественные продукты. Недоброкачественные (инфицированные) продукты и отходы боенского производства по указанию ветеринарного врача конфискуют и обязательно обезвреживают или уничтожают.

Основными объектами изучения ветеринарно-санитарной экспертизы служат пищевые

прадукты і сыравіну, атрымліваемыя ад забою сельскагаспадарчых жывёл, а таксама малако і малочныя прадукты, рыба, яйкі, раслінныя прадукты і пчаліны мёд.

Асноўная мэта ветэрынарна-санітарнай экспертызы:

1) аберагаць людзей ад хвароб, якія могуць перадавацца праз мясо-малочныя, рыбныя і яечныя прадукты, жывёла сыравіну;

2) забяспечваць высокую санітарную якасць прадуктаў і сыравіны жывёлы паходжання ў працэсе іх першаснай апрацоўкі, захоўвання і транспорціроўкі;

3) кантраліраваць якасць паступаючых у продаж на рынак прадуктаў;

4) не дапускаць распаўсюд праз прадукты жывёлагадоўлі інфекцыйных і інвазійных хвароб.

продукты и сырье, получаемые от убоя сельскохозяйственных животных, а также молоко и молочные продукты, рыба, яйца, растительные продукты и пчелиный мед.

Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы:

1) оберегать людей от болезней, которые могут передаваться через мясо-молочные, рыбные и яичные продукты, животное сырье;

2) обеспечивать высокое санитарное качество продуктов и сырья животного происхождения в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки;

3) контролировать качество поступающих в продажу на рынок продуктов;

4) не допускать распространение через продукты животноводства инфекционных и инвазионных болезней.

## Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.

Метада, бруцэллёзу, трыхнелёза, аб'екту, кантралёра, забою.

## Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:

- А. 1) навука, вывучаючая метады санітарна-гігіенічнага даследавання харчовых прадуктаў;  
2) навука, якая вывучае метады санітарна-гігіенічнага даследавання харчовых прадуктаў;  
3) навука, вывучаючая метады санітарна-гігіенічнага даследавання харчовых прадуктаў.
- Б. 1) асаблівую небяспеку ўяўляюць антропазаанозы;  
2) асабістую небяспеку ўяўляюць антрапазаанозы;  
3) асаблівую небяспеку ўяўляюць антрапазаанозы.

- В. 1) па ўказанні ветэрынарнага ўрача канфісуюць і абавязкова абяшкоджываюць або знішчаюць;  
2) па ўказанні ветэрынарнага ўрача канфісуюць і абавязкова абяшкоджваюць або знішчаюць;  
3) па ўказанні ветэрынарнага ўрача канфісуюць і абавязкова абяшкоджваюць або знішчаюць.
- Г. 1) недабражакасныя (інфіцыраваныя) прадукты і адходы;  
2) недабражакасныя (інфікаваныя) прадукты і адкіды;  
3) нядабражакасныя (інфіцыраваныя) прадукты і адходы.
- Д. 1) харчовыя прадукты і сыравіна, атрымліваемыя ад забою сельскагаспадарчых жывёл;  
2) харчовыя прадукты і сыравіна, якія атрымліваюцца ад забою сельскагаспадарчых жывёл;  
3) харчовыя прадукты і сыравіна, атрымліваемыя ад забоя сельскагаспадарчых жывёл.
- Е. 1) кантраліраваць якасць прадуктаў, паступаючых у продаж на рынак;  
2) кантраліваць якасць прадуктаў, якія паступаюць у продаж на рынак;  
3) кантраліраваць якасць прадуктаў, якія паступаюць у продаж на рынак.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Предотвратить перенос заразных заболеваний с инфицированных продуктов; пищевые продукты и сырье, получаемые от убоя сельскохозяйственных животных; устанавливающая научно обоснованную ветеринарно-санитарную оценку этих продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза – наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых (мясо, молоко, рыба, яйца) и сырьевых (кожа, шерсть и пр.) продуктов животного происхождения.

**Заданне 5. Выпішице з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуйце іх (находжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

## ТЭКСТ № 2. АБ ГІСТОРЫ П ВЕТЭРЫНАРНА-САНІТАРНАЙ ЭКСПЕРТЫЗЫ

**Заданне 1.** *Расцлумачце памылкі, дапущаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.*

### АБ ГІСТОРЫ П ВЕТЭРЫНАРНА-САНІТАРНАЙ ЭКСПЕРТЫЗЫ

Ветэрынарна-санітарная экспертыза праішла вялікі шлях развіцця. Ветэрынарна-санітарны агляд мяса і передзабойнай агляд жывёл сталі ўжываць з другой паловы XVII стагоддзя. Спачатку за продажам мяса назіралі паліцэйскія наглядчыкі, якія не маюць для гэтага дастатковай падрыхтоўкі. Пасля, у сувязі з неабходнасцю больш дакладнага вызначэння якасці мяса, агляд яго сталі праводзіць медыцынскія лекары.

Рост вытворчасці мяса і развіццё ветэрынарных навук выклікалі далейшае ўдасканаленне ветсанэкспертызы. У Расіі, як і ў Захоўнай Еўропе, у XVIII стагоддзі агляд мяса і нагляд за бойнямі сталі даручаць ветэрынарным лекарам.

Пры падрыхтоўцы ветэрынарных лекараў намецілася вядомая спецыялізацыя ў галіне боенскай справы, асабліва па агляду мяса. Прафесарам Н. Н. Мары (1912) былі напісаныя першыя рускія кіраваўства па агляду мяса: «Асновы паталагічнай анатоміі хатніх жывёл» і «Кіраўніцтва да агляду мяса». З'явіліся даследчыя работы, вырашаючыя многія пытанні ветэрынарна-санітарной экспертызы мяса і мясапрадуктаў. Пры Санкт-Пецярбургскіх бойнях магістр

### ОБ ИСТОРИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза прошла большой путь развития. Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и предубойный осмотр животных стали применять со второй половины XVII века. Вначале за продажей мяса наблюдали полицейские надсмотрщики, не имеющие для этого достаточной подготовки. Впоследствии, в связи с необходимостью более точного определения качества мяса, осмотр его стали проводить медицинские врачи.

Рост производства мяса и развитие ветеринарных наук вызвали дальнейшее усовершенствование ветсанэкспертизы. В России, как и в Западной Европе, в XVIII веке осмотр мяса и надзор за бойнями стали поручать ветеринарным врачам.

При подготовке ветеринарных врачей наметилась известная специализация в области боенского дела, особенно по осмотру мяса. Профессором Н. Н. Мари (1912 год) были написаны первые русские руководства по осмотру мяса: «Основы патологической анатомии домашних животных» и «Руководство к осмотру мяса». Появились исследовательские работы, разрешающие многие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов. При Санкт-Петербургских бойнях магистр

М. А. Ігнацьеў арганізаваў спецыяльны музей, дзе былі прадстаўлены дэфектнае мясо, мясапродукты, дзічына, малочныя прадукты, рыба, муляжы і прэпараты ўнутраных органаў, атрыманых ад жывёльных, здзіўленых небяспечнымі для людзей хваробамі. Такія музеі былі створаны пры бойнях ў Москве і Кіеве. Падрыхтоўка ветэрынарных лекараў па мясазнаўству і боенскай справе тады ажыццяўлялася ў асноўным на кафедрах паталагічнай анатоміі, судовай ветэрынарыі і мясазнаўства.

Адначасова з падрыхтоўкай ветэрынарных лекараў, спецыялізуючыхся ў вобласці боенскай справы і агляду мяса, паўстала неабходнасць у ветэрынарна-санітарнай асвеце насельніцтва і асоб, валодаючых стаўленне да закупак і продажу прадуктаў жывёлагадоўлі.

У 1930 годзе ў Маскоўскім зоаветэрынарным інстытуце з мэтай падрыхтоўкі ветсанэкспертаў для работы на мясакамбінатах быў устаноўлены санітарны факультэт, на якім была арганізавана кафедра ветэрынарна-санітарнай экспертызы. Неўзабаве падобныя кафедры былі створаныя і ў іншых ветэрынарных інстытутах краіны.

Сучасная праграма падрыхтоўкі ветэрынарна-санітарных экспертаў ўключае не толькі пытанні экспертызы мяса і іншых прадуктаў забою жывёл (птушак), але і экспертызы малака, малочных прадуктаў, яек, рыбы і рыбных прадуктаў. У сваім развіцці ветэрынарна-санітарная экспертыза

наук М. А. Игнатьев организовал специальный музей, где было представлено дефектное мясо, мясопродукты, дичь, молочные продукты, рыба, муляжи и препараты внутренних органов, полученных от животных, пораженных опасными для людей болезнями. Такие музеи были созданы при бойнях в Москве и Киеве. Подготовка ветеринарных врачей по мясоведению и боенскому делу тогда осуществлялась в основном на кафедрах патологической анатомии, судебной ветеринарии и мясоведения.

Одновременно с подготовкой ветеринарных врачей, специализирующихся в области боенского дела и осмотра мяса, возникла необходимость в ветеринарно-санитарном просвещении населения и лиц, имеющих отношение к закупкам и продаже продуктов животноводства.

В 1930 году в Московском зооветеринарном институте с целью подготовки ветсанэкспертов для работы на мясокомбинатах был учрежден санитарный факультет, на котором была организована кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы. Вскоре подобные кафедры были созданы и в других ветеринарных институтах страны.

Современная программа подготовки ветеринарно-санитарных экспертов включает не только вопросы экспертизы мяса и других продуктов убоя животных (птиц), но и экспертизы молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и рыбных продуктов. В своем развитии ветеринарно-санитарная экспертиза широко использует достижения нормальной и патологиче-

шырока выкарыстоўвае дасягненні нармальнай і паталагічнай анатоміі, фізіялогіі, зоагігіены, біяхіміі, мікрабіялогіі, таксікалогіі, эпізааталогіі, паразіталогіі і іншых клінічных ветэрынарных дысцыплін і мае з імі предметную сувязь.

ской анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии, паразитологии и других клинических ветеринарных дисциплин и имеет с ними предметную связь.

**Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Агляда, музея, муляжу, нагляду, прадукту, продажу, прэпарата, росту, шляха.

**Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- А. 1) ветэрынара-санітарны агляд мяса і перадзабойны агляд жывёл сталі ўжываць з другой паловы XVII стагоддзя;  
2) ветэрынара-санітарны агляд мяса і перадзабойны агляд жывёл сталі прымяняць з другой палавіны XVII стагоддзя;  
3) ветэрынара-санітарны агляд мяса і перадзабойны агляд жывёл сталі прымяняць з другой паловы XVII стагоддзя.
- Б. 1) спецыяльны музей, дзе былі прадстаўлены дэфектнае мяса, мясапрадукты, дзічына, малочныя прадукты, рыба, муляжы і прэпараты ўнутраных органаў;  
2) спецыяльны музей, дзе былі прадстаўленны дэфектнае мяса, мясапрадукты, дзіч, малочныя прадукты, рыба, муляжы і прэпараты ўнутраных органаў;  
3) спецыяльны музей, дзе было прадстаўлена дэфектнае мяса, мясапрадукты, дзічына, малочныя прадукты, рыба, муляжы і прэпараты ўнутраных органаў.
- В. 1) у Маскоўскім зоаветэрынарным інстытуце;  
2) у Маскоўскім зааветэрынарным інстытуце;  
3) у Маскоўскім зоавеццерынарным інстытуце.
- Г. 1) для работы на мясакамбінатах быў устаноўлены санітарны факультэт;  
2) для работы на мясакамбінатах быў заснаваны санітарны факультэт;  
3) для работы на мясакамбінатах быў ўстаноўлены санітарны факультэт.
- Д. 1) былі напісаныя першыя рускія кіраваўства па аглядзе мяса;  
2) былі напісаныя першыя рускія кіраўніцтвы па аглядзе мяса;  
3) былі напісаныя першыя рускія дапаможнікі па аглядзе мяса.

- E. 1) атрыманых ад жывёл, здзіўленых небяспечнымі для людзей хваробамі;  
 2) атрыманых ад жывёльных, пашкоджаных небяспечнымі для людзей хваробамі;  
 3) атрыманых ад жывёл, пашкоджаных небяспечнымі для людзей хваробамі.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Вначале за продажей мяса наблюдали полицейские надсмотрщики, не имеющие для этого достаточной подготовки. Современная программа подготовки ветеринарно-санитарных экспертов включает не только вопросы экспертизы мяса и других продуктов убоя животных (птицы), но и экспертизы молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и рыбных продуктов. Достижения нормальной и патологической анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии, паразитологии и других клинических ветеринарных дисциплин; руководство к осмотру мяса.

**Заданне 5. Выпішыце з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуйце іх (находжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

### ТЭКСТ № 3. ВІТАМИНЫ

**Заданне 1. Раслумачце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.**

ВІТАМИНЫ	ВІТАМИНЫ
<p>Адной з груп біялагічна актыўных рэчываў з'яўляюцца вітаміны. Вітаміны – гэта нізкамалекулярныя арганічныя рэчывы <u>разнастайнага будынку</u>, неабходныя для жыццядзейнасці жывых арганізмаў. Яны прымаюць удзел у абмене рэчываў і ператварэнні энергіі пераважна як кампаненты складаных ферментаў.</p>	<p>Одной из групп биологически активных веществ являются витамины. Витамины – это низкомолекулярные органические вещества разнообразного строения, необходимые для жизнедеятельности живых организмов. Они принимают участие в обмене веществ и превращении энергии преимущественно как компоненты сложных ферментов.</p>
<p>Традыцыйна вітаміны абазначаюць літарамі лацінскага алфавіту – А, В, С, D і г.д., але ў кожнага з іх ёсьць і назвы. Напрыклад, вітамін С – аскарбінавая кіслата,</p>	<p>Традиционно витамины обозначают буквами латинского алфавита – А, В, С, D и т.д., но у каждого из них есть и названия. На-</p>

вітамін А – рэтынол і т. д.

Адны вітаміны раствараюцца ў тлушчах, і іх называюць тлушкараспушчальныя (напрыклад А, D), іншыя – растварадльныя ў адпаведна, называюцца вадараспушчальнымі (напрыклад С, B<sub>6</sub>).

Цяпер вядома каля 50 разнастайных вітамінаў і вітамінопадобных рэчываў. Асноўнай крыніцай вітамінаў для чалавека і жывёл з'яўляюцца прадукты харчавання пераважна расліннага паходжання. Аднак некаторыя вітаміны ўтрымлівацца толькі ў прадуктах жывёлы паходжання (напрыклад вітаміны A і D).

Некаторыя вітаміны могуць у невялікай колькасці сінтэзіравацца ў арганізме чалавека і жывёльных з папярэднікаў (правітамін). Напрыклад, у скуры чалавека пад дзеяннем ультрафіялетавага выпраменявання сінтэзуецца вітамін D. Вітаміны ў арганізме чалавека і жывёл могуць сінтэзаваць сімбіятычныя мікраарганізмы. Напрыклад, у кішачніку чалавека яны сінтэзуюць вітамін B<sub>6</sub>. Аднак утвараючыся ў арганізме чалавека вітамінаў звычайна бывае недастаткова для забеспячэння яго нормальнай жыццядзейнасці. Неабходна яго дадатковое паступленне звонку – з ежай альбо сінтэтычных па прызначэнні лекара.

пример, вітамін С – аскорбіновая кіслота, вітамін А – ретінол і т. д.

Одни витамины растворяются в жирах, и их называют жирорастворимыми (например А, D), другие растворимы в воде и, соответственно, называются водорастворимыми (например С, B<sub>6</sub>).

Сейчас известно около 50 различных витаминов и витаминоподобных веществ. Основным источником витаминов для человека и животных являются продукты питания преимущественно растительного происхождения. Однако некоторые витамины содержатся только в продуктах животного происхождения (например витамины А и D).

Некоторые витамины могут в небольшом количестве синтезироваться в организме человека и животных из предшественников (провитаминов). Например, в коже человека под действием ультрафиолетового излучения синтезируется витамин D. Витамины в организме человека и животных могут синтезировать симбиотические микроорганизмы. Например, в кишечнике человека они синтезируют витамин B<sub>6</sub>. Однако образующиеся в организме человека витаминов обычно бывает недостаточно для обеспечения его нормальной жизнедеятельности. Необходимо его дополнительное поступление извне – с пищей либо синтетических по назначению врача.

**Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Арганізму, мікраарганізма, вітаміна, кампаненту, тлушчу, кішечніку, рэтынола, фермента.

**Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- А. 1) нізкамалекулярныя арганічныя рэчывы разнастайнага будынку;  
2) нізка-малекулярныя арганічныя рэчывы разнастайнай будыніны;  
3) нізкамалекулярныя арганічныя рэчывы разнастайнай будовы.
- Б. 1) рэчывы, неабходныя для жыццядзейнасці жывых арганізмаў;  
2) рэчывы, неабходныя для жыццядзейнасці жывых арганізмаў;  
3) рэчывы, неабходныя для жыццядзейнасці жывых арганізмаў.
- В. 1) традыцыйна вітаміны абазначаюць літарамі лацінскага алфавіту;  
2) традыцыйна вітаміны азначаюць літарамі лацінскага алфавіта;  
3) традыцыйна вітаміны абазначаюць літарамі лацінскага алфавіта.
- Г. 1) у скуры чалавека пад дзеяннем ультрафіялетавага выпраменявання сінтэзіруеца вітамін D;  
2) у скуры чалавека пад дзеяннем ультрафіялетавага выпраменявання сінтэзуеца вітамін D;  
3) у скуры чалавека пад уздзеяннем ультрафіялетавага выпраменявання сінтэзуеца вітамін D.
- Д. 1) вітаміны ў арганізме чалавека і жывёл могуць сінтэзіравацца сімбіятычнымі мікраарганізмамі;  
2) вітаміны ў арганізме чалавека і жывёл могуць сінтэзавацца сімбіятычнымі мікра-арганізмамі;  
3) вітаміны ў арганізме чалавека і жывёл могуць сінтэзавацца сімбіятычнымі мікраарганізмамі.
- Е. 1) адны вітаміны раствараюцца ў тлушчах, і іх называюць тлушчараспушчальныя;  
2) адны вітаміны раствараюцца ў тлушчах, і іх называюць тлушчарастваральныя;  
3) адны вітаміны раствараюцца ў тлушчах, і іх называюць жырастваральныя.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Однако образующихся в организме человека витаминов обычно бывает недостаточно для обеспечения его нормальной жизнедеятельности. Под действием ультрафиолетового излучения; продукты питания преимущественно растительного происхождения; низкомолекулярные органические вещества разнообразного строения, необходимые для жизнедеятельности живых организмов.

**Заданне 5. Выпішице з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуйце іх (находжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

#### ТЭКСТ № 4. БЯЛКІ

**Заданне 1. Раслумачце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.**

БЯЛКІ	БЕЛКИ
<p><u>Вавёркі</u> – найбольш важныя біялагічныя рэчывы жывых арганізмаў. Яны служаць асноўным пластычным матэрыялам, з якога будуюцца клеткі, <u>тканіны</u> і органы цела чалавека.</p> <p><u>Вавёркі</u> складаюць аснову гарманаў, ферментаў, антыцелаў і іншых утварэнняў, <u>выконваючых</u> складаныя функцыі ў жыцці чалавека (страваванне, рост, размнажэнне, імунітэт і інш.), спрыяюць нормальному абмену ў арганізме вітамінаў і мінеральных соляў. <u>Вавёркі</u> ўдзельнічаюць у адукцыі энергіі, асабліва ў перыяд вялікіх энергетычных <u>выдаткаў</u> або пры недастатковай колькасці ў <u>харчаванні</u> вугляводаў і тлушчаў. Энергетычная каштоўнасць 1г бялку складае 4 ккал (16,7 кДж).</p> <p>Пры недахопе бялкоў у арганізме ўзнікаюць сур'ёзныя парушэнні: <u>запаволеніе</u> росту і развіцця дзяцей, змены ў печані дарослых, парушэнне дзейнасці залоз унутранай сакрэцыі, складу крыва, паслабленне разумовай дзейнасці, зніжэнне працаздольнасці і супраціўляльнасці інфекцыйным захворванням.</p> <p>Бялок у арганізме чалавека <u>утвараецца</u> <u>бесперапынку</u> з амінакіслот, якія паступаюць у клеткі</p>	<p>Белки – наиболее важные биологические вещества живых организмов. Они служат основным пластическим материалом, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека.</p> <p>Белки составляют основу гормонов, ферментов, антител и других образований, выполняющих сложные функции в жизни человека (пищеварение, рост, размножение, иммунитет и др.), способствуют нормальному обмену в организме витаминов и минеральных солей. Белки участвуют в образовании энергии, особенно в период больших энергетических затрат или при недостаточном количестве в питании углеводов и жиров. Энергетическая ценность 1г белка составляет 4 ккал (16,7 кДж).</p> <p>При недостатке белков в организме возникают серьезные нарушения: замедление роста и развития детей, изменения в печени взрослых, нарушение деятельности желез внутренней секреции, состава крови, ослабление умственной деятельности, снижение работоспособности и сопротивляемости инфекционным заболеваниям.</p> <p>Белок в организме человека образуется беспрерывно из</p>

ў выніку пераварвання бялку ежы. Для сінтэзу бялку чалавека неабходны белок ежы ў пэўным колькасці і пэўнага амінакіслотнага складу. У цяперашні час вядома больш за 80 амінакіслот, з якіх 22 найбольш распаўсюджаныя ў харчовых прадуктах. Амінакіслоты па білагічнай каштоўнасці дзеляць на незаменныя і замяняльныя.

Незаменныя восем амінакіслот: лізін, триптафан, метионин, лейцын, ізалейцын, валін, трэянін, фенілаланін; для дзяцей патрэбен таксама гістідін.

Гэтыя амінакіслоты у арганізме не сінтэзуюцца і павінны абавязкова паступаць з ежай у вызначаных суадносінах, г.зн. збалансаванымі. Асабліва каштоўныя незаменныя амінакіслоты триптафан, лізін, метионін, якія змяшчаюцца ў асноўным у прадуктах жывёльнага паходжання, суадносіны якіх у харчовым рацыёне павінна складаць 1: 3: 3. Замяняльныя амінакіслоты (аргінін, цистін, тыразін, аланін, серіна і інш.) могуць сінтэзавацца ў арганізме чалавека.

Харчовая каштоўнасць бялку залежыць ад зместу і збалансаванасці амінакіслот. Чым больш у ім незаменных амінакіслот, тым ён каштоўней. Крыніцай паўнавартаснага бялку з'яўляюцца мяса, рыба, малочныя прадукты, яйкі, бабовыя (асабліва соя), аўсяная і рысавая крупы.

Сутачная норма спажывання бялку 1,2–1,6 г на кг масы чалавека, г.зн. усяго 57–118 г у залежнасці ад

амінакіслот, поступающих в клетки в результате переваривания белка пищи. Для синтеза белка человека необходим белок пищи в определенном количестве и определенного аминокислотного состава. В настоящее время известно более 80 аминокислот, из которых 22 наиболее распространены в пищевых продуктах. Аминокислоты по биологической ценности делят на незаменимые и заменимые.

Незаменимы восемь аминокислот: лизин, триптофан, метионин, лейцин, изолейцин, валин, треонин, фенилаланин; для детей нужен также гистидин.

Эти аминокислоты в организме не синтезируются и должны обязательно поступать с пищей в определенном соотношении, т.е. сбалансированными. Особенно ценные незаменимые аминокислоты триптофан, лизин, метионин, содержащиеся в основном в продуктах животного происхождения, соотношение которых в пищевом рационе должно составлять 1:3:3. Заменимые аминокислоты (аргинин, цистин, тирозин, аланин, серин и др.) могут синтезироваться в организме человека.

Пищевая ценность белка зависит от содержания и сбалансированности аминокислот. Чем больше в нем незаменимых аминокислот, тем он ценней. Источником полноценного белка являются мясо, рыба, молочные продукты, яйца, бобовые (особенно соя), овсяная и рисовая крупы.

Суточная норма потребления белка 1,2–1,6 г на кг массы человека,

полу, узросту і харкту працы чалавека. Бялкі жывёльнага паходжання павінны складаць 55% сутачнай нормы. Акрамя таго, пры складанні рацыёну харчавання варта ўлічваць збалансаванасць амінакіслотнага складу ежы.

Найбольш спрыяльны амінакіслотны склад прадстаўлены ў спалучэнні такіх прадуктаў, як хлеб і каша з малаком, піражкі з мясам, пельмені.

т.е. всего 57–118 г в зависимости от пола, возраста и характера труда человека. Белки животного происхождения должны составлять 55% суточной нормы. Кроме того, при составлении рациона питания следует учитывать сбалансированность аминокислотного состава пищи. Наиболее благоприятный аминокислотный состав представлен в сочетании таких продуктов, как хлеб и каша с молоком, пирожки с мясом, пельмени.

### **Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Бялка, недахопу, прадукта, рацыёна, росту, сінтэзу, трывтафана, харкту, хлеба.

### **Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- A. 1) пластычны матэрыял, з якога будуюца клеткі, тканіны і органы цела чалавека;  
2) пластычны матэрыял, з якога будуюца клеткі, тканкі і органы цела чалавека;  
3) пластычны матэрыял, з якога строяцца клеткі, тканіны і органы цела чалавека.
- B. 1) складаюць аснову гарманаў, ферментаў, антыцелаў і іншых утварэнняў, выконваючых складаныя функцыі ў жыцці чалавека;  
2) складаюць аснову гарманаў, ферментаў, антыцелаў і іншых утварэнняў, якія выконваюць складаныя функцыі ў жыцці чалавека;  
3) складаюць аснову гарманаў, ферментаў, антіцелаў і іншых утварэнняў, якія выконваюць складаныя функцыі ў жыцці чалавека.
- C. 1) бялок у арганізме чалавека утвараецца бесперапынку з амінакіслот, якія паступаюць у клеткі;  
2) бялок у арганізме чалавека ўтвараецца бесперапынна з амінакіслот, якія паступаюць у клеткі;  
3) бялок у арганізме чалавека ўтвараецца бесперапынку з амінакіслот, паступаючых у клеткі.
- D. 1) парушэнне дзейнасці залоз унутранай сакрэцыі, складу крыва;  
2) парушэнне дзейнасці залоз унутранай секрэцыі, складу крыва;  
3) парушэнне дзейнасці залоз унутранай сакрэцыі, саставу крыва.

- Д. 1) чым больш у ім незаменных амінакіслот, тым ён каштоўней;  
 2) чым больш у ім незаменных амінакіслот, тым ён каштоўнейшы;  
 3) чым больш у ім незамяняльных амінакіслот, тым ён каштоўнейшы.
- Е. 1) пры складанні рацыёну харчавання варта ўлічваць збалансіраванасць амінакіслотнага складу ежы;  
 2) пры складанні рацыёна харчавання варта ўлічваць збалансаванасць амінакіслотнага склада ежы;  
 3) пры складанні рацыёну харчавання варта ўлічваць збалансаванасць амінакіслотнага састава ежы.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Белки участвуют в образовании энергии; из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека. Заменимые аминокислоты (аргинин, цистин, тирозин, аланин, серин и др.) могут синтезироваться в организме человека. Наиболее благоприятный аминокислотный состав представлен в сочетании таких продуктов, как хлеб и каша с молоком, пирожки с мясом, пельмени.

**Заданне 5. Выпішице з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуйце іх (паходжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

### ТЭКСТ № 5. ВУГЛЯВОДЫ

**Заданне 1. Знайдзіце і выпраўце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.**

<b>ВУГЛЯВОДЫ</b>	<b>УГЛЕВОДЫ</b>
<p>Большую частку энергii, неабходнай для нормальной жизнедеятельности организма, получает с углеводами. Углеводы содержатся преимущественно в продуктах растительного происхождения.</p> <p>Вельмi вялiкае ўтриманне вугляводаў (больш 65 грам на 100 грам продукту): цукар (пясок), цукеркi, мёд, варэнне, мармелад, зефiр, печыва здобнае, рыс, макароны, крупы манная, пярловая, проса, граchanая і аўсяная, фінікі, разынкі, урук, чарнасліў.</p>	<p>Большую часть энергии, необходимой для нормальной жизнедеятельности, организм человека получает с углеводами. Углеводы содержатся преимущественно в продуктах растительного происхождения.</p> <p>Очень большое содержание углеводов (более 65 граммов на 100 граммов продукта): сахар (песок), конфеты, мёд, варенье, мармелад, зефир, печенье сдобное, рис, макароны, крупа манная, перловая, пшено, гречневая и овсяная, финики,</p>

Вялікае ўтрыманне вугляводаў (40–60 грам на 100 грам прадукту): хлеб жытні і пшанічны, фасоля, гарох, шакалад, халва, пірожныя.

Найбольш карыснымі лічацца вугляводы, якія праходзяць найменшую апрацоўку ў працэсе падрыхтоўкі ежы. Да прыкладу, хлеб, прыгатаваны з суцэльных зерняў, слаба правараная аўсяная каша, неабчышчаны рыс. Гэтая карысная ежа мае большую колькасць валокнаў, якія дапамагаюць арганізму стрымліваць ўзровень цукру ў крыві на нармальных лічбах.

Вугляводы ў такой жа ступені неабходныя для арганізма, як і астатнія пажыўныя рэчывы.

Вугляводы падраздзяляюцца на монасахарыды, алігацукрыды і поліцукрыды.

Моносахариды (простыя вугляводы) – найбольш простыя прадстаўнікі вугляводаў і пры гідролізе не расщапляюцца да больш простых злучэнняў. Для чалавека найбольш важныя глюкоза, фруктоза, галактоза, рыбоза, дезоксирибоза.

Алігацукрыды – больш складаныя злучэнні, пабудаваныя з некалькіх (ад 2 да 10) рэшткаў монасахарыдаў. Найбольш важныя для чалавека цукроза, малтоза і лактоза.

Поліцукрыды – высокамалекулярныя злучэнні – палімеры, адукаваныя з вялікага ліку монасахарыдаў. Яны дзеляцца на пераварваемыя і непераварваемыя ў страўнікава-кішачным тракце.

изюм, урюк, чернослив.

Большое содержание углеводов (40–60 граммов на 100 граммов продукта): хлеб ржаной и пшеничный, фасоль, горох, шоколад, халва, пирожные.

Наиболее полезными считаются углеводы, которые проходят наименьшую обработку в процессе приготовления пищи. К примеру, хлеб, приготовленный из цельных зерен, слабо проваренная овсяная каша, неочищенный рис. Эта полезная пища имеет большее количество волокон, помогающих организму удерживать уровень сахара в крови на нормальных цифрах.

Углеводы в такой же степени необходимы для организма, как и остальные питательные вещества.

Углеводы подразделяются на монасахариды, олигосахариды и полисахариды.

Моносахариды (простые углеводы) – наиболее простые представители углеводов и при гидролизе не расщепляются до более простых соединений. Для человека наиболее важны глюкоза, фруктоза, галактоза, ребоза, дезоксирибоза.

Олигосахариды – более сложные соединения, построенные из нескольких (от 2 до 10) остатков моносахаридов. Наиболее важны для человека сахароза, малтоза и лактоза.

Полисахариды – высокомалекулярные соединения – полимеры, образованные из большого числа моносахаридов. Они делятся на перевариваемые и неперевариваемые в желудочно-кишечном тракте.

**Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Страуніка-кішачнага тракту, монасахарыда, полісахарыда, цукра, мармеладу, зефіру, рысу, гароху, шакалада, узроўня, палімера.

**Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- А. 1) больш за 65 грам на 100 грам прадукту;  
2) больш 65 грамаў на 100 грамаў прадукту;  
3) больш за 65 грам на 100 грам прадукта.
- Б. 1) якія праходзяць найменшую апрацоўку ў працэсе падрыхтоўкі ежы;  
2) якія праходзяць найменшую апрацоўку ў працэсе гатавання ежы;  
3) якія праходзяць найменышую апрацоўку ў працэсе падрыхтоўкі ежы.
- В. 1) дапамагаюць арганізму стрымліваць узровень цукру ў крыві на нармальных лічбах;  
2) дапамагаюць арганізму ўтримліваць узровень цукру ў крыві на нармальных лічбах;  
3) дапамагаюць арганізму стрымліваць узровень цукра ў крыві на нармальных лічбах.
- Г. 1) складаныя злучэнні, пабудаваныя з некалькіх рэшткаў монасахарыдаў;  
2) складаныя злучэнні, пабудаваныя з некалькіх парэшткаў монасахарыдаў;  
3) складаныя злучэнні, пабудаванныя з некалькіх астаткаў монасахарыдаў.
- Д. 1) палімеры, адукаваныя з вялікага ліку монасахарыдаў;  
2) палімеры, утвораныя з вялікага ліку монасахарыдаў;  
3) палімеры, утвораныя з вялікіх лічбаў монасахарыдаў.
- Е. 1) поліцукрыды – высокамалекулярныя злучэнні;  
2) полісахарыды – высокамалекулярныя злучэнні;  
3) поліцукрыды – высокамалекулярныя аб’яднанні.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Они делятся на перевариваемые и неперевариваемые; в желудочно-кишечном тракте высокомолекулярные соединения не расщепляются до более простых соединений. К примеру, хлеб, приготовленный из цельных зерен, слабо проваренная овсяная каша, неочищенный рис.

