

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ КУЛЬТУРИ Й ВИХОВАННЯ
Кафедра іноземних мов

Німецька мова

методичні рекомендації для здобувачів ступеня вищої освіти ступеня «магістр»
спеціальності 204 «ТВППТ» денної форми навчання

Миколаїв

2017

УДК 811.112.2
Н 67

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету культури й виховання Миколаївського національного аграрного університету від «25» квітня 2017 р., протокол № 2.

Укладач:

Н.Г. Пономаренко – старший викладач кафедри іноземних мов Миколаївського національного аграрного університету.

Рецензенти:

С. Г. Заскалета – доктор педагогічних наук, професор кафедри англійської мови та літератури Миколаївського національного університету ім. В. О. Сухомлинського;

О. В. Артюхова – кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри іноземних мов Миколаївського національного аграрного університету.

©Миколаївський національний аграрний університет, 2017

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
Розділ IFleisch.....	5
Розділ IIMilch.....	18
Список використаної літератури	32

Передмова

Методичні рекомендації з німецької мови призначені для здобувачів ступеня вищої освіти ступеня «магістр» спеціальності 204 «ТВППТ» денної форми навчання розраховані на 10 годин аудиторних занять і 15 годин самостійної роботи.

Основною метою даних рекомендацій є формування необхідної комунікативної компетентності у сферах ситуативного професійного спілкування в усній та письмовій формах, забезпечення розвитку навичок аналітичного читання, розуміння та перекладу професійно-орієнтованих іншомовних джерел, написання рефератів, анотацій та інших документів німецькою мовою.

Основними завданнями методичних рекомендацій є формування у студентів умінь і навичок практичного володіння німецькою мовою під час усного та письмового професійного спілкування у конкретній галузі, користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах фахової тематики, перекладу з іноземної мови на рідну текстів професійного спрямування.

Методичні рекомендації містять два розділи, які складають єдиний тематичний цикл. Теми циклу: «Виробництво м'яса» та «Виробництво молока».

Кожний розділ містить 4 тексти, які розвивають у здобувачів вищої освіти навички та вміння щодо різних видів читання: текст А – для ознайомчого читання; текст В – для вивчаючого читання; ці тексти призначені для аудиторної роботи. Тексти С та D рекомендуються для самостійної позааудиторної роботи.

Мотивацією для студентів під час роботи з даними методичними рекомендаціями служить професійна потреба студента стати висококваліфікованим фахівцем з умінням спілкуватися іноземною мовою та здобувати інформацію з новітньої іноземної літератури за фахом, аналізувати її та використовувати у своїй науково-дослідній роботі. За кожен тему студент може отримати від 15 до 25 балів, що передбачено навчальною програмою з іноземних мов.

Для підготовки методичних рекомендацій використовувались матеріали з новітніх підручників, автентичних джерел та періодичних видань.

Lektion 1. Das Fleisch

Lexikalische Übungen

1. Merken Sie sich folgende Lexik.

Abnehmer, der	приймальник
Anschnitt, der	надріз
Anteil, der	доля, відсоток
Bindegewebe, das	з'єднувальна тканина
Eisen, das	залізо
Farbe, die	колір
Faser, das	волокно
Festigkeit, die	щільність м'якоті
Fetteinlagerung, die	відкладання жиру
fordern(te,t)	вимагати
Geruch, der	запах
Geschmack, der	смак
Handel, der	торгівля
Laden, der	лавка, магазин
Leber, die	печінка
mager	нежирний, пісний
Markt, der	ринок
Marmorierung, die	мармуровість
Metzger, der	м'ясник
Muskel, der	м'яз
Quelle, die	джерело
Reife, die	стиглість
sättigen(te,t)	насичувати
Safthaltevermögen, das	соковитість
Schlachtkörper, der	туша
schnitffest	твердий на розріз
Zartheit, die	ніжність, ніжна консистенція

2. Ordnen Sie den Wörtern (links) die Antonyme (rechts).

1. fetthaltig	a) unsichtbar
2. der Vordergrund	b) schlecht
3. wertvoll	c) trocken
4. gut	d) der Hintergrund

- | | |
|-------------|--------------|
| 5. sichtbar | e) fettarm |
| 6. nass | f) wertlos |
| 7. frisch | g) eng |
| 8. breit | h) verdorben |

3. Ersetzen Sie die fettgedruckten Wörter durch die unten angegebenen Synonyme.

1. Fleisch ist eine wichtige **Eiweiß**quelle in unserer Ernährung. 2. Im Vergleich zu anderen **Lebensmitteln** hat das Fleisch einen hohen Gehalt an Eisen. 3. Der Verarbeiter **verlangt** Schlachtkörper mit einem guten Fleisch- Fett-Verhältnis. 4. Es gibt eine breite **Palette** der Fleischerzeugnisse.

Protein	Nahrungsmittel	fordern	Angebot
---------	----------------	---------	---------

4. Ordnen Sie jedem Substantiv ein passendes Adjektiv zu.

Muster: das saftige Fleisch – соковите м'ясо

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. dasFett | a) frisch |
| 2. dasMuskelfleisch | b) wertvoll |
| 3. dieFleischfarbe | c) pflanzlich |
| 4. dieKriterien | d) faserig |
| 5. dasTier | e) entscheidenden |
| 6. derFleischanschnitt | f) dunkel |
| 7. dieTeilstücke | g) jung |

5. Ordnen Sie jedem Substantiv ein passendes Verb zu.

Muster: Man kann die Struktur des Fleisches bestimmen. – Можна визначити структуру м'яса.

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 1. Rind-undSchweinefleisch | a) beeinflussen |
| 2. dieFleischfarbe | b) aufnehmen |
| 3. dieVitamine | c) erkennen |
| 4. dasQualitätsmerkmal | d) halten |
| 5. die Fleisch-undMilchviehrasse | e) wählen |
| 6. dieMarmorierung | f) bestimmen |

6. Ordnen Sie den deutschen Wortgruppen (links) ukrainische Äquivalente (rechts) zu.

1. die biologische Wertigkeit	а) залежати від віку забійної тварини
2. viele für den Menschen wichtige Mineralstoffe enthalten	б) якість м'яса
3. die bedeutendste Quelle für die Gruppe der B-Vitamine darstellen	в) містити багато мінеральних речовин, які є важливими для людей
4. von dem Alter des Schlachttieres abhängig sein	г) бути значним джерелом вітамінів групи В
5. mit Hilfe der apparativen Klassifizierung bestimmen	д) біологічна цінність
6. nach Handelsklassen sortieren	е) визначати за допомогою апаратної класифікації
7. mit einem hohen Muskelfleischanteil	ж) бути цікавим для приготування на кухні
8. für die Zubereitung in der Küche interessieren	з) з високим відсотком м'язового м'яса
9. mit einem guten Fleisch-Fett- Verhältnis	і) сортувати згідно торгових класів
10. die Fleischbeschaffenheit	к) з добрим м'ясожировим співвідношенням

7. Bilden Sie die Sätze. Beachten Sie dabei die Wortfolge.

1. feinfaserig, das Fleisch, ist, von jungen Tieren.
2. in Rinderleber, ein sehr hoher Eisengehalt, sich findet.
3. abhängig, die Marmorierung, vom Alter, ist.
4. unerwünscht, zu helle, ist, zu dunkle, oder, Farbe bei Kalbfleisch.
5. Schlachtkörper, fleischreiche, bevorzugt, und, der Fleischhandel, fettarme.

