INTERNATIONAL JOURNAL OF TECHNOLOGY AND ACADEMIC RESEARCH

ISSN: 2224-6878 | Pakistan Volume 6, No. 10.

IF: 14.91 | 2026 http://waerasia.org/index.php/ijtar

ИЗУЧЕНИЕ ТЕРМИНОЛОГИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рахимова Фируза Шавкатовна
старший преподаватель кафедры Филиал АГТУ в Ташкентской области
Кафедра « социально-гуманитарные и общепрофессиональные дисциплины»
Тен Константин Михайлович
Студент группы ДППБ-21 Филиала АГТУ в Ташкентской области
Doi: https://doi.org/10.5281/zenodo.23805989

Аннотация. В статье рассматриваются особенности изучения и использования терминологии продуктов животного происхождения в рамках дисциплины «Русский язык в профессиональной деятельности». Раскрывается значение профессиональной лексики для формирования коммуникативной компетенции студентов, обучающихся по направлениям, связанным с производством, переработкой и контролем качества пищевой продукции. Особое внимание уделяется усвоению терминов мясной, молочной, рыбной и яичной продукции, а также их практическому применению в профессиональном общении, работе с технической документацией и описании технологических процессов.

Ключевые слова: русский язык в профессиональной деятельности, профессиональная терминология, продукты животного происхождения, пищевая промышленность, терминологическая компетенция, профессиональная коммуникация, качество продукции.

Abstract: The article examines the characteristics of studying and using the terminology of animal products within the framework of the discipline "Russian Language in Professional Activity." It highlights the significance of professional vocabulary in developing the communicative competence of students enrolled in fields related to food production, processing, and quality control. Particular attention is paid to mastering the terms of meat, dairy, fish, and egg products, as well as their practical application in professional communication, handling technical documentation, and describing technological processes.

Keywords: Russian language in professional activity, professional terminology, animal products, food industry, terminological competence, professional communication, product quality.

В современных условиях развития пищевой промышленности особое значение приобретает подготовка специалистов, способных не только владеть профессиональными знаниями, но и грамотно использовать их в устной и письменной коммуникации. Для специалистов, работающих в области производства, переработки, хранения и реализации продуктов животного происхождения, важным условием профессиональной деятельности является знание специальной терминологии.Дисциплина «Русский язык в профессиональной деятельности» направлена на формирование языковых навыков, необходимых для общения в профессиональной среде, чтения специальной литературы, составления документации и обмена информацией с коллегами. В рамках данной дисциплины изучение терминологии пищевой отрасли позволяет объединить языковую подготовку с содержанием будущей специальности. Продукты животного происхождения занимают значительное место в системе питания человека и включают мясо и мясные

ISSN: 2224-6878 | Pakistan Volume 6, No. 10.

IF: 14.91 | 2026 http://waerasia.org/index.php/ijtar

изделия, молоко и молочную продукцию, рыбу, морепродукты, яйца и продукты их переработки. Каждая из перечисленных категорий характеризуется собственным набором терминов, отражающих состав продукции, технологические операции, показатели качества, условия хранения и требования безопасности.

Профессиональная терминология представляет собой совокупность специальных слов и словосочетаний, используемых для обозначения понятий определённой области знаний и практической деятельности. В пищевой промышленности терминология обеспечивает точность описания сырья, готовой продукции, производственных процессов и требований к качеству. В отличие от общеупотребительной лексики, профессиональные термины имеют более конкретное значение и используются в определённых производственных ситуациях. Например, слова «молоко», «мясо» и «рыба» знакомы большинству носителей языка, однако термины «пастеризация», «органолептические показатели», «пищевая ценность» и «микробиологическая безопасность» требуют специального понимания. Знание профессиональной лексики необходимо будущим специалистам при изучении учебной и научной литературы, работе с технологическими инструкциями, оформлении отчётов и участии в профессиональных обсуждениях. Недостаточное владение терминологией может привести к неточному пониманию производственных требований и затруднениям при передаче информации. В связи с этим преподавание русского языка в профессиональной деятельности должно предусматривать не только изучение грамматических правил, но и освоение тематической лексики, связанной с будущей специальностью студента. Для систематизации профессиональной лексики целесообразно распределять термины по тематическим группам. Первая группа включает терминологию мясной продукции: мясное сырьё, говядина, баранина, свинина, мясной фарш, субпродукты, колбасные изделия, термическая обработка, охлаждение и замораживание. Данные термины используются при описании характеристик сырья, способов переработки и условий хранения мясной продукции. Вторая группа связана с молоком и молочными продуктами. К ней относятся термины «молочное сырьё», «пастеризация», «стерилизация», «ферментация», «закваска», «кисломолочная продукция», «сливки», «творог», «сыр» и «масло». Усвоение этой лексики необходимо для понимания технологических процессов производства и переработки молока. Третья группа охватывает рыбную продукцию и морепродукты. В неё входят понятия «рыбное сырьё», «филе», «рыбный фарш», «посол», «копчение», «вяление», «замораживание» и «размораживание». Эти термины позволяют описывать технологические операции и особенности получения готовой продукции. Четвёртая группа включает терминологию яичной продукции: «пищевое яйцо», «яичная масса», «меланж», «яичный порошок», «скорлупа», «срок годности» и «условия хранения».