**Заданне 5. Выпішице з тексту ветэрынарныя терміны і ахарактарызуйце іх (находжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

## ТЭКСТ № 6. КРЫНІЦЫ МІНЕРАЛЬНЫХ РЭЧЫВАЎ

*Заданне 1. Знайдзіце і выпраўце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.*

### КРЫНІЦЫ МІНЕРАЛЬНЫХ РЭЧЫВАЎ

Асноўнымі крыніцамі мінеральных рэчываў для арганізма з'яўляюцца харчовыя прадукты. Найбольшая колькасць мінеральных соляў змяшчаецца ў мясе, малацэ, чорным хлебе, бабовых і гародніне. Іёны некаторых мінеральных рэчываў злучаюцца ў арганізме з пэўнымі вавёркамі. Напрыклад, іёны кальцыя злучаюцца з кальцыйзвяззяющим бялком клетак эпітэлія слізістай абалонкі кішачніка. Жалеза і медзь у клетках слізістай абалонкі кішочніка таксама ўключаюцца ў склад адмысловага бялку. Лішнія мінеральныя рэчывы выводзяцца праз мочевыводзячых шляхі і кішачнік.

Існуе неабходная колькасць кожнага мінеральнага рэчыва, які поступае ў арганізм з ежай. Напрыклад, сутачная патрэба ў кальцыі для дарослага чалавека 88 мг, для дзяцей, цяжарных жанчын і кормячых маці яна больш. Крыніцамі кальцыя з'яўляюцца малочныя прадукты, капуста, шпінат, марская рыба. Адначасова з кальцыем ў арганізм павінен поступаць і фосфор, сутачная патрэба ў якім складае 1000–2000 мг. Крыніцай фосфару з'яўляюцца мясо, малако, рыба, ікра асятровых, сыр, яечны жаўток, аўсяная і грачаная крупы.

### ІСТОЧНИКИ МІНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ

Оновнымі источниками мінеральных веществ для организма являются пищевые продукты. Наибольшее число минеральных солей содержится в мясе, молоке, черном хлебе, бобовых и овощах. Ионы некоторых минеральных веществ соединяются в организме с определенными белками. Например, ионы кальция соединяются с кальцийсвязывающим белком клеток эпителия слизистой оболочки кишечника. Железо и медь в клетках слизистой оболочки кишечника также включаются в состав особого белка. Лишние минеральные вещества выводятся через мочевыводящие пути и кишечник.

Существует необходимое количество каждого минерального вещества, поступающего в организм с пищей. Например, суточная потребность в кальции для взрослого человека 88 мг, для детей, беременных женщин и кормящих матерей она больше. Источниками кальция являются молочные продукты, капуста, шпинат, морская рыба. Одновременно с кальцием в организме должен поступать и фосфор, суточная потребность в котором составляет 1000–2000 мг. Источником фосфора является мясо, молоко, рыба, икра осетровых, сыр, яичный желток, овсяная и гречневая крупы.

Сутачная патрэба ў жалезе 10–15 мг, яно добра засвойваецца з прадуктаў жывёльнага паходжання – яечных жаўткоў, рыбінай ікры, ялавічнай печані. Патрэба ў цынку – ад 3 да 15 мг у суткі, яго таксама больш змяшчаецца ў прадуктах жывёльнага паходжання, асабліва ў морапрадуктах. Сутачная патрэба ў магнію – 400 мг, ён утрымліваецца ў бананах, малочных прадуктах, марскога акунія, селядца, арэхах. Марганца чалавеку дастаткова 1–2 мг у суткі, але, так як ён дрэнна засвойваецца, з ежай павінна паступаць 5–10 мг (фасоля, гарох, грэцкія крупы, арахіс, чорная парэчка, пятрушка).

Мінеральныя рэчывы не валодаюць энергетычнай каштоўнасцю, як вавёркі, тлушчы і вугляводы. Аднак без іх жыццё чалавека немагчыма. Асабліва важная іх роля ў пабудове касцяной тканины. Мінеральныя рэчывы ўдзельнічаюць у найважнейшых абменных працэсах арганізма: водна-солевым і кіслотна-щолачным. Многія ферментатыўныя працэсы ў арганізме немагчымыя без удзелу тых ці іншых мінеральных рэчываў.

Суточная потребность в железе 10–15 мг, оно хорошо усваивается из продуктов животного происхождения – яичных желтоков, рыбьей икры, говяжьей печени. Потребность в цинке – от 3 до 15 мг в сутки, его также больше содержится в продуктах животного происхождения, особенно в морепродуктах.

Суточная потребность в магнии – 400 мг, он содержится в бананах, молочных продуктах, морском окуне, сельди, орехах. Марганца человеку достаточно 1–2 мг в сутки, но, так как он плохо усваивается, с пищей должно поступать 5–10 мг (фасоль, горох, гречневая крупа, арахис, черная смородина, петрушка).

Минеральные вещества не обладают энергетической ценностью, как белки, жиры и углеводы. Однако без них жизнь человека невозможна. Особенno важна их роль в построении костной ткани. Минеральные вещества участвуют в важнейших обменных процессах организма: водно-солевом и кислотно-щелочном. Многие ферментативные процессы в организме невозможны без участия тех или иных минеральных веществ.

### **Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Абмена, арганізма, удзелу, працэсу, арахіса, гароху.

### **Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- A. 1) іёны кальцыя злучаюцца з кальцыйзвязуючым бялком;  
2) юны кальцыя злучаюцца з кальцыйзвязуючым бялком;  
3) юны кальцыя аб'ядноўваюцца з кальцый-звязуючым бялком.
- B. 1) суточная патрэба ў кальцыі для дзяцей, цяжарных жанчын і кормячых маці больш;

- 2) сутачная патрэба ў кальцыі для дзяцей, цяжарных жанчын і кормячых маці большая;
- 3) сутачная патрэба ў кальцыі для дзяцей, цяжарных жанчын і кормяшчых маці больш.
- В. 1) але так як ён дрэнна засвойваецца, з ежай павінна паступаць 5–10 мг;  
2) але з той прычыны, што ён дрэнна засвойваецца, з ежай павінна паступаць 5–10 мг;  
3) але г.зн. ён дрэнна засвойваецца, з ежай павінна паступаць 5–10 мг.
- Г. 1) асабліва важная іх роля ў пабудове касцяной тканіны;  
2) асабліва важная іх роля ў пабудове касцяной тканкі;  
3) асабліва важная іх роля ў пабудове косцевай тканкі.
- Д. 1) фасоля, гарох, грэцкія крупы, арахіс, чорная парэчка, пятрушка;  
2) фасоля, гарох, грэцкія крупы, арахіс, чорныя парэчкі, пятрушка;  
3) фасоль, гарох, грэцкія крупы, арахіс, чорная парэчка, пятрушка.
- Е. 1) у найважнейших абменных працэсах арганізма: водна-солевым і кіслотна-шчолачным;  
2) у найважнейших абменных працэсах арганізма: водна-салявым і кіслотна-шчолачным;  
3) у найважнейших абменных працэсах арганізму: вадна-салявым і кіслотна-шчолачным.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Ионы некоторых минеральных веществ соединяются в организме с определенными белками. Существует необходимое количество каждого минерального вещества, поступающего в организм с пищей. В состав особого белка; из продуктов животного происхождения – яичных желтков, рыбьей икры, говяжьей печени.

**Заданне 5. Выпішице з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуіце іх (находжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

## ТЭКСТ № 7. ГАРМОНЫ

*Заданне 1. Знайдзіце і выпраўце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.*

ГАРМОНЫ	ГОРМОНЫ
<p>Гармоны – арганічныя рэчывы, здольныя ўключачца ў цыкл біяхімічных рэакцый і рэгуляваць абмен рэчываў і энергіі. Яны выпрацоўваюцца залозамі ўнутранай сакрэцыі чалавека, хрыбетнікаў і некаторых беспазваночных жывёл.</p> <p>Гармоны могуць мець бялковую (гармон росту, гармоны падстраунікавай залозы – інсулін і глюкагон) і лінідную прыроду (полловые гармоны), а таксама быць вытворнымі амінакіслот (гармон шчытападобнай залозы – тыраксін, гармоны наднірачнікаў – адреналін, норадреналін і інш.).</p> <p>Пад кантролем гарманаў адбываюцца ўсе этапы індывідуальнага развіцця чалавека і жывёл, а таксама ўсе працэсы жыццяздзейнасці. Яны забяспечваюць прыстасаванні да змен умоў знешняй і ўнутранай асяроддзя арганізма, рэгуляцыю актыўнасці ферментаў.</p> <p>Калі пэўныя гармоны выпрацоўваюцца ў недастатковай колькасці або не выпрацоўваюцца наогул, у арганізме назіраюцца парушэнні развіцця і абмену рэчываў рознай ступені цяжкасці. Гэтак жа адмоўна на арганізм ўплывае і празмернае адукцыю вызначаных гарманаў.</p>	<p>Гормоны – органические вещества, способные включаться в цикл биохимических реакций и регулировать обмен веществ и энергии. Онирабатываются железами внутренней секреции человека, позвоночных и некоторых беспозвоночных животных.</p> <p>Гормоны могут иметь белковую (гормон роста, гормоны поджелудочной железы – инсулин и глюкагон) и липидную природу (половые гормоны), а также быть производными аминокислот (гормон щитовидной железы – тироксин, гормоны надпочечников – адреналин, норадреналин и др.).</p> <p>Под контролем гормонов происходят все этапы индивидуального развития человека и животных, а также все процессы жизнедеятельности. Они обеспечивают приспособления к изменениям условий внешней и внутренней среды организма, регуляцию активности ферментов.</p> <p>Если определенные гормонырабатываются в недостаточном количестве или нерабатываются вообще, в организме наблюдаются нарушения развития и обмена веществ разной степени тяжести. Так же отрицательно на организм влияет и чрезмерное образование определенных гормонов.</p>

**Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага рода з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Гармана, абмену, фермента, адрэналіну, росту, арганізма, наднырачніка, кантроля.

**Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- А. 1) рэгуляваць абмен рэчываў і энергіі;  
2) рэгуляваць абмен рэчыў і энергіі;  
3) рэгуліраваць абмен рэчываў і энергіі.
- Б. 1) унутранай сакрэцыі чалавека, хрыбетнікаў і некаторых беспазваночных жывёл;  
2) унутранай сакрэцыі чалавека, пазваночных і некаторых беспазваночных жывёл;  
3) унутранай сакрэцыі чалавека, хрыбетнікаў і некаторых бесхрыбетных жывёлаў.
- В. 1) яны забяспечваюць прыстасаванні да змен умоў зневядомага і ўнутранага асяроддзя арганізму;  
2) яны забяспечваюць прыладжванне да змен умоў зневядомага і ўнутранага асяроддзя арганізма;  
3) яны забяспечваюць прыстасаванні да змен умоў зневядомага і ўнутранага асяроддзя арганізма.
- Г. 1) гармон шчытападобнай залозы – тыраксін, гармоны наднырачнікаў – адрэналін, норадрэналін і інш.;  
2) гармон шчытавідной залозы – тыраксін, гармоны наднырачнікаў – адрэналін, норадрэналін і інш.;  
3) гармон шчытападобнай залозы – тыраксін, гармоны надпочачнікаў – адрэналін, норадрэналін і інш.
- Д. 1) адмоўна на арганізм ўпłyвае і празмернае адукцыю вызначаных гарманаў;  
2) адмоўна на арганізм ўпłyвае і празмернае ўтварэнне вызначаных гарманаў;  
3) адмоўна на арганізм упłyвае і празмернае ўтварэнне пэўных гарманаў.
- Е. 1) у арганізме назіраюцца парушэнні развіцця і абмену рэчываў;  
2) у арганізме назіраюцца парушэнні развіцця і абмена рэчываў;  
3) у арганізме назіраюцца парушэнні развіцця і абмену рэчыў.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Они вырабатываются железами внутренней секреции человека, позвоночных и некоторых беспозвоночных животных. Гормоны поджелудочной железы; гормон щитовидной железы. Так же отрицательно на организм влияет и чрезмерное образование определенных гормонов.

**Заданне 5. Выпішице з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуюць іх (паходжанне, часціна мояўная прыналежнасць, семантыка).**

## ТЭКСТ № 8. ФЕРМЕНТЫ

**Заданне 1. Знайдзіце і выпраўце памылкі, дапушчаныя пры камп'ютарным перакладзе тэксту з рускай мовы на беларускую мову. Для даведак выкарыстоўвайце тэкст на рускай мове.**

ФЕРМЕНТЫ	ФЕРМЕНТЫ
<p>Ферменты, або энзімы – гэта каталізаторы бялковай прыроды, якія ўтвараюцца і функцыянуюць ва ўсіх жывых арганізмах.</p> <p>Паходжанне тэрмінаў звязана з тым, што першапачаткова ферментатыўныя працэсы былі адкрыты і вывучаны ў брадзільнага вытворчасці. У кожнай клетцы маюцца сотні розных ферментаў. З іх дапамогай ажыццяўляюцца многія хімічныя рэакцыі, якія могуць з вялікай хуткасцю ісці пры тэмпературах, падыходных для дадзенага арганізма, г.зн. у межах ад 5 да 40°C. Каб гэтыя рэакцыі з той жа хуткасцю працякалі па-за арганізмам, спатрэбіліся б высокія тэмпературы і рэзкія змены некаторых іншых умоў. Для клеткі гэта азначала б гібел, бо ўся праца клеткі будзе такім чынам, каб пазбегнуць любых колькі-небудзь прыкметных змен у нармальных умовах яе існавання. Такім чынам, ферменты можна вызначыць як біялагічныя каталізаторы, г.зн. як рэчывы, якія паскараюць рэакцыі. Яны абсолютна</p>	<p>Ферменты, или энзимы – это катализаторы белковой природы, образующиеся и функционирующие во всех живых организмах. Происхождение терминов связано с тем, что первоначально ферментативные процессы были открыты и изучены в бродильном производстве. В каждой клетке имеются сотни различных ферментов. С их помощью осуществляются многие химические реакции, которые могут с большой скоростью идти при температурах, подходящих для данного организма, т.е. в пределах от 5 до 40°C. Чтобы эти реакции с той же скоростью протекали вне организма, потребовались бы высокие температуры и резкие изменения некоторых других условий. Для клетки это означало бы гибель, так как вся работа клетки строится таким образом, чтобы избежать любых сколько-нибудь заметных изменений в нормальных условиях её существования. Следовательно, ферменты можно определить как</p>

неабходныя, таму што без іх рэакцыі ў клетках працякалі б вельмі марудна і не маглі падтрымліваць жыццё. Сукупнасць біяхімічных рэакций, каталізіруемых ферментамі, складае сутнасць абмену рэчываў, які з'яўляецца адметнай рысай усіх жывых арганізмаў. Праз ферментатыўны аппарат, рэгуляцыю яго актыўнасці адбываеца і рэгуляцыя хуткасці метабалічных рэакций, іх накіраванасці.

З'яўляючыся каталізаторамі, ферменты маюць шэраг агульных з небіялагічнымі каталізаторамі уласцівасцяў:

1. Ферменты не ўваходзяць у склад канчатковых прадуктаў рэакций і выходзяць з яе, як правило, у першапачтовым выглядзе, г.зн. яны не выдаткоўваюцца ў працэсе каталізу (у цяперашні час доказана, што некаторыя ферменты ў канцы хімічнай рэакцыі падвяргаюцца мадыфікацыі і нават распаду, а не вызваляюцца ў нязменным выглядзе).

2. Ферменты не могуць распачаць тыя рэакцыі, праходжанне якіх супярэчыць законам тэрмадынамікі, яны паскараюць толькі тыя рэакцыі, якія могуць працякаць без іх.

3. Ферменты не ссоўваюць становішча раўнавагі, а толькі паскараюць яго дасягненне.

Спецыфічныя ўласцівасці:

1. Вядома ж, па сваім хімічным будынку ўсе ферменты з'яўляюцца вавёркамі.

2. Эфектыўнасць ферmentaў нашмат вышэй, чым небіялагічных

биологіческіе катализаторы, т.е. как вещества, ускоряющие реакции. Они абсолютно необходимы, потому что без них реакции в клетках протекали бы слишком медленно и не могли поддерживать жизнь. Совокупность биохимических реакций, катализируемых ферментами, составляет сущность обмена веществ, являющегося отличительной чертой всех живых организмов. Через ферментативный аппарат, регуляцию его активности происходит и регуляция скорости метаболических реакций, их направленности.

Являясь катализаторами, ферменты имеют ряд общих с небиологическими катализаторами свойств:

1. Ферменты не входят в состав конечных продуктов реакции и выходят из нее, как правило, в первоначальном виде, т. е. они не расходуются в процессе катализа (в настоящее время доказано, что некоторые ферменты в конце химической реакции подвергаются модификации и даже распаду, а не освобождаются в неизменном виде).

