

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное образовательное  
бюджетное учреждение высшего образования

**«Кемеровский технологический институт пищевой  
промышленности (университет)»**

**Кафедра «Иностранные языки»**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (немецкий язык)**

**Методические указания и контрольные задания**

**Для самостоятельной работы обучающихся по программам  
магистратуры всех направлений подготовки**

Квалификация (степень): магистр

\

**Кемерово 2017**

*Составители:*

**И.Н. Кокорина**, канд. пед. наук, доцент;

**Л.В. Альмяшова**, доцент, к.филол.наук;

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры иностранных языков  
Протокол № 7 от 28.02.2017*

*Рекомендовано методической комиссией  
технологического факультета  
Протокол № от*

Представлены рекомендации для изучения немецкого языка магистрантами заочной формы обучения, варианты контрольных заданий, образцы выполнения отдельных контрольных заданий.

## СТРУКТУРА КУРСА

Заочное обучение иностранному языку в магистратуре предполагает следующие **формы работы**:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя;
- обязательная самостоятельная работа по рекомендуемым кафедрой учебникам и учебным пособиям, выполняемая во внеаудиторное время, в том числе, с использованием компьютерных технологий;
- индивидуальная самостоятельная работа обучающихся на аудиторных занятиях под руководством преподавателя;
- выполнение контрольных заданий в письменной форме и их устная защита.

За курс обучения выполняется одно контрольное задание и сдается зачёт.

Особое внимание уделяется самостоятельной работе с электронными учебно-методическими материалами.

Самостоятельная работа магистрантов в процессе освоения иностранных языков включает в себя:

- работу с образовательными интернет - ресурсами;
- выполнение учебных заданий на занятиях;
- выполнение учебных заданий в компьютерном классе под руководством преподавателя и самостоятельно;
- выполнение домашних заданий;
- поиск дополнительных материалов в Интернете;
- подготовку презентаций;
- подготовку к зачёту.

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основной целью данного курса является обучение практическому владению иностранным языком, т.е. обладанию коммуникативной компетенцией, которая в дальнейшем позволит активно пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, в научно-исследовательской работе, в деловом общении с зарубежными партнерами, для самообразования и других целей.

Наряду с практической целью, изучение иностранного языка реализует образовательные и воспитательные цели, способствует расширению кругозора студентов, повышению их общей культуры, а также культуры повседневного и делового общения, воспитанию толерантности и уважения к ценностям других стран и народов. В современных условиях изучение иностранного языка представляется весьма актуальным и полезным.

## **ВЫПОЛНЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ**

Настоящее контрольное задание выполняется с целью закрепления знаний и навыков, полученных в процессе самостоятельной работы по разделам рабочей программы по иностранному языку для магистрантов. Перед выполнением контрольного задания следует изучить теоретический материал и выполнить задания из рекомендованных кафедрой учебников и учебных пособий. Следует обратить внимание на следующие положения:

1. Количество контрольных заданий, выполняемых магистрантом в каждом семестре, определяется учебным планом.

2. Контрольное задание по немецкому языку предлагается в одном варианте.

3. Контрольное задание по немецкому языку состоит из **блока А** - общего для всех направлений подготовки магистрантов заочной формы обучения и **блока Б** - для отдельных направлений подготовки.

4. Выполнять письменные контрольные задания (блок А – общий; блок Б - по своему направлению) можно в отдельной тетради или на компьютере. На титульном листе указывается название контрольного задания, фамилия, номер группы, номер зачетной книжки, адрес магистранта. Электронную версию контрольного задания можно отправить на электронную почту кафедры «Иностранные языки»: [foreign@kemtipp.ru](mailto:foreign@kemtipp.ru). В конце работы должна быть поставлена подпись студента и дата выполнения задания.

5. Если контрольное задание выполняется в тетради, то оно должна быть написано аккуратно, четким почерком, через клеточку. При выполнении контрольного задания следует оставлять в тетради поля для замечаний, объяснений и указаний рецензента.

6. Выполненное контрольное задание направляется для проверки и рецензирования на кафедру в установленные сроки.

7. Если контрольное задание выполнено с нарушением данных требований или не полностью, оно возвращается без проверки.

### **КАК НАПИСАТЬ РЕЗЮМЕ ПО-НЕМЕЦКИ**

Одно из заданий - написание резюме. Приступить к реферированию текстов следует сразу, как только будет накоплен некоторый лексический запас, включая термины, и усвоена грамматика немецкого языка.

Алгоритм составления резюме:

1. Внимательно прочитайте заглавие текста и скажите, какую информацию вы ожидаете получить.

2. Внимательно прочитайте текст и сделайте лексико-грамматический анализ тех предложений, которые затрудняют понимание содержания. Выпишите и переведите их.

3. Прочитайте текст снова и разбейте его на смысловые части: укажите номера абзацев, входящих в каждую смысловую часть; озаглавьте каждую часть.

4. Составьте логическую схему (план) текста.

5. В каждой смысловой части плана найдите одно-два предложения, передающих основную мысль.

6. Упростите найденные предложения, устранив избыточную информацию так, чтобы они стали пунктами плана. Запишите окончательный план.

7. Выберите ключевые слова и словосочетания из каждой смысловой части и запишите их.

8. Пользуясь логической схемой, планом, ключевыми словами и словосочетаниями, передайте основную информацию текста в виде письменного реферата.

При составлении резюме широко используются речевые штампы:

|   |  |
|---|--|
| ... geht es um (Akk)<br>... handelt es sich um (Akk) ... ist die Rede von (dat)   | речь идет о..                                    |
| Im Text; im ersten Absatz des Textes; im ersten Abschnitt; im Artikel   | - в тексте...., в разделе....                    |
| wird ... beschrieben; wird ... (über A) ... berichtet (vermittelt); werden ... analysiert   | описывается..., сообщается..., анализируется.... |
| Der Text informiert über (Akk) ... Das zentrale Thema des Textes ist ...  | основная тема.....                               |
| Zuletzt   | в конце...                                       |
| anschließend  | в завершении                                     |
| außerdem  | кроме того....                                   |
| daraus folgt  | из этого следует                                 |
| am Beispiel; durch Beispiele  | в качестве примера...                            |
| kann man; Ausgehen davon kann man sagen; Daraus kann man schluß folgern, daß ...<br>... ist von großem Interesse; ... hat eine ständige wachsende Bedeutung | большой интерес...<br>возросшее значение...      |
| feststellen   | устанавливать                                    |
| anführen (Beispiele)  | приводить примеры                                |
| unterstreichen  | подчеркнуть                                      |
| betonen   | подчеркивать                                     |
| eingliedern   | включать   |
| zusammenfassen  | резюмировать                                     |
| zielen (auf etw.)   | нацеливать на...                                 |
| darauf zurückzuführen sein  | объяснять чем-либо                               |
| beinhalten  | содержать  |
| bestimmen   | определять                                       |
| hinweisen   | указывать  |

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| darstellen   | представлять собой |
| präsentieren | преподносить       |
| anwenden     | применять          |
| analysieren  | анализировать      |
| untersuchen  | исследовать        |
| kennzeichnen | характеризовать    |
| bestätigen   | подтверждать       |
| hervorheben  | подчеркивать       |

Обычно объём резюме равен 10-15% объёма исходного текста. Информация излагается точно, кратко, без искажений и субъективных оценок. Резюме в основном сохраняет язык оригинала, в него могут быть включены отрезки, заимствованные из первоисточника. Чтобы процесс написания резюме не превратился в списывание, необходимо выбирать из первоисточника и фиксировать в своих записях лишь главное, отбрасывая второстепенное; заменять сложные синтаксические конструкции простыми, а не имеющие терминологического значения слова – на знакомые синонимы.

Возможность применения некоторых из вышеприведенных штампов зависит от характера текста-оригинала. Следует также помнить, что штампы помогают выстроить последовательность высказывания, но они - всего лишь канва, которую необходимо заполнить конкретной информацией конкретного текста.

### **ИСПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ НА ОСНОВЕ РЕЦЕНЗИИ**

1. По получении от преподавателя проверенного им контрольного задания ознакомьтесь с замечаниями и проанализируйте отмеченные в работе ошибки. Работа, не рекомендованная к защите, возвращается студенту до начала очередной сессии. Работа, рекомендованная к защите, возвращается студенту во время сессии.

2. Руководствуясь указаниями рецензента, следует проработать заново не вполне усвоенный учебный материал. Все задания, в которых были обнаружены ошибки или неточности перевода, нужно переписать в исправленном виде в конце контрольного задания (в той же тетради).

3. Только после того, как будут выполнены все указания рецензента и исправлены все ошибки, можно приступить к подготовке к устной защите работы во время зачета.

4. Отрецензированные контрольные задания являются учебными документами и хранятся на кафедре в течение года.

### **КОНСУЛЬТАЦИИ**

Следует обращаться к своему рецензенту за консультацией по вызывающим затруднения вопросам. Время проведения индивидуальных консультаций можно согласовать с преподавателем, позвонив на кафедру по телефону, указанному в выданном плане-графике.

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО НЕМЕЦКОМУ ЯЗЫКУ**

### **БЛОК А**

Общий для всех направлений подготовки магистрантов заочной формы обучения

**Задание 1. Прочитайте текст, письменно переведите абзац С на русский язык**

#### **PROGRAMM FÜR BACHELOR-ABSOLVENTEN**

**A.** Neues Programm «Professional Food Bachelors (Profob)» für Bachelor-Absolventen der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn bereitet Nachwuchskräfte optimal auf den Beruf vor. Mit dem überbetrieblichen Programm «Profob» ermöglicht die Landwirtschaftliche Fakultät der Universität Bonn Nachwuchskräften in der Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft, sich auf die speziellen Anforderungen im Beruf vorzubereiten.

**B.** Jeweils 30 Bachelor-Absolventen können ab Anfang 2013 an dem einjährigen Training in Unternehmen der Branche teilnehmen. Interessierte Studierende können sich ab September für die Teilnahme bewerben.

«Bachelor-Absolventen erhalten in dem überbetrieblichen Programm «Professional Food Bachelors (Profob)» die Chance, Praxiserfahrungen in ihrer Branche zu sammeln und sich in dem einjährigen Training optimal auf die beruflichen Erfordernisse vorzubereiten», sagt Projektkoordinatorin Birgit Hegen. Darüber hinaus profitieren Unternehmen und Institutionen in Nordrhein-Westfalen von «Profob», weil sie durch das Programm einen professionellen Zugang zu Bachelors als akademische Nachwuchskräfte erhalten, die sie an ihre beruflichen Herausforderungen heranführen können. Während der zwei halbjährigen Praxisphasen arbeiten die Bachelor-Absolventen aus den Bereichen Agrar, Lebensmittel und Ernährung in zwei verschiedenen branchennahen Unternehmen oder Institutionen.

