**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работе обучающихся группы 2417**

**по дисциплине: ОПД.07 Иностранный язык (немецкий) в профессиональной деятельности**

**Уважаемые обучающиеся, после выполнения заданий отправляйте фото конспектов, либо скриншоты выполненных заданий на электронную почту**

**lyubov-kudryashova@mail.ru**

 **в соответствии с установленными сроками**

**Преподаватель: Кудряшова Любовь Николаевна**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Тема | Задания |
| **01.06-08.06.2020** |
| 1. | Закрепление лексики по теме «Еда. Продукты питания».  | Выполнить лексико-грамматический тест |
| **08.06-13.06.2020** |
| 2.  | Чтение диалогов по теме: « Работа бармена и официанта».  | 1. Перевод диалога
 |
| **15.06-20.06.2020** |
| 3. | Чтение текста по теме «Русская национальная кухня». Составление монолога на тему: Мое любимое русское блюдо. | 1. Прочитать текст и выполнить задания к нему 1-14
2. Перевести один рецепт с немецкого на русский, один с русского на немецкий
 |
| 4. | Чтение текста «Особенности немецкой кухни». Подготовка к диф.зачету | 1. Прочитать тексты и выполнить задания к ним
 |
| **22.06-27.06.2020** |
| 5. | Дифференцированный зачет | Выполнить один из 5 вариантов дифференцированного зачета |

Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудряшова Л.Н.

**Тема 1.**

**1. Лексико-грамматический тест по теме "Еда. Продукты питания".**

1. Как переводится фраза «Приятного аппетита!» на немецкий язык?

1. Alles Gute!
2. Маhlzeit!
3. Macht nichts!
4. Viel Erfolg!

2. Существительное «der Apfel» (рус. «яблоко») в немецком языке во множественном числе пишется как:

1. die Apfeln
2. die Äpfeln
3. die Äpfel
4. die Apfel

3. Найдите лишнее слово.

1. Milch
2. Quark
3. Saft
4. Käse

4. Как на русский язык перевести немецкое существительное «Krautsalat»?

1. салат из огурцов
2. салат из капусты
3. салат из помидоров

5. Какое из следующих слов является прилагательным?

1. HONIG
2. SAUERMILCH
3. GEKOCHT
4. ZWIEBEL

6. Какого рода существительное «Naturprodukt» (рус.«натурпродукт») в немецком языке?

1. das (средний род)
2. der (мужской род)
3. die (женский род)

7. Выберите правильный перевод существительного «Schinken» в немецком языке?

1. говядина
2. ветчина
3. телятина

8. Как будет по-немецки существительное «Бутерброд»?

1. das belegte Brötchen
2. das Butterbrötchen
3. das Butterbrot

9.Выберите единственный правильный вариант перевода предложения «Ich bin sehr hungrig»:

1. Я очень голоден.
2. Я очень проголодался.
3. Я хотел бы пообедать.

10. Как правильно пишется существительное «cладость» в немецком языке?

1. Süssigkeit
2. Sußigkeit
3. Süßigkeit
4. Süßigkait

11. Jeder Bäcker hat ...................... .

1. sein Geschirr
2. seine Freunde
3. seine Spezialitäten

12. Как будет по-немецки существительное «глазунья»?

1. Spiegelei
2. Spiegel
3. Spielerei

13. Какое из следующих слов является существительным?

1. FRISCH
2. FREI
3. FISCH

14. Как по-немецки будет «Где можно быстро перекусить»?

1. Wo kann man hier preiswert essen?
2. Wo kann man hier schnell etwas essen?
3. Wo kann man hier einen Kaffee trinken?

15. Какого рода существительное «Gemüse» (рус. «овощи») в немецком языке?

1. die (женский род)
2. das (средний род)
3. der (мужской род)

16. Вставьте пропущенное слово: «Die Speisen .......... gut zubereitet».

1. sind
2. hat
3. ist

17. Как переводится предложение «Wie finden Sie Beefsteak?»:

1. Как Вы находите бифштекс?
2. Где Вы ищете бифштекс?
3. Как Вы готовите бифштекс?

18. Brot, Kuchen, Brötchen sind .............. .

1. Geschenke
2. Süßigkeiten
3. Gebäckstücke

**3.Thema**: **Kochrezepte**

* 1. **Hier sind einige Kochrezepte. Wie werden diese Speisen zubereitet? Ordnen Sie zu.**

**Hamburger.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Hacksteak, tiefgefroren2 Toastscheiben1EL Zwibeln, gehackt1EL Tomatenketchup1EL Mayonnaise1 kleine Gewürzgurke | (.) einmal umdrehen(.) die andere Toastscheibe darauf-legen und warm servieren(.)Hacksteak braten lassen(.)Toastscheib mit den Hacksteak, Zwiebeln, Tomatenketchup, Mayonnaise und Gurkenscheiben belegen |

**Apfelkuchen**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 Äpfel3 Eier200g Zucker250g Mehl60 g Butter1 Päckchen Vanillezucker2 EL Puderzucker | (.) Teig in die Form geben und 40 Min backen(.) alle Zutaten zu den Eiern geben und zu einem Rührteig verarbeiten(.)Äpfel schälen, vierteln und in gefettete Forem schichten(.) Eier mit dem Mixer 1-2 Min. sehr schaumig schlagen(.) Puderzucker über den fertigen Kuchen sieben |

1. **Machen die kurze Dialoge:**

Muster:

1. Essen – wohin stellen? – Tisch

*Wohin stellt sie das Essen? – Sie stellt es auf den Tisch.*

1. Essen – wo stehen? – Tisch

*Wo stehen das Essen? – Es steht auf dem Tisch.*

1. Topf - wohin stellen? - Herd

 Topf - wo stehen? - Herd

1. Fleisch - wohin legen? - Kühlschrank

Fleisch - wo liegen? - Kühlschrank

1. Kuchen - wohin legen? - Teller

Kuchen - wo liegen? - Teller

1. Tasse - wohin stellen? – Tisch
2. Tasse - wo stehen? – Tisch

Тема 2

* 1. Перевести диалог

**Im Restaurant**

Kellner: Guten Abend! Kann ich Ihnen helfen?

Herr Müller: Guten Abend! Ja, wir haben den Tisch für neunzehn Uhr gebucht.

Kellner: Sagen Sie, bitte, Ihr Name?

Herr Müller: Müller.

Kellner: Ihr Tisch ist Nummer sechs. Folgen Sie mir, bitte.

Kellner: Was wünschen Sie?

Herr Müller: Als Vorspeise Salat „Zesar“. Dann Krabbe mit Reis und Gemüse als Beilage. Was möchtest du, Gabi?

Frau Müller: Als Vorspeise nehme ich auch Salat „Zesar“. Als Hauptgericht möchte ich gegrilltes Störsteak mit Gemüse und weißer Soße.

Kellner: Was werden Sie trinken?

Herr Müller: Ein Weißwein nach Ihrem Geschmack.

Frau Müller: Und Mineralwasser, bitte.

Kellner: Was möchte Sie zum Nachtisch?

Frau Müller: Vielleicht, können Sie uns etwas raten?

Kellner: Unsere Konditoren backen wunderbare Schokoladentorte und verschiedene Törtchen mit Creme oder Obst.

Frau Müller: Ein Stück Schokoladentorte, bitte. Und du Christian, was möchtest du?

Herr Müller: Ein Törtchen mit Blaubeeren und Kaffee.

Frau Müller: Zwei Kaffee, bitte.

Kellner: Schön, in ein paar Minuten bekommen Sie die Speisen.

(Nach einigen Minuten)

Kellner: So, hier sind Ihre Speisen. Guten Appetit!