Übungen zur Wortbildung

1. Übersetzen Sie folgende Wortfamilien:

- a) das Eiweiß, das Fleischeiweiß, das Eiereiweiß, der Eiweißstoff, der Eiweißbaustein, der Eiweißgehalt, die Eiweißquelle.
- b) das Fleisch, der Fleischhandel, die Fleischbeschaffenheit, der Muskelfleischanteil, der Frischfleischverkauf, die Fleischqualität, der Fleischanschnitt, fleischreich.

2. Bilden sie die Substantive mit dem Suffix „-er“. Merken Sie sich die Bedeutung des Suffixes.

Muster: nutzen (використовувати) / **der Nutzer** (користувач)

verarbeiten, verbrauchen, herstellen, unternehmen, abnehmen, leiten.

3. Nennen Sie die Verben, von denen die angegebenen Substantive gebildet sind. Beachten Sie die Bedeutung dieser Substantive.

die Anforderung – anfordern

die Vorstellung –

die Klassifizierung –

die Bezahlung –

die Festigkeit –

die Zartheit –

die Saftigkeit –

die Zubereitung –

die Ausbildung –

4. Übersetzen Sie folgende Verben. Merken Sie sich die Bedeutung des Präfixes „ent“ (зворотня дія, видалення).

entbluten, enthäuten, entsehnen, entbeinen, entköpfen.

5. Erklären Sie Bildung folgender Substantive. Übersetzen Sie diese.

A

die Eiweißquelle

das Rindfleisch

der Ladenmetzger

der Fleischverbrauch

die Fleischrasse

B

das Magerfleisch

der Hauptbestandteil

die Alterstufe

das Frischfleisch

die Kühlverluste

C

das Jungbullenfleisch

das Ochsenfleisch

der Rassenbegriff

D

die Haltungsform

das Qualitätsmerkmal

die Handelsklasse

die Verarbeitungstechnologie der Schlachtkörper

das Lebensmittel

E

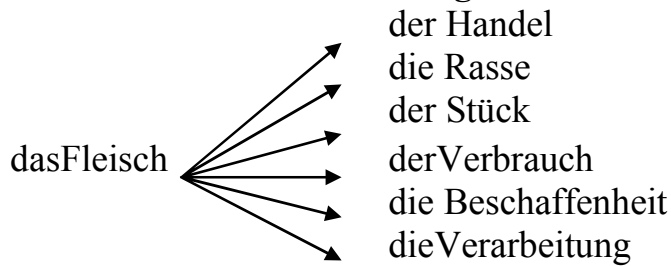
das Bratfleisch

das Kochfleisch

der Sammelbegriff

die Stammform

6. Bilden Sie die zusammengesetzten Substantive. Übersetzen Sie diese.



Grammatikalische Übungen

1. Sagen Sie es anders.

Muster: Alte Tierbestände müssen ausgetauscht werden.
Alte Tierbestände sind auszutauschen.

1. Die wertvollen Teilstücke müssen gut ausgeprägt werden. 2. Die Schlachtkörper müssen nach EU-Handelsklassen sortiert werden. 3. Der Fleischabsatz muss auch direkt durch den Erzeuger erfolgt werden. 4. Das Rindfleisch kann nach Alter und Geschlecht in Kategorien unterteilt werden.

2. Übersetzen Sie folgende Sätze. Beachten Sie die Bedeutung der Modalkonstruktionen.

1. Die Fleischerzeugnisse haben viele für den Menschen wichtige Mineralstoffe zu enthalten.
2. Die Qualität von Fleisch ist mit dem Auge nur teilweise zu erkennen.
3. Die Vitamine lassen sich eine bedeutende Quelle für die Gruppe der B-Vitamine darstellen.
4. Der Fleischhandel hat eine breite Palette des Rinderfleisches anzubieten.
5. Das frische Fleisch lässt sich schnittfest, kräftig rosarot, aber nicht extrem dunkel sein.

3. Sagen Sie es anders.

a) sein+zu+Infinitiv

Beispiel: Das Fleisch ist zu den wichtigen Eiweißquellen in unserer Ernährung zu zählen.
Das Fleisch muss zu den wichtigen Eiweißquellen in unserer Ernährung gezählt werden.

Man muss das Fleisch zu den wichtigen Eiweißquellen in unserer Ernährung zählen.

1. Die Qualität von Fleisch ist mit dem Auge nur teilweise zu erkennen. 2. Das Fleisch ist auch viele Vitamine zu enthalten. 3. Die Zartheit ist in hohem Maße von der Reife anzuhängen. 4. Die Struktur des Fleisches ist von der Dicke der Muskelfasern zubesimmen.

b) „haben+zu+Infinitiv

Beispiel: Der Verbraucher hat magere Fleischstücke zu bevorzugen.

Der Verbraucher muss magere Fleischstücke bevorzugen. Man muss magere Fleischstücke bevorzugen.

1. Der Fleischhandel hat den Muskelanteil mit Hilfe der apparativen Klassifizierung zu bestimmen. 2. Die Verarbeiter haben die Schlachtkörper mit einem guten Muskelfleischanteil zu bevorzugen. 3. Der Ladenmetzger hat Schlachtkörper mit über 55% Muskelfleisch zu fordern. 4. Der Verbraucher hat sich für die Kühl- und Bratverluste zu interessieren.

Text A Das Fleisch

Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil in unserer Ernährung. Fleisch enthält verschiedene, hochwertige Nährstoffe. So ist Fleisch zum Beispiel eine ausgezeichnete Quelle für Protein und Spurenelemente wie Eisen, Zink und Selen.

Eiweiß. Neben Wasser, das 70 bis 75 % von Magermilch ausmacht, ist Eiweiß mit 21 bis 23% Hauptbestandteil des Muskelfleisches. Das Fleischeiweiß gehört – ebenso wie das Eier- und Milcheiweiß – zu dem Protein (Eiweißstoffen) mit der höchsten biologischen Wertigkeit. Es ist reich an „essentiellen Aminosäuren“, das heißt, an lebensnotwendigen Eiweißbausteinen. Tierische Proteine haben allgemein eine höhere biologische Wertigkeit als pflanzliche. Die biologische Wertigkeit gibt an, wie viel Gramm Eiweiß unser Körper aus dem Eiweiß eines Lebensmittels aufbauen kann. Rindfleisch hat zum Beispiel die biologische Wertigkeit 92.

Tierisches Fett wird für die Ernährung vielfach schlechter bewertet als pflanzliches Fett. Ernährungswissenschaftler begründen das mit dem höheren Anteil an gesättigten

Fettsäuren und dem Gehalt an unerwünschten Fettbegleitstoffen, wie dem Cholesterin.