**C.** Zusätzliche Seminarblöcke erweitern die sozialen Kompetenzen und schärfen das fachliche und persönliche Profil der Teilnehmer. Das einjährige Programm «Professional Food Bachelors (Profob)»

erlaubt zudem, ein wertvolles berufliches Netzwerk zu knüpfen. «Wir haben große Anerkennung und großes Interesse für die Vorbereitung dieser Initiative bekommen», berichtet Projektmanagerin Anke Dettmann. Die Teilnahme an «Profob» basiert auf vertraglicher Grundlage und ist für die Studierenden kostenfrei. Die teilnehmenden Unternehmen bezahlen lediglich die Vergütung von 1.000 Euro monatlich, ansonsten fallen keine Kosten an. Im Zuge eines Auswahlverfahrens werden die Anforderungen von Bachelor-Absolventen und Unternehmen abgeglichen, um eine maximale Übereinstimmung der Interessen zu gewährleisten. Bewerben können sich übrigens nicht nur Bachelor-Absolventen der Universität Bonn, sondern aus dem ganzen Bundesgebiet, die ein Agrar-, Lebensmittel- oder Ernährungsstudium abgeschlossen haben. Das Programm wird als Kooperationsprojekt des Bonner Agrar- und Ernährungsnetzwerkes (BAEN) und der AFC Personalberatung GmbH durchgeführt. «Profob» wurde als Siegerprojekt ausgewählt und wird durch die Europäische Union und das Land Nordrhein-Westfalen in den nächsten drei Jahren mit 671.000 Euro gefördert.

## **Задание 2. Выполните письменно тест к тексту «Programm für Bachelor-Absolventen»**

**I. 1.** Wie viel Bachelor-Absolventen können an dem einjährigen Training in Unternehmen der Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft teilnehmen?

**A.** 45 **B.** 30 **C.** 25

**2.** Was für die Chance erhalten die Bachelor-Absolventen in dem überbetrieblichen Programm «Professional Food Bachelors (Profob)»?

**A.** 1.000 Euro **B.** Arbeitsplatz **C.** Praxiserfahrungen

**II. 1.** Wer wird das Programm «Profob» gefördert?

**A.** Ernährungsnetzwerkes, Personalberatung GmbH

**B.** Universität Bonn

**C.** EU, Bundesland NW

**2.** Wer kann sich bewerben?

**A.** nur Bachelor-Absolventen der Universität Bonn

**B.** Bachelor-Absolventen aus dem ganzen Bundesgebiet NW

C. jeder, der ein Agrar-, Lebensmittel- oder Ernährungsstudium abgeschlossen hat.

**III.** 1. Wer hat über die Vorbereitung dieses Programm erzählt?

A. Projektmanagerin

B. Bachelor-Absolvent

C. Leiter der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität

Bonn

2. Wer hat über die Vorbereitung auf die beruflichen Erfordernisse erzählt?

A. Projektkoordinatorin

B. Unternehmer

C. Bachelor-Absolvent

**IV.** 1. Woraus besteht das Programm «Profob»?

A. aus den Seminarblöcken

B. aus dem einjährigen Training

C. aus zwei halbjährigen Praxisphasen und Seminarblöcken

2. Ist das Programm «Profob» für die Studierenden kostenfrei?

A. Ja B. von 1.000 Euro monatlich C. Nein

**V.** 1. Warum wurde das Programm «Profob» als Siegerprojekt ausgewählt?

A. Bachelor-Absolventen können sich als Nachwuchskräfte optimal auf den Beruf vorbereiten

B. für maximale Übereinstimmung der Interessen zum Agrar-, Lebensmittel- oder Ernährungsstudium

C. das Programm ist Kooperationsprojekt

**Задание 3. Найдите из собственных источников ответы на вопросы (Будьте готовы устно дать на них ответ!):**

A. Könnten Sie die wichtigsten Hochschulformen in Deutschland und in Russland nennen?

B. Kennen Sie die ältesten deutschen und russischen Universitäten? Wo befinden sie sich?

**Задание 4. Прочитайте диалог - интервью.**

## MAGISTERTITEL – EINE GARANTIE FÜR DIE KARRIERE?

**Sprecherin:** In manchen Branchen und Berufssparten gilt ein Magistertitel als Standard, in anderen eher als hübsche Dekoration. Auch bei Bewerbungen kann man sich nicht darauf verlassen, dass die Magistratur bei den Personalchefs einen großen Eindruck macht. Wir befragen heute einen Professor und einen ehemaligen Magistranten zu diesem Thema. Herr Prof. Theisen, was würden Sie jemandem raten, der sich überlegt, ob er in der Magistratur studieren sollte?

**Prof. Theisen:** Ich würde jedem, der vor dieser Frage steht, in jedem Fall raten, sich die Sache gut zu überlegen. Das Studium dauert in der Regel 3–4 Jahre und stellt eine hohe Belastung für die Studierenden dar. Jeder sollte vor Beginn seine eigene Motivation überprüfen und eine realistische Einschätzung seiner individuellen Fähigkeiten und seiner persönlichen Kapazität vornehmen. Auch die familiäre Situation und das berufliche Umfeld müssen dafür stimmen.

**Sprecherin:** Können Sie uns eine ungefähre Vorstellung davon geben, wie viele der Magistranten jährlich ihr Ziel nicht erreichen und ihr Studium abbrechen?

**Prof. Theisen:** Ich habe keine genaue Zahl vorliegen, aber Schätzungen zufolge bringt höchstens die Hälfte der Magistranten ihr Studium zu einem erfolgreichen Ende.

**Sprecherin:** Das heißt, es gibt eine ganze Menge Magistranten, die vorzeitig aufgeben. Herr Dr. Klenk, was glauben Sie, wo liegen die Gründe für diese hohe Anzahl von Abbrechern unter den Magistranten?

**Dr. Klenk:** Ich denke, einen Grund hat Prof. Theisen schon genannt, es ist eine große Belastung. Dabei spielen mehrere Aspekte eine Rolle. Es kommt darauf an, wie gut jemand alleine arbeiten kann, wie diszipliniert man ist und wie viel Durchhaltevermögen man hat. Wenn man feste Motivation nicht hat, sondern nur für die Karriere Magister-Diplom verteidigt, dann kann man leicht scheitern.

**Sprecherin:** Ja, da haben Sie einen wichtigen Punkt angesprochen, nämlich die Frage, was man denn später im Beruf mit dem Magistratur erreichen kann. Was meinen Sie dazu?

**Dr. Klenk:** Nach meiner Einschätzung gibt es schon ein paar Bereiche, in denen die Magistratur Vorteil ist. Besonders wenn es um die Besetzung von Stellen für Führungskräfte geht. Es gibt außerdem Branchen wie zum Beispiel die Medienunternehmen, die sehr viel Wert auf Magistermitarbeiter legen.

**Sprecherin:** In vielen Bereichen macht ein Magistertitel also immer noch Eindruck. Kann man denn auch sagen, er zahlt sich aus? Das heißt, verdient man damit mehr Geld?

**Prof. Theisen:** Ja, dazu gehen die Meinungen auseinander. Einerseits haben die Magistranten einen finanziellen Vorteil, wenn sie eine Stelle als gut bezahlte Führungskraft in der Wirtschaft bekommen. Andererseits muss man natürlich auch berücksichtigen, dass Magistranten einige Jahre mehr für ihre Ausbildung aufwenden und in dieser Zeit noch nicht wie andere Geld verdienen. Ich denke, die Vor- und Nachteile muss jeder selbst abwägen und dann seine Entscheidung treffen.

**Sprecherin:** Ja, ich habe den Eindruck, eine Magistratur will gut überlegt sein. Wir haben vorhin von den Schwierigkeiten wie z. B. mangelnder Arbeitsdisziplin gesprochen, mit denen ein Magister fertig werden muss. Auch die Arbeitsorganisation ist häufig nicht einfach. Gibt es denn außer im privaten Bereich noch woanders Hilfe und Rat?

**Dr. Klenk:** Ja, dazu kann ich etwas sagen. Es gibt seit einigen Jahren ein Magistranten-Netzwerk mit Namen «Thesis». Es bietet Informationen, organisiert Foren, schafft Kontakte. Wer plötzlich nicht mehr weiter kommt, kann sich dort melden und Hilfe bekommen.

**Sprecherin:** Ja, das hört sich doch gut an. Ich danke Ihnen für das Gespräch.

(572 Wörter) Quelle: SPIEGEL online – 17.10.2001: «Zündet ein Dokortitel den Karriere-Turbo?», Autor Roland Karte URL:

<http://www.spiegel.de/unispiegel/jobundberuf/0,1518,162717,00.>

**Задание 5. Выполните письменно тест к тексту «Magistertitel – eine Garantie für die Karriere?»**

1. . Сколько участников задействованы в данном интервью? Выпишите по-немецки их имена и должности.
2. Выберите и запишите по-немецки ключевые слова (8-10 для того, чтобы передать основные мысли беседы).
3. Найдите советы профессора Тайзена тем, кто выбирает обучение в магистратуре. Выпишите их из текста и переведите на русский язык.
4. Найдите слова доктора Клейна по поводу перспектив для магистрантов на руководящих должностях. Выпишите их и переведите на русский язык.
5. Укажите, кому из участников интервью принадлежат следующие мысли: «Я не располагаю точным количеством, но следуя оценкам, самое большое - это половина магистрантов успешно завершит обучение в магистратуре». Выпишите их из текста по-немецки.

**Задание 6. Прочитайте текст еще раз и отметьте знаком «+» утверждения (1-7), которые соответствуют его содержанию и переведите их на русский язык:**

1. Das Studium dauert in der Regel 2 Jahre und stellt eine hohe Belastung für die Studierenden.
2. Es gibt eine ganze Menge Magistranten, die vorzeitig das Studium aufgeben.
3. wenn man feste Motivation nicht hat, sondern nur für die Karriere Magister-Diplom verteidigt, dann kann man leicht Scheitern.
4. Die Magistranten haben keinen finanziellen Vorteil, wenn sie eine Stelle als gut bezahlte Führungskraft in der Wirtschaft bekommen.
5. Es gibt seit einigen Jahren ein Magistranten-Netzwerk mit Namen Thesis. Es bietet Informationen, organisiert Foren, schafft Kontakte.
6. Es gibt Branche wie z.B. die Medienunternehmen, die sehr viel Wert auf Magistermitarbeiter legen.
7. Jeder sollte vor Beginn seine eigene Motivation überprüfen.

**Задание 7. Ответьте письменно по-немецки на вопросы по основному содержанию текста.**

1. Was bedeutet Magistertitel: Standard oder hübsche Dekoration?

2. Wo liegen die Gründe für die hohe Anzahl von Abbruchern unter den Magistranten?
3. Was macht man, um eine Entscheidung zu treffen?
4. Gibt es im privaten Bereich noch woanders Hilfe und Rat?