Herr Müller: Danke schön!

Kellner: Nächste Speisen werden fertig in fünfzehn Minuten.

(Nach einigen Minuten)

Kellner: Ihre Speisen, bitte. Möchten Sie noch etwas?

Frau Müller: Nein, danke.

(Nach einigen Minuten)

Herr Müller: Kellner, ich möchte bezahlen.

Kellner: Ihre Rechnung, bitte.

Herr Müller: Zweihundert Euro. Nehmen Sie bitte das Geld.

Kellner: Danke!

Herr Müller und Frau Müller: Auf Wiedersehen!

Kellner: Auf Wiedersehen! Wir immer freuen uns auf Sie!

**3. Thema**: **RUSSISCHE KÜCHE.**

**RUSSISCHE KÜCHE**

Die russische Küche existiert in ihrer heutigen Form seit etwa hundert Jahren und hat ihren Ursprung in der slawogermanischen Küche. Sie hat sich aus einer langen Tradition entwickelt, die mehrere Phasen durchlief: die altrussische Küche vom 9. bis zum 16. Jahrhundert, die Küche des Moskauer Staates im 17. Jahrhundert, die Küche des 18. Jahrhunderts und die Peterburger Küche in dieser Zeit, die gesamtrussische Küche im 19. Jahrhundert, die sowjetische Küche seit 1917, russische, ukrainische und weißrussische seit 1991.

Einzelne Gerichte und Zutaten der russischen Küche sind weltbekannt, zum Beispiel Kaviar, eingelegte Gurken, Wodka, Krimsekt, Borschtsch, Pelmeni, Sauerkraut, Kohlrouladen. Andere traditionelle Gerichte sind außerhalb der Landesgrenzen eher unbekannt, und russische Restaurants im Ausland waren bis zum Fall des Eisernen Vorhangs äußerst selten.

**Lexikalische Übungen.**

**1. Сопоставьте части предложений.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Die russische Küche
2. Einzelne Gerichte und Zutaten der russischen Küche
3. Russische Restaurants im Ausland waren
4. Borschtsch, Kohlrouladen, Pelmeni
 | 1. bis zum Fall des Eisernen Vorhangs äußerst selten.
2. hat sich aus einer langen Tradition entwickelt.
3. sind weltbekannt.
4. sind weltbekannte russische Gerichte.
 |

**2. Сопоставьте слова с переводом.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. existieren
2. der Ursprung
3. sich entwickeln
4. durchlaufen
5. das Gericht
6. die Zutat
7. der Kaviar
8. eingelegt
9. der Sauerkraut
10. Kohlrouladen
11. bekannt
 | 1. блюдо
2. голубцы
3. известный
4. икра
5. квашеная капуста
6. консервированный
7. начало, источник, происхождение
8. приправа; ингредиент
9. проходить
10. развиваться
11. существовать
 |

**3. Подберите к данным словам антонимы.**

1. sich entwickeln    a) bauen   b) rückbilden   c) verbessern
2. bekannt   a) unbekannt   b) berühmt   c) anerkannt
3. der Ursprung   a) das Anfang   b) das Herkommen   c) das Ende

**4. Заполните пропуски в предложениях словами из упр.**

1. Die russische Küche hat ihren … in der slawogermanischen Küche.
2. Die russische Küche hat sich aus einer langen Tradition …, die mehrere Phasen ….
3. Borschtsch ist eine … russische Suppe.
4. Kohlrouladen ist ein traditionelles russisches ….

**5. Переведите словосочетания на немецкий язык, используя слова в рамке.**

|  |
| --- |
| bekanntes, der Ursprung, die Küche, dieser Tradition, ein Gericht, eingelegte, Gurken, russische, schnell, sich entwickeln |

1. русская кухня
2. быстро развиваться
3. известное блюдо
4. консервированные огурцы
5. происхождение этой традиции

**6. Выберите правильный вариант ответа.**

1. Das Hauptgericht besteht aus einem Fleischgang mit:

a) Süßspeise   b) Beilage   c) Milch

1. In Russland werden täglich drei … eingenommen.

a) Reisen   b) Gerichte   c) Mahlzeiten

1. Alle nationalen Küchen sind ausländischen Einflüssen:

a) unterlegen   b) einnehmen   c) vorziehen

1. Die Russen … Tee gern.

a) essen   b) trinken   c) kochen

1. … ist eine weltbekannte Russische Suppe.

a) Eintopf   b) Kaviar   c) Borschtsch

1. Auf Russisch heißen dieses Gericht „Golubcy“:

a) Sauerkraut   b) Kohlrouladen   c) Pfannkuchen

**7. Прочитайте тексты и вставьте пропущенные слова.**

Die russische Küche ist reich an (1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Die bekanntesten darunter sind: Borschtsch (Rote-Bete-Suppe), Soljanka, Ucha (Fischsuppe) und Schtschi (Kohlsuppe). Zu den Suppen werden Roggenbrot und gefüllte Teigtaschen (Kuchen) gegessen. Beliebt ist auch Okroschka, eine erfrischende kalte Suppe, die im Sommer serviert wird. Sie wird zubereitet aus Sahne und Kwas, auch Fleisch, Gurken, Kräutern und Gewürzen. Dazu werden saure Sahne und gehackte hartgekochte Eier gereicht.

(2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ist ein russisches Nationalgetränk. In einer kleinen Keramikkanne wird ein kräftiger Extrakt angebrüht, der anschließend mit sprudelnd kochendem Wasser aus dem dafür erfundenen Samowar auf die gewünschte Stärke verdünnt wird. am liebsten wird starker indischer \_\_\_\_\_\_\_\_ getrunken. Gesüßt wird der \_\_\_\_\_\_\_\_\_ mit Zucker oder Honig, auch Milch und Zitrone werden verwendet. Dazu werden Suschki, Lebkuchen und Konfekt gegessen.

**8. Сопоставьте слова с переводом.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. die Suppe
2. das Brot
3. das Ei
4. das Fleisch
5. der Gurke
6. Kräuter
7. Gewürze
8. die Sahne
9. der Zucker
10. der Honig
11. die Zitrone
12. das Milch
13. der Lebkuchen
 | 1. зелень
2. лимон
3. мед
4. молоко
5. мясо
6. огурец
7. пряник
8. пряности
9. сахар
10. сливки
11. суп
12. хлеб
13. яйцо
 |

**9. Напишите названия блюд, о которых идет речь.**

1. ein russisches Nationalgetränk
2. Fischsuppe
3. kalte Suppe, die man im Sommer isst
4. Kohlsuppe
5. Rote-Bete-Suppe

**10. Запишите слова в подходящую колонку таблицы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Getränke | Suppen | Süßigkeiten | Backwaren |
|  |  |  |  |

1. Bier
2. Borschtsch
3. Brot
4. Honig
5. Konfekt
6. Kringel
7. Kuchen
8. Kwas
9. Lebkuchen
10. Marmelade
11. Milch
12. Pfannkuchen
13. Schtschi
14. Soljanka
15. Tee
16. Ucha

**11. Найдите и выпишите лишнее слово.**

1) Eier, Fleisch, Fisch, Gurken

2) backen, schmoren, servieren, kochen

3) Sahne, Suppe, Braten, Brei

4) Speise, Gericht, Käse, Gang

5) Honig, Käse, Marmelade, Konfekt

6) Tee, Milch, Kwas, Bier

7) herstellen, essen, kochen, vorbereiten

**12. Выберите правильный вариант ответа.**

1) Die russische Küche ist reich an:

a) Makkaroni    b) Obst   c) Suppen

2) In Russland hatten die Häuser große:

a) Öfen   b) Zimmer   c) Fenster

3) … ist ein russisches Nationalgetraenk.

