

Житомирський державний університет імені Івана Франка
Навчально-науковий інститут іноземної філології
Кафедра германської філології та зарубіжної літератури

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК

обов'язкової освітньої компоненти

«ГАЛУЗЕВИЙ ПЕРЕКЛАД»

для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти

Галузь знань	03 Гуманітарні науки
Спеціальність	035 Філологія
Предметна спеціальність	–
Спеціалізація	035.043 германські мови та літератури (переклад включно), перша – німецька
Освітня програма	Німецька мова і література (переклад включно)
ННІ	іноземної філології

Укладачі:

кандидат філологічних наук, доцент
кафедри германської філології та
зарубіжної літератури

Олена Прищеп,

викладач кафедри германської філології
та зарубіжної літератури

Людмила Борова,

викладач кафедри германської філології
та зарубіжної літератури

Тетяна Лавренчук

Розглянуто та схвалено на засіданні
кафедри германської філології та
зарубіжної літератури

Протокол від «9» червня 2025 року
№ 18

Завідувач кафедри Наталя АСТРАХАН

УДК378.147:81'25(072)

П75

Рекомендовано до друку вченою радою Житомирського державного університету імені Івана Франка протокол №13 від "27" червня 2025 р.

Рецензенти:

Богдан БІЛОУС	кандидат філологічних наук, доцент кафедри теоретичної та прикладної лінгвістики Державного університету «Житомирська політехніка»
Наталія ОСАДЧУК	кандидат педагогічних наук, доцент кафедри іноземних мов Житомирського військового інституту імені С.П.Корольова
Олена МОСІЄНКО	кандидат філологічних наук, доцент кафедри англійської філології та перекладу Житомирського державного університету імені Івана Франка

Галузевий переклад : Навчально-методичний посібник обов'язкової освітньої компоненти «Галузевий переклад» для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Прищеп О., Борова Л., Лавренчук Т. Житомир : Житомирський державний університет імені Івана Франка, 2025. 42 с.

Вступ

Посібник призначений для здобувачів освіти бакалаврського рівня спеціальності 035 – Філологія, спеціалізації 035.043 – германські мови та літератури (переклад включно), перша – німецька, освітньо-професійної програми «Німецька мова і література (переклад включно)» і має на меті розвивати вміння з усного та письмового перекладу, є доповненням до базового підручника з галузевого перекладу.

Навчально-методичний посібник містить 4 теми, до яких включено словникові мінімуми, тексти, вправи до текстів та тестові завдання для перевірки знань і практичних вмінь.

Актуальність обраних тем для навчально-методичного посібника ґрунтується на нинішній потребі у фахівцях, які володіють вмінням перекладати галузеві тексти, зокрема з тваринництва, а також перекладати усно, маючи необхідний лексичний запас. Україна – аграрна країна, в розвиток сільського господарства якої вкладаються іноземні інвестиції. Серед іноземних партнерів чи не найбільше саме німецьких фірм.

Лексико-граматичний матеріал вправ відповідає вимогам підготовки фахівців бакалаврського рівня. У навчально-методичному посібнику він поданий за принципом зростання складності, що робить його зручним у навчанні. Він може бути використаний в індивідуальному навчанні та для навчання в групах.

Thema I

Auf der Farm

Wortschatz zum Thema:

Aufzucht *f* – вирощування
молодняка

Ausrüstung *f* (en) – обладнання

Belichtung *f* – освітлення

beobachten – спостерігати

besichtigen – оглядати

Bestand ("e) – поголів'я

betreuen – доглядати

Bulle *m* (n) – бичок

eignen, sich – годитись

einordnen – впорядковувати

Einrichtung *f* (en) –
устаткування

einsetzen – застосовувати

Ente *f* (n) – качка

Entmisten *n* – прибирання від
гною

erfolgen – відбуватися

Fütterung *f* – годівля

Gans *f* ("e) – гуска

Geflügel *n* – свійська птиця

Gewinn *m* – прибуток

gewinnen (a, o) – набувати

Haltung *f* – утримання

Horn *n* ("er) – ріг

Huhn *n* ("er) – курка

Imkerei *f* – пасіка

Kalb *n* ("er) – теля

Kaninchen *n* – кроль

Kraftfutter *n* – концентрований
корм

Lüftung *f* – провітрювання

Mast *f* – відгодівля

Melken *n* – доїння

Melkerin *f* (-nen) – доярка

Menge *f* – кількість

Molkerei *f* (en) – молокозавод

Nutztier *n* (e) – свійська тварина

Pachtbetrieb *m* (e) – орендне
підприємство

Pflege *f* – догляд

Pute *f* (n) – індичка

Reinigung *f* – очистка, прибирання

Rind *n* (er) – велика рогата худоба

Schaf *n* (e) – вівця

Schiebeschildentmisten *n* –
прибирання гною зсувною лопатою

Schleppschaufelentmisten *n* –
прибирання гною лопатою

Stallanlage *f* – хлів

Schwemmentmistung *f* –
прибирання гною шляхом
змивання

Tierzucht *f* – розведення тварин,
тваринництво

Verfahren *n* – метод

Wärmedämmung *f* – теплоізоляція

zusätzlich – додатковий

1. Was passt nicht? Nennen Sie bitte das unpassende Wort!

Muster: Tierzucht- Wärmedämpfung- Gans- Reinigung

- a. Fütterung- Mast- Haltung- Forschung
- b. Huhn- Ente- Pute- Kalb- Gans- Geflügel- Heu
- c. Reinigung- Rind- Lüftung- Entmisten
- d. Kalb- Tierzucht- Imkerei- Fütterung- Mast
- e. Melken- Melkerin- Geflügel- Molkerei
- f. Haltung- trocken- Kaninchen- Tierzucht
- g. Euter- Gans- Melken- Melkerin
- h. Bestand- Rind- Imkerei- Horn
- i. Lüftung- Imkerei- Pachtbetrieb- Farm

7

2. Ergänzen Sie bitte die folgenden Sätze mit den Wörtern unter der Linie:

- 1. Unsere Versuchsstation hat moderne...
- 2. Auf der Versuchsstation ... wir die Entwicklungsstufen des Rindes, der Hühner und Schafen.
- 3. Wir passen darauf, dass die Kälber ihre ... immer rechtzeitig bekommen.
- 4. Die Studenten sollen genau wissen, wie viele ... , ... und ... auf der Farm sind.
- 5. Große ... von Kälbern brauchen reinige Haltung und gesunde...

beobachten, Ausrüstung, Fütterung, Enten, Puten, Gänse

3. Korrigieren Sie bitte Fehler in folgenden Wörtern!

Puhte, Pflege, Eiter, Forshung, Futerung, Ganß, Geflugel, betroen, Bule, Aufcucht, Stro, troken, Verfaren, wieden, vertielen, Rainigung, Gewinn, gevinnen, Belihung, beobahten, besihtigen, Beschtrand, Aufzuht, Ausrüstung, Belihung, betroiien, ajgnen, sich einorden, Bule, Pflege, Putte, Reinigun, Rint, Schaf, Schibeschildentmisten, zusezlich, Tierzuht, Haltun, Melkerei, Masst, Pachtbetrib.

4. Suchen Sie bitte die Vokabeln!

Eier/aufzucht/htausrüstungsibelichtungbeobachtenbesichtigensibestand
betreuenbullesicheigneneinordneneneinrichtungeinsetzenhaenteentmist
ensschahaschichthaltungheuhurmetzeimkereiidcalbtbuekariinchenlüftu
ngmastaufimichmelkermielkerinmengenmelkenemelkerinwergeflügelu
ztmolkereiahaltungwerztrockenkaninchen

5. Übersetzen Sie bitte die Wörter:

die Tierzucht, die Aufzucht, die Fütterung, die Haltung, die Pflege,
die Ställe, der Rinderstall, die Melkerin, die Molkerei, das Melken,
Nutztiere, die Reinigung, trocken, die Schiebeschilidentmistung, das
Entmisten, alle Arbeitsgänge, Kühe, die Kuh, einfach, die
Schwemmentmistung, der Kuh- und Kälberstall, die Belichtung, die
Einrichtung, die Schleppschau felentmistung, die Wärmedämmung, die
Ausrüstung, die Lüftung, der Pachtbetrieb, die Erfindung

6. Suchen Sie bitte entsprechende Wörter und schreiben Sie die Wortpaare aus!

очищення
прибирання гною
корови
просто
тваринництво
утримування
догляд
доїння
етапи роботи
прибирання гною зсувною
лопатою
освітлення
годівля
доярка
свійські тварини
хлів для ВРХ
хліви

die Schiebeschilidentmistung
das Entmisten
die Arbeitsgänge
die Kühe
einfach
die Tierzucht
die Belichtung
die Fütterung
die Haltung
die Pflege
die Ställe
der Rinderstall
die Melkerin
das Melken
die Nutztiere
die Reinigung

7. Übersetzen Sie bitte den Text!