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО НЕМЕЦКОМУ ЯЗЫКУ БЛОК Б**

Направление подготовки:

- 27.04.02 Управление качеством
- 38.04.01 Экономика
- 38.04.02 Менеджмент
- 43.04.01 Сервис

### **Задание 1. Ознакомьтесь с содержанием текста:**

#### **Marketing**

**A.** In der Zeit nach der Zweiten Weltkrieg bestand ein großer Nachholbedarf der Bevölkerung in praktisch allen Konsumbereichen. Es entwickelte sich ein typischer Verkäufermarkt, in dem den Anbietern praktisch alles aus der Hand gerissen wurde, was sie produzierten. Nach dem Ablaufen der ersten Konsumwelle wandelten sich aber die Verhältnisse zwischen Anbietern und Nachfragern. Bei vielen Gütern bildete sich nun ein Käufermarkt, auf dem der Nachfrager die dominierende Stellung hat. Die Anbieter mussten sich nun im Wettbewerb bewähren und konnten sich nicht mehr darauf verlassen, dass sie alles verkaufen, was sie produzierten. Damit hatte die Geburtsstunde des Marketings geschlagen.

**B.** Das inzwischen international eingebürgerte Wort «*marketing*» kommt aus dem USA und könnte im Deutschen mit "etwas auf den Markt bringen" übersetzt werden. Es ist aber nicht mit «Verkauf» als letzte Phase des betrieblichen Produktionsprozesses gleichzusetzen, durch den die Mittel für den weiteren Bestand der Unternehmung zurückfließen.

**C.** Marketing muss als völlige Umorientierung des unternehmerischen Denkens, als neue Unternehmensphilosophie, angesehen werden. Es geht nicht mehr darum, das zu verkaufen, was die Unternehmung produziert, sondern das zu leisten, was die Kundenwünsche zufriedenstellt. Die Orientierung an den

Kundenwünschen ist oberstes Leitbild der Unternehmung; sie stehen im Mittelpunkt aller betrieblichen Erscheinungen. Dies gilt nicht nur für die Vertriebsabteilung, sondern für alle Unternehmensbereiche.

**D.** Das Verkaufen fängt bei einer marketingorientierten Unternehmung schon mit dem Einkauf an, denn Art und Qualität der Rohstoffe sind unter Umständen schon ausschlaggebend für die Zufriedenheit des Kunden mit dem Endprodukt. Man unterscheidet im Marketing oft vier Aktivitätsbereiche in der Unternehmung, die sicherstellen sollen, dass der Markt und unsere Unternehmung möglichst vollkommen harmonisieren.

**Задание 1а. Ответьте письменно на вопросы к тексту «Marketing»:**

- 1). Was für ein Markt entwickelte sich nach dem zweiten Weltkrieg?
- 2). Welche Stellung hat der Nachfrager auf dem Käufermarkt?
- 3). Wie ist die Lage der Anbieter auf dem Käufermarkt?
- 4). Wie muss Marketing angesehen werden?
- 5). Was steht jetzt im Mittelpunkt aller betrieblichen Erscheinungen?
- 6). Wie viel Aktivitätsbereiche in der Unternehmung unterscheidet man im Marketing?

**Задание 1в. Закончите предложения, выбрав нужный вариант, письменно переведите на русский язык:**

- 1). Auf dem Verkäufermarkt verkauft man ...  
A. alles, was die Anbieter produzieren. B. nur Erzeugnisse von hoher Qualität.
- 2). Auf dem Käufermarkt ...  
A. haben die Nachfrager eine dominierende Stellung. B. kauft man alles, was angeboten wird; verkauft man alle Güter.
- 3). Marketing ist  
A. mit Verkauf gleichzusetzen. B. eine neue Unternehmensphilosophie.
- 4). Die leistungsfähigen Unternehmen produzieren ...  
A. nur billige Waren; Waren, die die Kundenwünsche zufriedenstellen.  
B. gesellschaftlich nützliche Waren.
- 5). Die Produktpolitik ist ...

- A. unabhängig von den anderen Aktivitätsbereichen.
  - B. mit den anderen Aktivitäten aufs engste verbunden.
- 6). Die Kommunikationspolitik löst die Probleme ...
- A. der Verbindung zum Nachfragen. B. der Zahlungsbedingungen der Verkaufsstellen.
- 7). Die bestmögliche Marktstellung wird erreicht, wenn ...
- A. alle Bereiche unabhängig funktionieren.
  - B. eine Gesamtkonzeption verwirklicht wird.

**Задание 1с. Переведите предложения на немецкий язык:**

- 1). Понятие «маркетинг» является международным.
- 2). Главную роль на рынке играет покупатель.
- 3). Производитель должен изготавливать только те товары, которые удовлетворяют заказчика.
- 4). Все сферы деятельности рынка ориентированы на его гармоничные отношения с предпринимателями.

**Задание 1d. Переведите письменно на русский язык абзац D.**

**Задание 2. Составьте письменно реферат-резюме текста Marketing, используя информацию на стр.4 в предисловии.**

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО НЕМЕЦКОМУ ЯЗЫКУ  
БЛОК Б**

Направления подготовки:

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Задание 1. Ознакомьтесь с содержанием текста  
Mineralstoffe**

**A.** Die Mineralstoffe sind anorganische Baustoffe. Sie entstammen der unbelebten Natur und befinden sich im Erdboden, in Gesteinen und Erzen. Sie gelangen über die Pflanze, die sie in gelöstem Zustand durch ihre Wurzeln aufnimmt, in den menschlichen Organismus und erfüllen dort wichtige Aufgaben im gesamten Stoffwechsel. Lebenswichtige Mineralstoffe sind; Natrium, Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen. Jedem Mineralstoff kommt

eine besondere Aufgabe zu. Einige Mineralstoffe sind Bestandteile verschiedener Enzyme und Hormone. Sie werden von Organismus in sehr kleinen Mengen benötigt. Zu ihnen gehören z. B. Mangan, Kupfer, Jod, Zink, Fluor, Kobalt. Man bezeichnet sie als Spurenelemente. Sie sind für den menschlichen Organismus auch sehr wichtig. Das Fehlen von Spurenelementen führt zu gesundheitlichen.

**B.** Mineralstoffe und Spurenelemente sind vor allem gegen Funktionsstörungen und Erkrankungen von großer Bedeutung. Ohne genügende Aufnahme von Mineralstoffen und Spurenelementen kann der Mensch an schweren Funktionsstörungen erkranken. Sie haben Einfluss auf den Austausch der Körperflüssigkeit in und außerhalb der Zellen und sind am Aufbau und Wachstum des Körpers beteiligt. Ein ständiger Mangel, z..B. an Kalzium und Phosphor, führt zu Abbauvorgängen an den Knochen, besonders an der Wirbelsäule.

**C.** Die wichtigsten Mineralstoffe sind Kochsalz, Kalzium, Phosphor, Jod, und Eisen. Mineralstoffe spielen in den Zellen als Bestandteile von Enzymen und von organischen Verbindungen eine sehr vielfältige Rolle. Unlösliche Mineralsalze (Kalziumkarbonat und Kalziumphosphat) sind die Hauptbestandteile der Knochen. Der Körper eines erwachsenen Menschen enthält etwa 1 bis 1,5 kg Kalzium, 500 bis 800 g Phosphor, 150 g Kalium, 100 g Natrium, 100 g Chlorid, 20 g Magnesium.

**D.** Der Bedarf an Mineralstoffen ist vom Alter und von den Lebensbedingungen abhängig: Der Bedarf an Kalzium beträgt während des Wachstums 0,7 und beim Erwachsenen 0,5 g je Tag. Der P-Bedarf für Erwachsene schwankt zwischen 0,5 und 1 g je Tag. In erwachsenem Menschen hat eine Tagesnorm an Eisen von etwa 10-12 mg. Der Salzbedarf je Person pro Tag soll 3 bis 8 g nicht überschreiten. Speisesalz (Kochsalz) ist das einzige mineralische Würzmittel. Es enthält außer mindestens 98% Natriumchlorid noch Spuren anderer Chloride. Kochsalz ist wichtiger Bestandteil der Nahrung. Es ist in allen natürlichen Nahrungsmitteln als Inhaltsstoff enthalten. Außerdem muss man Kochsalz noch vielen Speisen beim Würzen hinzugeben. Man braucht es auch für die Salzlake und für die Lagerung der Nahrungsmittel. Eine hohe Salzzufuhr ist jedoch

gesundheitsschädigend besonders bei hohem Blutdruck, bei Herz-, Kreislauf – und Nierenerkrankungen. Man soll das Würzen mit Kochsalz stark einschränken oder völlig vermeiden. Kochsalz ist wasserziehend und man soll es daher trocken in geschlossenen Dosen aufbewahren.

**Пояснения к тексту:**

Wurzeln – корни

Enzyme – ферменты

Spurenelemente – микроэлементы

. . . haben Einfluß – влияют

. . . in und außerhalb der Zellen – в клетках вне клеток

die Wirbelsäule – позвоночник

überschreiten – превышать

das Würzmittel – пряность

das Würzen – добавление пряностей

**Задание 1а. Выполните письменно тест на понимание текста**

1) Прочитайте текст еще раз и ответьте на вопрос Enthält dieser Text Informationen über Aufbewahrungsart von Mineralstoffen?

A. In diesem Text gibt es keine Information über Aufbewahrungsart von Mineralstoffen

B. In diesem Text gibt es Informationen über Aufbewahrungsart aller Mineralstoffe

C. In diesem Text gibt es Informationen über Aufbewahrungsart von Jod

D. In diesem Text es Informationen über Aufbewahrungsart von Kochsalz

2) Завершите предложение в соответствии с основной темой абзаца B

Das Fehlen von Mineralstoffen im menschlichen Körper führt zu . . .

A. Stoffwechsell

C. Funktionsstörungen

B. Funktionsstörungen

D. Verbesserung der Gesundheit

3) Определите, в каком абзаце сообщается о зависимости потребности организма человека в минеральных веществах от его возраста и условий жизни.

4) Выберите предложение, соответствующее содержанию текста:

A. Vitamine entstammen dem Tier – und dem Pflanzenwelt, die Mineralstoffe aber der unbelebten Natur.

B. Der menschliche Körper braucht für Aufbau und Wachstum nicht nur Mineralstoffe, sondern auch Eiweiß, Fette und Rohstoffe, sondern auch Eiweiß, Fette und Kohlenhydrate.

C. Der bekannteste Mineralstoff ist Kochsalz, weil es in jedem Haushalt verbraucht wird.

D. Man teilt Fette in tierische und pflanzliche Fette ein, die letzten sind außerordentlich wichtig, weil sie essentielle Fettsäuren enthalten.

5). Выберите вариант завершения предложения, соответствующий содержанию текста

Spurenelemente sind Bestandteile verschiedener Enzyme und Hormonen, der Organismus benötigt sie . . . . .

A. . . . in sehr kleinen Mengen

B. . . . großen Mengen

C. . . . in außerordentlich großen Mengen

D. . . . nicht

6). Соотнесите данные утверждения с соответствующими абзацами текста А, В, С, D.