a) Kaffee   b) Wein   c) Tee

4) Auf Russisch heißen dieses Gericht „Golubcy“:

a) Sauerkraut   b) Kohlrouladen   c) Pfannkuchen

5) … ist kalte Suppe, die im Sommer gegessen wird.

a) Schtschi   b) Okroschka   c) Borschtsch

6) Traditionelle russische … sind Pfannkuchen, Kuchen, Oladji.

a) Breie   b) Backwaren   c) Suppen

7) Im russischen Ofen kann man Speisen kochen, … und schmoren.

a) dienen   b) benutzen   c) backen

8) In Russland aß man oft Suppen und:

a) Breie   b) Kaviar   c) Pizza

**13. Сопоставьте слова с пояснениями.**

|  |  |
| --- | --- |
| Baranki1. das Gericht
2. der Eintopf
3. der Ofen
4. die Zutat
5. Pelmeni
 | * 1. auf eine bestimmte Weise zubereitete Nahrungsmittel, die in einer bestimmten Weise kombiniert werden
	2. etwas, das man für die Zubereitung eines Gerichts benötigt
	3. gefüllte Teigtaschen
	4. ein typisch deutsches Gericht, das mit Kartoffeln, Fleisch und Gemüse zubereitet wird.
	5. ein Gerät, in dem Feuer gemacht wird und mit dem man ein Zimmer heizen kann
	6. hartgebackenen Kringel
	7. von einem Bäcker hergestellte Waren
 |

**14. Выберите правильный ответ.**

1) Man kann zu Hause oder in einer … essen.

 a) Küche b) Gaststätte c) Straße

2) Die Deutschen … Bier gern.

 a) trinken b) essen c) kochen

3) Das Hauptgericht besteht aus einem Fleischgang mit:

 a) Süßspeise b) Beilage c) Milch

4) In Russland werden täglich drei … eingenommen.

 a) Reisen b) Gerichte c) Mahlzeiten

5) Die Russen … Tee gern.

 a) essen b) trinken c) kochen

6) Auf Russisch heißen dieses Gericht „Golubcy“:

 a) Sauerkraut b) Kohlrouladen c) Pfannkuchen

7) Traditionelle russische … sind Pfannkuchen, Kuchen, Oladji.

 a) Breie b) Backwaren c) Suppen

8) Im russischen Ofen kann man Speisen kochen, … und schmoren.

 a) dienen b) benutzen c) backen

9) In Russland aß man oft Suppen und:

 a) Breie b) Kaviar c) Pizza

10) In Russland hatten die Häuser große:

 a) Öfen b) Zimmer c) Fenster

**Du solltest Koch werden, wenn...**

1. ...es dir Spaß macht, Lebensmittel zu verarbeiten.
2. ...du gerne alle Hände voll zu tun hast.
3. ...du gerne auf Ordnung und Organisation achtest.

**Du solltest auf keinen Fall Koch werden, wenn...**

1. ...die Hitze und der Lärm einer Großküche dich abschrecken würden.
2. ...du nicht gerne schnell arbeitest.
3. ...du dich im Beruf nicht viel bewegen möchtest und generell einen geregelten Tagesablauf bevorzugst.

2.

**Gulasch**

1 kg Rindfleisch

1 kg Zwiebeln

2 Tomaten

2 Knoblauchzehen

½ EL Kümmel

1 Glas Rotwein oder Rindsuppe

etwas Salz

etwas Thymian

3 EL Paprikapulver, süß

1 EL Paprikapulver, scharf

Zuerst müssen Sie das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden.

Dann schneidenSie die Zwiebeln und rösten sie in Öl goldgelb.

Danach geben Sie das Fleischdazu und rösten auch dieses. Jetzt rühren Sie den Paprika dazu, die gehäuteten Tomaten und geben die Rindsuppe oder den Rotwein in den Topf. Geben Sie Kümmel, Thymian, Knoblauch und Salz dazu. Dann dünsten

Sie das Gulasch 2 bis 3 Stunden.

Zum Gulasch schmecken frische Semmeln sehr gut.

**Fränkischer Kartoffelsalat**

**Zutaten:**

1,5 kg Kartoffeln

500 g geräucherter Speck

1 Zwiebel

3 Essiggurken

**Zubereitung**

1.Kartoffeln in der Schale kochen, aufpassen, dass sie nicht zu weich kochen.

2.Essiggurke und Zwiebel in feine Würfel schneiden.

3.Der Speck sollte 1:1 aus Fleisch und Fett bestehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Hitze das Fett auslassen, bis die Grieben gut gebräunt sind.

4.Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, so warm wie möglich mit Gurke und Zwiebeln vermischen, etwas Essigwasser von den Gurken mit dazu geben.

5.Mit einem Löffel die braunen Grieben unterrühren und so viel Fett wie gewünscht dazutun. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diesen Salat isst man in Deutschland mit warmen Würstchen oder als Beilage zum Grillen.

**Winegret**

**Zutaten:**

4 kleine Kartoffeln (ca. 400 g) 2-3 kleine Karotten (ca. 200 g)

2 mittelgroße rote Bete (ca. 400 g) 3 Gewürzgurken (300 g)

3 Frühlingszwiebeln 4 EL Pflanzenöl 2 EL Champagneressig oder Balsamico

**Zubereitung**

1.Kartoffeln und Karotten ungeschält soeben gar kochen, bis sie sich leicht mit dem Messer einstechen lassen. Rote Bete genauso kochen, jedoch in einem separaten Topf.

2.Abgießen und abtropfen lassen und Schalen abziehen. Würfeln und in eine große Schüssel geben. Gewürzgurken würfeln und dazugeben. Öl und Essig darüber träufeln. Frühlingszwiebeln hacken und dazu geben. Nach Geschmack salzen (manchmal machen die Gewürzgurken den Salat schon salzig genug). Mischen und kühl stellen.

3.Die rote Bete färbt den ganzen Salat rot. Wenn man will, dass die anderen Zutaten ihre Farbe behalten, sollte man die rote Bete erst getrennt in eine Schüssel geben, mit Dressing mischen und dann vorsichtig in den restlichen Salat geben.

2. Переведите меню с русского языка на немецкий:

Меню

Холодные закуски

● Салат из редиса и огурца с яйцом, заправленный майонезом

● Черная икра, подаётся с маслом и тостами

● Мясная холодная тарелка (ветчина, холодная отварная телятина, язык, колбас, куриные рулетики) подаётся со свежим огурцом, помидором, листом салата, хреном и горчицей

● Творог с помидором( Помидор, начиненный творогом с чесноком, тархуном и свежемолотым чёрным перцем) подаётся охлажденным.

Основные блюда

Овощные голубцы –Капустные рулеты(фарш из моркови, лука, сельдерея и петрушки , завёрнутый в капустный лист, тушеный с помидором)подаётся в горшочке.

Жареный осьминог, подаётся с тёртым сыром.

Судак с овощами, тушеный в шампанском (кабачки, картофель, морковь, болгарский перец.

Зайчатина с грибами (зайчатина, лук, чеснок, шампиньоны) подаётся в соусе из сметаны, красного сухого вина, перца, гвоздики и сухих пряных трав

Гарниры

● Отварной молодой картофель с укропом

● Цветная капуста на пару

Десерты

Десерт из черники со взбитыми сливками

Свежий персик с сиропом из мяты и лаврового листа(Сахар, мята, лавровый лист, сок лайма) подаётся с мороженым

Молочныем и крупяные блюда

● Жареный сыр (ломтики сыра, обвалянные в яйце и сухарях, жареные на растительном масле) подаются с травами и свежим помидором.