Die Farm

Vor etwa 12000 Jahren begannen die Menschen, sesshaft zu werden. Mit der Sesshaftwerdung begann auch die landwirtschaftliche Produktion. Äcker wurden angelegt und Ställe für das Vieh gebaut. Zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit wurden Tiere nicht mehr nur gejagt, sondern als *Haustiere gehalten* und gezüchtet. Zunächst hielten die ersten *Bauern* nur *Schafe, Ziegen* und *Rinder*. *Schweine, Esel* und *Pferde* kamen später hinzu. *Gezüchtet* wurde, was gefiel, eine systematische Auslese gab es noch nicht. So waren vor allem Tierrassen mit auffallendem Äußeren wie Schafe mit gedrehten *Hörnern* bei unseren Vorfahren sehr beliebt.

Die gezielte Auswahl von Tieren begann im späten Mittelalter. Nur Tiere, die sich in der Obhut des Menschen *fortpflanzen*, eignen sich zur Domestikation. Die Tiere machten die Menschen damals zum ersten Mal vom Jagderfolg unabhängig. Sie täglich zu versorgen, bereitet jedoch viel Arbeit. So entstand der *Bauernhof*, oder die Farm. Heute kreuzten württembergische Bauern ihren Schafbestand mit spanischen Merino-Schafen, um die Wollqualität zu verbessern. Auch stellten sie bereits Überlegungen an, wie schädlich Inzucht sei. Denn die *gekreuzten* Schafe waren klein, lieferten feine Wolle, waren auf der anderen Seite aber nicht sehr robust.

Vor kurzem hatte eine Studentengruppe aus der Ukraine auf unserer Farm ihr Praktikum. Unser *Pachtbetrieb* liegt nicht weit von Stuttgart, im Bezirk von Tübingen. Als Studenten der Fakultät für *Tierzucht* interessierten sie sich für *Aufzucht, Fütterung, Haltung* und *Pflege* der *Nutztiere* sowie für technische *Ausrüstung* der Ställe. Sie besichtigten die Stallanlage des Betriebs. Besonders gefiel ihnen der Rinderstall. Der Kuh- und Kälberstall ist ein großer trockener Raum mit moderner *Einrichtung*. Fast alle Arbeitsgänge sind mechanisiert. Jede *Melkerin* kann etwa 50 *Kühe* betreuen. Die Melkarbeit ist zu 80 Prozent mechanisiert.

Das *Melken* einer Kuh mit einem Apparat dauert etwa 3 Minuten. Beim Milchtransport werden zur *Molkerei* moderne Großtankwagen eingesetzt. Spezielle Maschinen erleichtern die *Fütterung* der Tiere und das *Entmisten*

der Räume. Das *Entmisten* ist eine der schwersten Arbeiten auf der Farm. Die einfachste Methode ist die Schiebeschildentmistung.

Ein anderes *Verfahren*, die Schleppschaufelentmistung, eignet sich sowohl für *Rinder*- als auch für Schweineställe. Die neue Erfindung im Gebiet der Stallentmistung ist die Schwemmentmistung. Von besonderer Bedeutung sind auch die *Reinigung* und Desinfektion der Ställe. Alle 3 bis 5 Jahre wird planmäßig eine Serviceperiode von 4 bis 8 Wochen *eingeorndet*, in welcher eine Generalreinigung und Desinfektion mit Demontage der Ausrüstungselemente in Verbindung mit einer Generalreparatur erfolgt werden.

Für den Großviehstall haben auch richtige *Wärmedämmung*, *Belichtung* und *Lüftung* große Bedeutung. Im Mittelpunkt der Arbeit aller Tierpfleger steht die Leistungssteigerung. Nachdem die Studenten die Anlagen für *Rinder*-, *Schweine*-, Schaf- und *Pferdebestand* besichtigt hatten, bekamen sie auch Möglichkeit, die Geflügelanlage zu besuchen. Die Studenten beobachteten auch die *Aufzucht*, die *Fütterung* und die *Pflege* der *Hühner*, *Enten*, *Puten* und *Gänse*.

Hoffentlich blieben sie mit der Besichtigung der Stallanlage wirklich zufrieden.



8. Finden Sie bitte im Text Sätze mit solchem Beginn und sagen sie voll:

1. Im Kuh- und Kälberstall gibt es ...
2. Jede Melkerin ... 50 Kühe.
3. Die Melkarbeit ist zu 80 Prozent...
4. Das Melken einer Kuh dauert...
5. Die einfachste Methode des Entmistens ist.
6. Die Schwemmentmistung ist...
7. Milch wird zur ... transportiert.
8. Zum Geflügel gehören...
9. Das Melken ... dreimal am Tag.
10. Heu, Stroh, Futterrübe sind ...