2. Ферменты не могут возбудить те реакции, протекание которых противоречит законам термодинамики, они ускоряют только те реакции, которые могут протекать без них.

3. Ферменты не смешают положения равновесия, а лишь ускоряют его достижение.

Специфические свойства:

1. Конечно же, по своему химическому строению все ферменты являются белками.

2. Эффективность ферментов намного выше, чем небиологических

катализатараў (хуткасць праходжання рэакцыі пры ўдзеле фермента вышэй на некалькі парадкаў).

3. Ферменты валодаюць вузкай спецыфічнасцю, выбіральнасцю дзеянні на субстраты, г.зн. на рэчывы, ператварэнне якіх яны катализуюць. Высокая спецыфічнасць ферментаў абумоўлена канфармацыённай і электрастатычнай кампліментарнасцю паміж малекуламі субстрата і фермента і унікальнай структурай актыўнага цэнтра фермента, якія забяспечваюць «пазнаванне», высокое сходства і выбіральнасць праходжання адной якой-небудзь рэакцыі з тысячы іншых хімічных рэакцый, якія здзяйсняюцца адначасова ў жывых клетках.

катализаторов (скорость протекания реакции при участии фермента выше на несколько порядков).

3. Ферменты обладают узкой специфичностью, избирательностью действия на субстраты, т.е. на вещества, превращение которых они катализируют.

Высокая специфичность ферментов обусловлена конформационной и электростатической комплементарностью между молекулами субстрата и фермента и уникальной структурой активного центра фермента, обеспечивающими «узнавание», высокое сходство и избирательность протекания одной какой-либо реакции из тысячи других химических реакций, осуществляющихся одновременно в живых клетках.

## **Заданне 2. Выберыце назоўнікі мужчынскага роду з правільнай формай канчатка ў родным склоне адзіночнага ліку.**

Фермента, энзіма, катализатору, апарату, прадукта, субстрату, цэнтра, распаду.

## **Заданне 3. Выберыце правільны варыянт напісання:**

- A. 1) пры тэмпературах, падыходных для дадзенага арганізма;  
2) пры тэмпературах, прыдатных для дадзенага арганізма;  
3) пры тэмпературах, адпаведных для дадзенага арганізму.
  
- B. 1) сукупнасць біяхімічных рэакцый, катализіруемых ферментамі, складае сутнасць абмену рэчываў;  
2) сукупнасць біяхімічных рэакцый, якія катализіруюцца ферментамі, складае сутнасць абмену рэчываў;  
3) сукупнасць біяхімічных рэакцый, якія катализуюцца ферментамі, складае сутнасць абмену рэчываў.
  
- B. 1) эфектыўнасць ферментаў нашмат вышэй, чым небіялагічных катализатораў;  
2) эфектыўнасць ферментаў нашмат вышэйшая, чым небіялагічных катализатораў;  
3) эфектыўнасць ферментаў нашмат вышэйшая, чым небіялагічных катализатораў.

- Г. 1) каталізатары бялковай прыроды, якія ўтвараюцца і функцыянуюць ва ўсіх жывых арганізмах;
- 2) каталізатары бялковай прыроды, утвораемые і функцыянуючыя ва ўсіх жывых арганізмах;
- 3) каталізатары бялковай прыроды, утвораючыся і функцыянуючыя ва ўсіх жывых арганізмах.
- Д. 1) ферменты маюць шэраг агульных з небіялагічнымі каталізатарамі уласцівасцяў;
- 2) ферменты маюць шэраг агульных з нябіялагічнымі каталізатарамі уласцівасцяў;
- 3) ферменты маюць шэраг агульных з небіялагічнымі каталізатарамі уласцівасцей.
- Е. 1) высокая спецыфічнасць ферментаў абумоўлена канфармацыённай і электрастатычнай кампліментарнасцю паміж малекуламі субстрата і фермента;
- 2) высокая спецыфічнасць ферментаў абумоўлена канфармацыйнай і электрастатычнай кампліментарнасцю паміж малекуламі субстрата і фермента;
- 3) высокая спецыфічнасць ферментаў абумоўлена канфармацыйнай і электрастатычнай кампліментарнасцю паміж малекуламі субстрату і ферменту.

**Заданне 4. Зрабіце дакладны пераклад на беларускую мову наступных словазлучэнняў і сказаў.**

Катализаторы белковой природы, образующие и функционирующие во всех живых организмах; вещества, ускоряющие реакции; по своему химическому строению все ферменты являются белками.

**Заданне 5. Выпішыце з тэксту ветэрынарныя тэрміны і ахарактарызуіце іх (находжанне, часцінамоўная прыналежнасць, семантыка).**

### III. ТЭКСТЫ ДЛЯ ПЕРАКЛАДУ З РУСКАЙ МОВЫ НА БЕЛАРУСКУЮ

#### ТЭКСТ № 1. МАРФАЛАГЧНЫ САСТАЎ ТУШЫ

**Заданне 1.** Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.

Ткани, лошади, овцы, свінны, скот, ценнісць, клетчатка, каштество, возрасць, жир, хрящи.

**Заданне 2.** Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.

Состоять, зависимасць, преобладанне, усвоемасць, обуславліваць, прослойка, определяць, колебацца, упитаннасць, скопленне, считатца, выпадаць, выплавляцца, использовацца, ухудшаваць.

**Заданне 3.** Выпішице з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.

**Заданне 4.** Выпішице з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і парунаіце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.

**Заданне 5.** Зрабіце пераклад на беларускую мову сказа, які змяшчае дзеепрыметнікавы зварот (пры перакладзе дзеепрыметнікавы зварот замяняеца даданым сказам).

Жировая ткань состоит из клеток, заполненных каплями нейтрального жира и разделенных между собой прослойками рыхлой соединительной ткани.

**Заданне 6.** Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.

#### МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ СОСТАВ ТУШИ

Мясо – скелетная мускулатура туши убитого животного. Включает ткани: мышечную, соединительную, жировую и костную. **Мышечная ткань** составляет основную часть мяса (в туще **крупного рогатого скота** – 57–62%, овец – 50–56%, свиней – 40–52%, лошадей – 60–65%) и имеет наиболее высокую пищевую ценность. Состоит из волокон и, в зависимости от их размера, подразделяется на грубоволокнистое (крупнозернистое) и тонковолокнистое (мелкозернистое).

**Соединительной ткани** в туще крупного рогатого скота 10–14%, овец – 8–12%, свиней – 6–8%. В зависимости от преобладания коллагеновых или эластичных волокон соединительная ткань бывает рыхлая (входит в состав всех органов и **подкожной клетчатки**), плотная (сухожилия, связки, фасции) и эла-

стичная (шейная связка, брюшная фасция, стенка аорты). Соединительная ткань, которая органично входит в состав мяса, снижает его **пищевую ценность**, усвояемость и **кулинарные качества**. Это обуславливает **низкую товарную ценность** туши или отдельных ее частей, в которых много соединительной ткани.

**Жировая ткань** состоит из клеток, заполненных каплями нейтрального жира и разделенных между собой прослойками **рыхлой соединительной ткани**. Жировая ткань – энергетическое депо организма, второй (после мышечной ткани) компонент, который определяет качество мяса. Общее количество жировой ткани в организме животного колеблется от 1 до 40% и зависит от породы, возраста, пола, упитанности животных. По месту скопления жир бывает внутренний и подкожный. Наиболее ценным считается мясо с **внутримышечными жировыми прослойками**.

В тушке крупного рогатого скота на долю **костной ткани** выпадает 18-20%, овец – 15–20%, свиней – 8–15%. В трубчатых костях 15–25% костного жира, который выплавляется для производства **животного жира**. Хрящи используются для производства желатина, клея и мясокостной муки. Костная ткань и хрящи ухудшают пищевую ценность мяса.

**Задание 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Задание 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Задание 9. Зрабіце аналіз тэксту №1.**

## **ТЭКСТ № 2. ЗМЯНЕННІ Ў МЯСЕ ПРЫ НЯПРАВІЛЬНЫМ ЗАХОЎВАННІ**

**Задание 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Автолиз, белки, волокна, жизнь, животные, свежесть, ткани.

**Задание 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Самораспад, действие, вызывать, убой, останавливаться, усиливаться, увеличиваться, разрушаться, выдерживание, приобретать, употребление, снижаться, гниение, обсеменение, происходит, засорение, способствовать, нарушение, заготовка, транспортировка, обработка, образоваться, засорение, ослизняться, зачистка, обеззараживание, проварка, использовать, утилизировать, предупредить, консервировать, уничтожать, замораживать.

**Задание 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленыя тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішице з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і паразайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

### **ИЗМЕНЕНИЯ В МЯСЕ ПРИ НЕПРАВИЛЬНОМ ХРАНЕНИИ**

Автолиз мяса – самораспад белков клеток и тканей мяса под действием **собственных ферментов**. При жизни животного ферменты вызывают небольшой распад белков, который полностью компенсируется их синтезом. После убоя или смерти в тканях останавливаются аэробные **окислительные процессы**, усиливается гликолиз, увеличивается кислотность и автолиз резко усиливается. В мясе убитых животных вначале разрушаются белки саркоплазмы, затем **миофибриллярные белки**, и начинают распадаться **мышечные волокна**. При увеличении температуры до 30°C и **при продолжительном** (более 20 дней) **выдерживании** в условиях низких плюсовых температур в мясе значительно увеличивается количество продуктов распада белков – **мелких пептидов и свободных аминокислот**, многие из которых токсичные. Мясо приобретает **коричневую окраску**, резко снижаются его товарные и **пищевые качества**, оно становится **не безопасным для употребления**. Глубокий автолиз усложняется гниением мяса.

Гниение мяса – распад белков в тканях под действием **гнилостных микроорганизмов**. Обсеменение мяса такими микроорганизмами происходит перед убоем (у больных и **уставших животных**) и после него (засорение содержимым желудочно-кишечного тракта). Этому способствует загар мяса, автолиз мяса, нарушение правил его заготовки и транспортировки, **кулинарной обработки**. В аэробных условиях при гниении образуются **промежуточные и окончательные** (даже до воды и газа) **продукты гниения**. В анаэробных **условиях** таких продуктов образуется меньше, но они более токсичны. Загнившее мясо приобретает **темный** (до зеленого) цвет, **гнилостный запах**, ослизняется. В зависимости от анализа свежести мяса после зачистки измененных мест и обеззараживания проваркой его используют на **пищевые и кормовые цели** или утилизируют. Чтобы предупредить гниение, мясо консервируют (гнилостная микрофлора уничтожается стерилизацией), замораживают.

**Заданне 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 9. Зрабіце аналіз тэксту №2.**

## ТЭКСТ № 3. АБ КАРЫСЦІ ЯЛАВІЧЫНЫ

### Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.

Пища, говядина, сложность, желудок, качество, свойство, рынок, цена, жир, возраст, стариk, белок, дело, польза.

### Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.

Употреблять, объяснять, переваривание, исследование, подтвердить, сообщаться, поддерживать, предполагать, помочь, сохранить, влияние, делать.

### Заданне 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.

### Заданне 4. Выпішыце з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і паруцайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.

### Заданне 5. Зрабіце пераклад на беларускую мову сказа, які змяшчае дзеепрыметнікавы зварот (пры перакладзе дзеепрыметнікавы зварот замяняеца даданым сказам).

Исследования, проведенные российскими специалистами, только подтвердили факт в пользу говядины.

### Заданне 6. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.

#### О ПОЛЬЗЕ ГОВЯДИНЫ

Многие специалисты не рекомендуют употреблять в пищу говядину, объясняя это сложностью переваривания данного мяса в желудке и его **низкими питательными качествами** по сравнению с **другими сортами**. А ведь говядина издавна считается **постным мясом**.

Благодаря данному **свойству** на рынке говядину продают по той же цене, что и свинину, или даже дороже.

Исследования, проведенные российскими специалистами, только подтвердили факт в пользу говядины. Как оказалось, в постном «красном» мясе меньше жира, чем в курице, особенно откормленной.

Говяжья вырезка содержит в три раза больше железа и почти в четыре раза больше цинка, **крайне необходимого для иммунитета**.

Ранее сообщалось, что употребление мяса в **среднем возрасте** как минимум дважды в неделю помогает поддерживать активность в старости. К такому выводу пришли японские ученые, проведя исследование. Они предполагают, что употребление мяса в количествах, указанных в исследовании, может помочь **престарелым людям** сохранить больше **мышечной массы** за счет увели-

ченного приема белков, что, в свою очередь, оказывает влияние на способность стариков делать **повседневные дела**.

**Заданне 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 9. Зрабіце аналіз тэксту №3.**

## ТЭКСТ № 4. КАРЫСЦЬ БАРАНІНЫ

**Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Польза, долгожитель, говядина, жир, преимущество, вещество.

**Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Являться, отличие, предпочитать, нормализовать, препятствовать, различие, содержать.

**Заданне 3. Выпішице з тэксту ў пачатковай форме выдзеленыя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішице з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і парашыце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

## ПОЛЬЗА БАРАНИНЫ

Баранина является незаменимым диетическим продуктом. В Беларуси, в отличие от Средней Азии и Кавказа, баранине предпочитают свинину и говядину. А ведь неспроста именно в Азии и на Кавказе большое количество долгожителей.

Так чем же отличается баранина от говядины и свинины?

В баранине жира в 2–3 раза меньше, чем в свинине.

Преимущество этого вида мяса в том, что в **бараньем жире** холестерина в 2,5 раза меньше, чем в говяжьем, и в 4 раза меньше, чем в свином.

Лецитина (вещество, которое нормализует обмен холестерина и препятствует развитию атеросклероза) также меньше в несколько раз.

**Минеральных веществ** и витаминов в баранине примерно столько же, сколько в говядине и свинине. Но железа больше, чем в свинине, примерно на 30%.

Также баранина содержит калий, натрий, кальций, магний, фосфор, витамины B, B2, PP.

Сочное, сладкое баранье мясо может стать и **изысканным блюдом**, и важной частью **обычного сытного обеда**.

**Задание 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Задание 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Задание 9. Зрабіце аналіз тэксту №4.**

## **ТЭКСТ № 5. СУБПРАДУКТЫ**

**Задание 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Части, продукт, скот, конечности, печень, почки, сердце, легкие, пищевод, селезенка, мозги, калтыки, вид, трахеи, вымя, рубец, съчуг, книжка, желудок, губы, сустав, уши, диафрагма, путь.

**Задание 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Зависимость, подразделять, убой, обрезь, строение, составлять, следить, обработка, состояние, оборудование, указание, отношение, использование.

**Задание 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Задание 4. Выпішыце з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і параўнайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Задание 5. Зрабіце пераклад на беларускую мову сказа, які змяшчае дзеепрыметнікавы зварот (пры перакладзе дзеепрыметнікавы зварот замяняеца даданым сказам).**

Работники ветеринарно-санитарной инспекции дают также указания в отношении дополнительной обработки субпродуктов, имеющих **патологические изменения**, и указывают пути дальнейшего их использования.

**Задание 6. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

## **СУБПРОДУКТЫ**

Субпродуктами называют **внутренние органы** и менее ценные части туш **убойных животных**. В зависимости от вида скота субпродукты подразделяют на говяжьи, свиные и бараньи.

**Пищевые субпродукты** – пищевой продукт убоя в виде **обработанных**

**внутренних органов, мясной обрези**, головы, вымени, хвоста и конечностей убойного животного. В зависимости от особенностей **морфологического строения** субпродукты подразделяются на четыре группы: мякотные, мясокостные, шерстные и слизистые.

Первая группа – **мясокостные субпродукты**: голова, **говяжьи и бараньи хвосты**.

Вторая группа – мякотные: языки, ливер (печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги и калтыки всех видов скота, трахеи говяжьи и свиные, вымя говяжье).

Третья группа – слизистые: рубцы, сычуги говяжьи и бараньи, книжки говяжьи, желудки свиные.

Четвертая группа – **шерстные субпродукты**: головы, губы говяжьи, ноги говяжьи и свиные, **путевой сустав**, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные.

К первой категории относят печень, почки, язык, сердце, диафрагму, мясокостный хвост (говяжий и бараний), которые составляют 3,4% от **живой массы**.

Ветеринарно-санитарный контроль следит за своевременностью обработки субпродуктов, **санитарным состоянием** цеха, тары и оборудования. Работники ветеринарно-санитарной инспекции дают также указания в отношении дополнительной обработки субпродуктов, имеющих патологические изменения, и указывают пути дальнейшего их использования.