● Овсяная каша с маслом

**7. Переведите данные предложения на немецкий язык, обращая внимание на употребление предлогов.**

1. Между закуской и вторыми блюдами я ем суп.

2. Рядом с чашкой лежит чайная ложка.

3. На завтрак я пью кофе.

4. На столе лежит скатерть.

5. Мясо подают с гарниром.

6. Она ест рыбу без гарнира.

**4.Thema**: **Deutsche Küche**

Viele denken, dass die deutsche Küche nur Eisbein und Sauerkraut ist. Das stimmt nicht. Die deutsche Küche ist regional interessant. Es gibt viele regionale Spezialitäten. Im Süden isst man traditionell Mehlspeisen. Im Norden isst man mehr Fisch. Im Osten stehen auf den Speisekarten Gerichte aus Russland oder Polen, z. B. Soljanka und Borschtsch.

Die Deutschen essen gern Schweinefleisch mit Kartoffeln und Wurst. In Deutschland macht man 1500 Sorten Wurst. In den Fleischereien gibt es hunderte von Wurstsorten Die Deutschen lieben auch ihr Brot. Es gibt 300 Arten Brot.

Zum Thema Essen gibt es in Deutschland ein Sprichwort: „Iss morgens wie ein Bauer, mittags wie ein König und abends wie ein Bettler“. Das bedeutet, dass das Essen morgens kalorienreich sein muss und morgens kann man viel essen, mittags schon ein bisschen weniger und abends am besten eine kleine Mahlzeit.

**Das nationale deutsche Getränk - das Bier.**

Deutschland - einer drei Hauptproduzenten des Bieres in der Welt. Das Bier für die Deutschen nicht nur die Lebensweise, füllt es das Leben mit dem Sinn aus.

1516 war das Gesetz über der Qualität des Bieres übernommen. Die Deutschen trinken jährlich 250 Liter des Bieres. In Deutschland  erzeugt man 5 Tausende  verschiedene  Sorten  des Bieres.

Die Sorten des Bieres

* **Pils**
* **Export**
* **Alt**
* **Hefeweissbier**
* **Zwicklbier**
* **EKU-28**
* **Rauchbier**
* **Kölsch**
* **Altbier**
* **Berliner Weisse**
* **Leipziger Gose**
* **Krausenbier**
* **Broyhan**
* **Bock**

Oktoberfest   ist  der größte Bierfeiertag nicht nur Bayerns, sondern auch der ganzen Welt. Er geht jährlich Ende September - Anfang Oktober. Für zwei Wochen des Feiertages trinken ungefähr 7-7,5 Mio. Besucher mehr 5 Mio. Liter des Bieres aus, essen 80 Stiere, 14 Tausend Schweine, 400 Tausend Würstchen und fast 600 Tausend Portionen des Huhns auf.

**Das Festliche Essen in Deutschland**

Aber an den Feiertagen, und insbesondere reißen sich zu Weihnachten, die deutschen Hausfrauen allen wie eine von den täglichen Halbfabrikaten und den Schnitten los und führen die Wunder der kulinarischen Kunst und des klassischen deutschen Geschmacks vor. Vom ersten Sonntag des Dezembers steht  in jedem Haus die Schale mit Plätzchen, und zum Tee werden gebacken oder gekauft Lebkuchen - das Gebäck mit dem Ingwer, nach dem Geschmack ein wenig erinnernd die Pfefferkuchen gekauft. Die Heimat dieses Gebäcks wird Nürnberg angenommen.

Stollen - die Dresdener Weihnachtenkuchen – backt man  zum Weihnachten aus. In Deutschland bedeutet die Form des Weihnachtenbackens  grosse  Bedeutung und Stollen symbolisiert das in die schneeweißen Windeln umgekehrte Kleinkind Christus.

**Beantworten Sie die Fragen zum Text !**

1.   Was ist charakteristisch für die deutsche Küche?

2.   Welche Fleischarten nutzen die Deutschen für die Zubereitung von Hauptgängen?

3.     Essen die Deutschen viel Brot?

4.     Wo haben die Deutschen das zweite Frühstück?

5.     Welche typische deutsche Gerichte und Getränke kennen Sie?

**Was essen die Deutschen am liebsten?**

In Deutschland wird als Lieblingsprodukt Kartoffel gern gegessen. Sie wird meist gekocht oder  gebraten, und als Püree zu anderen Speisen hinzugefügt. Deutsche Touristen werden deswegen mit Scherz „Kartoffelchen“ genannt.Seit vielen Jahren aber wuchs diese Pflanze ganz frei und wild in Amerika. Sie wurde von den spanischen Meerfahrern  erst im 16. Jahrhundert in die europäischen Länder, darunter auch nach Deutschland gebracht. Aber zuerst wurde die Kartoffelpflanze nur im Botanischen Garten als auf dem Küchenteller gesehen, weil die schönen hellen Blüten den Leuten sehr viel gefielen.

Mitte des 18. Jahrhunderts befahl König Friedrich der II. seinen Untertanen die Kartoffel als Nutzpflanze anzubauen.

Die Bevölkerung wollte lange nicht, diese unbekannte Knolle essen. Heute ist es, wie wir wissen, eroberte die Kartoffel ihren Ehrenplatz unter den besten Speisemitteln, und nicht nur  auf dem deutschen Territorium.

Aber im 19. Jahrhundert diente die Knolle in Deutschland schon den armen Leuten als billige Nahrung. Die Pflanze wächst auch beim kühlen Klima auf schlechten Böden und bringt große Ernteerträge.

Heute ist die Kartoffel ein wichtiges Nahrungsmittel überall in der Welt, und nicht nur in Deutschland, neben Reis und Mais. Sie hat viele Vorteile: macht schnell satt, ist gut für den Magen verträglich. Man kann mit ihr hunderte Speisen leicht zubereiten. Die Küchenfrauen  haben deshalb die Knolle so gern.

Im berühmten Park Sanssouci liegt fast immer auf dem Grab vom Großen Kaiser Friedrich als Anerkennung  seiner Bemühungen eine schöne Kartoffel.

**Ответьте на вопросы, выбрав на Ваш взгляд правильный вариант:**

1. Was ißt man in Deutschland? in den USA?

Wein, Bier, Kwas, Wodka, Bockwurst, Borschtsch, Reis, Schtschi, Bratwurst, Würstchen, Speck (cano), Fisch, Schaschlyk, Soljanka, Spaghetti, Hamburger, Pizza, Cola, Schnaps, Whisky

1. Was trinkt man in Deutschland?
2. Was kocht man in der Ukraine?
3. Was ißt man in Rußland?
4. Was trinkt man in der Ukraine?
5. Was kocht man in China?
6. Was trinkt man in Rußland?
7. Was ißt man in der Ukraine?
8. Was ißt man in Japan? in Italien?
9. Was bereitet man im Kaukasus zu?

**Antworten Sie auf die Fragen.**

1. Was ißt man in Ihrer Familie zum Frühstück?
2. Was trinkt man in Ihrer Familie zum Mittagessen?
3. Was ißt man und was trinkt man bei Ihnen zu Hause zum Abendbrot?
4. Wann frühstückt man bei Ihnen zu Hause?
5. Wann ißt man bei Ihnen zu Abend?
6. Wann kauft man in Ihrer Familie ein?
7. Wann räumt man in Ihrer Familie auf?
8. Wann macht man in Ihrem Betrieb Feierabend?
9. Was mag man in Ihrer Familie?
10. Wann geht man bei Ihnen schlafen?