9. Beantworten Sie bitte die Fragen:

1. Wann begannen die Menschen sesshaft zu werden?
2. Wann begann die landwirtschaftliche Produktion?
3. Wann begann die gezielte Auswahl von Tieren?
4. Kreuzten die Bauern ihren Schafbestand mit anderen Schafen?
5. Welche Ställe haben die Studenten im Pachtbetrieb besichtigt?
6. Welche Verfahren werden zum Entmisten der Ställe eingesetzt?
7. Wie lange dauert die Serviceperiode?
8. Worauf müssen die Tierpfleger ständig achten?
9. Was dient sowohl für den praktischen Unterricht, als auch für wissenschaftliche Forschungen an der Universität?
10. Welche Futtermittel werden auf der Farm für Fütterung des Rindes eingesetzt?

10. Übersetzen Sie bitte die Sätze und beachten Sie dabei den Gebrauch von Präpositionen im Deutschen und im Ukrainischen:

1. Wir interessierten uns für Aufzucht, Fütterung, Haltung und Pflege der Nutztiere.
2. Die Melkarbeit ist zu 80 Prozent mechanisiert.
3. Alle 3 Jahre wird planmäßig eine Serviceperiode eingeordnet.

4. In dieser Periode werden die Generalreinigung, Desinfektion mit Demontage der Ausrüstungselemente in Verbindung mit einer Generalreparatur erfolgt.
5. Vor kurzem besuchte eine Studentengruppe einen Pachtbetrieb.
6. Beim Milchtransport werden zur Molkerei moderne Großtankwagen eingesetzt.
7. Von besonderer Bedeutung sind die Reinigung und Desinfektion der Ställe.
8. Nachdem die Studenten die Anlagen für Rinder- und Pferdebestand besichtigt hatten, bekamen sie auch die Möglichkeit, die Geflügelanlage zu besuchen.
9. Eva hat für die Prüfung in Deutsch gute Note bekommen, dadurch kann sie schon nach Deutschland fahren, um dort ihr Praktikum zu machen.
10. Zuerst machen die Studenten Entmistung, danach beginnen sie mit dem Melken.

11. Ergänzen Sie die Sätze mit Präpositionen, übersetzen Sie und erklären Sie den Gebrauch von Präpositionen im Deutschen und im Ukrainischen!

1. Unter Fleisch sind Teile ... warmblutigen Tieren in frischem oder zubereitetem Zustand zu verstehen.
2. Als Fleisch gelten ... dem Muskelfleisch auch die ... warmblutigen Tiere hergestellten Fette, Fleisch- und Wurstwaren.
3. Zu den warmblutigen Tieren, ... denen Fleisch ... Genuss für den Menschen gewonnen wird, gehören in erster Linie Rinder, Kälber, Schweine, Schafe und Ziegen.
4. Man unterscheidet ... Rind, Schwein und Hammel folgende Hauptfleischstücke.
5. Als Fleisch gelten ... dem Muskelfleisch auch die ... warmblutigen Tiere hergestellten Fette, Fleisch - und Wurstwaren.
6. ... dem zweiten Semester haben die Studenten der Fakultät für Tierzucht ihr Sommerpraktikum auf der Lehrfarm.
7. Dem Fluss ... ziehen sich die Wiesen, wo wir zusammen mit den Bauern arbeiten werden.

12. Stellen Sie bitte die Fragen zu unterstrichenen Wörtern!

1. Viele Leser interessieren sich für dieses Buch.
2. Die Melkerin melkt die Kühe mit einem Melkapparat.
3. Sie nimmt am Konzert teil.
4. Die Mitarbeiter einer Molkerei sind auf ihre Erfolge stolz.
5. Mein Freund bittet mich um Hilfe.
6. Alle Schulabsolventen träumten von der Erfüllung ihrer Pläne.
7. Das Problem besteht in der Steigerung der Arbeitsproduktivität.
8. Der Junge spricht mit einem schönen Mädchen.
9. Sie dachte an die Zukunft ihrer Kinder.
10. Jede Praxis ist für die Studenten nützlich.
11. Nach der Praxis in Dänemark will er auf der Farm arbeiten.

13. Übersetzen Sie bitte die Sätze!

1. Wir füttern unsere Kühe reichlich. Dadurch erzielen wir hohe Milchleistungen.
2. Er erzählt darüber viel Interessantes.
3. Am Neste kann man sehen, was für ein Vogel darin wohnt.
4. Wirtschaftliche Bedeutung der Schafhaltung ist dadurch gekennzeichnet, dass die Schafe in erster Linie Wollträger sind.
5. Dazu brauchen wir einen guten Zuchtbullen.
6. Daran arbeitet er mit Erfolg.
7. Die Studentin ist damit sehr zufrieden.
8. Dadurch sollen die Praktikanten schon morgen auf die Farm ausfahren.
9. Darum bringt die Praxis nicht nur berufliche Kenntnisse, sondern auch Geld.
10. Dafür müssen die Studenten Deutsch gut kennen.
11. Damit will er seine Herkunft in der Schweiz bestätigen.