1. Neben anderen Nährstoffen nehmen Mineralstoffe am Aufbau und Wachstum des menschlichen Körpers teil.

2. Mineralstoffe, die vom menschlichen Körper in sehr kleinen Mengen benötigt, werden als Spurenelemente bezeichnet.

3. Der Mensch muss pro Tag viel weniger als 10 gr. Kochsalz verzehren

4. Einige Mineralsalze sind Hauptbestandteile der Knochen; vor allem sind das Kalziumkarbonat und Kalziumphosphat

5. Der wachsende Organismus benötigt mehr Kalzium, die Tagesnorm soll nicht weniger als 0,7 gr. Sein

7). Подберите немецкий эквивалент слову, данному в скобках

1. Man kann ins Kaffe etwas Salz geben, dann bekommt (**напиток**) einen angenehmen Geschmack und ein besseres Aroma

A. das Getränk

C. die Süßigkeit

B. die Flüssigkeit

D. das Wasser



9). Замените модальный глагол эквивалентом

Die Menschen müssen vitaminhaltige Nahrung jeden Tag verzehren.

A. werden verzehren

C. haben verzehrt

B. haben zu verzehren

D. verzehrten

10). Выберите степень сравнения

Dieser Mineralstoff ist für den menschlichen Körper im Vergleich zu anderen Mineralstoffen wohl am . . . .

A. wichtig

C. wichtigste

B. wichtiger

D. wichtigsten

11). Выберите форму причастия

Das . . . Kochsalz verleiht der Speise den besseren Geschmack.

A. hinzugeben

C. hinzugegebene

B. sind hinzugegeben

D. haben hinzugegeben

12). Den Kindern muss man den . . . Verzehr von Schokolade raten.

A. eingeschränkten

C. wird eingeschränkt

B. einschränken

D. ist eingeschränkt

**Задание 2. Составьте письменно реферат-резюме текста Mineralstoffe, используя информацию на стр. 4 в предисловии.**

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО НЕМЕЦКОМУ ЯЗЫКУ БЛОК Б**

Направления подготовки:

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.01 Биотехнология

**Задание 1. Ознакомьтесь с содержанием текста**

### **Warum braucht unser Körper Nahrung?**

Es ist bekannt, dass der menschliche Körper Nahrung braucht. Die Nahrung gibt dem Körper Energie, diese Energie ist für Bestand des Körpers und für Bewegung nötig. Wie viel Nahrung braucht der Mensch? Wie viel Kalorien soll die tägliche Nahrung des Menschen enthalten? Ist der Nahrungsbedarf aller Menschen gleich? Nein, der Nahrungsbedarf der Menschen ist verschieden. Er hängt von vielen

Faktoren ab. Zu diesen Faktoren gehören Geschlecht, Alter, Tätigkeit und andere. International sind folgende Bedarfswerte anerkannt:

Kinder von 1-15 Jahren . . . . . 1200 - 2000 kcal.

Frauen je nach Alter . . . . . 2400 – 3200 kcal.

Männer je nach Alter . . . . . 2700 – 4200 kcal.

Diesen Kalorienbedarf können wir nicht mit einem Nahrungsmittel decken. Unsere Nahrung muss nicht einseitig sein. Einseitige Nahrung macht uns krank. Jeden Tag müssen wir verschiedene Lebensmittel essen: Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte, Obst, Gemüse und viele andere. Durch diese Lebensmittel wird unsere Nahrung vielseitig und vielseitige Nahrung ist gesund. Wenn wir über Nahrung sprechen, müssen wir vor allem an Nährstoffe denken, denn jedes Lebensmittel enthält Nährstoffe.

In unserem Körper laufen ständig Energievorgänge und Stoffwechselfvorgänge ab. Diese Vorgänge sind die Grundlage des Lebens. Für diese Vorgänge braucht der Körper Nahrung. Deshalb hängt das Leben des Menschen von der Ernährung ab. Die Nahrungsmittel enthalten Nährstoffe. Unser Organismus braucht diese Nährstoffe und wir müssen sie ihm ständig mit der Nahrung zuführen. Es gibt verschiedene Nährstoffe. Man unterscheidet sie nach 2 Kriterien:

1. nach ihrer chemischen Struktur und der Art der Umsetzung im Körper
2. nach ihrer Bedeutung für den Körper.

Nach ihrer chemischen Struktur und der Art der Umsetzung im Körper unterscheidet man organische und anorganische Nährstoffe. Organische Nährstoffe sind Kohlenhydrate, Eiweißstoffe, Fette und Vitamine. Anorganische Nährstoffe sind Sauerstoff, Wasser und Mineralstoffe. Organische Stoffe baut der Körper ab, wandelt sie in andere Stoffe um und baut wieder auf. Anorganische Stoffe kann der Körper in ihrer Struktur nicht umwandeln. Nach ihrer Bedeutung für den Körper unterscheidet man Aufbaustoffe, Kraftstoffe (oder Betriebsstoffe) und Ergänzungsstoffe. Aufbaustoffe sind Eiweißstoffe und Mineralstoffe (oder Mineralsalze). Betriebsstoffe (Kraftstoffe) sind Kohlenhydrate und Fette, aber auch Eiweißstoffe. Ergänzungsstoffe sind Vitamine und verschiedene Mineralstoffe. Alle diese Gruppen von Nährstoffen sind für unseren Körper sehr

wichtig. Nährstoffe der ersten Gruppe kann man durch andere Nährstoffe nicht ersetzen. In der zweiten Gruppe können die Nährstoffe einander teilweise ersetzen. Nährstoffe der dritten Gruppe kann man durch andere Nährstoffe auch nicht ersetzen.

Im vorigen Text ging es um Nährstoffe. Eines der wichtigsten und der nötigsten Nährstoffe ist Eiweiß. Das Eiweiß ist der bedeutendste Stoff jedes lebenden Organismus. Es ist in vielen Körperteilen und Körperorganen des Menschen enthalten. Das sind Zellen, Blut, Muskeln, Verdauungssäfte, Knochen, Haare, Nägel, Haut, Samenkeime. Deshalb ist Eiweiß Grundlage und Voraussetzung für das Wachstum des Körpers, für ständige Erneuerung der Zellen, für Bildung von Körpersäften, Hormonen und Enzymen. Eiweiß dient auch als Abwehrsubstanz gegen Infektionskrankheiten. Wissenschaftlich heißt Eiweiß auch Protein. Dieses Wort ist aus dem Griechischen gekommen. Im Griechischen lautete es protos, was «der erste», «der wichtigste» bedeutete.

Das Eiweiß besteht aus den Elementen Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Schwefel, ab und zu aus Phosphor, in manchen Fällen aus Eisen, Mangan, Kupfer, Jod, Zink und anderen. Der chemische Aufbau des Eiweißes ist durch Größe und Vielgestaltigkeit der Moleküle außerordentlich kompliziert. Die Bausteine der Eiweißmoleküle heißen Aminosäuren. Bis jetzt haben die Wissenschaftler 22 Aminosäuren ermittelt. Dabei sind nicht alle Aminosäuren gleichwertig. Die Tatsache ist, dass man dem Körper unbedingt 8 Aminosäuren mit der Nahrung zuführen muß. Der kindliche Körper benötigt jedoch noch zwei weitere, die das Wachstum fördern. Diese Eiweißbausteine nennt man unentbehrliche (oder essentielle) Aminosäuren, weil sie am wichtigsten für den Körper sind. Die anderen Bausteine des Eiweißes, die für die Bildung des körpereigenen Eiweißes erforderlich sind, stellt der Organismus selbst bereit.

**Пояснения к тексту:**

hängt von . . . ab – зависит от . . .

international – во всем мире

sind . . . anerkannt – признаны

Bedarfwerte – величины потребностей

durch diese . . . – благодаря этим . . .

. . . nach ihrer Struktur . . . – по их структуре  
 . . . durch andere Nährstoffe – другими питательными веществами

**Задание 1а. Переведите письменно на немецкий язык.**

1. Наш организм нуждается в пище.
2. Пища дает организму (телу) энергию.
3. Эта энергия важна для существования (жизнедеятельности) нашего организма и для движения.
4. Сколько пищи нужно человеку?
5. Сколько калорий нужно человеку ежедневно?
6. Потребность в энергии у всех людей различна.
7. Потребность в энергии зависит от многих факторов.
8. Она зависит от возраста и пола.
9. Она зависит также от вида деятельности человека.
10. Величины потребностей таковы.
11. Мы покрываем потребность в калориях не одним продуктом.
12. Пища должна быть разнообразной.
13. Разнообразная пища полезна для здоровья.
14. Однообразная пища приводит к болезням (делает нас больными).
15. Каждый день мы должны есть различные продукты.
16. Каждый продукт содержит питательные вещества.
17. Нашему организму нужны питательные вещества.
18. Питательные вещества мы даем нашему организму с пищей

**Задание 1в. Выполните письменно тест на понимание текста**

- 1). Прочитайте текст еще раз и ответьте на вопрос  
 Enthält dieser Text Informationen über Aufbewahrungsart von Mineralstoffen?  
 A. In diesem Text gibt es keine Information über Aufbewahrungsart von Mineralstoffen  
 B. In diesem Text gibt es Informationen über Aufbewahrungsart aller Mineralstoffe  
 C. In diesem Text gibt es Informationen über Aufbewahrungsart von Jod



3. Der Mensch muss pro Tag viel weniger als 10 gr. Kochsalz verzehren.
4. Einige Mineralsalze sind Hauptbestandteile der Knochen; vor allem sind das Kalziumkarbonat und Kalziumphosphat
5. Der wachsende Organismus benötigt mehr Kalzium, die Tagesnorm soll nicht weniger als 0,7 gr. sein.

**Задание 2. Составьте письменно реферат-резюме текста Warum braucht unser Körper Nahrung, используя информацию на стр. 4 в предисловии.**

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО НЕМЕЦКОМУ ЯЗЫКУ БЛОК Б**

Направления подготовки:

15.04.02 Технологические машины и оборудование

15.04.04 Автоматизация технологических процессов и производств

16.04.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения

**Задание 1. Ознакомьтесь с содержанием текста**

### **Robert Bosch**

**A.** Robert Bosch wird 1861 geboren. Sein Vater ist ein gebildeter Gastwirt, der viel Wert auf die gute Ausbildung seiner Kinder legt. Nachdem Robert die Realschule beendet, fängt er eine Mechanikerlehre an. Danach arbeitet Robert sieben Jahre lang bei verschiedenen führenden Unternehmen wie beispielsweise Siemens. In Stuttgart eröffnet Robert 1886 eine Werkstatt für Feinmechanik und Elektrotechnik, welche heute unter dem Namen Robert Bosch GmbH bekannt ist.

**B.** Einen ersten größeren Erfolg hat das Unternehmen, als es einen Magnetzündler der Firma Deutz verbessert. Für die noch junge Automobilindustrie ist das eine Revolution. Von da an wird der Betrieb stetig ausgebaut. Zuerst expandiert Robert Bosch ins europäische Ausland, später folgen weitere Niederlassungen in den USA, Asien, Afrika und Australien.

C. In diesen Jahren führt Bosch den Achtstunden-Arbeitstag für die Mitarbeiter des Unternehmens ein. Trotz dieser für die damalige Zeit sehr kurzen Arbeitszeit werden vergleichsweise hohe Löhne bezahlt. Bosch bekommt in Unternehmerkreisen deshalb den Spitznamen «roter Bosch». Während der Weltwirtschaftskrise der 1920er Jahre wird das Unternehmen modernisiert. Zusätzlich zu den Innovationen für Kraftfahrzeuge stellt der Betrieb nun Kühlschränke, Radioapparate und Elektrowerkzeuge her.