Отдельную группу составляют универсальные термины, применяемые ко всем перечисленным категориям: «качество продукции», «пищевая ценность», «срок годности», «маркировка», «условия транспортировки», «санитарные требования» и «контроль безопасности». Систематическое изучение этих групп помогает студентам устанавливать смысловые связи между понятиями и применять их в зависимости от конкретной профессиональной ситуации. Эффективное усвоение терминологии предполагает последовательный переход от понимания значения слова к его самостоятельному использованию в речи. Для этого целесообразно сочетать объяснение преподавателя, работу со специальными текстами, лексические упражнения и моделирование профессиональных ситуаций. На первом этапе студенты знакомятся с новыми терминами,

ISSN: 2224-6878 | Pakistan Volume 6, No. 10.

IF: 14.91 | 2026 http://waerasia.org/index.php/ijtar

их значениями и примерами употребления. Преподаватель может использовать тематические словари, таблицы и краткие тексты о производстве пищевой продукции. На втором этапе выполняются упражнения на закрепление лексики: соотнесение терминов с определениями, распределение слов по тематическим группам, заполнение пропусков и составление словосочетаний. Например, студентам предлагается объяснить различия между понятиями «охлаждение» и «замораживание», «пастеризация» и «стерилизация». На третьем этапе изученные термины применяются в предложениях и связных текстах. Студенты составляют описания продукции, характеризуют технологические процессы и формулируют рекомендации по хранению пищевых продуктов.

На четвёртом этапе организуются профессионально ориентированные речевые ситуации. Например, студент может выступать в роли специалиста, который объясняет коллеге особенности хранения молочной продукции, описывает качество мясного сырья или представляет результаты проверки маркировки товара. Особое значение имеет работа с профессиональными документами. Анализ этикеток, спецификаций, технологических инструкций и описаний продукции позволяет познакомить студентов с реальными формами употребления терминов. При этом задания должны соответствовать уровню языковой подготовки обучающихся и содержанию их специальности. Практическая направленность обучения предполагает использование терминов в ситуациях, максимально приближённых к будущей работе специалиста. Например, при изучении темы «Молочная продукция» студентам можно предложить составить краткое описание продукта с указанием его наименования, состава, условий хранения и срока годности. При работе с терминологией мясной отрасли целесообразно подготовить сообщение о последовательности обработки сырья и требованиях к его хранению. Пример профессионального высказывания: «Молочная продукция должна храниться при температуре, установленной изготовителем и соответствующей требованиям для конкретного продукта. При реализации необходимо учитывать срок годности, целостность упаковки и условия хранения». Другой пример: «При оценке качества рыбной продукции учитываются установленные нормативными документами показатели, условия хранения, маркировка и результаты предусмотренного контроля».

Подобные упражнения помогают студентам не только запоминать новые слова, но и формировать навыки построения логичных, грамматически правильных и профессионально точных высказываний. Для оценки результатов обучения можно использовать следующие критерии: правильность понимания терминов, точность их употребления, умение составлять профессиональные предложения, способность анализировать специализированные тексты и применять лексику в моделируемых рабочих ситуациях. Таким образом, освоение терминологии следует рассматривать как важную составляющую формирования профессиональной коммуникативной компетенции студентов. Использование терминологии продуктов животного происхождения в рамках дисциплины «Русский язык в профессиональной деятельности» способствует интеграции языковой и специальной подготовки будущих специалистов пищевой отрасли. Изучение терминов мясной, молочной, рыбной и яичной продукции помогает студентам точнее понимать профессиональные тексты, описывать технологические процессы и участвовать в деловом общении. Эффективность обучения повышается при систематизации терминов по тематическим группам, использовании профессионально ориентированных текстов, выполнении практических упражнений и моделировании производственных ситуаций.

ISSN: 2224-6878 | Pakistan Volume 6, No. 10.

IF: 14.91 | 2026 http://waerasia.org/index.php/ijtar

При этом важно уделять внимание не только запоминанию значений слов, но и их правильному употреблению в контексте. Следовательно, целенаправленное изучение профессиональной лексики в процессе преподавания русского языка способствует развитию речевых навыков, расширению специального словарного запаса и подготовке студентов к решению коммуникативных задач в будущей профессиональной деятельности.

Список литературы

1. Головин Б. Н., Кобрин Р. Ю. Лингвистические основы учения о терминах. — М.: Высшая школа, 1987.
2. Лейчик В. М. Терминоведение: предмет, методы, структура. — 4-е изд. — М.: ЛИБРОКОМ, 2009.
3. ГОСТ 7.0.5–2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. — М.: Стандартинформ, 2008.
4. Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene. CXC 1-1969. — Rome: FAO/WHO.
5. FAO. Food Quality and Safety Systems: A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. — Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1998.