**Дифференцированный зачёт**

**Вариант 1**

**I. Переведите предложения, подчеркнув распространенное определение.**

 **Образец: Die in dem Essen enthaltene chemische Energie verwandelt sich im Organismus beim Stoffwechsel beim Stoffwechsel in Warme. – Химическая энергия, содержащаяся в пище (еде), преврщается в организме в тепло.**

1. Die zur Verfugung stehenden Reserven einer hohen Weltgetreideproduktion sind noch nicht ausgenutzt.
2. Rohwurst ist eine aus rohem Fleisch hergestellte, kalt geraucherte Wurstsorte.

**II. a) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и** **переведите их.**

lesen, losen, fahren, dosieren

**б) Переведите предложения, зная, что такие прилагательные, являясь именной частью сказуемого, выражают возможность в пассивном предлоежнии.**

1. Sprhretrocknetes Molkenpulver ist vielseitig einsetzbar.
2. Der Einfluβ der Nachbarlander Frankreich, Italien und Deutschland ist beim Mittagessen in der Schweiz unverkennbar.

**III. Эту же роль выполняет сказуемое lassen sich + Infinitiv. Переведите.**

1. Das Sortiment der Fleischwaren last sich immer erweitern.
2. In der Praxis laβt sich die Vermehrung von Mikroorganismen in Lebensmitteln durch die Anwendung von Kalte bekampfen.

**IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.**

1. Uber die Ergebnisse der Versuche sprechend, verlieβen die Studenten den Horsaal.
2. Das Laboratorium zur Arbeit vorbereitend, brachte der Assistent neue Gerate fur die Messung radioaktiver Strahlung.
3. Linde, als Schopfer der Kaltemaschine in der Welt beruhmt, war der Franzose.

**V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.**

1. Fur jede Tagesmahlzeit beachtet man bestimmte Gemuse-, Salat-, oder Obstbeilage zu Fleisch-, Fisch- und Eigerichten.
2. Zur Sicherung der Wirkstoffversorgung des Gehaltes der Zellulose sind Gemuse und Fruchte unerlaβlich.

**VI. В следующих предложениях подчеркните указательные метоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.**

1. Der Durchmesser eines Atomkerns ist etwa zehntausendmal kleiner als der eines Atoms.
2. Die Eigenschaften von Eiweiβ des Weizens unterscheiden sich wesentlich von dem des Roggens.

**VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.**

**Образец: kalt-kalter-am kaltesten**

gesund, gut, beliebt, schwer, viel

1. Dieses Gebaude ist ebenso hoch wie jenes.
2. Mein Haus ist hoher als dein.
3. Moskau ist die groβte Stadt in Russland.
4. Mein Freund wohnt naher zu der Schule als ich.

**VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 1, 3, 5.**

**Verfahrensgrundlagen zur Erhaltung von Lebensmitteln**

 Unsere Lebensmittel weisen eine begrenzte Haltbarkeit auf. Dabei bestehen in dieser Beziehung zwischen den einzelnen Lebensmitteln Unterschiede. Das eine Lebensmittel halt sich Langere Zeit, ohne irgendwelche Veranderungen der Eigenschaften zu verlieren, das andere erleidet schon in kurzerer Zeit Abweichungen im Geruch und Geschmack, in der Farbe,im Aussehen usw. von dem als frisch zu bezeichnenden Zustand bis zu den Abweichungen, die uns zu Bedenken Anlaβ geben, erfolgt aus eine Anzahl von Ursachen. Eine dieser Ursachen sind Mikroorganismen. Aufgrund ihrer chemischen Zusammensetzung bieten Lebensmittel gute Voraussetzung fur das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen. Nur wenige Lebensmittel, z.B. trockene Nusse und Hulsenfruchte sind im naturlichen Zustand langere Zeit hatbar; der groβte Teil wird von Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen Befallen und schon in kurzer Zeit zersetzt. Der Vollstandigkeit fuhren halber sei erwahnt auch physikalisch-chemische und enzymatische Prozesse zu erwunschten oder unerwunschten Qualitatsveranderungen von Lebensmitteln fuhren.

 Ziel der Haltbarmachung ist es, pflanzliche und tierische Produkte uber einen langeren Zeitraum mit unverminderter Qualitat zu erhalten und alle schadigenden Einflusse auszuschalten. Dadurch wird es moglich, Lebensmittel unabhangig von dem zeitlichen Aufkommen fur Ernahrungszwecke zur Verfugung zu stellen. Uberproduktionen fur Notzeiten zu speichern und pflanzlice und tierische Produkte uber groβere Entfernungen zu transportieren, so daβsie dem Verbraucher weitgehend unabhahgig von Klima und Produktionsort angeboten werden konnen.

 Zur Konservierung mancher Lebensmittel genugt bereits die Anwendung nur eines Verfahrens. So lassen sich z.B. zahlreiche phlanzliche Produkte durch Trocknung haltbar machen.

**Пояснения к тексту.**

… zu Bedenken Anlaβ geben - дают повод для размышления (опасений)

die Reinfektion - реинфекция

… unabhangig von der zeitlichen Aufkommen - независимо от времени поступления

**Задания к тексту**

1. Озаглавьте каждый абзац;
2. Выпишите из текста сложно-подчиненные предложения. Определите их вид, переведите.
3. Найдите в тексте ответы на следующие вопросы:

 а) В чем проявляется порча продуктов питания, чем она вызвана?

 б) В чем вызвана необходимость сохранения продуктов питания на длительное время?

 в) Перечислите способы сохранения продуктов питания.

**Вариант 2**

**I. Переведите предложения, подчеркнув распространенное определение.**

**Образец: Der im Marz hergestellte Kase wurde nach 5monatiger.**

 **Reifung untersucht. – Сыр, изготовленный в марте 1957 г., после 5-месячного созревания был исследован.**

1. Die beim Kochen auf der Milch sich bildende Haut wird oft irrtumlicherweise als Albumin oder Eiweiβ bezeichet.
2. Der Milchzucker ist ein in der Milch einer Konzentration von 3% bis 6% vorkommendes Kohlehydrat.

**II. a) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и** **переведите их и следующие предложения, где прилагательное, являясь именной частью сказуемого, выражает возможность в пассивном предложении.**

a) verschlieβen, einsetzen, vergleichen, messen, produzieren

b) 1. Die Teigeigenschaften sind durch Bearbeitungintensitat beeinfluβbar.

2. Die Qualitat dieser maschinell dosierten Masse im wesentlichen mit der Qualitat einer von Hand dosierten Masse vergleichbar.

**III. Эту же роль выполняет сказуемое Lassen sich + Infinitiv. Переведите.**

1. Die Ursache der thermischen Abtotung von Mikroorganismen laβt sich in einer Enzymaktivisierung suchen.
2. Beim Pokeln laβt sich das Fleisch durch Zugabe von Speisesalz haltbar machen.

**IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.**

1. Die deutsche Zeitung lesend, schrieb der Student alle technischen Termini aus.
2. In der Luft verbrennend, entwickelt der neue Stoff eine hohe Temperatur.
3. Die halbautomatischen Werkzeugmaschinen, in japanischen Betrieben hergestellt, sind wegen ihrer hohen Qualitat in der ganzen Welt bekannt.

**V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.**

1. Aus Mais stellt man die beliebten Fladen her.
2. Zu den Nationalspeisen von Bulgarien rechnet man “Gjuwetsch”

**VI. В следующих предложениях подчеркните указательные метоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.**

1. Erwarmt man wasser uber 100′C, so wird dieses zu Dampf.
2. Die Entdeckung der Atomkernenergie kann nur mit der des Feuers verglichen werden.

**VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.**

**Образец: klein – kleiner – am kleinsten**

warm, kurz, gern, kuhl, dicht

1. Dieser Teig ist ebenso gut, wie der aus dem Roggenmehl.
2. Meine Arbeit ist besser, als deine.
3. Den besseren, Mehl bringt man aus dem Altaikreis.
4. Jm nachsten Jahr werden wir die Hochschule absolvieren.

**VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 1, 3.**

**Hitzebehandlung von Lebensmitteln**

 Die emprische Anwendung von Hitze zu Konservierungszwecken ist bereist aus der Antike uberliefert. So berichtet der romische Schriftsteller Plinius (23 bis 79), daβ in Kreta Weine vor dem Schiffstransport erhitzt und dadurch haltbar gemacht wurden. Zu den wichtigsten Verfahren der gungeren Zeit gehoren die nach dem franzosischen Naturforscher Louis Pasteur (18822 bis1895) benannte Pasteuerisation swoie die Sterilisation. Im praktischen Sprachgebrauch haben sich fur diese beiden haufig verwendeten Begriffe allerdings keine eindeutigen Definitionen durchgesentzt, so daβ es immer wieder zu Miβverstandnissen kommt. Im allegemeinen spricht man in der Lebensmittelindustrie dann von Pasteuerisasation, wenn durch schonende Hitzebehandlung eines Lebensmittels die vegetativen Keime abgetotet werden. Pasteurisiert wird im wesentlichen bei Temperaturen zwischen 62…85′C. Pasteurisationsverfahren eignen sich vor allem zur schonenden Haltbarmachung hitzeempfindlicher Lebensmittel, wie Milch, Wein und Bier, sowie zur Konservirung von lebensmitteln, die kaum hitzeresistente Keime enthalten oder in denen diese nicht zur entwicklung kommen, z.B. Fruchtsafte.

 Die in fruheren Jahren ubliche, aber heute nicht mehr in allen Landern zugelassene Dauerpasteuerisation der Milch bei 65′C erfordert erhitzungszeiten von 30min. Durch die einfuhrung der Kurzzeiterhitzung bei 71…74′C lieβ sich die Erhitzunsdauer auf etwa 30…40 s senken, wodurch wesentlich gunstigere Bedingungen fur die wirtschaftliche Anwendung des Verfahrens geschaffen wurden. Eine weiter Verkurzung der erhitzungszeit ist bei der Hocherhitzung (Hoch-Temperatur-Pasteurisation) auf 80…85′C moglich, die sich vor allem zur Haltbarmachung empfindlicher flussuger Lebensmittel durchgesetzt hat.

 Wenn durch Anwendung hoherer Temperaturen alle Keime, einschlieβlich der hitzeresistenten Bakteriensporen, vernichtet oder geschadigt werden, so daβ sie nicht mehr vermehrungsfahig sind, so spricht man von Strerilisation. Durch die Erhitzung unter Druck, z.B. im Autoklaven, werden Temperaturen von uber 100′C erzelt. In diesem Temperaturbereich lassen sich bei Einhaltung entsprechender Erhitzungszeiten auch hitzeresistente Sporen in Lebensmitteln sicher abroten.

**Пояснения к тексту.**

uberliefern – передавать

einschlieβlich – включая

die Einwirkzeit – время воздействия

zu Missverstandnissen kommt – приводит к недоразумениям

**Задания к тексту**

1. Выделите основную мысль каждого абзаца, озаглавьте каждый абзацю
2. Выпишите из текста сложноподчиненные предлоежния (два с придаточными опрделеительным, одно с продаточным причины и одно с придаточным следствия).
3. Найдите в тексте ответы на следующие вопросы: а) чем отличается пастеризация от стерилизации; б) что онимают под термином “Blizpasterisation”? в) с каких пор применяют высокую температуру в целях консервирования?

**Вариант 3**

**I. Переведите предложения, подчеркнув распространенное определение.**

**Образец: Die vom Gelehrten durchgefuhrten Versuche ergeben, daβman eine wirkliche Verbesserung der Haltbarkeit erst dann erhalt, menn die Temperatur bis auf 0′C senkt, - Проведенные ученым исследованием показывают что …**

1. Das auf dem Gefriertonnel gebrachte Fleisch gelangt in den Lagerraum, wo es gestapelt wird.
2. Der in einem Wohnenbaugebiet eines Budapester Auβenbezirke gelegene spezialisierte Backbetrieb ist eine neuerbaute Produktionsstatte fur die Weizenkleingebackherstellung.

**II. a) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и** **переведите их и следующие предложения, где прилагательное, являясь именной частью сказуемого, выражает возможность в пассиве.**

a) verwenden, einsetzen, losen, verwerten, erreichen

b) 1. Im Prinzip sind die meisten Eigenschaften von Objekten sowie viele Eigenschaften von Zustanden und Vorgangen meβbar.

2. Pasteurisierte Lebensmittel sind nur bergenzt haltbar.

**III. Эту же роль выполняет сказуемое Lassen sich + Infinitiv. Переведите.**

1. Das Spezial-Milchpulver laβt sich hauptsachlich den Landern mit niedriger Milchproduktion empfehlen.
2. Eiweiβe lassen sich fur den menschlichen Korper durch keinen anderen Nahrstoff ersetzen.

**IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.**

1. Auf den Flugplatz zuruckgekehrt, muβte der Flieger die Motoren prufen.
2. Den Kunsttoff verbessernd, hilft der Erfinder bei der Weiterentwicklung der Wirtschaft.
3. Im Stadtzentrum von Moskau auf einem Hugel am Moskwa-Fluβ gelegen, bietet der Kreml ein schones Bild.

**V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.**

1. Trockenfleisch weist gegenuber dem Aufsgangsprodukt Veranderungen in Geschmack und Zusammensetzung auf.
2. Die Menge der naturlichen Wursthullten ist abhangig von der Menge des Fullgutes und Fassungsvermogen der Wursthullen.

**VI. В следующих предложениях подчеркните указательные метоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.**

1. Besonders gefahrlich fur Mensch und Tier ist die Infektion mit pathogenen Keimen. Diese konnen einmal im Eut0er ober durch Konaktinfektion in die Milch gelamgen.
2. Je hoher die Keimzahl der Milch ist, desto schlechter ist deren Qualitat.

**VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.**

**Образец: reif - reifer - am reifsten**

viel, gut, gering, sicher, flussig

1. Fleisch ist ein leichtverderblicher Lebensmittel.
2. Milch ist ein Leichtverderblicher Lebensmittel.
3. Eiweiβ ist die Leichtverderblichste Lebensmittel.
4. Bei tiefster Temperatur werden die Bakterien auch nicht abgetotet.

**VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 1, 2, 4.**

**Kaltebehandluhg von Lebensmittel**

 Die Nutzung der Kalte zur Frischhaltung und Konservierung von Lebensmitteln ist bereits seit dem Altertum bekannt. Im 8 Jahrhundert lieβen Kalifen Schnee aus Armenien mit Kamelkarawanen nach Mekka bringen. In Europa erzielte der Handel mit Natureis kurz vor Jahrundertwende einen Hohepunkt. Aus Norwegen gingen Eistransporte bis nach Ostindien und Sudafrika. Im Jahre 1883 wurden in Bremen und Wiesbaden isolierte Kaltlagerhauser fur Fleisch errichtet und 1910 erschienen die ersten Haushaltkuhlschranke. 1877 transportierten mit Kaltemaschinen ausgerustete Schiffe erstmals Gefrierfleisch von Sudamerika nach England. Weitere Bedeutung hat die Anwendung von Kalte durch die Einfuhrung der Tiefkuhltruhen und der Kleinpackungen von tiefgefrorenen Lebensmitteln, insbesondere Obst- und Gemuseprodukte sowie Fertiggerichte, erlangt.