D. Seinen Betrieb versucht er demokratisch zu gestalten, indem er unter anderem eine Werkszeitung einführt, um mehr Offenheit gegenüber den Mitarbeitern zu gewährleisten. Sein Traum ist ein dauerhafter Frieden in Europa und eine europäischer Wirtschaftsraum ohne Zölle.

E. 1942 stirbt Bosch an einer Ohrenentzündung. In seinem Testament veranlasst er, dass die Erträge der Firma gemeinnützigen Zwecken dienen sollen. Er gab klare Anweisungen, wie das Unternehmen nach seinem Tod zu führen sei. (aus <http://de.wikipedia.org>, 1556 знаков)

#### **Пояснения к тексту:**

Vision – видение

Veranlassen – распорядиться о чем-либо  
gestalten - формировать

aufweisen – иметь, владеть

anmelden – регистрировать

#### **Задание 1а. Проверьте понимание прочитанного текста, выполнив задания 1-6.**

1. Подберите эквиваленты для немецких выражений (1-6):

1) bei den erneuerbaren Energien            1) мастерская по точной механике

2) die Produktpalette erweitern            2) для газонокосилки

3) ein dauerhafter Frieden            3) уже в начале жизни

4) eine Werkstatt für Feinmechanik    4) в возобновляемые энергоисточники

5) beim Rasenmäher            5) расширить ассортимент продукции

6) bereits zu frühen Lebzeiten    6) прочный мир

2. Ответьте на вопрос: Wo studierte Robert Bosch?
- A. bei verschiedenen führenden Unternehmen
  - B. in der Realschule
  - C. gute Ausbildung in der Mechanikerlehre hatte
3. Завершите предложение в соответствии с основной темой абзаца C Er führt ... für die Arbeiter des Unternehmens ein.
- A. eine Zeitung
  - B. den Achtstunden-Arbeitstag
  - C. eine europäischer Wirtschaftsraum ohne Zölle
4. Определите, в каком из абзацев сообщается о социальных взглядах Р. Боша.
5. Выберите предложение, соответствующее содержанию текста. A. Nachfolger des Boschs halten sich bis heute an seine Direktiven.
- B. Sein Traum war ein Frieden in Europa
  - C. Bosch schafft einen Kraftfahrzeugmotor.
6. Выберите вариант завершения предложения: In Unternehmerkreisen hatte Bosch den Spitznamen «roter Bosch»),.....
- A. weil er das Unternehmen modernisierte.
  - B. weil er eine Werkszeitung für die Mitarbeiter einführte.
  - C. da er Anweisungen gab, wie das Unternehmen nach seinem Tod zu führen sei.

**Задание 2. Прочитайте текст и переведите письменно на русский язык абзацы А, В, Е.**

### **Energiequellen**

**A.** Der Anteil erneuerbarer Energiequellen an der weltweiten Stromerzeugung ist insgesamt gesehen bislang noch relativ gering. Daher scheint eine Energieversorgung ohne Öl im Moment noch kaum vorstellbar. Island aber will der erste Staat der Welt werden, der völlig auf fossile Energie verzichtet. Bis 2050 - so die Vision der Regierung - soll die ganze Republik ohne Öl, Gas und Kohle auskommen. Wasserstoff soll der mobile Energieträger der Zukunft

sein. Sauberer Wasserstoff, hergestellt mit Strom aus alternativen Energiequellen. Das bedeutet: keine Treibhausgase mehr - Schonung für das Klima und die Umwelt.

**B.** Island hat es bei diesem Vorhaben allerdings leichter als andere Länder, denn der Inselstaat hat nur knapp 300.000 Einwohner und verfügt über eine große Menge natürlicher Energievorräte: So gibt es auf der Insel zum Beispiel ein riesiges Angebot an Wasserkraft, durch die zahlreichen Gletscherflüsse. Außerdem liegt Island genau an der Nahtstelle zwischen der amerikanischen und der eurasischen Erdplatte, auf dem sogenannten Atlantischen Rücken. Deswegen gibt es in dieser Region schon immer eine starke vulkanische Aktivität. Nebeneffekte davon sind die Erdwärme- Erscheinungen, die man sehr gut für die Stromerzeugung und zum Heizen nutzen kann. Genau wie die Sonnen- oder Windenergie hat auch die Erdölwärme einen entscheidenden Vorteil: Bei ihrer Nutzung entstehen relativ wenig Treibhausgase wie das Kohlendioxid, das langsam aber stetig die Erde erwärmt. Übrigens heizen heutzutage fast alle Isländer ihre Häuser mit Erdwärme aus dem Vulkangestein.

**C.** Siebzig Prozent des gesamten Energieverbrauchs des Landes werden heute schon mit erneuerbaren Energien abgedeckt - in dieser Hinsicht ist das Land Weltspitze. Einen Teil der benötigten Energie liefern allerdings noch immer fossile Brennstoffe. So sind noch zwei wesentliche Bereiche übrig, die nach wie vor auf Benzin und Dieselöl angewiesen sind, nämlich der Verkehrssektor und die Fischereiwirtschaft. Das Problem dabei ist Folgendes: Es gibt noch keine geeigneten Energieträger, die sich aus umweltfreundlich erzeugtem Strom herstellen und einfach speichern lassen, um damit mobile Systeme wie Busse, Autos oder auch Boote anzutreiben.

**D.** Eine Lösung, an der zurzeit sehr intensiv geforscht und entwickelt wird, besteht darin, Wasserstoff als Energieträger bereitzustellen. Diese Idee wurde in einem groß angelegten Projekt im Jahr 2003 getestet, an dem drei multinationale Industrieunternehmen beteiligt waren. Und zwar fuhren in einem ersten Testlauf drei Wasserstoff-Busse auf Island. Dafür wurde im Frühjahr 2003 die erste Wasserstoff-Tankstelle in Reykjavik in Betrieb genommen. Das Abgas dieser Fahrzeuge ist übrigens Wasserdampf, also reines Wasser, das bedeutet, Schadstoffe werden nicht freigesetzt.

E. Im Betrieb sind diese Busse also durchgängig umweltfreundlich. Allerdings ist die Herstellung von Wasserstoff recht energieintensiv. Das heißt, man benötigt eine Menge Strom, um normales Wasser in seine Bestandteile Wasserstoff und Sauerstoff aufzuspalten. Und wenn man diese Kosten mit den derzeitigen Benzinpreisen vergleicht, ist der Wasserstoffantrieb sehr viel teurer. Auf der anderen Seite weiß man aber auch nicht, was fossile Brennstoffe in 30, 40 Jahren kosten werden. An der Energiefrage wird es in Island jedenfalls nicht scheitern, denn die Wasserkraftwerke und Erdölwärme-Anlagen liefern reichlich Elektrizität, um den gesamten Verkehrssektor mit Wasserstoff versorgen zu können. Wenn sich das Modell Island bewährt, dann könnte der Wasserstoffantrieb flächendeckend auch auf das europäische Festland kommen. In Deutschland wäre es denkbar, dass zum Beispiel die Windenergie einen Teil des Stromes liefert, der für die Herstellung von Wasserstoff nötig ist. Nur in einem Bereich gibt es mit dem Wasserstoffantrieb noch Probleme, und zwar in der Schifffahrt. Ein Schiff kommt nicht jeden Tag in einen Hafen, deshalb muss an Bord ziemlich viel Wasserstoff gespeichert werden. Auch Sicherheitsfragen spielen eine Rolle, wenn ein Schiff auf hohe See fährt. Alle diese Probleme werden sich aber ebenso lösen lassen wie beim Auto auch. Mit den Fischereiboote hätte Island dann die letzte Lücke auf dem Weg zu einer nachhaltigen Energieversorgung der gesamten Insel geschlossen.

**Задание 3. Составьте письменно реферат-резюме текста Энерgiequellen, используя информацию на стр. 4 в предисловии.**

## ТЕКСТЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ЧТЕНИЯ

**Задание 1.** Прочтите тексты и переведите их устно с помощью словаря.

**Задание 2.** Составьте письменно словарь слов и выражений из текстов в объеме 100 единиц с русским переводом.

Направления подготовки:

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

### **Text 1. Die Hauptkomponenten der Bierherstellung**

1. Um ein gutes Bier zu brauen, braucht man eigentlich nur vier Komponenten: Wasser, Getreide, etwas Hopfen und Hefe. Das Wasser bildet die Grundlage jedes Biers, deshalb benötigt man absolut reines Wasser. Chemisch soll das Brauwasser neutral, also weder sauer noch alkalisch sein. Die Härte des Wassers hat einen Einfluss auf den Charakter des Bieres. Harte Wässer färben Biere zu, setzen die Enzymtätigkeit herab.

2. Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom Malz bestimmt. Man muss es aus den Braugetreiden (Gerste, Weizen) gewinnen und dann vermälzen. Hauptsächlich verwendet man die keimfähige Gerste, die einen hohen Anteil an Stärke hat. Die Stärkekörner, die das Getreidekorn enthält, können ohne Kleisterbildung im Wasser beim Erhitzen völlig auflösen. Für die Brauerei ist ausschliesslich eiweissarme, «zweizellige Sommergerste» gebräuchlich, die im Frühling angebaut ist. Die in Gerste enthaltenen wasserlöslichen Eiweissstoffe und deren Abbauprodukte sind für die Schaumbildung und -haltung im fertigen Bier wichtig.

3. Hopfen wird dem Bier erst seit dem Mittelalter beigemischt und ist eine Erfindung der Mönche (изобретение монахов). Der Hopfen wird nach der Ernte getrocknet und zur Verarbeitung gepresst und gekühlt. Die Wirkstoffe des Hopfens sind sogenannte Lupulin – Körner. Die kleinen klebrigen Körner enthalten ein Sekret, das aus Hopfenöl, Bitterstoffen und Gerbstoffen besteht.

Die Hopfenöle geben dem Bier sein Aroma, die Gerbstoffe wirken sich positiv auf die Haltbarkeit aus. Der Anteil des Hopfens an der

Bierherstellung ist 200 bis 500 Gramm pro Hektoliter Bier. Im fertigen Bier verbleiben ungefähr 20 Prozent der Hopfenbitterstoffe.

4. Hefe besorgt die Gärung. Ihrer Natur nach ist die Hefe ein einzelliger Pilz. Er vermehrt sich mit Sprossung. Die Bierhefe ist die reichste Quelle für die Vitamine B1 und B2. In der Bierbrauerei sind zwei Hefearten bedeutsam, die untergärige Hefe und die obergärige Hefe. In Österreich, dem Geburtsland des Lagersbiers, werden hauptsächlich helle, untergärige Biere gebraut. Man verwendet sie vor allem für Weizenbiere.