**Задание 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Задание 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Задание 9. Зрабіце аналіз тэксту №5.**

## **ТЭКСТ № 6. МАЛАКО ЯК КАШТОЎНЫ ХАРЧОВЫ ПРАДУКТ**

**Задание 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Секрет, железы, сахар, жир, белок, вещество, цвет, комок, запах, количество, излишек, посуда, результат, вкус, условия, плотность.

**Задание 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Переработка, удой, превышать, появляться, поедание, помещение, разложение, влиять, состояние, кормление, продолжительность, обработка, доение, охлаждение, замораживание, запрещаться.

**Задание 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленыя тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішице з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і паразнайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Зрабіце пераклад на беларускую мову сказа, які змяічае дзеепрыметнікавы зварот (пры перакладзе дзеепрыметнікавы зварот замяняеца даdanым сказам).**

Молоко, полученное от здорового животного, должно быть белого или слегка кремового цвета, без осадка, комков и посторонних запахов.

**Заданне 6. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

### **МОЛОКО КАК ЦЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ**

Молоко – секрет **молочных желез млекопитающих животных**; ценный **пищевой продукт**. Как продукт питания наиболее распространено коровье молоко и полученные после его переработки кисломолочные продукты. Коровье молоко включает 87–88% воды, 4–5,5% **молочного сахара**, 2,7–6% жира, 2,7–3,7% белка, 0,6–0,85% минеральных веществ, есть витамины, гормоны, ферменты. Калорийность 690 кал/л молока включает в себя **наиболее легкоусвояемые из пищевых жиров**, а также **полноценные белки**, в которых есть все **незаменимые аминокислоты**. Углеводы представлены молочным сахаром (лактоза), аскорбиновой кислотой, гепарином и другими **функционально важными соединениями**. Корова со **средним удоем** 2500 кг за лактацию выделяет с молоком около 100 кг жира, 85 кг белка, 125 кг молочного сахара, 17 кг минеральных солей – всего около 320 кг сухого вещества. Молоко, полученное от здорового животного, должно быть белого или слегка **кремового цвета**, без осадка, комков и **посторонних запахов**, плотностью не менее 1027 кг/м<sup>3</sup>, без **ингибирующих и нейтрализующих веществ** (антибиотиков, аммиака, соды, перекиси водорода и др.), количество тяжелых металлов, мышьяка, афлотоксина М и пестицидов не должно превышать **пределно допустимое количество**.

Важный **отрицательный фактор** качества молока – **посторонние запах и вкус** – появляются в молоке при поедании животными кормов, в которых содержится излишек эфирных масел, при адсорбции им запахов **животноводческих помещений и молочной посуды**, при разложении белков, жиров и углеводов молока в результате жизнедеятельности микроорганизмов. На вкус сырого молока влияет состояние здоровья животного, рацион кормления, стадия лактации, продолжительность и условия содержания молока, режим его первичной обработки и т.д. После доения молоко фильтруют, охлаждают до температуры 6–10°C (замораживание запрещается), и оно поступает на дальнейшую переработку.

**Заданне 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 9. Зрабіце аналіз тэксту №6.**

## ТЭКСТ № 7. ХІМІЧНЫ САСТАЎ МАЛАКА

**Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Жир, вещество, сахар, белки, возраст, время, свойство, вес, слой, сливки, количество, ряд ферментов.

**Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Отношение, содержаться, обнаружить, колебаться, зависимость, возраст, переработка, влияние, повышение, усвоемость, подниматься, образовываться, усваиваться, свертываться, содержание, уход, достигать, уступать, производство, питание.

**Заданне 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішыце з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і парашайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МОЛОКА

Молоко является **высокоценным** в биологическом отношении продуктом питания. В нем содержатся **полноценные белки**, жиры, фосфатиды, **жирорастворимые витамины**, минеральные соли. Всего в молоке обнаружено около 100 **биологически важных веществ**. **Химический состав** молока следующий: белков – 2,7–3,7%, жиров – 2,7–6%, молочного сахара – 4–5,5%, минеральных солей – 0,6–0,85%, воды – 87–88%. Химический состав молока колеблется в зависимости от породы животных, времени года, характера кормов, возраста животных, периода лактации, технологии переработки молока.

Белки молока легкодоступны для **пищеварительных ферментов**, а казеин обладает **универсальным свойством** – оказывать регулирующее влияние на повышение усвоемости других **пищевых веществ**.

Белки молока представлены казеином, альбумином и глобулином. Они являются полноценными и содержат все необходимые для организма аминокислоты.

**Молочный жир** в молоке находится в виде мельчайших жировых шариков величиной 0,1–10 мкм. При стоянии молока жировые шарики вследствие малого удельного веса поднимаются вверх, образуя слой сливок. Молочный жир усваивается на 94–96%. Как правило, содержание жира в молоке осенью, зимой и весной выше, чем летом. Оно возрастает также к концу **лактационного периода**. Большое значение при этом имеют **условия содержания животного** и ха-

рактер корма. При хорошем уходе количество жира в молоке может достигать 6–7%.

Углеводы в молоке находятся в виде **молочного сахара** – лактозы, который менее сладок на вкус, чем **растительный сахар**, но по своей питательной ценности не уступает ему. Молочный сахар имеет большое значение в производстве молочнокислых продуктов. Под действием молочнокислых бактерий он превращается в молочную кислоту; при этом свертывается казеин. Этот процесс наблюдается при производстве сметаны, простоквши, творога, кефира.

В состав молока входят фосфор, кальций, калий, натрий, железо, сера. Они находятся в молоке в **легкоусвоемой форме**, что имеет особенно важное значение в **раннем детском возрасте**, когда молоко является основным продуктом питания. Из микроэлементов в молоке содержится цинк, медь, йод, фтор, марганец.

Основными витаминами молока являются витамины А и Д, некоторые количества аскорбиновой кислоты, тиамина, рибофлавина, никотиновой кислоты.

В молоке имеется ряд ферментов. Основные из них: фосфатаза, пероксидаза, редуктаза, амилаза, липаза и каталаза.

**Задание 6. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Задание 7. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Задание 8. Зрабіце аналіз тэксту №7.**

## **ТЭКСТ № 8. ТЛУСТАСЦЬ МАЛАКА**

**Задание 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Жирность, качество, источник, белки, особенность, животное, стадо, уровень, вещество, неустойчивость, количество, зрелость.

**Задание 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Показатель, состав, образование, синтезироваться, вычисляться, обуславливать, наблюдаться, составлять, изменчивость, колебаться, считать, снижение, увеличение, сдерживать, влиять, достигать, существовать.

**Задание 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Задание 4. Выпішыце з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і паруцайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Задание 5. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

## **ЖИРНОСТЬ МОЛОКА**

Жирность молока – один из главных показателей его качества. В состав **молочного жира** входят около 150 **жирных кислот**, в том числе **незаменимые кислоты** – линолевая (2,8%) и линоленовая (0,5%), **жирорастворимые витамины** и другие **биологически активные вещества**. Основным источником образования молочного жира является нейтральный жир и жирные кислоты плазмы крови, которые синтезируются из жира кормов, **промежуточных продуктов распада** белков и углеводов. Вычисляется жирность молока в процентах. Концентрацию жира в молоке обуславливают главным образом **хозяйственные, породные и индивидуальные особенности** животного. **Среднее количество** жира в молоке коров черно-пестрой породы составляет 3,6%, симментальской – 3,8%, джерсейской – 5,4%. Наблюдается большая **индивидуальная изменчивость** жирности молока внутри породы и в **отдельном стаде**. Жирность у разных коров может колебаться от 2,5 до 10%. Хронический недокорм ведет к снижению жирности молока, рационы с большим количеством **высококачественного сена**, сенажа, силоса и травы увеличивают ее. **Оптимальным уровнем** клетчатки в рационах коров необходимо считать 16–20% от количества **сухих веществ**, но не менее как 14% ее должно быть **в грубово-лукнистом виде**. Замена сена соломой не может сдержать снижения жирности молока. Увеличение жира в рационах коров не всегда приводит к увеличению процента жира в молоке. Например, рапсовый и конопляный жмых отрицательно влияет на жирность молока. В летний период концентрация жира в молоке ниже, чем зимой. Неустойчивость жирности молока наблюдается нередко у одной и той же коровы даже на протяжении одного и того же дня. Количество жира в первых порциях надоенного молока небольшое, достигает максимального количества в последних. Существует тенденция к снижению жирности молока в первые два месяца лактации, затем концентрация постепенно увеличивается, особенно в период запуска коров. У молодых коров жирность молока ниже, чем у коров 3–5 лактации, затем у одних коров жирность молока снижается после достижения зрелости, а у других – после 8–10 лактаций.

**Заданне 6. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 7. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 8. Зрабіце аналіз тэксту №8.**

## ТЭКСТ № 9. МАЛОЧНЫЯ ПРАДУКТЫ

**Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Сливки, жирность, точка кипения, комочки, привкус, запах, вкус, оттенок.

**Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Получаться, подразделяться, поступать, вырабатывать, восстанавливать, добавление, гомогенизировать, витаминизировать, переработка, пастеризовать, сепарирование, производиться, наполнитель, сгущение, обработка, сквашивание.

**Заданне 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя слова злучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішыце з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і паруўнайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

### МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты – **пищевые продукты**, которые получаются из молока **сельскохозяйственных животных**. Подразделяются на **питьевое молоко**, кисломолочные продукты, сливки, **сливочное масло**, сыры.

В реализацию поступает следующее молоко: **натуральное, нормализованное** (жирность 3,2%); **восстановленное**, выработанное из сухого молока (жирность 3,2%); с добавлением сливок и гомогенизированное (жирность 6%); топленое (жирность 6%); белковое (жирность 1 или 2,5%) **с повышенным количеством** сухих **обезжиренных веществ**; витаминизированное с витамином С; обезжиренное. По способу переработки питьевое молоко бывает пастеризованное (нагретое до температуры ниже точки кипения, затем охлажденное), топленое (на протяжении 4–5 часов нагревается до температуры 95–99°C) и стерилизованное (разлитое в бутылки молоко выдерживают 15 минут при 120°C ).

Сливки – **концентрированная жировая часть** молока, полученная при его сепарировании. По консистенции и внешнему виду они однородные, без комочеков жира и белка, чистые, **без посторонних привкусов** и запахов с **выраженным вкусом** пастеризации, цвет – белый с однородным кремовым оттенком.

**Сливочное масло** – концентрат молочного жира, производится из взби-

**тых сливок.** Это высококалорийный и относительно легкоусвояемый **ценный диетический продукт**. Производится сладкосливочное (из свежих пастеризованных сливок), кислосливочное (из сливок, заквашенных молочнокислыми бактериями), соленое сливочное (с добавлением кухонной соли), любительское, бутербродное, деревенское, топленое и с наполнителями (шоколад, мед и др.).

Сыр получают ферментативным сгущением молока с внесением бактериальной закваски и дальнейшей обработкой сгустка. В зависимости от способа сквашивания молока сыры разделяются на сырчужные (сырчужным ферментом) и кисломолочные (молочнокислыми бактериями); по консистенции бывают твердые, мягкие, рассольные и горшковые.

**Заданне 6. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 7. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 8. Зрабіце аналіз тэксту №9.**

## ТЭКСТ № 10. ЗАХОЎВАННЕ ЯЕК

**Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Яйцо, скорлупа, пространство, воздух, грязь, лежалость, желток, белок, условие, сторона, плесень, привкус, устойчивость.

**Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Обладать, хранение, испаряться, проникать, вызывать, порча, загрязнение, сопутствовать, перекладывание, переноска, взбалтывание, смешение, ускорять, разжижаться, приставать, образовываться, приобретать, переносить, повышение, понижение.

**Заданне 3. Выпішице з тэксту ў пачатковай форме выдзеленыя тэрміналагічныя словазлучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішице з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і параўнайце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Зрабіце пераклад на беларускую мову сказа, які змяшчае дзеепрыметнікавы зварот (пры перакладзе дзеепрыметнікавы зварот замяняеца даданым сказам).**

С воздухом в яйцо проникают и микробы, вызывающие порчу продукта.

**Заданне 6. Прачытайце тэкст і перакладзіце яго на беларускую мову.**

## **ХРАНЕНИЕ ЯИЦ**

**Куриные яйца** не обладают большой устойчивостью в хранении. Через поры скорлупы испаряется вода, и внутри яйца образуется пространство, заполненное воздухом, которое носит название пуги.

**Большая пуга** является признаком лежалости яйца. С воздухом в яйце проникают и микробы, вызывающие порчу продукта. Порча яйца возникает также от загрязнения скорлупы, так как грязь и **сопутствующие ей микробы** проникают внутрь.

Небрежное, **неаккуратное перекладывание и неосторожная переноска** яиц понижают устойчивость в хранении, так как могут вызвать взбалтывание и смешение желтка и белка, что, как правило, ускоряет порчу.

При **длительном хранении в ненормальных условиях** белок разжижается, желток всплывает и пристает к **внутренней стороне** скорлупы. Обычно в этом месте образуется плесень.

Если куриное яйцо долго хранится, то желток смещивается с белком и яйцо приобретает **неприятный привкус «лежалости»**.

Яйца плохо переносят резкие повышения или понижения температуры.

**Заданне 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 9. Зрабіце аналіз тэксту №10.**

## **ТЭКСТ № 11. РЫБА**

**Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Ценность, количество, ряд минералов, вид, возраст, особь, животное, жирность, углеводы, ткань.

**Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Иметь, содержание, состав, зависеть, питание, обитание, составлять, представлять, выращивать, убой, обеспечить, превращаться, происхождение, подразделяться, показатель.

**Заданне 3. Выпішыце з тэксту ў пачатковай форме выдзеленая тэрміналагічныя слова злучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладзіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішыце з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і парашыніце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Прачытайце тэкст і перакладзіце на беларускую мову.**

## РЫБА

Рыба – ценный пищевой продукт. Она имеет высокую питательную ценность за счет содержания большого количества высокоусвояемых белков, жирных кислот, витамина D и целого ряда минералов, таких как йод, селен, фтор, магний, кальций.

Состав мяса рыбы зависит от многих факторов, таких, как вид, возраст, тип питания, область обитания особи. Однако, в любом случае, рыба представляет собой ценный пищевой продукт. Белок в рыбопродуктах составляет 57–82%, что гораздо выше, чем в мясе животных, которых выращивают на убой. Жирность составляет всего около 5%, а **предельное содержание** протеина (**полезного белка**) и углеводов доходит до 27%. Ни один другой продукт питания не может обеспечить организму человека стольких питательных веществ сразу. Причем таких, которые легко усваиваются и не превращаются в излишки **жировой ткани**.

По происхождению рыба может быть разделена на несколько видов (морская, пресноводная). Также рыба подразделяется на жирную и нежирную.

Классификация рыбы по основным показателям:

1. По происхождению:

- морская рыба: лосось, макрель, тунец, сельдь, палтус, треска, килька, салака и другие;
- пресноводная рыба: лещ, сом, сазан, карп, форель, линь, плотва, осетр, судак и другие.

2. По содержанию жира:

- **нежирная рыба**: хек, треска, тилapia, морской окунь, кергелен, линь, щука, минтай, пангасиус, лещ, плотва;
- **среднежирная рыба**: форель, окунь речной, карп, камбала;
- **жирная рыба**: палтус, лосось, угорь, тунец, сельдь, скумбрия, сардины, шпроты.

**Заданне 6. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Заданне 7. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Заданне 8. Зрабіце аналіз тэксту №11.**

## ТЭКСТ № 12. КАЎБАСНЫЯ ВЫРАБЫ

**Заданне 1. Перакладзіце на беларускую мову наступныя назоўнікі.**

Колбаса, вид, качество, холодильник, разновидность, сырье, готовность, жир, белок, вещество, говядина, грудинка, шпик, птица, ценность, оболочка, крахмал, тмин, лук, чеснок, полуутуша.

**Заданне 2. Перакладзіце на беларускую мову дзеясловы і аддзеяслоўныя назоўнікі.**

Изделия, увеличиться, считаться, подарок, производитель, потребитель,

пользоваться, представить (продукцию), покупатель, возникать, соблазн, разбавление, подвергать, обработка, употребление, подразделять, содержание, служить (основным сырьем), подготовка, приготовление, разделка, обвалка, жиловка, сортировка, приготовление, перемешивание, набивка, скрепление, обжарка, варка, охлаждение.

**Заданне 3. Выпішице з тэксту ў пачатковай форме выдзеленыя тэрміналагічныя слова злучэнні (прыметнік + назоўнік) і перакладіце іх на беларускую мову.**

**Заданне 4. Выпішице з тэксту 10 слоў-тэрмінаў іншамоўнага паходжання. Зрабіце іх пераклад на беларускую мову і параштуйце напісанне запазычаных слоў у рускай і беларускай мовах.**

**Заданне 5. Зрабіце пераклад на беларускую мову сказа, які змяшчае дзеепрыметнікавы зварот (пры перакладзе дзеепрыметнікавы зварот замяняеца даданым сказам).**

На рынке колбасных изделий, пользующихся у потребителя неизменным успехом, представлены различные их виды.

Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, специй, называются колбасными изделиями.

**Заданне 6. Прачытайце тэкст і перакладіце на беларускую мову.**

## КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

За последние годы ассортимент и объемы реализуемых **колбасных изделий** значительно увеличились. И если ранее купить любую колбасу считалось **подарком судьбы**, то теперь колбасными изделиями различного вида, качества и производителя забиты многие холодильники в любом **продовольственном магазине**.

На рынке колбасных изделий, пользующихся у потребителя **неизменным успехом**, представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать **качественные колбасные изделия** из этого многообразия. Поэтому у производителя колбасных изделий возникает соблазн снизить себестоимость продукта путем разбавления колбасы водой, кровью, **нетрадиционным сырьем**, соевыми структурами и т. п.

Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, специй, называются колбасными изделиями. Их подвергают **тепловой обработке** до готовности к употреблению.

**Колбасы** подразделяют на **вареные, полукопченые, копченые**.

Колбасные изделия отличаются значительным содержанием белков, жиров, **минеральных веществ** – натрия, калия, кальция, фосфора, витаминов В1, В2, РР. В вареных колбасах воды содержится 50–70%. В полукопченых – 30–44% и копченых – 23,3–39,65%. **Основным сырьем** для производства слу-

жит говядина, свинина, баранина, субпродукты, грудинка или шпик, **курдючное сало**, мясо **домашней птицы**. В качестве **вспомогательного сырья** используют молочные продукты (**молоко цельное** и сухое, **масло коровье**) и яичные (меланж, яйца), которые повышают **пищевую ценность** колбас. Также в качестве **вспомогательного сырья** используются колбасные оболочки, которые защищают фарш от загрязнения. Для связывания воды и компонентов фарша вводят крахмал или муку. Добавляют перец, гвоздику, кардамон, мускатный орех и тмин. В некоторые колбасы добавляют лук и чеснок.

Производство колбас состоит из следующих операций:

1. Подготовка мяса для приготовления фарша.
2. Разделка мясных полутиш на части – обвалка, жиловка, сортировка мяса.
3. Приготовление фарша.
4. Перемешивание.
5. Набивка в оболочку.
6. Скрепление.
7. Обжарка, варка.
8. Охлаждение.

**Задание 7. Пісьмова складзіце план тэксту.**

**Задание 8. Перакажыце тэкст, карыстаючыся складзеным планам.**

**Задание 9. Зрабіце аналіз тэксту №12.**

#### **IV. ТЭКСТЫ ДЛЯ ПЕРАКЛАДУ З БЕЛАРУСКАЙ МОВЫ НА РУСКУЮ**

##### **ТЭКСТ № 1. БЯСПЕЧНАСЦЬ ПРАДУКТАЎ НА КАНТРОЛІ ВЕТСАНСЛУЖБЫ**

**Задание 1. Прочытайце тэкст, перакладзіце на русскую мову подкрэсленія слова і словазлучэнні.**

**Задание 2. Выканайце пераклад тэксту на русскую мову.**

**Задание 3. Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.**

**Задание 4. Вытішице з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя терміны. Вызначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, паходжанне, семантыку.**

**Задание 5. Запішице ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.**

**БЯСПЕЧНАСЦЬ ПРАДУКТАЎ НА КАНТРОЛІ ВЕТСАНСЛУЖБЫ**

Дваццаць першае стагоддзе прад'яўляе асаблівія патрабаванні да прадуктаў харчавання. Спажывец мае права на тое, каб прадукты, якія ён ужывае, былі гарантавана бяспечныя (бяспекодныя), прыдатныя для харчавання і з'яўляліся крыніцай усіх рэчываў, неабходных для правільнага функцыянавання сістэм арганізма чалавека.

Як вядома, ежа складаецца з макра- (бялкоў, тлушчаў, вугляводаў) і мікраэлементаў (мінеральных рэчываў і вітамінаў). Разам з тым, у ежы можа знаходзіцца мікрафлора, прадстаўленая як карыснымі для арганізма, так і хваробатворнымі мікраарганізмамі; у абмежаванай колькасці таксічныя рэчывы ў выглядзе цяжкіх металаў, пестыцыдаў, радыянуклідаў, прадуктаў распаду ў выніку працэсаў плеснявення, гніення, парушэння тэрмінаў і ўмоў захоўвання і Г.Д.

Бяспечнасць прадуктаў харчавання жывёльнага паходжання кантролюе ветэрынарна-санітарная служба.

## ТЭКСТ № 2. МЕРАПРЫЕМСТВЫ ПА ЗАХАВАННІ ПРЫДАТНАСЦІ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ

**Заданне 1.** *Прачытайце тэкст, перакладзіце на русскую мову подкрэсленыя слова і слова злучэнні.*

**Заданне 2.** *Выканайце пераклад тэксту на русскую мову.*

**Заданне 3.** *Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.*

**Заданне 4.** *Вытішыце з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вызначіце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, паходжанне, семантыку.*

**Заданне 5.** *Запішыце ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.*

## МЕРАПРЫЕМСТВЫ ПА ЗАХАВАННІ ПРЫДАТНАСЦІ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ

Комплексныя мерапрыемствы, накіраваныя на забеспячэнне прыдатнасці харчовых прадуктаў, варта ажыццяўляць па ўсім ланцужку вытворчасці – ад вырошчвання кармоў да рэалізацыі гатовых прадуктаў. У гэтым ланцужку на першым этапе – поле. Неабходна ведаць, з якімі ўгнаеннямі і гербіцыдамі яно контактавала, якую траву і з якога поля спажывае жывёла. Другі этап – кармленне і вырошчванне жывёл: трэба ведаць, якія хваробы (апрацоўкі, прышчэпкі) былі ў жывёлы, што потым ідзе на забой, г. зн. усю храналогію яе

жыццёвага цыкла. Трэці этап – забой і вытворчасць, дзе ў кожным тэхналагічным працэсе магчыма рызыка ўзнікнення пэўных крытычных момантаў з пункту погляду санітарных і ветэрынарных нормаў. Неабходна вызначыць тыя паказальнікі, якія ўпłyваюць на бяспечнасць прадуктаў. Чацвёрты этап – вырабленая прадукцыя павінна быць сертыфікавана. Такія патрабаванні ўжо ўнесены ў ёўрапейскае харчовае заканадаўства і рэалізуецца на практицы.

### **ТЭКСТ № 3. ХАРЧОВЫЯ ПРАДУКТЫ ЯК ФАКТАР РАСПАЎСЮДЖВАННЯ ІНФЕКЦЫЙНЫХ ЗАХВОРВАННЯЎ**

**Заданне 1. Прачытайце тэкст, перакладзіце на рускую мову подкрэсленія слова і словазлучэнні.**

**Заданне 2. Выканайце пераклад тэксту на рускую мову.**

**Заданне 3. Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.**

**Заданне 4. Выпішыце з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вyzначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, пахожданне, семантыку.**

**Заданне 5. Запішыце ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.**

### **ХАРЧОВЫЯ ПРАДУКТЫ ЯК ФАКТАР РАСПАЎСЮДЖВАННЯ ІНФЕКЦЫЙНЫХ ЗАХВОРВАННЯЎ**

Найважнейшым фактарам для распаўсюджвання заразных хвароб працягваюць лічыцца захворванні, якія пераносяцца з ежай. На цяперашні час вядома больш за 200 такіх хвароб. Развіццё сусветнага гандлю харчовымі прадуктамі за апошнія дзесяцігоддзі прывяло да сітуацыі, пры якой адзначаецца пэўны рост ахопу і сферы ўздзейння гэтых хвароб. У разнастайных відаў жывёл можна знайсці да 60% патагенных мікраарганізмаў чалавека. Штогод агульная колькасць сусветнага экспарту мяса складае каля 17 млн тон. Небяспека распаўсюджвання інфекцыйных хвароб у сучасных умовах узмацняецца і tym, што людзі, жывёлы і прадукты ў выпадку заражэння ўзбуджальнікам могуць абагнучы зямны шар хутчэй, чым доўжыцца інкубацыйны перыяд патагенных мікраарганізмаў. У сувязі з гэтым кантроль якасці і бяспекі прадуктаў жывёльнага паходжання набывае першараднае значэнне, бо харчовая сістэма з'яўляецца складаным і ўсеахопным механізмам, які прадстаўляе новыя магчымасці для перамяшчэння патагенных мікраарганізмаў да новых «гаспадароў» і папуляцый.

## ТЭКСТ № 4. АБ БЯСПЕЦЫ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ

**Заданне 1.** *Прачытайце тэкст, перакладзіце на рускую мову падкрэсленыя слова і словазлучэнні.*

**Заданне 2.** *Выканайце пераклад тэксту на рускую мову.*

**Заданне 3.** *Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.*

**Заданне 4.** *Вытішыце з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вызначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, паходжанне, семантыку.*

**Заданне 5.** *Запішыце ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.*

## АБ БЯСПЕЦЫ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ

Глабалізацыя гандлю жывёламі і прадуктамі харчавання ператварыла бяспеку прадуктаў у міжнародную проблему, бо зарожаныя прадукты харчавання з краіны-вытворцы могуць прывесці да ўспышкі хвароб у краіне-імпарцёры. Спажывец і кампетэнтныя органы патрабуюць павышэння контролю рызык на ўсіх этапах харчовага ланцужка «ад стойла да стала». У Фінляндый, напрыклад, харчовы ланцужок павялічаны да параметраў «ад плуга да відэльца». У існующых умовах ветэрынарныя службы ў цесным супрацоўніцтве з работнікамі іншых сектараў і галін павінны выконваць ускладзенныя на іх функцыі ў адпаведнасці з задачамі па зніжэнні небяспекі і рызыкі для здароўя чалавека пры ўжыванні харчовых прадуктаў. Прычым біялагічная небяспека прызнаецца самай сур'ёзнай, а наступнай называецца небяспечнасць хімічнага паходжання.

Выкарыстанне ў раслінаводстве сродкаў абароны раслін, стымулятараў росту і іншых біялагічна актыўных рэчываў, якія пасля з кармамі могуць трапіць у арганізм жывёлы і сваімі аддаленымі ўздзеяннямі акажуць негатыўны ўплыў на здароўе чалавека, тлумачыць неабходнасць прынятага ў Фінляндый падыходу да якасці і бяспекі прадуктаў жывёльнага паходжання.

## ТЭКСТ № 5. МЯСНЫЯ КАНСЕРВЫ

**Заданне 1.** Прачытайце тэкст, перакладзіце на рускую мову падкрэсленыя слова і словазлучэнні.

**Заданне 2.** Выканайце пераклад тэксту на рускую мову.

**Заданне 3.** Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.

**Заданне 4.** Выпішице з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вызначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, паходжанне, семантыку.

**Заданне 5.** Запішице ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.

## МЯСНЫЯ КАНСЕРВЫ

Мясныя і мяса-раслінныя кансервы выпрацоўваюць з ялавічыны, свініны, бараніны, мяса свойскай курыцы, разнастайных субпродуктаў, жывёльнага тлушчу, цыбулі, часнaku. У мяса-раслінныя кансервы дадаюць макаронныя вырабы, крупы, гарох, фасолю.

Асноўным прынцыпам падбору складу кансерваў (рэцэптуры) з'яўляецца выбар судносін кампанентаў, якія б забяспечвалі пасля стэрылізацыі атрыманне высокаякаснага, пайнавартаснага па ўтрыманні харчовых рэчываў прадукта з добрымі органалептычнымі ўласцівасцямі і высокай стабільнасцю пры захоўванні.

Для перапрацоўкі выкарыстоўваюць мяса розных катэгорый укормленасці, астылае, астуджанае, замарожанае, калі яно захоўвалася не больш за 6 месяцаў і паўторна не замарожвалася. Мяса павінна быць свежым, ад здаровых жывёл.

Для прыгатавання кансерваў нельга прымняць свежыну (можа ўтварыцца вуглякіслы газ і выклікаць уздуцце бляшанак), мяса, замарожанае больш за адзін раз, мяса быкоў і кныроў.

Пры вырабе кансерваў з мяса выдаляюць нейдомыя і малапажыўныя часткі (косткі, сухажыллі, храсткі, крывяносныя сасуды, нервовыя спляценні, залозы). Каларыйнасць кансерваў вышэйшая, чым у звычайнага мяса, а смак горшы.

На кансервавыя заводы мяса буйной рагатай жывёлы паступае ў выглядзе паўтуш і чвэртак, мяса дробнай рагатай жывёлы – цэлымі тушамі, мяса свінінай – тушамі і паўтушамі. На тушах і паўтушах ставяць санітарна-ветэрынарнае кляймо, якое сведчыць, што вызначана ўкормленасць мяса і што яно прайшло ветэрынарны агляд.

## ТЭКСТ № 6. НЯБАЧНЫЯ ВОРАГІ

**Заданне 1.** *Прачытайце тэкст, перакладзіце на рускую мову падкрэсленныя слова і словазлучэнні.*

**Заданне 2.** *Выканайце пераклад тэксту на рускую мову.*

**Заданне 3.** *Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.*

**Заданне 4.** *Выпішыце з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вызначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, паходжанне, семантыку.*

**Заданне 5.** *Запішыце ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.*

## НЯБАЧНЫЯ ВОРАГІ

Нават самыя дарагія і дабраякасныя прадукты харчавання, вырабленыя з захаваннем строгіх тэхналогій, з экалагічна чыстай сыравіны, могуць страціць смак і стаць неядомымі з-за няправільных умоў захоўвання.

Асноўная прычына псавання – натуральныя працэсы гніення і плеснявення, якія выклікаюцца мікраарганізмамі – паўсюднымі насельнікамі навакольнага асяроддзя. Трапляючы на прадукты харчавання, бактэрыі і мікраскапічныя грыбы пачынаюць абжывацца, у выніку чаго ў прадуктах назапашваюцца атрутныя рэчывы – адходы іх жыццядзейнасці.

Менавіта таму ўжываць у ежу «лляжалыя» прадукты з непрыемным пахам, а тым больш з бачнымі прыметамі гніення і цвілі – катэгарычна нельга.

Актыўнасць усіх мікраарганізмаў памяняшаецца пры зніжэнні тэмпературы, а ніжэй за адзнаку  $-18^{\circ}\text{C}$  практычна спыняеца. Таму схільныя да псавання прадукты (мяса і рыбу, малочныя прадукты, садавіну і гародніну) трэба захоўваць у халадзільніку, а прызначаныя для працяглага захоўвання – у маразільнай камеры.

## ТЭКСТ № 7. БАКТЭРЫИ, ЯКІЯ ПАДАЎЖАЮЦЬ ЖЫЩЁ

**Заданне 1.** *Прачытайце тэкст, перакладзіце на рускую мову падкрэсленныя слова і словазлучэнні.*

**Заданне 2.** *Выканайце пераклад тэксту на рускую мову.*

**Заданне 3.** *Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.*

**Заданне 4.** Выпішице з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вызначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, нахожданне, семантыку.

**Заданне 5.** Запішице ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.

## БАКТЭРЫІ, ЯКІЯ ПАДАЎЖАЮЦЬ ЖЫЩЁ

Даследчыкі з Цюменскага дзяржаўнага нафтагазавага ўніверсітэта і Інстыута хімічнай біялогіі і фундаментальнай медыцыны Расійскай акадэміі навук вырашылі вызначыць уплыў старажытных бактэрый, якія жывуць у вечнай мерзлаце, на вышэйшыя арганізмы, у прыватнасці, на працягласць іх жыщца. Для гэтага яны адабралі на Мамантавай гары ў Якуціі ўзоры мікраарганізмаў рода *Bacillus* у мёрзлых адкладаннях узростам каля 3,5 млн гадоў. Гэта культура валодае высокай устойлівасцю да неспрыяльных фактараў знешняга асяроддзя. Біялагічную актыўнасць бактэрый аўтары даследавання выпрабавалі на класічным аб'екце – мушках дразофілах. У ходзе даследавання выявілася, што ў мушак падала плоднасць, аднак павялічвалася працягласць жыщца.

Вучоныя зрабілі выснову, што бактэрыяльная культура валодае здольнасцю запавольваць працэсы старэння. Аднак падкрэслі, што праведзены толькі папярэднія эксперыменты і патрабуюцца дадатковыя даследаванні. Гаварыць пра якое-небудзь практичнае выкарыстанне унікальных уласцівасцей якуцкіх мікробаў тым больш рана: спачатку трэба раскрыць механізм іх жыццяздольнасці ва ўмовах вечнай мерзлаты.