Mineralstoffe. Fleisch und Fleischerzeugnisse enthalten viele für den Menschen wichtige Mineralstoffe. Sie sind in dieser Hinsicht den meisten Gemüsearten ebenbürtig bzw. überlegen. Ein sehr hoher Eisengehalt findet sich in Rinderleber (7mg\100g) und vor allem in Schweineleber (über 20mg\100g). Die Bedeutung von Fleisch als Eisenlieferant beruht nicht nur auf dem hohen Gehalt an Eisen im Vergleich zu anderen Lebensmitteln. Hinzu kommt auch, dass der Organismus Eisen aus Fleisch besonders gut aufnehmen kann.

Vitamine. Es ist bekannt, dass Obst und Gemüse reich an Vitaminen sind. Dagegen ist viel zu wenig bekannt, dass auch Fleisch viele Vitamine enthält und die bedeutendste Quelle für die Gruppe der B-Vitamine darstellt. Leber enthält sogar beachtliche Mengen Vitamine A und C.

Übungen zum Text

- 1. Suchen Sie im Text und analysieren Sie Satzgefüge; übersetzen Sie diese.**
- 2. Sehen Sie den Text durch. Nennen Sie die wichtigsten Ernährungsphysiologische Aspekte des Fleisches.**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Text B

Mit dem Anteil von knapp einem Viertel an der landwirtschaftlichen Gesamtproduktion stellt das Fleisch, analog zu Milch (rund 22%), einen der wichtigsten Produktionszweige innerhalb der Landwirtschaft dar.

Fleischqualität. Die Qualität von Fleisch ist mit dem Auge nur teilweise zu erkennen. Für den Verbraucher sind beim Fleischkauf Farbe, Struktur und Marmorierung die entscheidenden Kriterien. Andere Qualitätsmerkmale wie safthaltevermögen, Zartheit, Geschmack und Inhaltsstoffe, Herkunft und Art der Haltung sind am zugeschnittenen

Fleischstück nicht zu erkennen.

Die Fleischfarbe ist in erster Linie von der Fleischart und dem Alter des Schlachttieres abhängig. Generell gilt, bei jungen Tieren ist die Fleischfarbe heller, bei älteren dunkler. So ergeben sich folgende Anhaltspunkte:

Kalb	rosa bis hellrot	
Jungbulle	hellrot bis mittelrot Färsen\Ochse	mitte- bis kräftig rot
Schwein	hell bis rot	

Unerwünscht ist zu helle oder zu dunkle Farbe bei Kalbfleisch. Zu helle Farbe zeigt Eisenarmut. Zu dunkle Farbe lässt auf Fleisch von älteren Tieren schließen.

Die Struktur des Fleisches wird maßgeblich von der Dicke der Muskelfasern bestimmt. Hier spielt das Alter des Tieres und das Geschlecht eine entscheidende Rolle. Das Fleisch von jungen Tieren (Kalb) ist feinfaserig. Jungbullenfleisch ist gröber strukturiert als Färsen- und Ochsenfleisch. Kuhfleisch ist grobfaseriger.

Die Marmorierung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal.

Dünne Fetteinlagerungen, die den Muskel durchzeichnen, beeinflussen maßgeblich die Genusqualität des Fleisches. Gutmarmoriertes Fleisch ist zarter und saftiger als sehr mageres. Außerdem ist Fett Träger von Aroma- und Geschmacksstoffen. Die Marmorierung ist abhängig vom Ausmästungsgrad des Tieres, aber auch vom Alter. Das Fleisch von jungen Tieren (Kalb, Lamm, Schwein) zeigt selten eine Marmorierung. Bei Rindfleisch ist das Fleisch von Mastrassen stärker marmoriert als die Zweinutzungsrasen. Färsen- und Ochsenfleisch ist öfter von dünnen Fetteinlagerungen durchzogen als Jungbullenfleisch.

Ein gutes Fleisch hat ein *Safthaltevermögen*, ist am trockenen Anschnitt zu erkennen. Fleisch, das im eigenen Saft liegt, weist keine gute Qualität auf.

Die Zartheit des Fleisches hängt, besonders beim Rind, in hohem Maße von der Reife ab. Bratfleisch sollte mindestens 14 Tage, Kochfleisch 5-6 Tage gereift sein. Schweinefleisch ist schon nach 2-3 Tagen gereift.

Übungen zum Text

1. Übersetzen Sie folgende Wörter und Wortverbindungen.

das Eiweiß, der Eiweißgehalt, die Fleischart, die Qualitätsmerkmal des Fleisches, die entscheidende Kriterien, dünneFetteinlagerungen.

2. Finden Sie die Sätze mit Modalkonstruktionen. Übersetzen Sie diese.

3. Finden Sie im Text die Sätze, die dem Inhalt des Textes entsprechen.

1. Fleisch ist eine wichtige Eiweißquelle in unserer Ernährung. 2. Die Fleischfarbe hängt in erster Linie von der Fleischart und dem Alter des Schlachttieres ab. 3. Zu helle Farbe des Fleisches zeigt Eisenarmut. 4. Das Fett ist Träger von Aroma- und Geschmacksstoffen. 5. Fleisch und Fleischerzeugnisse enthalten viele wichtige Mineralstoffe. 6. Das Fleisch von jungen Tieren zeigt selten eine Marmorierung.

4. Vergleichen Sie den deutschen Text mit dem ukrainischem. Finden Sie Fehler in der Übersetzung.

1. Die Qualität von Fleisch ist mit dem Auge nur teilweise zu erkennen.	Якість м'яса важко визначити.
2. Für den Verbraucher sind beim Fleischkauf Farbe, Struktur und Marmorierung die entscheidenden Kriterien.	Під час покупки м'яса основними критеріями є мармуровість та структура.
3. Zu helle Farbe zeigt Eisenarmut.	Світлий колір м'яса показує наявність заліза.
4. Das Fleisch von jungen Tieren ist feinfaserig.	М'ясо молодих тварин є тонковолокнистим.
5. Die Marmorierung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal.	Мармуровість є одним з якісних показників м'яса.
6. Die Zartheit des Fleisches hängt in hohem Maße von der Reife ab.	Соковитість м'яса залежить від стиглості.
7. Die Struktur des Fleisches wird von der Dicke der Muskelfasern bestimmt.	Структура м'яса визначена товщиною м'язових волокон.
8. Fleisch und Fleischerzeugnisse enthalten viele wichtige Mineralstoffe.	В м'ясі та м'ясних виробках міститься велика кількість мінеральних речовин.

5. Ordnen Sie die folgenden Definitionen den entsprechenden Begriffen zu.

1. ... ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal.
2. ... wird von der Dicke der Muskelfasern bestimmt.
3. ... ist von der Fleischart und dem Alter des Schlachttieres abhängig.
4. ... ist Träger von Aroma- und Geschmacksstoffen.

Das Fett	die Struktur des Fleisches	die Marmorierung	die Fleischfarbe
----------	----------------------------	------------------	------------------

6. Bestätigen oder verneinen Sie folgende Behauptungen. Drücken Sie Ihre Meinung kategorisch aus. Gebrauchen Sie folgende Diskussionsformeln:

Ich bin mit Ihnen völlig einverstanden. Я повністю з Вами погоджуюся

Es unterliegt keinem Zweifel.