 Das Prinzip der Kaltebehandlung ist es, den Ablauf chemischer und biochemischer Prozesse, die durch Enzyme bzw. Mikroorganismen hervorgerufen werden, zu verhindern oder zumindest zu verlangsamen. Da die Geschwindigkeit der Verderbnisvorgange temperaturabhangig ist, wird diesdurch Anwendung von Kalte gesenkt. Vorteil der Kaltebehandlung ist auch, daβ bei ihr wertvolle Inhaltsstoffe derLebensmittel, vor allem die Vitamine besser erhalten bleiben, als es bei Anwendung hoherer Temperaturen der Fall ist. Bei Anwendung tiefer Tamperaturen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln unterscheidet man zwischen Kuhlen und Gefrieren.

 Erfolgt die Frischhaltung von Lebensmitteln bei Temperaturen uber 0′C, so daβ der Gefrierpunkt nicht unterschritten wird, so spricht man von Kuhlung. Durch Kuhlung wird nur eine begrenzte Verlangerung der Haltbarkeit errecht. Die Kuhllagerung ist besonders zur Frischhaltung empfindlicher Produkte, wie Fier, Obst und Gemuse geeignet, Auβerdem findet das Verfahrer vor alem zu kurzfristigen Zwischenlagerung und zum Transport von Fleisch- und Wurstwaren, Fischen sowie Milch und Milchprodukten Anwendung.

 Die fur praktische Zwecke genutzten Temperaturbereiche liegen zwischen

-10′C und -45′C. Unerwunschte Konsistenzveranderungen empfindlicher Produkte, z.B. Erdbeeren, lassen sich durch das Gefrieren mit flussigem Stickstoff vermeiden. In jungster Zeit werden in zunehmendem Maβe Fertiggerichte durch Gefrieren haltbar gemacht. Das Verfahren hat sich dadurch zur Frischhaltung von Backwaren bewahrt.

**Пояснения к тексту.**

das Kamel – верблюд

kurz vor der Jahrhundertwende – незадолго до конца века

die Tiefkuhltruhe – незкотемпературный ларь

die Miete – бурт, овощехранилище

der Kellerraum – подвал

das Fertiggericht – готовое блюдо

sich bewahren – оказываться пригодным

**Задания к тексту**

1. Озаглавьте каждый абзац
2. Выпишите из текста сложнл-подчиненные предложения с придаточными: а) определительным; б) причины; в) следствия.
3. Найдите в тексте ответы на следующие вопросы: а) на каком принципе основана обработка холодрм? б) какие преимущества имеет обработка холодом? в) перечислите способы обработки холодом; г) какая разница между методом охлаждения и методом замораживания?

**Вариант 4**

**I а. Переведите на русский язык следующие словосочетания:**

**Образец: die sich lisende Frage –**

 **die geloste Aufgabe –**

 **die zu losende Aufgabe –**

die hergestellten Produkte, das herzustellende Produkt, die veranderten Eigenschaften, die veranderte Eigenschaft, die zu verandernden Eigenschaften, der verbesserte Geschmack, der zu verbessernde Geschmack, der ersetzte Rohstoff, der zu ersetzende Rohstoff.

**I. Переведите предложения, подчеркнув распространенное определение.**

**Образец: Fur die in diesem Bericht beschriebenen Untersuchungen wurde das Aufschlagmittel aus der Tschechoslowakei verwendet.**

1. Die Zusammensetzung des fur Untersuche verwendeten Aufschlagmittel ist im Institut fur Getreideverarbeitung nicht bekannt.
2. Konserve ist ein in einer entspechenden Verpackung mit geeigne tem Verfahren angefertigtes Erzeugnis.

**II. a) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и** **переведите их и следующие предложения, где прилагательное, являясь именной частью сказуемого, выражает возможность в пассиве.**

ersetzen, dosieren, vergleichen, prufen, empfehlen

1. Konserve ist in einer entsprechenden Verpackung bei geeigneter Lagerung Langere Zeit haltbar.
2. Zu Forellen ist Wein servierbar.

**III. Эту же роль выполняет сказуемое Lassen sich + Infinitiv. Переведите.**

1. Zum gebratenen Fleisch laβt sich frisches Gemuse empfehlen.
2. In Lyon lieβ sich eine ausgezeichnete Kuche antreffen.

**IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.**

1. Die alten Molkereien mit neuesten Maschen ausrustend, erzielt der Betrieb hohere Leistungen in der Milchverrarbeitung.
2. Statt der Hefe das Backpulver ausgenutzt, kann es fur die Herestellung einiger Brotarten verwendet werden.
3. Den Weizenteig gut lockernd, tragen die Hefe zu der besseren Qualitat des Brotes bei.

**V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.**

1. Durch Kuhlung wird nur eine begrenzte Verlangerung der Haltbarkeit erreicht.
2. Zur Konservierung mancher Lebensmittel genugt bereits die Anwendung nur eines Verfahrens.

**VI. В следующих предложениях подчеркните указательные метоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.**

1. Der Ingenieur zeigte dem Meister das Werkstuck. Dieser sah es aufmerksam durch.
2. Unsere Brigade besuchte die Nachbarmolkerei und sammelte bei dessen Besichtigung viele Erfahrungen.

**VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.**

**Образец: weit – weiter – am weitesten**

gern, bekannt, wenig, haufig, hoch

1. Der lehrling verwendete die schonendste Garmethode.
2. Je mehr Geschmacks – und Aromastoffe in der Nahrung enthalten sind, desto besser wird sie aufgenommen.
3. Die Vorstellungen von der Gesundheit konzentrierten sich fruher auf das korperliche Wohlbefinden.
4. Der Kase ist ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel mit hohem Nahrwert.

**VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 3, 4.**

**Chemische Konservierung**

 Neben den physikalischen gibt es zahlreiche chemische Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Virlr chemische Stoffe hemmen die Entwicklung von Mikroorganismen. Aber viele antimikrobiell wirksame Stoffe auch fur den Menschen giftig. Dementsprechend sind dem Einsatz chemischer Substanzen zur Lebensmittelkonservierung unterschiedliche Grenzen gesetzt.

 Sauren. Diese Konservierungsmoglichkeit wird praktisch genutzt, indem man Lebensmitteln organische Sauren, wie Milch-, Essig-, Zitronen- und Weinsaure, zusetzt oder sie durch naturliche Milchsauregarung einsauert, z.B. bei der Herstellung von Sauerkraut und Salzgurken. Da die Sauerung Sauerung lediglich Schutz gegen bestimmte Mikroorganismengruppen bzw.-arten bietet und somit nur eine begrenzte Konservierung von Lebensmitteln ermoglicht, werden gesauerte Lebensmittel durch Pasteurisation, haltbar gemacht.

 Rauchern. das Rauchern von Fleisch und Fisch ist ein seit Jahrhunderte bekanntes Konservierungsverfahren. Da es vorwiegend nur auf die Oberflachenschichten wirkt, wird es moglich in Verbindung mit Salzen und Pokeln angewandt. Die mikrobielle Wirkung des Raucherns beruht auf der Senkung des Wassergehalts im Rauchergut und auf den im Rauch enthatenen keimhemmenden bzw. keimtotenden chemischen Stoffen, die sich auf der Oberflache des Rauchreguts niederschlagen. Diese bewirken gleichzeitig den geschatzten typischen Rauchgeschmack. Geraucherte Fleisch- und Wurstwaren sollen kuhl und trocken aufbewahrt warden.