### **Text 2. Kochschinken als Beispiel der Fleischkonservenproduktion**

Für die Fleischkonservenproduktion können alle Fleischarten verwendet werden. Kochschinken werden gewöhnlich als Halbkonserven hergestellt. Halbkonserven sollen bei Temperaturen zwischen 0°C und 5°C aufbewahrt werden. Der Saftschinken oder Kochschinken wie er im Deutschen Lebensmittelbuch auch bezeichnet wird, enthält durch die Verwendung von Brühe und Gelatine mehr Wasser und weniger Proteine als jene Erzeugnisse, die auf dem amerikanischen Kontinent hergestellt werden.

Als Einsatzmaterial wird Schinken oder auch Schulterfleisch von nicht zu jungen Schweinen verwendet, die eine Masse von 100 kg aufweisen. Die Qualität der Produkte wird von Auswahl des Rohstoffes und der Verfahrensführung beeinflusst. Der Salzgehalt im Fertigprodukt liegt zwischen 1,5 und 2,55 g. Zucker und Citrate in der Pökellake verbessern die Ausbeute. Ein wichtiges Qualitätskriterium für Dosenschinken ist die Menge des Geleeabsatzes. Er kann durch die Auswahl des Rohstoffes und die Einhaltung eines bestimmten Temperatur-Zeit-Regimes gesteuert werden. Dosenschinken, die einer ausreichender Wärmebehandlung unterzogen worden sind, sollen nicht mehr als 12% Geleeabsatz aufweisen. Da die Umwandlung des Bindegewebes in Gelee hauptsächlich eine Funktion von Temperatur und Zeit ist, wird in der Praxis streng darauf geachtet, bestimmte Temperaturwerte nicht zu überschreiten.

Als Verpackungsmittel werden hitzebeständige Folien und flache Dosenformate verwendet. Gegenüber der traditionellen Herstellung

von Kochschinken haben sich in den letzten Jahren insbesondere in Polen, Holland und auch in Deutschland Verfahren durchgesetzt, die wesentlich eine Prozessbeschleunigung beinhalten. Der Pökellake werden Phosphate, Natriumascorbat, Glutamin und Carrageenan zugesetzt. Damit lassen sich Saftigkeit, der Geschmack, die Farbe und der Zusammenhalt der Schinkenscheiben verbessern. Dadurch wird auch die Schnittfestigkeit des Produktes erhöht. Solche Dosenschinken werden meistens für den Tropenexport verwendet.

### **Text 3. Zuckerfabrikation**

Bei der Zuckerfabrikation wird aus Pflanzen mit hohem Zuckergehalt der Zucker extrahiert und in verschiedenen Formen und Reinheitsgraden verbrauchsfähig hergestellt. Anschließend wird durch heißes Wasser im Extraktionsturm mithilfe des Gegenstromverfahrens unter Nutzung des Diffusionsprozesses der Rohsaft extrahiert. Dieser «Dünnsaft» mit ca. 14 % Rohzuckergehalt wird mittels der Kalk-Kohlensäure-Reinigung von Nicht-Zuckerstoffen getrennt, gefiltert und durch Verdampfen eingedickt. Dazu wird Kohlendioxid und Calciumoxid verwendet, welches mit Wasser zu Calciumhydroxid reagiert. Beim Diffusionsprozess fallen als Nebenprodukt die ausgelaugten Schnitzel an, die in Schnitzelpressen mechanisch auf ca. 30-34% Trockensubstanz abgepresst werden. Das Presswasser wird zurück in den Extraktionsturm gepumpt, die Schnitzel werden thermisch auf über 90% Trockensubstanz getrocknet und anschließend unter Zugabe von Melasse zu Pellets gepresst. Diese Pellets werden als Viehfutter verkauft. Der bei der Saftreinigung entstehende Kalk wird meistens an die Landwirte abgegeben, die ihn als Carbokalk auf die Felder zur Einstellung des pH-Wertes des Bodens aufbringen.

Anschließend wird aus dem Dicksaft (Zuckergehalt 65 %) durch mehrmaliges Kristallisieren bei erhöhter Temperatur und Unterdruck der Zucker gewonnen. Zur Verbesserung der Ausbeute bei der Kristallisation wird die Melasse - Restsaft nach der Kristallisation - noch weiter aufbereitet. Eines der wirtschaftlichsten Verfahren hierfür ist das Quentin-Verfahren. Hierbei wird die Melasse mit einem Kationenaustauscher, der mit Magnesiumionen beladen ist, behandelt. Die Natrium- und Kaliumsalze der Melasse werden durch

Umsalzung in Magnesiumsalze umgewandelt. Die Kristallisationsrate und damit die Ausbeute an Saccharose wird hierdurch gesteigert.

Bei der Kristallisation entsteht in den «Kochapparaten» eine Kristallsuspension. Diese wird in speziellen Zentrifugen von der Mutterlauge getrennt, in der Zentrifuge gewaschen, umkristallisiert und anschließend getrocknet. Dabei kann die Korngröße der Kristalle beeinflusst werden. Nach der Trocknung wird der Raffinadezucker in den meisten Fällen in einem klimatisierten Silo bis zum Versand gelagert.

#### Направления подготовки:

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.01 Биотехнология

### **Text 1. Die Bio-Produkte**

Seit einigen Jahren wird immer häufiger von Bio-Bauern oder von Öko-Bauern gesprochen. Gemeint ist damit immer dasselbe: Bauern, die eine Art von Landwirtschaft und Viehzucht betreiben, die die Natur schont und sich strengen Regeln unterwirft. Der Gegensatz zur Öko-Landwirtschaft ist die sogenannte konventionelle (= herkömmliche, übliche) Landwirtschaft, der es vor allem um eine Steigerung der Erträge geht.

«Öko» ist die Abkürzung von ökologisch. Wer ökologisch handelt, berücksichtigt, dass es Wechselbeziehungen zwischen Lebewesen und der Umwelt gibt. Wenn man zum Beispiel Ackerböden mit künstlichen Mitteln düngt, hat das Folgen. Es gibt zwar größere Ernten, aber auch schädliche Rückstände im Boden, die dort nichts zu suchen haben.

Biobauern versuchen, Lebensmittel im Einklang mit der Umwelt zu erzeugen. Künstliche Düngemittel sind bei ihnen deshalb verboten, ebenso chemische Pflanzenschutzmittel. Dadurch fällt in vielen Bereichen mehr Handarbeit an (Unkraut jäten!).

Dazu braucht man mehr Arbeitskräfte als in der konventionellen Landwirtschaft. Die Bio-Produkte sind deshalb teurer.

Auch bei der Tierzucht gelten strenge Regeln. Die Tiere auf Öko-

Höfen müssen artgerecht gehalten werden. Sie bekommen keine Medikamente und kein Tiermehl. Die Bauern sollten möglichst nur so viele Tiere halten, dass etwa die Hälfte des Futters vom eigenen Hof kommt.

Je mehr Lebensmittelskandale es gab, desto mehr Menschen wollten auf ökologisch hergestellte Lebensmittel umsteigen. Zu den Biobauern hatten viele Menschen Vertrauen - auch, weil es strenge Kontrollen für die Einhaltung der Bestimmungen gab.

Mit dem Fund des Pflanzengifts Nitrofen in Tierfutter für Bio-Höfe erlebte die Ökologische Landwirtschaft ihren ersten Skandal. Es stellte sich heraus: Auch hier gibt es Fehler, Pannen und möglicherweise schwarze Schafe, die es mit den Kontrollen nicht so genau nehmen.

## **Text 2. Grundnahrungsmittel**

Als Grundnahrungsmittel werden die Nahrungsmittel bezeichnet, die im jeweiligen Kulturkreis mengenmäßig den Hauptbestandteil der menschlichen Ernährung ausmachen. Sie stellen die Grundversorgung mit Kohlenhydraten, Eiweiß und Fett sicher, nicht jedoch unbedingt eine ausreichende Versorgung mit Vitaminen und Spurenelementen. Zu den weltweit wichtigsten Grundnahrungsmitteln gehören Getreide wie Weizen oder Reis, Speicherwurzeln wie Kartoffeln, Hülsenfrüchte wie Linsen und Bohnen und Früchte wie Datteln und Feigen, bzw. daraus hergestellte Produkte wie Brei und Brot. Ebenfalls zu den Grundnahrungsmitteln gezählt werden Fisch, Fleisch, Milch und Eier, die neben Hülsenfrüchten zu den wichtigsten Eiweißquellen zählen.

Welche Grundnahrungsmittel regional konsumiert werden, hängt stark von kulturellen, klimatischen und wirtschaftlichen Faktoren ab. Dennoch sind es heute weltweit nur noch ein gutes Dutzend Nahrungsmittel, die als echte Grundnahrungsmittel für den ganz überwiegenden Teil der Weltbevölkerung.

Weizen, der zusammen mit Mais und Reis das meistangebaute Getreide der Welt ist. Weizen ist für Menschen in vielen Ländern als Brotgetreide ein Grundnahrungsmittel. Zugleich hat er eine große Bedeutung in der Tiermast. Hartweizen ist besonders für die

Herstellung von Teigwaren (Hartweizengrieß) geeignet. Roggen wird besonders in Mittel- und Osteuropa als Brotgetreide verwendet. Der vergleichsweise hohe Lysinanteil macht Roggen zu einem wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Reis bildet das wichtigste Grundnahrungsmittel für 80 % der Erdbevölkerung. Es ist das traditionelle Grundnahrungsmittel der chinesischen, japanischen sowie der koreanischen Küche, genannt gohan. Dieses Wort hat zweierlei Bedeutungen: Einerseits Rundkornreis und andererseits steht es für Nahrungsmittel oder Speise schlechthin. Durch die Polierung des braunen Reises und den Siegeszug des weißen Reises haben sich Vitaminmangelkrankheiten wie etwa Beri-Beri in großem Ausmaß verbreitet und betrafen vor allem die ärmeren Bevölkerungsteile. Diese Mangelerscheinungen waren 1912 der Anlass für die Entdeckung der Vitamine.

Klebreis bildet das Hauptnahrungsmittel im Norden und Nordosten von Thailand wie auch in Laos. Unterschiedliche Hirsearten sind in vielen Gebieten Afrikas und Asiens die Hauptnahrungsmittel. Mais wird heute weltweit angebaut und ist in vielen Ländern ein Grundnahrungsmittel. Amarant war bereits bei den Azteken, Inka und Maya neben Mais ein Hauptnahrungsmittel. Heute weiß man, dass Amarant einen weit höheren Eiweiß- und Mineralstoffgehalt als die weltweit traditionell angebauten Getreidesorten hat. Kohlenhydrate und Ballaststoffe sind in gleich hohen Mengen vorhanden.

### **Text 3. Neue Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln**

Ein wichtiges Thema ist die gentechnisch veränderten Lebensmittel. Dazu muss man wissen, dass Gentechnik bereits seit den 80er-Jahren bei zahlreichen Prozessen eingesetzt wird, vor allem unter Nutzung von Mikroorganismen. Häufig wird den Bakterien oder Pilzen unter kontrollierten Bedingungen ein Gen eingesetzt, das sie befähigt, einen bestimmten Stoff zu produzieren, wie z. B. das Enzym, das die Milch zu Käse werden lässt. Gegen diese Nutzung der Gentechnik gibt es auch kaum Einwände. Zudem muss man bedenken, dass unsere Lebensmittel schon immer verändert wurden.