Не підлягає ніякому сумніву

Ich bin ganz sicher, dass...

Я цілком впевнений, що...

Ich muss leider widersprechen.

Я, на жаль, повинен заперечити

Ohne Zweifel.

Без сумніву

Das stimmt doch überhaupt nicht.

Це взагалі не так (невірно)

Muster: Fleischerzeugnisse enthalten viele für den Menschen wichtige Mineralstoffe.
Glaubst du auch so?

Ohne Zweifel. Fleischerzeugnisse enthalten viele für den Menschen wichtige Mineralstoffe.

Fleischerzeugnisse enthalten nur Mineralstoffe. *Glaubst du auch so?*

Ich muss leider widersprechen. Fleischerzeugnisse enthalten auch Eiweiß, Fett und Vitamine.

1. Die Qualität von Fleisch ist mit dem Auge nur teilweise zu erkennen.
2. Die Fleischfarbe ist von der Fleischart und dem Alter von Schlachttier nicht abhängig.
3. Die Marmorierung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal.
4. Zu dunkle Farbe zeigt Eisenarmut.
5. Das Fleisch, das im eigenen Saft liegt, weist eine gute Qualität auf.
6. Die Zartheit des Fleisches hängt in hohem Maße von der Reife ab.

Stellen Sie einige W-Frage.

Muster: Womit kann man die Qualität des Fleisches nur teilweise zu erkennen?

7. Was umfasst der Begriff „Fleischqualität?“ Welche Eigenschaften sind für den Verbraucher entscheidend? Welche ernährungsphysiologischen Aspekte sind von Bedeutung? Diskutieren Sie bitte über die Fleischqualität. SiekönnendabeifolgendeRedemittelbenutzen:

Ich möchte also dieses Schema kommentieren.

Das Schema heißt und veranschaulicht (zeigt/stellt). Aus denSchemaangaben wirdersichtlich, dass ...

Es ist zu sagen, dass...

Zum Schluss / Abschließend ist zu betonen, dass...

Text C Forderungen des Marktes

Die Anforderungen an die Schlachtkörper hängen von den Vorstellungen des Abnehmers ab und unterscheiden sich wie folgt:

Der Fleischhandel bevorzugt fleischreiche und fettarme Schlachtkörper mit einem ausgewogenen Fleisch-Fett- Verhältnis bei guter Fleischbeschaffenheit.

Der Muskelanteil wird mit Hilfe der apparativen Klassifizierung bestimmt und in Prozent ausgewiesen. Er ist Grundlage für die Einstufung der Schlachtkörper in die Handelsklassen und für die Bezahlung. Das Angebot an Schlachtkörper ist breit gefächert, der Muskelanteil bewegt sich zwischen 40% und 65%. Die Schlachtkörper werden nach EU-Handelsklassen sortiert und so zum Verkauf angeboten.

Der Verarbeiter verlangt Schlachtkörper mit einem guten Fleisch- Fett-Verhältnis. Die EU-Handelsklassen U bis O mit einem Muskelanteil zwischen 40% und 55% werden bevorzugt. Im Vordergrund stehen auch verarbeitungstechnologische Faktoren wie Bindegewebeanteil, Safthaltevermögen, Struktur des Fleisches, Festigkeit des Fettes, Farbhaltung und Frischezustand.

Der Verbraucher fordert überwiegend magere Fleischstücke, für die folgende Kriterien von Bedeutung sind: Farbe, Struktur, Festigkeit, Geruch, Geschmack, Aroma, Zartheit, Saftigkeit. Für die Zubereitung in der Küche interessieren außerdem Kühl-Koch- und Bratverluste. Der frische Fleischanschnitt ermöglicht eine erste Orientierungshilfe für die Fleischqualität. Das Fleisch darf nicht nassen, soll schnittfest, kräftig rosarot, aber

nicht extrem dunkel sein.

Übung zum Text

1. Finden Sie im Text deutsche Äquivalente.

м'яснаторгівля, здобрим співвідношенням м'яса та жиру, відсоток м'язового м'яса, пісні шматки м'яса, свіжий надрізок м'яса, щільність сала (жиру).

2. Ergänzen Sie die folgenden Sätze anhand des Textes (schriftlich).

1. Der Muskelanteil wird mit Hilfe ... bestimmt. 2. Der Fleischhandel bevorzugt ... Schlachtkörper. 3. Die Schlachtkörper werden ... sortiert. 4. Die EU-Handelsklassen U bis O ... werden bevorzugt. 5. Der frische Fleischanschnitt ermöglicht ... für die Fleischqualität.

3. Sagen Sie, welche Schlachtkörper bevorzugt:

- a) der Fleischhandel
- b) der Verarbeiter
- c) der Verbraucher.

Text D Kennzeichnung von Fleischprodukten

Die Kennzeichnung von Fleischprodukten richtet sich grundsätzlich nach der Verordnung über die Kennzeichnung und Anspeisung von Lebensmitteln. Zusätzliche Spezifikationen für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse sind in der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft umgeschrieben.

Auf dieser Basis sind Fleischprodukte wie folgt zu deklamieren:

- Sachbezeichnung setzt sich zusammen aus: Hinweis auf die Tierart (sofern nicht ausschließlich Fleisch von Rindern und Schweinen verwendet wird bzw. deren Anteil im Produkt über 50% liegt); Bezeichnung entsprechend der Eigenart des Produktes. Kann das Produkt keiner der spezifizierten Produktengruppen zugeordnet werden, so muss stattdessen die Herstellungstechnologie oder die Art der

Behandlung angegeben werden. Regional begrenzt erlaubt sind zudem die in den GUB/GG-Verordnungen konkretisierten und bewilligen, geschützten Angaben.

- Verzeichnis der Zutaten und gegebenenfalls mengenmäßiger Hinweis aufZutaten;
- Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen;
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum;
- Name oder Firma sowie derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt;
- Produktionsland: Land, in welchem das Fleischprodukt seine charakteristischen Eigenschaften erhalten hat. Mehr als 50 Massenprozent des Rohmaterials aus Ausland, dann auch Angabe des Herkunftslandes des Rohmaterials zwingend;
- Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden;
- gegebenenfalls weitere Hinweise: z.B. Gesamtkochsalzgehalt, spezielle Aromen.

Übung zum Text

1. Übersetzen Sie die Informationen über die Sachbezeichnung ins Ukrainische (schriftlich).