 Salzen. Als Salzen bezeichnet man die Zugabe von Speisesalz in unterschiedlichen Konzentrationen oder Einlegen von Lebenswendiger Faktor eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernahrungund wird schon seit prahistorische Zeit zur Konservierung verwendet. der Einsatz von Speisesalz zur Konservierung erfolgt sowohl bei tierischen Produkten, insbesondere Fisch (Salzheringe) und Fleisch, als auch bei pflanzlichen, z.b. bei der Herstellung von Salzgmuse. Gesalzene Lebensmittel sollen allgemein bei kuhltemperaturen gelagert warden.

**Пояснения к тексту.**

die Essigsaure – уксусная кислота

die Milchsauregarung – молочнокисое брожение

die Oberflachenschicht – поверхностный слой

seit prahistorischer Zeit – с достоисторических времен

**Задания к тексту**

1. Озаглавьте каждый абзац
2. Выпишите из текста сложно-подчиненые предложения с придаточными: а) причины; б) определительным; в) обстоятельства образа действия.
3. Найдите в тексте ответы на следующие вопросы6 а) какие из методов сохранения продуктов имеют большое значение в народном хозяйстве? б) какие из них применяются в домашнем хозяйстве? в) в каких отраслях пищевой промышленности применяются: соление, копчение, заквашивание?

**Вариант 5**

**I. Переведите предложения, подчеркнув распространенное определение.**

**Образец: Die Arbeitsweise des vor kurzem eingestellten Backautomaten ist mir bischer noch unklar. – Способ работы автомата для выпечки, который был установлен недавно, еще мне до сих пор не ясен.**

1. Mit den in den Letzten Jahren in verschiedenen Landern entwickelten Aufschlagmitteln wurde versucht, diese Problem zu losen.

**II. a) Образуйте от следующих галоголов прилагательные с суф. –bar и** **переведите их и следующие предложения.**

frieren, verbinden, lesen, verschlieβen, abtoten

1. Diese schonen gereiften Gemuse sind fur die Konservierung verwendbar.
2. Die Hefe ist bei der Herstellung einiger Brotarten durch Backpulver ersetzbar.

**III. Эту же роль выполняет сказуемое Lassen sich + Infinitiv. Переведите.**

1. Der WEizen laβt sich nicht uberall anbauen.
2. Hafermehle lassen sich als Brotstoff nicht ansehen.

**IV. Переведите следующие предложения с обособленными причастными оборотами.**

1. In der Backereiproduktion von neuen Anlagen ausgerustet, werden fast ganze Produktionsprozesse durch elektronische Anlagen gesteuert.
2. Weizen- und Roggenteige gut lockernd, verbessert man die Qualitat des zubackenden Brotes.
3. Dieses Brot, von unseren Backern anhand der neuen Ausrustung gebacken, hatte schones Aussehen und besonderen Geschmack.

**V. Поставьте вопросы к выделенным словам в следующих предложениях, используя вопросительные местоименные наречия.**

1. Fur das Festsellen der richtigen Unterhitze wird etwas Mehl in das Offeninnere gestreut.
2. Beim Pokeln soll der Fleisch durch Zugabe von Speiseselz, Nitritpokelsalz und Pokelhilfsstoffen haltbar gemacht werden.

**VI. В следующих предложениях подчеркните указательные метоимения в самостоятельном употреблении и переведите предложения.**

1. Die Wirkung der ionisierenden Strahlen ist ebenso wie der UV Strahlen von zahlreichen Faktoren abhangig.
2. Die Geschwindigkeit der Verderbnisvorgange ist von der Temperatur abhangig, deshalb wird diese surch Anwendung von Kalte gesenkt.

**VII. Образуйте от следующих прилагательных сравнительную и превосходную степени и переведите предложения, обращая внимание на суффикс прилагательных.**

alt, flussig, gering, wichtig, gut

**Образец: fein – feiner – am feinsten**

1. Um das Buttermilchbrot noch saftiger zu machen, konnen 150g Kartoffelpuree eingeknetet werden.
2. Man muβ den Teig zudecken, an warmeren Ort eine Stunde gehen Lassen.
3. Die Gurke besitzt den hochsten Basenuberschuβ.
4. Junge, zarte Gurken sollten nach einer grundlichen Reinigung mit der Schale verzehrt werden, denn dicht darunter sitzen die meoisten Vitalstoffe.

**VIII. Прочитайте и переведите текст; затем письменно абзацы 1, 3, 5.**

**Strahlenbehandlung**

 Wahrend die keimtotende Wirkung des ultravioletten Anteil der Sonnenstrahlen schon seit langem bekant ist, schenkt man in jungster Zeit in zunehmendem Maβe modernen Strahlenquellen, z.B. radioaktiver Substanzen, und ihren Einsatzmoglichkeiten auf Sektor der Lebensmittelhaltbarmachung besondere Aufmerksamkeit. Gegenwartig ist die praktische Strahlenbehanndlung von Lebensmitteln aus verschiedenen Grunden noch eng begrenzt, doch sind in der Zukunft weitere Einsatzmoglickeiten zu erwarten.

 Zu den ionisierenden Strahlen gehoren die Beta- oder Elektronenstrahlen und elektromagnetische Strahlen (Rontgen- oder Gammastrahlen). Prinzipiell ermoglicht der Einsatz ionisierender Strahlen, Lebensmittel entweder keimfrei oder auch nur keimarm zu machen. Da energiereiche Strahlen, insbesondere Gamma-Strahlen eine groβe Tiefwirkung haben, sind sie auch zur Behandlung verpackter Lebensmittel, einschlieβlich Blechdosen und Plastverpackung, einsetzbar.

 Nachteile der Anwendung ionisierender Strahlen liegen, abgesehen von den hohen Anlagen- und Betriebskosten, in Farb-, Geschacksveranderungen.

 Zusatz von Konservierungsmitteln. Konservierungsmittel im engeren Sinn sind chemische Konservierungsstoffe, die dazu bestimmt sind, mikrobiell bedingte nachteilege Veranderungen von Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Zwischenprodukte zu verzogern oder zu verhindern. Im weiteren Sinne warden unter Konservierungsstoffen auch solche Substanzen verstanden, die gegen rein chemische und physikalische Veranderungen von Lebensmitteln angewandt warden, z.B. Antioxydanten. Von den unzahligen bekkanten chemischen Substanzen, die Mikroorganismen in ihrer Entwicklung hemmen oder sie abrotzen, entsprechen nur wenige den Anforderungen.

 Einige fruber ubliche Konservierungsstoffe wurden – zumindest in einigen Landern – verboten, da gesundheitsschadliche Nachwirkungen, u.a. krebserregende Eingenschaften, festgestellt wurden. Dazu gehoren u.a. Borsauer und Salizylsaure. Gegenwartig wird der Anwendung chemischer Substanzen zum Zwecke der Lebensmittelkonserierung erhobte Aufmerksamkeit geschenkt. Allgemein wird angestrebt, den Einsatzt nach Moglichkeit zu beschranken und nur Konservierungsmittel zuzulassen, deren Einsatz technisch ubedig ist und die gesundheitlich unschadlich sind.

**Задания к тексту**

1. Озаглавьте каждый абзац;
2. Выпишите из текста сложноподчиненные предложения с придаточным причиныб с придаточным определительным;
3. Найдите в тексте ответы на следующие вопросы: ф) какое значяение имеют современные источники изучения для сохранения пищевых продуктов? б) каковы недостатки применения ионизирующего облучения? в) какова роль консервирующих веществ в сохранении скоропорящихся продуктов питания?