Ein Grund zum Misstrauen gegenüber dem Einsatz der Gentechnik in der Landwirtschaft liegt darin, dass man noch sehr wenig darüber

weiß, in welchem Maß gentechnisch veränderte Pflanzen die ökologischen Zusammenhänge beeinflussen. Niemand weiß genau, was diese gentechnisch veränderten Pflanzen im Ökosystem bewirken. Die neueste Nachricht ist der gentechnisch veränderte Apfel, der statt der natürlichen Fruktose den Zuckeraustauschstoff Sorbit enthält. Da wird also dem Apfel, einem gesunden Lebensmittel, ein wertvoller Stoff entzogen und durch einen weniger wertvollen ersetzt.

Bestimmte Eigenschaften können sich in Abhängigkeit von der Umgebung unterschiedlich ausprägen. Das heißt, die Eigenschaftsänderungen sind nicht immer sichtbar. Sogar wenn das Lebensmittel selber der gentechnisch veränderte Organismus ist, ist dies für den Verbraucher am Lebensmittel selbst nicht erkennbar. Um die Verbrauchersouveränität zu wahren und den Verbrauchern eine freie Entscheidung beim Kauf zu ermöglichen, sind gentechnisch erzeugte Lebensmittel zu kennzeichnen.

Die Evolution, das heißt die Entwicklung und Veränderung von Organismen, z.B. Pflanzen und Tieren, beruht auf einer Änderung der Gene. Werden Gene einer bestimmten Art gezielt verändert, kann eine Veränderung einiger Eigenschaften im Organismus, z.B. der Pflanze, erreicht werden. Diese Veränderungen sind erforscht und können in einem technologischen Maßstab durchgeführt werden. Diese Verfahren sind gentechnologische Verfahren. Die Einsatzbereiche von gentechnologischen Verfahren im Lebensmittelsektor sind sehr unterschiedlich. Man kann folgende Anwendungsbereiche unterscheiden: Gentechnisch veränderte Lebewesen werden zur Herstellung von Enzymen, Hormonen oder Zusatzstoffen herangezogen. Der GVO (gentechnisch veränderte Organismus) wird nicht verzehrt. Gentechnisch veränderte Mikroorganismen werden als Kulturen eingesetzt und mit der Nahrung aufgenommen. Gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere werden direkt verzehrt. Der Einsatz der Gentechnik erfolgt bei Pflanzen und Tieren, von denen nur ganz bestimmte Bestandteile aufgenommen werden. Der Begriff «gentechnisch erzeugte Lebensmittel» ist irreführend, da durch die Gentechnik keine Lebensmittel hergestellt werden können.

Den Ansatzpunkt für gentechnologische Methoden stellen Lebewesen dar. Letztere ist dafür verantwortlich, dass sich die GVO

im Allgemeinen in mindestens einer Eigenschaft vom ursprünglichen Organismus unterscheiden. Erbgutveränderungen erfolgen auch spontan oder werden durch nicht gentechnologische Methoden (z.B. durch Züchtung) hervorgerufen. Manche Erbgutveränderungen beeinflussen die Merkmale eines Lebewesens nur während eines bestimmten Zeitraumes.

#### Направление подготовки:

27.04.02 Управление качеством

38.04.01 Экономика

38.04.02 Менеджмент

43.04.01 Сервис

### **Text 1. Globalisierung**

Der Begriff Globalisierung ist abgeleitet vom Adjektiv «global». Das bedeutet «die Welt umspannend». Mit Globalisierung meint man, dass die Welt immer mehr zusammenwächst. Die Wirtschaft, die Politik, die Kultur der Staaten sind immer mehr miteinander verflochten. Viele Dinge - wie Mode, Musik, Filme - sind inzwischen auf der ganzen Welt verbreitet.

Die Globalisierung begann erst vor wenigen Jahrzehnten. Damals war durch Internet und e-Mails der Kontakt zwischen weit entfernt liegenden Ländern viel einfacher geworden. Aber auch politisch hatte sich einiges getan. So hatten die Politiker der größten Länder beschlossen, den Handel zu liberalisieren. Das bedeutet: Jede Firma sollte dort produzieren und verkaufen können, wo sie wollte.

Seitdem ist es üblich geworden, dass große Firmen ihre Fabriken in Länder verlagern, in denen die Arbeiter wenig verdienen und die Unternehmen wenig Steuern zahlen müssen. Für die meist armen Länder, in denen die Fabriken gebaut werden, ist das gut. Sie bekommen Arbeitsplätze oder die Möglichkeit, die Produkte ihres Landes (z.B. Bananen oder Kaffee) überall hin zu verkaufen.

Die Menschen in den Ländern, in denen die Waren schließlich verkauft werden, können sich ebenfalls freuen. Sie bekommen Kleidung, Computer oder andere Produkte viel billiger, als wenn sie zum Beispiel in Europa hergestellt würden. Obst und Gemüse, das bei uns normalerweise nur im Sommer wächst, kann man das ganze

Jahr über kaufen. Es wird von weither, manchmal sogar im Flugzeug transportiert.

Trotzdem gibt es viel Kritik an der Globalisierung. Zum Teil, weil die reicheren Länder viele Arbeitsplätze verlieren und auf Steuereinnahmen verzichten müssen. Das schwächt die eigene Wirtschaft, führt zu Arbeitslosigkeit und zur Verarmung der Bevölkerung. Außerdem kritisieren viele Globalisierungsgegner, dass die Globalisierung ungerecht und unfair ist. Denn in den Ländern, in denen Unternehmen heute billig produzieren können, sind die Arbeitsbedingungen für die Arbeiter viel schlechter. Letzten Endes profitierten also die Unternehmen und die Käufer der Waren von der Ausbeutung anderer, ärmerer Menschen. So kann man nie eine gerechte Welt aufbauen, sagen sie.

### **Text 2. Markt**

Ein «Markt» bildet sich überall dort, wo sich Anbieter und Nachfrager treffen und ihre gegenseitigen Wünsche mitteilen. Der eine möchte eine Ware, der andere Geld, der dritte möchte eine Wohnung haben, der vierte diese vermieten usw. Der Markt kann also über Telefon entstehen, über Zeitung geschaffen werden, aber auch im Geschäft und am Marktplatz sein. Der Markt muss sich nicht nur auf einen festen Ort beschränken: Man spricht auch von Weltmarkt, Ölmarkt oder Rohstoffmarkt und meint dann unter Umständen die Anbieter und Nachfrager eines Landes, Kontinentes oder gar der ganzen Erde.

In einer Wirtschaft, in der der ganze Wirtschaftsablauf über den Markt gesteuert wird, bleibt die Produktionsplanung- und Entscheidung dem Produzenten überlassen; der Staat hat ihm nicht her einzureden. Der Produzent muss also selbst dafür sorgen, dass er nun dann verkaufen kann, wenn er den anderen Menschen solche Güter anbietet, die diese benötigen. Je besser er diesen Wünschen entspricht, so mehr Vorteile er davon hat. Er wird dann selbst gut verdienen und sich die Wünsche erfüllen können, die er selbst hat.

Am Markt treffen also Angebot und Nachfrage aufeinander, wobei das Ergebnis dieses Geschehens die Preise sind. Die Preise signalisieren, ob von bestimmten Gütern mehr produziert als nachgefragt werden. Dann sinken die Preise. Und es wird weniger

interessant, diese Produktion weiter zu betreiben. Wenn von bestimmten Gütern weniger produziert als nachgefragt werden, dann steigen die Preise und es wird reizvoller, die Produktion zu erweitern.

Es kommt also nicht darauf an, ob es sich um gesellschaftlich nützliche Güter handelt, sondern ob diese von den Nachfragern gewünscht werden. Was manch einer als überflüssig empfindet, ist für den anderen oft sehr wichtig. Der Markt soll sicherstellen, dass sich die individuellen Wünsche erfüllen lassen. Man unterscheidet verschiedene Arten von Märkten. Entsprechend den gehandelten Leistungen oder Waren gibt es Märkte für Grund und Wertpapiermärkte und viele andere

### **Text 3. E-Business**

In der letzten Zeit hat sich als weiterer Begriff auch «E-Business» etabliert. Dieser Begriff ist weit umfassender. Er bezeichnet nicht nur die Möglichkeiten alle Einkäufe und Verkäufe mit Hilfe des Internets zu realisieren, sondern auch die komplette Umstrukturierung von Unternehmen unter Berücksichtigung neuer Technologien. Dazu gehören E-Mail (Post), E-Book (papierlose Bücher), E-Payment (Zahlungsverkehr) und viele andere Aktivitäten. E-Business bedeutet also die Ausweitung der elektronischen Medien auf sämtliche Geschäftsbereiche der Unternehmung. Ohne die eigene Firma auf die Grundlagen des E-Business umzustellen, kann auch E-Commerce nicht effektiv genutzt werden.

Je mehr weltweit tätige Unternehmen es gibt, desto mehr möchten und müssen sie sich auf E-Business umstellen. Das führt jedoch dazu, dass immer mehr Menschen als Kunden den direkten Internetzugang nutzen. Je umfangreicher diese Art der Kommunikation wird, desto mehr Marktanteile werden Unternehmen gewinnen, die sich aktiv um eine optimale Gestaltung von Angebot und Kundenpflege über das Internet bemühen. Hierzu gehören vor allem die internationalen Großunternehmen.

E-Commerce beinhaltet\* den Kauf von Produkten und Dienstleistungen sowie das Bezahlen über elektronische Netze. Dabei kann das Internet als «virtueller Markt» angesehen werden.

Beispiele für E-Commerce sind z. B. der Vertrieb von Informationen (Nachrichten), der Vertrieb von Dienstleistungen (Online-Lernmodule oder Online-Bankdienste) und der Vertrieb von physischen Gütern (Bücher, Computer). E-Business, das Internet und die Globalisierung hängen sehr stark voneinander ab.

Die Entwicklung des Internets hat in den letzten Jahren dazu geführt, dass sich in der Wirtschaft und in der Gesellschaft völlig neue Möglichkeiten der Information und der Kommunikation eröffnet haben. Hierzu gehört auch der Kauf und der Verkauf von Waren und Dienstleistungen über das Internet. Diese neue Form des Handels im Internet heißt Elektronik Commerce (E-Commerce).

Keine Branche wächst heute so schnell wie der Handel über das Internet. Da E-Commerce produktivitätssteigernd wirkt und den zwischenstaatlichen Handel begünstigt, setzen immer mehr Unternehmen auf den virtuellen Markt. Ein Fünftel aller Unternehmen in der EU bietet schon heute ihre Produkte neben den klassischen Vertriebswegen auch online über das Internet an. In Deutschland hat der elektronische Handel eine sehr starke Verbreitung gefunden. Jedes dritte Unternehmen nutzt hier diesen Vertriebsweg.