2. Finden Sie im Text deutsche Äquivalente.

позначення м'ясних виробів; рекламування продуктів харчування;
попередня обробка м'ясат м'ясних виробів; речовини, що викликають алергію;
адреса особи, яка виробляє, ввозить, розфасовує, пакує продуктів харчування;
містити ГМО

3. Sagen Sie, welche Verordnungen regeln die Fleischkennzeichnung in der Ukraine.

Lektion 5. Die Milch

Lexikalische Übungen

1. Merken Sie sich folgende Lexik.

Ablauf, m	хід
abkühlen (te, t)	охолоджувати
absetzen, sich (te,t)	осідати
abstoßen (te, t)	відштовхувати
abtöten, te, t	вбивати
anfällig sein	бути чутливим (до хвороб)
Angebot = die	асортимент
Palette, nanrüsten (te, t)	масажувати
ansetzen (te, t)	приставляти
behandeln, te, t	обходитися, поводитися
belasten=verschmutzen, te, t	забруднювати
Beschaffenheit, f	якість, особливість
Buttermilch, f	сколотини
einkochen (te, t)	кип'ятити
Entzündung, f	запалення
erhitzen (te, t)	нагрівати
Güterklasse, f	клас якості
haltbar	стійкий
hart	твердий
H-milch, f	гомогенізоване молоко
hemmen, te, t	затримувати, гальмувати
Hemmstoff, m	інгібітор
Keimzahl, f	число бактерій
Kondensmilch, f	згущене молоко
Konsummilch, f	споживче молоко
Kunde, m	споживач
Magermilch, f	знежирене молоко
Melkbecher, m	молочний стакан
melken (o, o)	доїти
Melkzeug, n	доїльний апарат
Milchgetränk, n	молочний напій
Milchpulver, n	молочний порошок
Molkerei, f	молоко завод
nachlassen (ie, a)	зменшуватися
Oberfläche, f	поверхня
Rahm, m= Sahne, f	вершки
Säugetier, n	ссавці

Sauermilch, f	кисле молоко
Säuere Sahne, f	кисле молоко, сметана
säuern, (te, t)	окисляти, заквашувати
Schlagsahne, f	збиті вершки
Schmelzkäse, m	плавлений сир
senkrecht	вертикальний
Sorgfalt, f	ретельність, дбайливість
Speiseeis, n	морозиво
Strahl, m	струмінь
Tröpfchen, n	крапля
Ungeziefer, n	шкідники, паразити
verhindern, te, t	запобігати
vermehrten, sich	розмножуватися, відтворювати
Vollmilch, f	незбиране молоко
weich	м'який
Wegmelken=das Vormelken, n	здоювання
Wohlbefinden, n	здоров'я
Zelle, f	клітина
Zellzahl, f	число соматичних клітин

2. Ordnen Sie den Wörtern (links) die Antonyme(rechts).

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. widerstandsfähig | a) verschmutzen |
| 2. vorteilig | b) der Schadstoff |
| 3. die Krankheit | c) empfindlich |
| 4. der Nährstoff | d) die Gesundheit |
| 5. reinigen | e) nachteilig |
| 6. die Kühlung | f) die Heizung |

3. Finden Sie in jeder Wortgruppe das Wort (die Wörter), das (die) thematisch nicht passt (passen).

- a) das Melkzeug, die Milchqualität, der Melkbecher, das Melkgeschirr, der Melkstand.
b) die Melkarbeit, der Melker, die Milchgewinnung, die Milchbehandlung, der Melkvorgang.
c) die Butter, die Sauermilch, das Nahrungsmittel, die Sahne, die Buttermilch.

4. Ordnen Sie jedem Substantiv ein passendes Verb zu.

Muster: Man kann Melkfluss beobachten. – Можна спостерігати за потоком молока.

- | | |
|-------------------|--------------|
| 1. Der Melkbecher | a) einhalten |
| 2. Das Euter | b) ansetzen |
| 3. Die Melkzeit | c) erhöhen |

- | | |
|---------------------|--------------|
| 4. DieMilch | d)reinigen |
| 5. DieMilchqualität | e)kühlen |
| 6. DieMilchleistung | f)verbessern |

5. Ordnen Sie jedem Substantiv ein passendes Adjektiv zu.

Muster: der saubere Stall – чистестійло

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1. hochwertig | a) dieLuft |
| 2. richtig | b) derBestand |
| 3. gesund | c) derNährstoff |
| 4. feucht | d) dasMelken |
| 5. lebensnotwendig | e) dasEuter |
| 6. gesamt | f) dasNahrungsmittel |

6. Ordnen Sie den deutschen Wortgruppen (links) ukrainische Äquivalente (rechts) zu.

1. die lebensnotwendigen Nährstoffe	a) отримання та переробка молока
2. die Voraussetzungen für gute Milchqualität	б) контролювати вміст соматичних клітин у всього поголів'я
3. Futter- und Tränkautomaten sauberhalten	в) містити життєво необхідні поживні речовини
4. der Zellgehalt des gesamten Bestandes kontrollieren	г) знищувати хвороботворні бактерії
5. einen großen Einfluss auf	д) утримувати годувальниці та поїлки чистими
6. Wegmelken der ersten Strahlen	є) передумовиякісного молока
7. Aussetzen des Melkzeuges und Melken	ж) постачати на ринок
8. die Melkzeiten pünktlich einhalten	з) мати великий вплив на продуктивність молока
9. auf den Markt bringen	і) постачати на ринок
10. die Gewinnung und Verarbeitung der Milch	к) дотримуватися точного часу доїння
11. nach der Wärmebehandlung	л) здоювання першої цівки
12. die krankheitserregenden Keime abtöten	м) приставлення доїльного апарату та доїння

7. Bilden Sie die Sätze. Beachten Sie dabei die Wortfolge.

1. ein hochwertiges Nahrungsmittel, Milch, für den Menschen, ist.
2. die Kühe, die warme Luft, im Stall, macht, für Krankheiten, anfällig.
3. des gesamten Bestandes, ist, der Zellgehalt, zu kontrollieren, laufend.
4. saubere Arbeitskleidung, muss, tragen, der Melker.
5. die Milch, homogenisiert, wird, nach der Wärmebehandlung.
6. steigen, die Fetttropfchen, an die Oberfläche, im Laufe der Zeit.
7. keine lebenden Keime, mehr, sind, in sterilisierter Milch, vorhanden.
8. die Herstellung, ist, unter Verarbeitung der Milch, zu verstehen, der vielfältigen Milcherzeugnisse.

Übungen zur Wortbildung

1. Übersetzen Sie Adjektive. Merken Sie sich die Bedeutung des Suffixes „-fähig“.
regenerationsfähig, vermehrungsfähig, funktionsfähig, veränderungsfähig.

2. Nennen Sie die Verben, von denen folgende Substantive gebildet sind. Übersetzen Sie diese.

- a) das Reinigen, das Erhitzen, das Abkühlen, das Einkochen, das Sterilisieren.
- b) die Bearbeitung, die Verunreinigung, die Trennung, die Einstellung, die Gewinnung, die Behandlung.

3. Übersetzen Sie folgende Wörter mit dem Wort:

a) „Zelle“

b) „Euter“

c) „Keim“

a) die Zelle, die Euterzelle, die Epithelzelle, die Zellzahl, der Zellgehalt.

b) das Euter, euterkrank, eutergesund, die Eutergesundheit, die Euterkrankheit.

c) der Keim, die Keimzahl, die Keimbelastung, keimreich, keimfrei.

4. Analysieren Sie folgende zusammengesetzten Substantive. Übersetzen Sie diese, beachten Sie dabei die Bedeutung der Bestandteile.

die Wärmebehandlung, das Fetttropfchen, das Erhitzungsverfahren, die

Pasteurisierungsmethode, die Kurzzeiterhitzung, die Ultrahocherhitzung, die Eiweißveränderung, der Vitaminverlust, der Eiweißbaustein.