## ТЭКСТ № 8. СМЕТАНКОВАЕ МАСЛА

**Заданне 1.** Прачытайце тэкст, перакладзіце на рускую мову подкрэсленія слова і словазлучэнні.

**Заданне 2.** Выканайце пераклад тэксту на рускую мову.

**Заданне 3.** Пісьмова складзіце пытанні да тэксту, каб па адказах на іх можна было сформуляваць асноўны сэнс урыўка.

**Заданне 4.** Выпішице з тэксту вузкаспецыяльныя і агульнанавуковыя тэрміны. Вызначце іх структуру, часцінамоўную прыналежнасць, нахожданне, семантыку.

**Заданне 5.** Запішице ў канспект слова, пераклад якіх выклікаў у Вас цяжкасці.

## СМЕТАНКОВАЕ МАСЛА

«Масла каровіна» – гэта прадукт, які складаецца выключна з малочнага тлушчу. Утрыванне малочнага тлушчу ў масле можа быць розным – ад 62,5% да 82% (астатніе – вада, цукар і мінеральныя элементы).

Але зараз у крамах прарапануецца масла, якое складаецца з сумесі малочнага і расліннага тлушчаў. Смак у такога «масла» цалкам сметанковы, і нават чалавек дасведчаны не адрозніць яго ад каровінага. Каб знайсці адрозненне, трэба зрабіць хімічны аналіз на ўтрыванне тлушчаў.

З медыцынскага пункту погляду камбінаванае масла цалкам бясшкоднае, а некаторым нават карыснае, бо ў ім халестырыну ў два-тры разы менш, чым у сметанковым, і значна больш поліненасычаных тлустых кіслот. Таму камбінацыя малочнага і расліннага тлушчу не толькі эканамічна выгадная (такі прадукт заўсёды больш танны), але і нашмат больш карысная для людзей, якім шкодны халестырын. З іншага боку, сметанковае масла – гэта лёгкасвяжыльны від тлушчу, таму яно незаменнае для маленькіх дзяцей ці для хворых з парушэннямі функцый падстраўнікавай залозы, печані і тонкага кішечніка.

## РУСКА-БЕЛАРУСКІ СЛОЎНКІ БІЯЛАГІЧНЫХ І ВЕТЭРЫНАРНА-САНІТАРНЫХ ТЭРМІНАЎ

### А

абдомінальны – абдамінальны  
абиогенез *м.* – абіягенез, -зу, -зе *м.*  
абиотическая среда – əбіятычнае асяроддзе  
автогенез *м.* – аўтагенез, -зу, -зе *м.*  
агглютинация *ж.* – аглюцинацыя, -і *ж.*  
агрессивное поведение у животных – агрэсіўныя паводзіны ў жывёл  
агробиоценоз *м.* – аграбіацэноз, -зу *м.*  
адаптация *ж.* – адаптацыя, -і *ж.*  
адреналин *м.* – адрэналін, -ну *м.*  
акклиматизация *ж.* – акліматызацыя, -і *ж.*  
аммиак *м.* – аміяк, -ку *м.*  
анабиоз *м.* – анабіёз, -зу, -зе *м.*  
антитела *мн.* – антыщэлы, -лаў  
антитоксины *мн.* – антытаксіны, -наў  
антропозоонозы *мн.* – антропазаанозы, -заў  
антропогенез *м.* – антропагенез, -зу *м.*  
ареал *м.* – арэал, -ла *м.*  
арника *ж.* – купальнік, -ку *м.*  
ассоциация *ж.* – асацыяцыя, -і *ж.*  
атавізм *м.* – атавізм, -му *м.*,  
ацетоновые тела *мн.* – ацэтонавыя цэлы, -лаў

### Б

багульник *м.* – багуń, -ну *м.*  
бактерии *мн.* – бактэріі, -ый  
бацилла *ж.* – бацыла, -ы *ж.*  
безопасность *ж.* – бяспечнасць, -і *ж.*  
безусловные рефлексы – безумоўныя рэфлэксы  
белена *ж.* – блёкат, -ту *м.*  
белок *м.* – бялок, -у *м.*  
беспозвоночные *мн.* – беспазваночныя, -ых  
бесчелюстные *мн.* – бясківічныя, -ых  
биогенез *м.* – біягенез, -зу *м.*  
биогеоценоз *м.* – біягеацэноз, -зу *м.*  
биологическая очистка вод – біялагічная ачыстка водаў  
биотехнология *ж.* – біятэхналогія, -і *ж.*  
близнецы *мн.* – блізняты, -аў  
блуждающий нерв – блукаючы нерв  
бобовые *мн.* – струкавыя, -ых  
болезнетворный – хваробатворны  
боль *ж.* – боль, -ю *м.*  
большёкрыльые – велікакрылья, -ых  
борьба за существование – барацьба за існаванне  
брачный период – шлюбны перыяд  
брожение *ср.* – браджэнне, -я *н.*  
бронхиолы *мн.* – бранхіёлы, -ёлаў і -ёл  
брюшина *ж.* – брушына, -ы *ж.*,  
брюшная полость – брушная поласць

## B

валериана жс. – валер'ян, -ну м.  
вегетативная нервная система – вегетатыўная нервовая сістэма  
вегетационный период – вегетацыйны перыяд  
венозный синус – вяноўны сінус  
вестибулярный аппарат – вестыбулярны апарат  
ветвление *ср.* – галічаванне, -я н.  
ветеринарно-санитарная оценка – ветэрынарна-санітарная ацэнка  
ветеринарный осмотр – ветэрынарны агляд  
вес м. – вага, -і жс.  
вещество *ср.* – рэчыва, -ве, -ваў н.  
вид м. – від, -ду м.  
виdeoобразование *ср.* – відаўтварэнне, -я н.  
вилочковая железа – вілакавая залоза  
височные дуги – скроневыя дугі,  
витаминизировать – вітамінізаваць  
вкус м. – смак, -ку м.  
вкусовая система – смакавая сістэма  
влияние *ср.* – уплыў, -у м.,  
внутренняя секреция – унутраная сакрэцыя  
водоросли мн. – водараці, -яў  
возбудимость жс. – узбудлівасць, -і жс.  
возбуждение *ср.* – узбуджэнне, -я н.  
воздух м. – паветра, -а н.  
возраст м. – узрост, -у м.  
восприятие *ср.* – успрыманне, -я н.  
восстанавливать – аднаўляць  
всасывание *ср.* – усмоктванне, -я н.  
вторичная продукция – другасная прадукцыя  
вторичные половые признаки – другарадныя палавыя адзнакі  
выделительная система – выдзяляльная сістэма  
выдерживание *ср.* – вытрымліванне, -я н.  
выживаемость жс. – выжывальнасць, -і жс.  
высшая нервная деятельность – вышэйшая нервовая дзейнасць

## Г

газообмен м. – газаабмен, -ну м.  
генетика жс. – генетыка, -і жс.  
генетическая несовместимость – генетычная несумяшчальнасць  
гибридизация жс. – гібрыдызацыя, -і жс.  
гниение *ср.* – гніенне, -ння н.  
говядина жс. – ялавічына, -ны жс.  
гомеостаз м. – гамеастаз, -зу м.  
гомогенизировать – гомагенізаваць  
гормон м. – гармон, -ну м.  
грязь жс. – бруд, -у м.  
гусеобразные мн. – гусепадобныя, -ых

## Д

двигательная бляшка – рухальная бляшка  
движение *ср.* – рух, -ху *м.*  
двойное оплодотворение – двайнёе апладнённе  
двудомные растения – двухдомныя расліны  
дегенерация *жс.* – дэгенерацыя, -і *жс.*  
диафрагма – дыяфрагма, -ы *жс.*  
домашние животные – свойская, жывёла  
дуodenальные железы – дуадэнальныя залозы  
дыхательный коэффициент – дыхальны каэфіцыент

## Е

естественный отбор – натуральны адбор

## Ж

жажда *жс.* – смага, -і *жс.*  
железы *мн.* – залозы, залоз  
желток *м.* – жаўток, -ку *м.*  
желудок *м.* – страўнік, -ка *м.*  
желудочки сердца – жалудачкі сэрда  
желудочно-кишечный тракт – страўнікова-кішачны тракт, тракту, -кце, -ктаў  
желудочный сок – страўніковы сок  
жёлчные пигменты – жоўцевыя пігменты  
живорождение *ср.* – жыванараджэнне, -я *н.*  
животное *ср.* – жывёла, -ы *жс.*  
жизненная форма – жыццёвая форма  
жирные кислоты – тлушчавыя кіслоты  
жировая ткань – тлушчавая тканка  
жирность *жс.* – тлустасць, -і *жс.*  
жиры *мн.* – тлушчы, аў

## З

забота о потомстве – клопат пра патомства  
зависимость *жс.* – залежнасць, -і *жс.*  
заготовка *жс.* – загатоўка -і *жс.*; нарыхтоўка -і *жс.*  
загрязнение биосферы – забруджванне біясферы  
законодательство *ср.* – заканадаўства, -ва *н.*  
запах *м.* – пах, паху *м.*  
запрещаться – забараняцца  
заразная болезнь – заразная хвароба –бы  
зародыш *м.* – зародак, -дка *м.*  
засорение *ср.* – засмечванне –я *н.*; забруджванне –я *н.*  
зверь *м.* – звер, -а *м.*  
зоология *жс.* – заалогія, -і *жс.*  
зрачок *м.* – зрэнка, -і *жс.*  
зрёлость *жс.* – спеласць, -і *жс.*  
зрение *ср.* – зрок, -ку *м.*  
зрительная система – зрокавая сістэма

## И

идиограмма *жс.* – ідываграма, -ы *жс.*  
известковые железы – вапнавыя залозы  
извилина *жс.* – звіліна, -ы *жс.*  
излишек *м.* – лишак, -ку *м.*  
изменчивость *жс.* – зменлівасць, -і *жс.*  
иммобилизованные ферменты – імабілізаваныя фермэнты  
иммунитет *м.* – імунітэт, -ту *м.*  
инстинкт *м.* – інстынкт, -ту *м.*  
ископаемые животные – выкапнёвыя жывёлы  
искусственный отбор – штучны адбор  
испаряться - выпарвацца  
использоваться - выкарыстоўвацца  
источник *м.* – крыніца, -ы *жс.*  
ихтиология *жс.* – іхтыялогія, -і *жс.*

## К

каннибализм *м.* – канібалізм, -му *м.*  
капилляры *мн.* – капіляры, -аў  
качество *ср.* – якасць, -і *жс.*  
кишечник *м.* – кішечнік, -ка *м.*  
кишечнополостные *мн.* – кішачнапо́ла́сцевыя, -ых  
клеточная оболочка – клетачная абалонка  
кожа *жс.* – скура, -ы *жс.*  
кожные железы – скуранныя залозы, залоз  
колбаса *жс.* – каўбаса *жс., мн.* каўбасы, -с  
коллаген *м.* – колаген, -ну *м.*  
колебаться - хістаща  
количество *ср.* – колькасць, -і *жс.*  
консервы *мн.* – кансервы, -аў  
консервировать – кансерваваць  
конъюнктива *жс.* – кан'юнктыва, -ы *жс.*  
корреляция *жс.* – карэляцыя, -і *жс.*  
костная ткань – касцявая тканка  
костный мозг – касцявы мозг  
кость *жс.* – косць, -і *жс.*  
крахмал *жс.* – крухмал, -лу *м.*  
крестоцветные *мн.* – крыжакветныя, -ных, *мн.*  
кровеносная система – крывяносная сістэма  
кроветворение *ср.* – крывятварэнне, -ня *н.*  
кровообращение *ср.* – кровазварот, -ту *м.*  
кровь *жс.* – кроў, -ыві *жс.*  
кровяное давление – крывяны ціск  
крылья *мн.* – крылы, -аў  
культура тканей – культура тканак

## Л

лёгочные артерии – лёгачныя артэрый  
ликоподий *м.* – дзераза, -ы *жс.*  
лимфатическая система – лімфатычная сістэма  
лицевой нерв – нерв твару  
лошадь *жс.* – конь, -я *м.*

## M

межклеточное вещество – міжклеткае рэчыва  
межмышечное сплетение – міжмыщачнае спляценне  
мерцательный эпителий – мігальны эпітэлій  
местообитание *ср.* – месцаражыванне, -я *н.*  
микробиология *жс.* – мікрабіялогія, -і *жс.*  
минеральное вещество – мінеральнае рэчыва  
миокард *м.* – міякард, -ду *м.*  
млекопитающие *мн.* – млекакормячыя, -ых  
многоклеточные организмы – мнагаклетачныя арганізмы  
многолетние растения – шматгадовыя расліны  
мозговые оболочки – мазгавыя абалонкі  
мозжечок *м.* – мазжачок, -ка *м.*  
молочные железы – малочныя залозы  
мякотелые *мн.* – мяккацелыя, -ых

## N

надпочечники *мн.* – наднырачнікі, -аў  
наполнитель *м.* – напаўняльнік, -а *м.*  
насекомоядные *мн.* – насякомаедныя, -ых  
насекомые *мн.* – насякомыя, -ых  
наследственность *жс.* – спадчыннасць, -і *жс.*  
небо *ср.* – паднебенне, -ня *н.*  
нервная система – нервовая сістэма,  
нервная цепочка – нервовы ланцужок  
низшие растения – ніжэйшыя расліны

## O

обитание *ср.* – жыхарства, -а *н.*; пражыванне, -я *н.*  
обмен веществ – абмен рэчываў  
обнаружить – выявіць  
оболочка *жс.* – абалонка, -кі *жс.*  
обоняние *ср.* – нюх, нюху, *м.*,  
обонятельная система – сістэма нюху  
оборудование *ср.* – абсталяванне, -я *н.*  
обработка *жс.* – апрацоўка, -кі *жс.*  
образовываться – утварацца  
обрэзь *жс.* – абрэзкі *мн.*  
обсеменение *ср.* – абсемяненне, -я *н.*  
околощитовидные железы – қалыштырападобныя залозы  
оплодотворение *ср.* – апладненне, -я *н.*  
опорно-двигательный аппарат – апорна-рухальны апарат  
органическое вещество – арганічнае рэчыва  
органы вкуса – органы смаку  
осеменение *ср.* – асемяненне, -ня *н.*  
ослизняться – аслізняцца  
особь *жс.* – асобіна, -ны *жс.* (о растениях еще) каліва, -ва *н.*  
осязание *ср.* – дотык, -ку *м.*  
отличие *ср.* – адрозненне, -я *н.*  
оттенок *м.* – адценне, -я *н.*,  
охлаждение *ср.* - ахаладжэнне, -я *н.*; ахалоджванне, -я *н.*

## П

пепти́ды мн. – пепты́ды, -аў  
периферическая нервная система – перыферычная нервовая сістэма  
переваривание – ператраўленне (страўнікам), -я н.  
переработка жс. – перапрацоўка, -і жс.  
питание ср. – харчаванне, -ня н.  
пища жс. – ежа, -жы жс.; харч –у м.; корм, -му м.  
пищеварение ср. – страваванне, -ня н.  
пищеварительная система – стрававальная сістэма  
пищевод м. – стрававод, -да м.  
пищевой продукт – харчовы працукт, -кту  
плесень жс. – цвіль, цвілі жс., плесня, -ні жс.; (на жидкостях) бро́сня, -ні жс.  
плесневые грибы – цвільныя грыбы  
плод м. – плод, -да м.  
плодовитость жс. – плоднасць, -і жс.  
плотность жс. – щыльнасць, -і жс.  
плотоядные животные – драпежныя жывёлы  
поведение ср. – паводзіны, -дзіні мн.  
поджелудочная железа – падстраўнікавая залоза,  
подкожная мускулатура – падскурная мускулатура  
позвоночные мн. – пазваночныя, -ых  
полисахариды мн. – поліцукрыды, -аў  
полутуша жс. – паўтуша, -ы жс.  
польза жс. – карысць, -і, жс.  
порча жс. – псованне, -я н.; пашкоджанне, -я н.  
потоотделение н. – потавыдзяленне, -ня н.  
потребитель м. - спажывец, -а м.  
почечная лоханка – нырачная лаханка  
 почки мн. – ныркі, -ак,  
 предпочита́ть – аддаваць перавагу  
 предупреди́ть – папярэдзіць  
 преобладание ср. – перавага, -і жс.  
 предсердие ср. – перадсэрдзе, -дзя н.  
 предстательная железа – прастата, -ы жс.  
 препятствовать – перашкаджаць; (не допускать) не дапускаць, не дазваляць  
пресмыкающиеся мн. – паўзуны, -оў  
привкус м. – прысмак, -ку м.  
приобретать – набываць  
продолжительность жизни – працягласць жыцця  
производство ср. – вытворчасць, -і жс.  
птицы мн. – птушкі, -ак  
пыльца жс. – пылок, -ку м.

