

Міністерство освіти і науки України
Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра іноземних мов

Навчальний посібник

для самостійної роботи з курсу

“ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)”

(німецька)

спеціальностей 181 «Харчові технології», 051 «Економіка»,
141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка»,
131 «Прикладна механіка», для студентів, які навчаються на ступінь
бакалавра денної та заочної форм навчання

Є.В.Корнелаєва, З.І.Романюк, П.М.Безніс / Навчальний посібник для самостійної роботи з курсу «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» (німецька мова) для спеціальностей 181 «Харчові технології», 051 «Економіка», 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка», 131 «Прикладна механіка» для студентів, які навчаються на ступінь бакалавра денної та заочної форм.

Рецензенти:

Доктор технічних наук, професор завідувача кафедрою технології ресторанного та оздоровчого харчування Тележенко Л.М.; кандидат філологічних наук, доцент Томасевич Н.П. (Одеський національний політехнічний університет), кандидат філологічних наук, доцент Любимова С.А. (Одеський національний політехнічний університет), доцент кафедри германської філології та МВІМ ДЗ Геркерова О.М. (Південноукраїнський національний педагогічний університет ім.К.Д.Ушинського)

Навчальний посібник складено із чотирьох частин, містить тексти за вищевказаними темами та є практичним результатом багаторічної підбірки тематичних текстів. В посібник входять тексти для переглядового, ознайомлюваного та пошукового читання з використанням словника.

Посібник, основною метою якого є формування у студентів умінь та навичок читання, аудіювання, а також реферування й анотування оригінальної літератури німецькою мовою, являє собою один із варіантів методичної реалізації значної частини лексичного, словотворного і фразеологічного матеріалу.

Тексти даного посібника взято із сучасних німецьких першоджерел, а також із сайту www.Wikipedia.de й сайту «Spiegel.de». При відборі всього навчального матеріалу посібника враховано три основні аспекти зорієнтованого навчання: методичний, змістовий і мовний.

Навчальні тексти супроводжуються таблицями, схемами й ілюстраціями.

Дані тексти рекомендовано для читання на другому етапі навчання.

Навчальний посібник, основною метою якого є формування у студентів умінь і навичок читання, аудіювання, а також реферування й анотування оригінальної літератури німецькою мовою з технологій продуктів харчування, економіки і техніки, представляє собою один з варіантів методичної реалізації значної частини лексичного, словотвірного і фразеологічного матеріала, що міститься в посібнику. Тексти даного посібника взяті з сучасної німецької оригінальної літератури, а також з Вікіпедії і сайту «Spiegel.de».

Навчальний посібник адресовано студентам спеціальностей 181 «Харчові технології», 051 «Економіка», 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка», 131 «Прикладна механіка», але він може бути використаний як студентами інших технічних спеціальностей, так і широким колом осіб, які вивчають німецьку мову.

В першому розділі навчального посібника містяться тексти для різних спеціальностей з галузі знань «Харчові технології». В посібнику висвічуються процеси виготовлення, зберігання та переробки зерна, наводяться характеристики зернових культур та їхні корисні властивості, наводяться тексти по процесам бродіння та виготовлення молочних і м'ясних товарів, виготовлення пива як національного напою Німеччини та показано процес виготовлення пива. Богато уваги приділяється корисним властивостям пива, а також генмодифікованому пиву.

Розділ «Продукти харчування» завершується дискусійним матеріалом про шкоду алкоголю.

Другий розділ навчального посібника складено з текстів з економіки, а 3 та 4 розділи присвячено техніці. В посібнику містяться тексти з робототехніки, розглядаються можливості роботів в галузі виробництва продуктів харчування тощо...

I Abschnitt Nahrung und Nahrungsmittel

Inhalt

	Seite
I. Abschnitt Nahrung und Nahrungsmittel	
1. Getreide und Getreidearten _____	4
1.1 Botanische Grundlagen _____	5
1.2 Kornaufbau und Nährstoffe der Kornbestandteile _____	6
2. Der Stellenwert von Getreideprodukten in der Ernährung von Kindern ___	7
3. Die Relevanz von getreidehaltiger Ernährung für die kognitive Leistung__	8
4. Kraftstoffe für das Gehirn _____	9
5. Rohes, unverarbeitetes Getreide verursacht Bauchschmerzen _____	10
7. Mais in der Lebensmittelgewinnung _____	12
8. Kamut _____	13
9. Roggen _____	14
11. Weizen _____	15
12. Nacktgerste _____	18
13. Hirse _____	18
14. Getreideflocken _____	20
15. Mehl – Die Basis für alle Backwaren _____	21
16. Brot und Backwaren _____	21
17. Grundloser Glutenverzicht ist teuer und nicht gesund _____	22
18. Zöliakie wird oft übersehen _____	23
19. Dinkel _____	27
20. Fermentation _____	29
21. Fermentation in der Lebens- und Genussmittelherstellung _____	30
22. Technische Fermentation _____	32
23. Getreideverarbeitung _____	34

24. Trocknung	34
25. Lagerung	35
26. Vorratsschutz	35
27. Verunreinigungen	36
28. Getreidereinigung	37
29. Vermahlung, Siebung	37
30. Mischen, Verladen, Absacken	
31. Umstrittenes Pestizid	38
32. Lebensmittel-Skandal: Pferdefleisch in Nestlé-Pasta	39
33. Lebensmittelzusätze	40
33. Literaturverzeichnis	43
34. Mischfutter = Oberbegriff für Tiernahrung	43
36. Das Futterwerk	44
37. Wein	45
38. Das Bierbrauen und die Bierherstellung	47
39. Brauprozess	50
39a. Schon kleine Mengen Alkohol verkürzen das Leben	57

II. Abschnitt

40. Wirtschaftswissenschaft	61
41. Betriebswirtschaft	70
42. Wirtschaftlich einig, sozial gespalten	71
43. Armut in Deutschland	72
44. Betriebswirtschaftslehre	73
45. Armut in Deutschland: Was heißt schon arm?	74
46. Betriebswirtschaftslehre. Geschichte	75
47. Mittelalter	76
48. Zeit der systematischen Handlungswissenschaft	78
49. 20. Jahrhundert	79
50. Gliederung	80
51. Forschungslandschaft	84

52. Finanzwissenschaft	85
53. Geschichte der Finanzwissenschaft	85
54. Studienfinanzierung leicht gemacht	86
55. Steuer	87
56. Frühere Steuerarten	92
57. Steuergruppen nach volkswirtschaftlicher Einordnung	96
58. Das Steuersubjekt	98
59. Steuerprivilegien	99
60. Kritik	101
61. Steuern im internationalen Vergleich	102
62. Europäisches Steuerrecht	103
63. Die wichtigsten Steuern im internationalen Vergleich	104
III. Abschnitt Elektrotechnik	
64. Elektrotechnik	105
66. Geschichte, Entwicklungen und Personen der Elektrotechnik	106
67. Elektronik	107
68. Elektrotechnik in der Berufswelt	114
IV. Abschnitt Mechanik	
69. Dampfmaschine	115
70. Entwicklung eines sechsbeinigen Laufroboters	126
71. Wie Roboter dem Menschen ähnlicher werden	133