Grammatikalische Übungen

1. Ordnen Sie Partizipien in Gruppen:

Partizip1

Partizip2

verbraucht, abgestoßen, vermehrt, ermolken, frischmelkend, altemelkend, erhöht, schwankend, gefährdet, gestört, befriedigend, entscheidend, verschmutzt.

2. Nennen Sie Infinitiv von folgenden Partizipien. Übersetzen Sie diese Verben.

entfernt, verhindert, verteilt, zerteilt, erhitzt, genannt, geschädigt, angewendet, abgefüllt, verpackt.

3. Übersetzen Sie folgende Sätze. Beachten Sie das Prädikat (Infinitiv Passiv mit Modalverben).

1. Die Milch muss mit großer Sorgfalt gewonnen werden. 2. Der Stallboden und die Wände müssen leicht gereinigt und desinfiziert werden. 3. Das Euter muss mit einem Lappen gereinigt werden. 4. Durch Homogenisieren kann das Entstehen einer Rahmschicht an der Oberfläche verhindert werden. 5. Durch die schnelle und tiefe Kühlung der Milch kann die Keimvermehrung vermindert werden.

Text A

Milch ist für den Menschen ein hochwertiges Nahrungsmittel, weil sie fast alle lebensnotwendigen Nährstoffe enthält.

Die Voraussetzungen für gute Milchqualität sind: sauberer Stall, gesundes Euter, richtiges Melken.

Sauberer Stall. Saubere Kühe und ein sauberer Stall mit guter Luftzuführung sind Voraussetzungen für das Wohlbefinden der Kühe und für die Gewinnung von Qualitätsmilch. Der Stallboden und die Wände müssen leicht gereinigt und desinfiziert werden. Feuchte, warme Luft ist zu vermeiden. Die Tiere müssen ein trockenes Lager haben,

der Mist ist regelmäßig zu entfernen.

Gesundes Euter. Nur ein gesundes Euter kann einwandfreie Milch liefern. Für die Eutergesundheit der Herde ist der Zellgehalt der Milch einwichtiges Kriterium. Er liegt von Natur aus je nach Tier und Rasse zwischen 20.000 bis 100.000 Zellen/cm³ Milch.

Richtiges Melken. Richtiges Melken hat auf die Milchleistung, die Milchqualität und die Eutergesundheit einen großen Einfluss. Richtiges Melken ist durch folgenden Ablauf gekennzeichnet:

Wegmelken der ersten Strahlen. Der erste Melkstrahl jeder Zitze muss in einen Vormelkbecher gemolken werden. Das Vormelken dient dazu, die in den Zitzen vorhandene keimreiche Milch abzumelken.

Reinigen des Euters. Das Euter muss mit einem Lappen oder besser mit einem Einwegtuch gereinigt werden.

Anrüsten. Durch leichtes Massieren wird das Euter melkbereitgemacht.

Ansetzen des Melkzeuges und Melken. Die Melkbecher sind so anzusetzen, dass auf die Kuh kein Schock ausgeübt wird. Die Zitzen müssen nach dem Ansetzen senkrecht im Becherstecken. Der Melker überzeugt sich, dass die Milch fließt und das Melkzeug richtig sitzt. Während des Melkens beobachtet er die Kühe, um festzustellen, wann der Milchfluss nachlässt.

Übung zum Text

1. Lesen Sie den Text und verstehen dessen Inhalt. Bestimmen Sie das Thema des Textes:

- a) die Gewinnung der Milch
- b) die Verarbeitung der Milch
- c) der Verkauf der Milch

2. Vollenden Sie die Sätze sinngemäß:

- 1. Milch ist für den Menschen ein hochwertiges Nahrungsmittel...
- 2. Die Voraussetzungen für gute Milchqualität sind...
- 3. Für die Eutergesundheit der Herde ist der Zellgehalt...
- 4. Die Melkbecher sind so anzusetzen,...

3. Es gibt einige Voraussetzungen für gute Milchqualität. Können Siesienennen?

Text B Bearbeitung der Milch

Die Bearbeitung der Milch umfasst das Reinigen, das Erhitzen und das anschließende erneute Abkühlen der Milch. In der Molkerei wird die Milch in Zentrifugen fein gereinigt. Bei Drehzahlen bis zu 6500 Umdrehungen je Minute werden Verunreinigungen aus der Milch entfernt. Gleichzeitig findet eine Trennung in Magermilch und Rahm statt. Der Rahm wird in entsprechender Menge direkt oder nach der Wärmebehandlung zur Einstellung des gewünschten Fettgehaltes in der Magermilch wiederzugemischt.

Homogenisieren. Nach der Wärmebehandlung wird die Milch meist homogenisiert. Damit wird das Entstehen einer Rahmschicht an der Oberfläche (Aufrahmen) verhindert. Das Fett in der Milch ist nach dem Melken in Form von winzigen Tröpfchen verteilt.

Diese Fetttröpfchen sind leichter als die übrigen Milchbestandteile und steigen im Laufe der Zeit an die Oberfläche. Dort setzen sie sich als Rahmschicht ab. Bei nicht homogenisierter Milch lässt sich dieses Aufrahmen gut beobachten. Um das Aufrahmen zu verhindern, wendet die Molkerei ein spezielles Verfahren an. Die Milch wird unter Druck durch haarfeine Düsen gepresst. Dabei werden die Fettkügelchen in sehr viel kleinere Tröpfchen zerteilt. Sie sind dann so winzig, dass sie nicht mehr an die Oberfläche steigen.

Erhitzungsverfahren. Rohmilch gehört zu den am leichtesten verderblichen Lebensmitteln. Auch bei sauberster Milchgewinnung gelangen auf dem Bauernhof Keime in die Milch. Diese Keime können bei Menschen Krankheiten auflösen. Durch Erhitzung der Milch werden die krankheitserregenden Keime abgetötet, zugleich verlängert sich die Haltbarkeit der Milch.

Es gibt verschiedene Erhitzungsverfahren:

Pasteurisieren. Eines der gebräuchlichsten Verfahren ist das Pasteurisieren. Es ist durch den Abtötungseffekt der Erhitzung eine wirksame und hygienisch sichere Maßnahme zum Schutz des Verbrauchers vor krankheitserregende Mikroorganismen. Drei verschiedene Pasteurisierungsmethoden sind gesetzlich zugelassen:

die Dauererhitzung auf 62 bis 65° für 30 bis 32 Minuten;
die Kurzzeiterhitzung auf 72 bis 75° für 15 bis 30 Sekunden;
die Hoherhitzung auf mindestens 85°C.

Heute wird vor allem das geschmacks- und nährstoffschonende Kurzzeiterhitzungsverfahren angewendet.

Ultrahoherhitzen. Beim Ultrahoherhitzungsverfahren wird die Milch für mindestens eine Sekunde auf Temperaturen von 135 bis 150°C erhitzt. Die ultrahoherhitzte Konsummilch, *H-Milch* (haltbare Milch) genannt, enthält normalerweise keine vermehrungsfähigen Keime. Sie muss unter sterilen Bedingungen abgefüllt und verpackt werden. Die hohen Temperaturen beim Ultrahoherhitzen verändern die Eiweißbausteine, zerstören sie aber nicht. Hitzeempfindliche B-Vitamine sind in H-Produkten weniger enthalten als in pasteurisierten. Sie werden jedoch nicht so stark geschädigt wie beim Sterilisieren.