## Р

раздражитель м. – раздражнільнік, -ка м.  
различие ср.– адрозненне н.; розніца жс.  
разрушаться – разбурацца  
растение ср. – расліна, -ы жс.,  
расщепление ср. – расшчапленне, -ня н.  
результат м. – вынік, -ку м.  
род м. – род, -у м.  
рост м. – рост, -ту м.

## C

сáльные жéлезы мн. – тлúшчавыя залóзы  
са́хароза ж. – цукроза, -ы ж.  
свёртывание крови – згусанне крýві  
свёртываться – (скатываться трубкой) скру́чацца; (заворачиваться с краев)  
згортвацца; (о жидкостях) згусаць; (ссыдаться) ссядацца; (о молоке)  
абрызгаць, скісаць  
свойство ср. – уласцівасць, -ці ж.  
связки мн. – звязкі, -ак  
секреция ж. – сакрэцыя, -і ж.  
семейство ср. – сям'я, -і ж.  
сердце ср. – сэрца, -ца н.  
синтезироваться – сінтэзавацца  
сквашивание ср. – сквашванне; (скисание) скісанне, -ння н.  
скелёт м. – шкілет, -та м.  
скрещивание ср. – скрыжаванне, -ня н.  
скорлупа ж. – шкарлупіна, -ны ж.  
скот м. – жывёла, -ы ж.  
следить – сачыць; (присматривать за кем-чем-либо) сачыць, наглядаць  
сливки мн. – смятанка, -кі ж.; вяршкі мн., -шкоў; вяршок, -шка м.  
сливочное масло – сметанковае масла  
слизистая оболочка – слізістая абалонка  
слой м. – слой, -я м.; пласт, -а м.  
слух м. – слых, -ху м.  
слюнные железы – слінныя залозы  
содержать – утрымліваць  
соединительная ткань – злучальная тканка  
сопутствовать – спадарожнічаць; (происходить одновременно) адбывацца адна-  
часова  
сорные растения – пустазелле, -ля н.  
сосновые мн. – хваёвыя, -ых мн.  
составлять – складаць; састаўляць  
состояние ср. – (пребывание) знаходжанне, -я н.; (положение) стан, -у м.  
соцветие ср. – суκвецце, -я н.  
срок годности – тэрмін прыгоднасці, прыдатнасці  
стадо ср. – статақ, -ка м., чарада, -ды ж.  
стая ж. – чарада, -ды ж., зграя, -і ж.  
стебель м. – сцяблю, -ла н.; сцябліна, -ы ж.  
стекловидное тело – шклопадобнае цела  
столбнячная палочка – слупняковая палачка  
стопа ж. – ступня, -ні ж.  
строительство ср. – (структура) будо́ва, -ы ж.; пабудо́ва, -ы ж.; (здание) буды́нак, -  
нка м.  
сырьё ср. – сырavіна, -ны ж.

## T

тка́невая жíдкость – тка́нкавая вáдкасць  
тка́нь ж. – тканка, -кі ж.,  
туловище ср. – тулава, тулава род. н.  
тыквенные мн. – гарбузовыя, -ых

## Y

убо́й м. – зарéз, -зу м.; забо́й, -бою м.  
углеводы мн. – вугляводы, -аў  
уксусная кислота – воцатная кіслата  
уни́чтожать – знішчаць; вынішчаць  
упитанно́сть ж. – укормленасць, -і ж.  
употребле́ние ср. – (действие) скарыстáнне, -я н.; выкарыстáнне, -я н.; (состоя́ние) ужытак, -тку м.; ужыванне, -ння, н.  
уродство ср. – выродлівасць, -ці ж.  
усво́емость ж. – засвáльнасць, -ці ж.  
усили́ваться – узмацняцца  
ускоря́ть – паскараць  
условие ср. – умова, -ы ж.  
условные рефлексы – умоўныя рэфлéксы  
устойчивость ж. – устойлівасць, -і ж.  
utiлизировать – утылізаваць  
уход м. – (действие по глаг. уходить) адыхóд, -ду м.; (действие по глаг. ухажи-  
вать) дагляд, -ду м.; дагляданне, -ння н.  
ухудша́ть – пагаршаць

## Ф

физиоло́гия ж. – фізіялогія, -і ж.  
фотосинтез м. – фотасінтэз, -зу м.

## X

хими́ческий состáв – хімічны састаў, -ву м.; склад, -ду м.  
хищники мн. – драпежнікі, -аў  
хранение ср. – захоўванне, -ння н.  
хромосомная теория наследственности – храмасомная тэорыя спадчыннасці  
хрящ м. – храсток, -тка м.

## Ц

цвет м. – колер, -у м.  
цветковые растения – кветкавыя расліны  
цветовое зрение – колеравы зрок  
ценность ж. – каштоўнасць, -і ж.  
цитогенетика ж. – цытагенетыка, -кі ж.

## Ч

челюсти мн. – сківіцы, -ц  
чера́дование поколений – чаргаванне пакалéнняў  
череп м. – чэррап, -па м.  
чешуйчатые мн. – лускаватыя, -ых  
чешуя ж. – луска, -і ж.  
чувствительность ж. – адчувальнасць, -ці ж.

## III

шиповник м. – шыпшина, -ы ж.  
штамм м. – штам, -ма м.

## Щ

щавель *м.* – шчаўе, -я *н.*  
щитовидная железа – щытападобная залоза  
щуковые *мн.* – шчупаковыя, -ых

## Э

эволюция *жс.* – эвалюцыя, -і *жс.*  
экосистема *жс.* – экасістэма, -ы *жс.*  
эмбрион *м.* – эмбрыён, -на *м.*  
эхолокация *жс.* – рэхалакацыя, -і *жс.*

## Я

яйцерождение *ср.* – яйцараджэнне, -ня *н.*  
яйцо *ср.* – яйка, -ка *н.*  
ящерица *жс.* – яшчарка, -і *жс.*

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

## **СПІС КРЫНІЦ ТЭКСТАЎ**

1. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яичных продуктов : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров, Т. В. Бондарь ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2017. – 47 с.
2. Бабина, М. П. Определение свежести и доброкачественности мяса и рыбы : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Ветеринарная медицина» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров, А. А. Балега ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2017. – 64 с.
3. Бабина, М. П. Товароведение мяса : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины, Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы им. академика Х. С. Горегляда. – Витебск : ВГАВМ, 2011. – 92 с.
4. Ветеринарная энциклопедия : в 2 т. Т. 1. А – К / С. С. Абрамов [и др.] ; ред. А. И. Ятусевич. – Минск : Беларуская Энцыклапедыя імя Петруся Броўкі, 2013. – 463 с.
5. Ветеринарная энциклопедия : в 2 т. Т. 2. К – Я / С. С. Абрамов [и др.] ; ред. А. И. Ятусевич. – Минск : Беларуская Энцыклапедыя імя Петруся Броўкі, 2013. – 597 с.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник : учебное пособие для студентов вузов : для бакалавров и магистров по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза», бакалавров и магистров по направлению «Технология мяса», направления подготовки бакалавров и магистров «Стандартизация и сертификация», направления подготовки специалистов «Ветеринария» / А. А. Кунаков [и др.] ; ред. А. А. Кунаков. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 234 с.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : методическое пособие : в 2 ч. Ч. I. Ветеринарно-санитарный контроль первичной переработки убойных животных / В. М. Лемеш [и др.] ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2011. – 346 с.
8. Костенко, Ю. Г. Руководство по санитарно-микробиологическим основам и предупреждению рисков при производстве и хранении мясной продукции : руководство / Ю. Г. Костенко. – Москва : Техносфера, 2015. – 636 с.
9. Санитарная микробиология : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза», слушателей ФПК и ПК / А. В. Сандул [и др.] ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2010. – 91 с.
10. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальностям «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария» / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. – 112 с.

## СПІС ЛІТАРАТУРЫ ДЛЯ ПЕРАКЛАДУ

Беларускі арфаграфічны слоўнік / Нацыянальная акадэмія навук Беларусі, Інстытут мовы і літаратуры імя Якуба Коласа і Янкі Купалы ; рэд. А. А. Лукашанец. – 3-е выд., выпр., новае арфаграфічнае напісанне. – Мінск : Беларуская навука, 2012. – 695 с.

Жаўняровіч, П. П. Даведнік па літаратурнай праўцы : арфаграфічны, пунктуацыйны, лексічны, марфалагічны, сінтаксічны, тэхнічны ўзроўні / П. П. Жаўняровіч. – Мінск : Адукацыя і выхаванне, 2017. – 448 с.

Руска-беларускі слоўнік сельскагаспадарчай тэрміналогіі / Інстытут мовазнаўства Акадэміі Навук Беларусі ; рэд.: М. В. Бірыла, Г. У. Арашонкава. – Мінск : Ураджай, 1994. – 560 с.

Русско-белорусский словарь : около 110000 слов / ред. К. К. Атрахович ; Академия наук Беларуси, Институт языкоznания им. Я. Коласа. – 5-е изд., испр. и доп. – Минск : Бел.эн, 1994.

Т. 1 : А – Л. – 1994. – 736 с.

Т. 2 : Л – П. – 1994. – 784 с.

Т. 3 : П – Я. – 1994. – 800 с.

## ЗМЕСТ

Прадмова	3
I. Тэкст як адзінка сінтаксісу і звязнага маўлення	4
Асаблівасці навуковага тэксту	5
Схема аналізу тэксту	7
II. Тэксты для выпраўлення тыповых памылак у перакладзе на беларускую мову	8
Тэкст № 1. Ветэрынарная экспертыза	11
Тэкст № 2. Аб гісторыі ветэрынарна-санітарнай экспертызы	14
Тэкст № 3. Вітаміны	17
Тэкст № 4. Бялкі	20
Тэкст № 5. Вугляводы	23
Тэкст № 6. Крыніцы мінеральных рэчываў	26
Тэкст № 7. Гармоны	29
Тэкст № 8. Ферменты	31
III. Тэксты для перакладу з рускай мовы на беларускую	35
Тэкст №1. Марфалагічны састаў туши	35
Тэкст № 2. Змяненін ў мясе пры няправільным захоўваніні	36
Тэкст № 3. Аб карысці ялавічыны	38
Тэкст № 4. Карысць бараніны	39
Тэкст № 5. Субпрадукты	40
Тэкст № 6. Малако як каштоўны харчовы прадукт	41
Тэкст № 7. Хімічны састаў малака	43
Тэкст № 8. Тлустасць малака	44
Тэкст № 9. Малочныя прадукты	46
Тэкст № 10. Захоўванне яек	47
Тэкст № 11. Рыба	48
Тэкст № 12. Каўбасныя вырабы	49
IV. Тэксты для перакладу з беларускай мовы на рускую	51
Тэкст № 1. Бяспечнасць прадуктаў на контролі ветсанслужбы	51
Тэкст № 2. Мерапрыемствы па захаваніні прыдатнасці харчовых прадуктаў	52
Тэкст № 3. Харчовыя прадукты як фактар распаўсюджвання інфекцыйных захворванняў	53
Тэкст № 4. Аб бяспечы харчовых прадуктаў	54
Тэкст № 5. Мясныя кансервы	55
Тэкст № 6. Нябачныя ворагі	56
Тэкст № 7. Бактэрыі, якія падаўжаюць жыццё	56
Тэкст № 8. Сметанковые масла	57
Руска-беларускі слоўнік біялагічных і ветэрынарна-санітарных тэрмінаў	59
Спіс крыніц тэкстаў	68

## КАФЕДРА ЗАМЕЖНЫХ МОЎ

Моўная падрыхтоўка ажыццяўлялася ў Віцебскім ветэрынарным інстытуце са дня яго заснавання. У 1932 г. створана кафедра мовы і літаратуры. У 1933 г. яна была перайменавана ў кафедру роднай мовы. Загадчык – дацэнт Мазуркевіч А. С. (1932–1934 гг.). У 1944 г. уведзены самастойны курс замежных моў. Загадчык – Альхоўская М. С. (1944–1956 гг.). У 1952 г. курс пераўтвораны ў кафедру замежных моў. З таго часу кафедра з’яўляеца структурным падраздзяленнем акаадэміі. Першым загадчыкам кафедры быў Манукоўскі У. М. (1952–1957 гг.). З 1957 па 1978 гг. кафедрай кіраваў старшы выкладчык Ханевіч І. С., у гэты перыяд вялікая ўвага ўдзялялася папулярызацыі замежных моў, стварэнню матэрыяльна-тэхнічнай базы. З 1978 па 2003 гг. кафедрай кіраваў старшы выкладчык Семянюк Р. М. Асаблівая ўвага звярталася на прафесійна накіраванае навучанне замежным мовам, шырока выкарыстоўвалася арыгінальная літаратура па спецыяльнасці, удзялялася ўвага міждысцыплінарнай інтэграцыі.

З 2003 г. кафедрай кіруе Картунова А. І. Паляпшэнне якасці адукатыўнага працэсу, распрацоўка інфармацыйна-навучальных матэрыялаў новага тыпу, садзейнічанне фарміраванню ў студэнтаў патрыятычнага пачуцця гордасці за акаадэмію, за сваю краіну вызначаюцца як стратэгічныя задачы.

Сёння на кафедры забяспечваецца выкладанне англійскай, нямецкай, французскай, лацінскай, беларускай моў, рускай мовы як замежнай. Кафедра праводзіць падрыхтоўку магістрантаў і саіскальнікаў, актыўна ўдзельнічае ў рэалізацыі адукатыўных праграм на ФПК і ПК, ажыццяўляе моўную падтрымку навуковых даследаванняў, міжнароднай дзейнасці акаадэміі.

Навукова-даследчая тэма: “Інфармацыйна-адукатыўнае асяроддзе як педагогічная сістэма прафесійна-асобаснага развіцця” дазваляе выяўіць асаблівую ролю кафедры, якая забяспечвае моўную падрыхтоўку, як суб'екта, што актыўна ўдзельнічае ў фарміраванні саісьця-педагагічнага падтрымліваючага асяроддзя. Пазнавальная дзейнасць студэнтаў, развіццё іх прафесійна-асобасных якасцей актыўна падтрымліваецца распрацоўкай актуальных вучэбных, даведачных і вучэбна-метадычных матэрыялаў. Выкладчыкамі кафедры апублікавана больш за 120 прац: вучэбна-метадычныя дапаможнікі, манаграфіі, артыкулы. У 2018 г. распрацаваны для укаранення ў адукатыўны працэс 2 падручнікі з грыфам Міністэрства адукатыі Рэспублікі Беларусь: “Англійская мова” (Картунова А. І., Васільева Т. К., Калішук І.Я., Кручанкова Т. М.), “Лацінская мова” (Воранава Г. П., Агафонава В. У., Елісеева Т. С.).

У 2008 г. асістэнтам кафедры Кудзелічам А. А., а ў 2018 г. асістэнтам кафедры Піававар К. С. абаронены кандыдацкія дысертацыі.

Студэнты паспяхова прымаюць удзел у рэспубліканскіх, міжнародных конкурсах, алімпіядах, канферэнцыях. Колькасць публікаций студэнтаў і магістрантаў за перыяд з 2013 па 2017 гг. перавышае 90 работ.

Сярод сваіх задач кафедра лічыць важным усебакова садзейнічаць папулярызацыі беларускай мовы, развіццю дыялога нацыянальных культур.

*Па ўзнікненнях пытаннях звяртаца па тэл.: 53 80 55  
E-mail: [inyaz\\_vsavt@tut.by](mailto:inyaz_vsavt@tut.by)*

Вучэбнае выданне

Валынец Ірына Вячаславаўна,  
Піавар Кацярына Сяргееўна

**БЕЛАРУСКАЯ МОВА.  
ЗБОРНИК ТЭКСТАЎ ДЛЯ ПЕРАКЛАДУ**

Вучэбна-метадычны дапаможнік

Адказны за выпуск А. І. Картунова  
Технічны рэдактар К. А. Алісейка  
Камп'ютарны набор І. В. Валынец  
Камп'ютарная вёрстка і карэктар К. У. Марозава

Падпісана ў друк 17.09.2019. Фармат 60x108 1/16.

Папера афсетная. Рызаграфія.

Ум. друк. л. 4,50. Вуч.-выд. л. 3,55. Тыраж 80 экз. Заказ 1967.

Выдавец і паліграфічнае выкананне УА «Віцебская ордэна  
«Знак Пашаны» дзяржаўная акадэмія ветэрынарнай медыцыны»

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,  
распраўсюджвальніка друкаваных выданняў № 1/362 от 13.06.2014

ЛП №: №: 02330/470 от 01.10.2014 г.

Бул. 1-я Даватара, 7/11, 210026, г. Віцебск.

тэл. 8 (0212) 51-75-71.

E-mail: [rio\\_vsavm@tut.by](mailto:rio_vsavm@tut.by)

<http://www.vsavm.by>