Die neue Handelsform im Internet bietet ohne Zweifel sehr viele Vorteile. Obwohl das Einkaufen im Internet so unkompliziert und schnell funktioniert, vertrauen die Käufer aber dem unmittelbaren Handel mehr als dem virtuellen. Es fehlt die direkte Beziehung zum Anbieter, der als Person unbekannt und räumlich getrennt bleibt. Viele Kunden finden auch das Bezahlen zu kompliziert. Rückgabe und Umtausch sind manchmal auch sehr schwierig. Eine große Rolle spielen auch die Vorbehalte gegen die Angabe persönlicher Daten, die beim Online-Kauf oft gefordert werden. Fast jeder dritte Online-Käufer verzichtet deshalb auf den Kauf.

Направления подготовки:

15.04.02 Технологические машины и оборудование

15.04.04 Автоматизация технологических процессов и производств

16.04.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения

**Text 1. Wird es einen Öko-Motor geben?**

Einen Supermarkt, ja den gibt es mittlerweile in jedem Dorf. Und so ein Supermarkt kann sogar eine Tankstelle ersetzen, so kurios das klingen mag, aber dieser Wagen fährt tatsächlich nicht mehr mit Benzin, sondern mit Pflanzenöl. Es genügt sogar ganz einfaches Salatöl, und Sie müssen natürlich nur darauf achten, daß Sie rechtzeitig vor Ladenschluß sich das Öl besorgen. Er läuft bis zu 180 Kilometer pro Stunde, schnell, mit einem Durchschnittsverbrauch von weniger als fünf Litern. Er ist leise und riecht nicht nach Benzin oder Dieselabgasen, höchstens ein wenig nach Fritieröl.

Ludwig Elsbett hat dieses kleine Wunder möglich gemacht. Er ist stolz auf sein Lebenswerk, in das er mehr als 50 Jahre Ingenieurarbeit gesteckt hat. Und das ist er, der Elsbettsche Öko-Motor. 70 Angestellte sind heute in dem Familienbetrieb beschäftigt, entwickeln neue Motoren und testen die Prototypen. Dahinter steht ein Energiekonzept, das auf die Nutzung natürlicher Rohstoffe setzt.

Kraftstoff, gewonnen aus Pflanzen. Nach Meinung von Wissenschaftlern könnte dieses Verfahren einen wichtigen Beitrag zur Lösung der Umweltprobleme leisten, die der stetig anwachsende Autoverkehr mit sich bringt, denn die Verbrennung fossiler Rohstoffe verpestet nicht nur die Luft in den Städten.

Der Einsatz von Öko-Kraftstoff<sup>7</sup> könnte die drohende Klimakatastrophe verhindern helfen. Zudem produziert der Elsbett-Motor allein durch seinen geringen Ölverbrauch weniger Abgase. Als Grundstoff kommen Raps und alle anderen ölproduzierenden Pflanzen der Welt in Frage. Die Firma hat sich bisher aus Entwicklungsaufträgen und staatlichen Forschungsgeldern finanziert. Die Erfindung der Elsbetts soll nun endlich Erfolg auf dem freien Markt bringen. Zwar haben schon manche ausländische Interessenten Herstellerlizenzen erworben, doch die deutsche Autoindustrie hält

sich noch zurück.

Ein Problem. Die Firma «Elsbett» fertigt die Motoren hoch in Handarbeit. Die geringen Stückzahlen halten die Preise hoch. So kostet der mit einem Pflanzenölmotor ausgerüstete Wagen fast doppelt so viel, wie das entsprechende Dieselmotormodell. Nur eine Serienfertigung könnte den Preis senken, doch die Elsbetts lassen sich nicht entmutigen. Sie sind sicher, dass die wachsenden Umweltprobleme ihrem Öko-Motor in Zukunft zwangsläufig den Weg bereiten werden.

### **Text 2. «Denksystem» für Maschinen**

Japans Programm zur Entwicklung einer Computerintelligenz hat die zweite Objektstufe erreicht, in der es um die Ausarbeitung eines «Denksystems» und der dafür notwendigen Datenbanken geht. Die Entwicklung von künstlicher Intelligenz war von der Regierung und acht großen Elektronikkonzernen des Landes in einem gemeinsam finanzierten Projekt beschlossen worden. Außerdem war ein spezielles Forschungsinstitut, das Institut für Computertechnologie einer neuen Generation, gegründet worden.

Unter «künstlicher Intelligenz» werden Maschinen verstanden, die selbständig Entscheidungen treffen können. Das unterscheidet sie wesentlich von heutigen Computern, die nur entsprechend einem vorher eingegebenen Programm einzelne Kommandos abarbeiten können. Systeme künstlicher Intelligenz sollen später den Bau sehender und ansprechbarer Roboter ermöglichen, Texte aus einer Sprache in die andere übersetzen und in fast allen Bereichen der Gesellschaft als Entscheidungshilfen eingesetzt werden.

Die Entwicklung «künstlicher Intelligenz» erweist sich als äußerst kompliziert, da dazu Prozesse im menschlichen Denken mit Maschinen nachvollzogen werden müssen. Damit konnte nun konkret begonnen werden, nachdem in den ersten drei Jahren das Instrumentarium für die notwendigen Forschungen geschaffen wurde. Phase drei wird die Verknüpfung des maschinellen «Denksystems» mit den dafür erforderlichen Datenbanken sein.

Die ersten «intelligenten» Computer will Japan Mitte der 90er Jahre präsentieren. Eine einsetzbare Zwischenstufe vor diesem Ziel können die sogenannten Expertensysteme werden. Gearbeitet wird zum

Beispiel an Systemen für Ärzte, die das gesamte medizinische Wissen eines Fachgebietes aufnehmen und durch Eingabe der Krankheitssymptome den Arzt bei der Diagnose, Behandlung und Medikamentenwahl beraten.

Seit dem Anfangen der KI-Forschung ist diese von der Kontroverse über den Vergleich menschlicher kognitiver Fähigkeiten und der (möglichen) Fähigkeiten eines Computers begleitet. Und obwohl die konkreten Ergebnisse der KI-Forschung unabhängig davon sind, welchen Standpunkt man bezüglich dieser Kontroverse bezieht, ist diese doch von großer Bedeutung, nicht zuletzt für die Einschätzung zukünftiger Entwicklungen.

Die These, die von den meisten Wissenschaftlern auf dem Gebiet der KI als wahr angenommen wird, nämlich, dass es bezüglich der kognitiven Fähigkeiten keine prinzipiellen Unterschiede zwischen einem Computer und dem Menschen gibt, weckt Emotionen und erscheint dem

Laien ungläubwürdig, sogar vielen Computerfachleuten. Das ist verständlich: Mit dieser These ist eine weitere Relativierung der Position des Menschen verbunden, vergleichbar der Annahme des heliozentrischen Weltbilds im siebzehnten oder der Darwinschen Evolutionstheorie in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts.

So problematisch diese angedeuteten philosophischen, sozialen und politischen Konsequenzen auch sind, so stehen wir damit doch am Anfang einer der faszinierendsten wissenschaftlichen Entdeckungen.

### **Text 3. Neue Materialien mit interessanten Eigenschaften**

Zwei amerikanische Wissenschaftlergruppen haben nach eigenen Angaben unabhängig voneinander einen Durchbruch bei der sogenannten Supraleitfähigkeit erreicht, der weitreichende Folgen für die Gewinnung, den Transport und die Nutzung elektrischer Energie haben konnte. Wie die «New York Times» berichtete, ist es Wissenschaftlern an der Universität von Houston und Mitarbeiter der Bell Laboratories im US-Bundesstaat New Jersey gelungen, die Temperaturgrenze, die Sprungtemperatur, ab der bestimmte Materialien bei tiefen Temperaturen supraleitfähig werden, dem elektrischen Strom keinen Widerstand mehr entgegensetzen, zu erhöhen.

Diese Temperaturgrenze hatte für ausgesuchte Materialien lange bei 23 °C über dem absoluten Nullpunkt oder — 250 °C gelegen. Das Forschungszentrum in Zürich meldete, dass es gelungen sei, Supraleitfähigkeit in einer Materialkombination aus Kupfer, Sauerstoff, Barium und Lanthanum bereits bei einer Temperatur von -243 °C zu erreichen. Nunmehr wurde an der texanischen Universität die Grenze bei einer Verbindung derselben Elemente, die dabei allerdings extrem hohen Drücken ausgesetzt wurde, auf -232,8 °C her aufgeschraubt.

Die Frage, bei welcher Temperatur Supraleitfähigkeit auftritt, ist von erheblicher Bedeutung, weil schon wenige Grad Unterschied darüber entscheiden, ob zur Kühlung der leitenden Materialien das teure und technologisch schwer zu handhabende flüssige Helium verwendet werden muss oder man mit dem weniger teuren Wasserstoff oder gar dem vergleichsweise billigen flüssigen Stickstoff auskommt. Letzteres wäre theoretisch bei Materialien der Fall, die bei 196 °C Supra leitend werden.

Wegen der Kühlprobleme ist die praktische Anwendung der Supraleitfähigkeit bislang auf wenige Gebiete, etwa die Erzeugung extrem starker Magnetfelder für Magnetschwebbahnen, beschränkt. Gelänge es, die Temperaturgrenze weiter heraufzusetzen, könnte die Technologie dazu verwendet werden, die hohen Verluste beim Transport elektrischer Energie zu verringern.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| <b>Структура курса</b> .....  | 3  |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> .....   | 3  |
| <b>Выполнение и оформление контрольных заданий</b> .....  | 3  |
| <b>Как написать резюме по-немецки</b> .....   | 4  |
| <b>Исправление работы на основе рецензии</b> .....  | 6  |
| <b>Консультации</b> .....   | 7  |
| <b>Контрольные задания по немецкому языку. Блок А Общий для всех направлений подготовки магистрантов заочной формы обучения</b> .....   | 9  |
| <b>Контрольные задания по немецкому языку. Блок Б</b><br>Направление подготовки: 38.04.01 Экономика; 38.04.02 Менеджмент; 43.04.01 Сервис; 27.04.02 Управление качеством .....  | 15 |
| <b>Контрольные задания по немецкому языку. Блок Б</b><br>Направления подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.....   | 17 |
| <b>Контрольные задания по немецкому языку. Блок Б</b><br>Направления подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; 19.04.01 Биотехнология .....  | 22 |
| <b>Контрольные задания по немецкому языку. Блок Б</b><br>направления подготовки: 15.04.02 Технологические машины и оборудование 15.04.04 Автоматизация технологических процессов и производств 16.04.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения..... | 27 |
| <b>Тексты для самостоятельного чтения.</b> Направления подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.04.03 Продукты питания животного происхождения .....  | 32 |
| <b>Тексты для самостоятельного чтения.</b> Направления подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; 19.04.01 Биотехнология.....   | 35 |
| <b>Тексты для самостоятельного чтения.</b> Направление подготовки: 38.04.01 Экономика; 38.04.02 Менеджмент; 43.04.01 Сервис; 27.04.02 Управление качеством.....   | 39 |

**Тексты для самостоятельного чтения.** Направления подготовки: 15.04.02 Технологические машины и оборудование  
15.04.04 Автоматизация технологических процессов и производств 16.04.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения.....43