Sterilisieren. Das Sterilisieren erfolgt im Prinzip unter ähnlichen Bedingungen wie das Einkochen im Haushalt (Erhitzen in geschlossener Verpackung). In sterilisierter Milch sind keine lebenden Keime vorhanden. In ungeöffneter Packung ist Sterilmilch bei Zimmertemperatur ein halbes Jahr haltbar, aber bei der Sterilisation treten Eiweißveränderungen und Vitaminverluste auf.

Übung zum Text

1. Lesen und übersetzen Sie den Text.

2. Finden Sie im Text die Sätze mit Prädikat (Infinitiv Passiv mit Modalverben).

3. Welche Sätze entsprechen dem Textinhalt?

1. Das Fett in der Milch ist in Form von winzigen Tröpfchen verteilt. 2. Rohmilch gilt als leicht verderbliches Lebensmittel. 3. Die Kühlung der Milch vermindert die Keimvermehrung. 4. Milch enthält fast alle lebensnotwendigen Nährstoffe. 5. Die hohen Temperaturen zerstören die Eiweißbausteine nicht.

4. Vergleichen Sie den deutschen Text mit dem ukrainischen. Finden Sie Fehler in der Übersetzung.

1. Die Bearbeitung der Milch umfasst das Reinigen, das Erhitzen und das anschließende erneute Abkühlen der Milch.	Обробка молока включає очищення, нагрівання та охолодження молока.
2. Nach der Wärmebehandlung wird die Milch meist homogenisiert.	Завдяки термічній обробці молоко гомогенізується.
3. Bei nicht homogenisierter Milch lässt sich dieses Aufrahmen gut beobachten.	У гомогенізованого молока цей шар вершків можна було легко побачити.
4. Die Keime können bei Menschen Krankheiten auslösen.	Бактерії завдають шкоди людині.
5. Eines der gebräuchlichsten Verfahren ist die Pasteurisierung.	Пастеризація – це метод теплової обробки.
6. Die ultrahocherhitzte Konsummilch muss unter sterilen Bedingungen abgefüllt und verpackt werden.	Споживче молоко розливається та пакується в стерильних умовах.
7. In sterilisierter Milch sind keine lebenden Keime mehr vorhanden.	У стерильному молоці міститься велика кількість бактерій.

5.a) Bestätigen Sie die unten angegebenen Behauptungen. Antworten Sie dabei unverbindlich und bringen Sie Vermutungen zum Ausdruck. Gebrauchen Sie folgende Diskussionsformeln:

Soweit ich informiert bin,...

Ich glaube, dass...

Das lässt sich nur vermuten.

Soviel ich weiß,...

Wenn ich mich nicht irre,...

наскільки я проінформований...

я вважаю, що...

Про це можна лише здогадуватися.

наскільки я знаю, ...

якщо я не помиляюсь,...

a) **Muster:** Nur ein gesundes Euter kann einwandfreie Milch liefern. *Stimmt das? Ich glaube, dass nur ein gesundes Euter einwandfreie Milch liefern kann.*

b) **Muster:** In der Molkerei wird die Milch in Zentrifugen fein gereinigt. Sind Sie damit einverstanden? *Soviel ich weiß, wird die Milch in der Molkerei in Zentrifugen feingereinigt.*

c) **Stellen Sie eine W-Frage.**

Muster: Wonach wird die Milch meist homogenisiert?

1. Die Bearbeitung der Milch umfasst das Reinigen, das Erhitzen und das

erneute Abkühlen.

2. Beim Reinigen findet eine Trennung in Magermilch und Rahmen statt.
3. Das Homogenisieren verhindert das Entstehen einer Rahmschicht an der Oberfläche.
4. Das Erhitzen tötet die krankheitserregende Keime ab.
5. Beim Ultrahocherhitzen zerstören die hohen Temperaturen die Eiweißbausteine nicht.
6. In sterilisierter Milch gibt es keine lebenden Keime.
7. Bei der Sterilisierung treten Eiweißveränderungen und Vitaminverluste auf.

Text C Gütermerkmale der Milch

Keime sind vermehrungsfähige Mikroorganismen (Kleinlebewesen wie Schimmelpilze, Hefen u. a.).

Die hauptsächliche Keimbelastung der Milch entsteht in Melkanlagen, die nicht richtig gereinigt sind. Auch verschmutzte Euter und mangelhafte Kühlung erhöhen stark die Keimbelastung. Schnelle und tiefe Kühlung der Milch vermindert die Keimvermehrung. Die Keimzahl ist ein Maß für die bakteriologische Beschaffenheit der Milch. Sie hängt von der Sauberkeit und Sorgfalt bei der Milchgewinnung ab. Die Keimzahl ist entscheidend für die Einstufung der Milch in Güterklassen.

Zellen sind mikroskopisch kleine Bausteine der Körpergewebe. Euterzellen erneuern sich ständig, verbrauchte werden abgestoßen. Dieser Regenerationsvorgang bedingt einen gewissen Gehalt an Zellen in der Milch. Der Zellgehalt ist:

ein Kriterium für den Funktions- und Gesundheitszustand des Euters.

Ein Indikator für hygienische und substanzielle Milchveränderungen.

Hemmstoffe sind Stoffe, die Kleinlebewesen abtöten oder ihre Vermehrung verhindern. Dies können Medikamente oder Desinfektionsmittel sein. Hemmstoffe stören Säuerungs- und Reifungsvorgänge sowie die Aromabildung bei der Verarbeitung der Milch zu Sauermilchprodukten und Käse.

Übung zum Text

1. Finden Sie im Text deutsche Äquivalente.

мікроорганізми, здатні до розмноження; з'єднувальна тканина; вміст клітин; здоровий стан вимені; вбивати мікроорганізми; засоби для дезінфекції; при переробці молока.

2. Betrachten Sie die Tabelle und kommentieren Sie sie.

Zellgehalt und Eutergesundheit

Durchschnittszellgehalt/ml	EutergesundheitimBestand
unter 150.000	sehr gut
bis 200.00	gut
bis 250.000	befriedigend
bis 400.000	gefährdet
über 400.000	gestört

RedemittelzumKommentar:

1. Die Tabelle heißt...
2. Sie zeigt die Abhängigkeit zwischen...
3. Die erste Spalte zeigt...
4. Die zweite Spalte zeigt...
5. Je höher... ist, um so schlimmer ist...
6. Beträgt der Zellengehalt ..., ist die Eutergesundheit...
7. Zum Schluss ist zu betonen, dass...

Text D Die Verarbeitung der Milch und das Angebot an Milchprodukten

Unter Verarbeitung der Milch ist die Herstellung der vielfältigen Milcherzeugnisse zu verstehen, zum Beispiel Butter, Käse, Schlagsahne, Kondensmilch, Joghurt, Milchpulver. Das Angebot an Milchprodukten ist sehr vielfältig. Milch, Käse oder Joghurt sind vollwertige Nahrungsmittel und dementsprechend beliebt beim Verbraucher.

Trinkmilch kommt nur nach einer vorgeschriebenen Hitzebehandlung in den Verkehr. Neben der pasteurisierten Milch gibt es ultrahoherhitzte Milch (H-Milch), die ohne Kühlung haltbar ist, und die sterilisierte Milch (Kondensmilch).

Im Verkehr sind Sahneerzeugnisse mit unterschiedlichem Fettgehalt – Kaffeesahne, Schlagrahm und saure Sahne.

Sauermilchprodukte werden aus Milch unter Zugabe verschiedener Milchsäurebakterien hergestellt. Sauermilch, Joghurt, Kefir, Buttermilch sind mit unterschiedlichem Fettgehalt auf dem Markt.

Käse wird in über 300 verschiedenen Sorten angeboten. Man unterscheidet Hartkäse, Weichkäse und Frischkäse. Dazu gibt es eine breite Palette von Schmelzkäse und Käsezubereitungen.

Zahl und Vielfalt der Milcherzeugnisse wird ständig zugenommen. Durch Zusatz anderer Lebensmittel sind neue Erzeugnisse entstanden. So gibt es beispielweise Joghurt, Sauermilch, Kefir und Buttermilch mit Früchten, Getreideprodukten, Kräutern usw.

Übungen zum Text

1. Vollenden Sie die Sätze:

1. Unter Verarbeitung der Milch ist....
2. Das Angebot an Milchprodukten ist....
3. Sauermilch, Joghurt, Kefir, Buttermilch sind....
4. Käse wird ... angeboten.
5. Man unterscheidet....
6. Durch Zusatz ... entstanden.

2. Wie würden Sie diese Fragen beantworten?

1. Was versteht man unter Milchverarbeitung?
2. Wie wird Trinkmilch in den Verkehr gebracht?
3. Welche Sahneerzeugnisse sind im Verkehr?
4. Wie werden die Sauermilchprodukte hergestellt?
5. Welche Sauermilchprodukte sind auf dem Markt?
6. Welche Käsearten unterscheidet man?

Thema Mein Beruf

1. Lesen Sie und übersetzen Sie den Text.

Was macht eigentlich der Technologe?

Der milchwirtschaftliche Technologe sorgt dafür, dass wir undenklich den Latte, Macchiato oder Kakao genießen können. Was für viele Genuss und Entspannung bedeutet, ist für den milchwirtschaftlichen Technologen seine tagtägliche Arbeit, denn Milch ist ein hochempfindliches Lebensmittel, das sehr leicht verdirbt.

Was mache ich?

Milchwirtschaftliche Technologen untersuchen, ob Milch und Milchprodukte wie Käse oder Butter den Anforderungen der Milchverordnung entsprechen. Im Labor untersuchen sie die Proben, die sie regelmäßig entnehmen. Sie überprüfen die Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Erzeugnisse in allen Herstellungsstadien, z.B. stellen sie den Gehalt an Fett oder die Keimzahl fest.

Auch die Verpackung untersuchen milchwirtschaftliche Technologen auf Keime. Dazu arbeiten sie mit verschiedenen Laborgeräten und Chemikalien und tragen dabei zur eigenen Sicherheit spezielle Schutzkleidung. Die Untersuchung erfassen sie digital, werten sie aus und dokumentieren die Ergebnisse. Nach Abschluss der Untersuchungen reinigen sie die empfindlichen Laborgeräte nach genauen Vorschriften.

Wo arbeite ich?

Milchwirtschaftliche Technologen arbeiten in Molkereien, Käsereien, in der Lebensmittelindustrie oder in staatlichen Instituten, die die Milcherzeugnisse nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetze überprüfen. Arbeitsort ist meist das Labor.

Welche Voraussetzungen brauche ich?

sorgfältiges Arbeiten, Hygienebewusstsein, Interesse an Labortätigkeiten,

technisches Verständnis, genaues beobachten.

Und der Tierwirt?

In der Fachrichtung Rinderhaltung versorgen Tierwirte Zucht- und Schlachtrinder sowie Milchvieh in landwirtschaftlichen Betrieben. Schwerpunkt ihrer Arbeit sind die Fleischqualität und der Milchertrag, indem sie die Tiere art- und bedarfsgerecht halten und deren Leistung ermitteln. Tierwirte führen Maßnahmen zur Gesundheitsvorsorge durch und pflegen erkrankte Tiere entsprechend der ärztlichen Anweisung und unter Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie überwachen die Geburt, leisten Geburthilfe, versorgen Muttertier und Kalb und kümmern sich um die Aufzucht der Jungtiere.

Tierwirte stellen Futtermitteln zusammen und beurteilen die Entwicklung der Tiere. Außerdem vermarkten sie die Nutztiere und deren Produkte, indem sie die Tiere auf Auktionen und Tierschauen vorbereiten. Die gesamte Arbeit wird dokumentiert, ausgewertet, unter Beachtung der betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben und gemäß dem Verbraucherschutz durchgeführt. Der Tierwirt füttert das Tier, sorgt für eine artgerechte saubere Haltung, verarbeitet oder lagert die tierischen Produkte, bedient und wartet entsprechende Maschinen und ist mit der Datenerfassung für die Zucht- und Betriebsführung verantwortlich.

Wo arbeite ich?

In landwirtschaftlichen Betrieben oder Rinderzuchtbetrieben sowie in Tierkliniken und Labors oder im Agrarhandel und in der Agrarverwaltung.

Welche Voraussetzungen brauche ich?

Spaß am Umgang mit Tieren, Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und die Bereitschaft, auch am Wochenende oder Feiertagen zu arbeiten.

Übung zum Text

- 1. Bestimmen und lesen Sie die Sätze, die den Hauptgedanken zum Ausdruck bringen.**
- 2. Erstellen Sie bitte eine schriftliche Textgliederung (5-6) Punkte.**

3. Erzählen Sie kurz über die Aufgaben

- a) Eines Technologen**
- b) Eines Tierwirts.**

Література:

1. Lochner H. Agrarwirtschaft. Fachstufe Landwirt / H. Lochner. – München: BLV Verlagsgesellschaft mbH, 2004. – 688 S.
2. Technologien des Fleisches : учебное пособие / М. Ю. Чередниченко, И. М. Лямина. – М.: РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. – 93 с.
3. Немецкий язык : учебное пособие / С. А. Нескина, Е. Н. Терешкина. – Пенза : РИОПГСХА, 2009. – 130 с.
4. Немецкий язык для сельскохозяйственных вузов и работников АПК / Т. Ф. Гайвоненко, В. Я. Тимошенко. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 120 с.

Навчальне видання

Німецька мова

методичні рекомендації для здобувачів ступеня вищої освіти ступеня «магістр»
спеціальності 204 «ТВППТ» денної форми навчання

Укладач: **Пономаренко** Наталя Григорівна

Формат 60x84 1/16. Ум. друк. арк. 13, 14.

Тираж 50 прим. Зам № __

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54029, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 44905 від 20.02.2013р.