15. Beantworten Sie bitte die Fragen!

1. Womit beschäftigen sich die Studenten auf der Farm?
2. Womit kann man den Stall reinigen?
3. Woraus besteht gewöhnlich das Futter für Nutztiere?

4. Wofür sollen die Studenten das Praktikum auf der Farm unbedingt machen?
5. Für wen ist die Fahrt nach Deutschland möglich?
6. Womit fahren die Praktikanten gewöhnlich ins Ausland?
7. Wovon hängt ein Praktikumstermin im Ausland ab?
8. Wozu sollen die Praktikanten unbedingt gute Sprachkenntnisse haben?
9. Wodurch ist das Praktikum im Ausland nützlich?
10. Wozu brauchen es die Praktikanten, im Ausland zu arbeiten?

16. Übersetzen Sie bitte ins Deutsche!

1. Відколи люди стали жити осіло?
2. Чи використовується у тваринництві схрещення тварин?
3. Яких свійських тварин розводять зазвичай на сучасних фермах?
4. Хто має найкращі можливості поїхати на практику за кордон?
5. Чи обов'язковою є практика на навчальній фермі?
6. Яка робота на фермі найважча?
7. Яку роботу студенти виконують на фермах більш охоче?
8. Що найбільше цікавить студентів під час практики?
9. Що корисного дає практика на фермах майбутнім технологам?
10. Які нові технології застосовуються на навчальній фермі?

Wo kann man darüber mehr lesen?

Internet Ressource zum Thema:

1. Tierzucht. Internet Ressource : https://www.planet-wissen.de/natur/tier_und_mensch/tierzucht/index.html
2. Alte Nutzierrassen. Internet Ressource : https://www.planet-wissen.de/natur/tier_und_mensch/tierzucht/pwiealtennutzierrassen100.html
3. Welchen Einfluss hat die Züchtung auf das Tierwohl? Internet Ressource : <https://www.landwirtschaft.de/tier-und-pflanze/tier/nutztiere-allgemein/welchen-einfluss-hat-die-zuechtung-auf-das-tierwohl>

Thema II

Fleisch: Allgemeines

Wortschatz zum Thema:

ablaufen (ie, a) – відбуватися

ausmachen – становити

Bauch *m* – живіт, черев

Bein *n* (e) – нога

beschränken – обмежувати

Betäuben *n* – оглушення

Blut *n* – кров

Brust *f* (e) – грудина

Bug *m* (e) – суглоб

eignen sich zu (D), **für** (Akk) –
годитися, бути придатним

einzel – окремий

Eisbein *n* (e) – передні і задні
ноги, рульки

Eiweiß *n* (e) – білок

essbar – їстівний

gelten als – вважатися ч-н

Genuss *m* – їжа, споживання

Gewicht *n* (e) – вага, гиря

gewinnen (a,o) – отримувати,
здобувати

halbieren – ділити навпіл

Hals *m* (e) – шия

Hammel *m* – баран

Haxe *f* – передпліччя, голінка

herstellen – виготовляти

Herz *n* – серце

in erster Linie – в першу чергу

Innereien *pl* – нутроці

субпродукти

Keule *f* (n) – задня нога

Kohlenhydraten – вуглеводи

Leber *f* – печінка

Lende *f* – поперек, стегно

Lebendgewicht *n* – жива вага

Lieferant *m* (en) – постачальник

Lunge *f* (n) – легеня

Nacken *m* – шия, потилиця

Niere *f* (n) – нирка

Reifung *f* – досягання

Rippe *f* (n) – ребро

Rücken *m* – спина

Schinken *m* – шинка

Schlachtung *f* – забій, різання
(худоби, птиці)

Schwanz *m* (e) – хвіст

Stoff *m* (e) – речовина

Töten *n* – забій

Umfang *m* (e) – обсяг

vierteln – ділити на чотири
частини

Vorgang *m* (e) – процес

zerteilen – розділяти

Zustand *m* (e) – стан

1. Schreiben Sie bitte die Wörter richtig!

MAHMLE, HUBCA, OSFTF, CKENAN, NEHRELLEST, TRUBS,
UNFREIG, SATZUND, WCHASNZ, GRONVAG, FERNIELAT,
NISKCEHN, TELINVER, XAHE, ENREININE, FOSFT, SENSUG,
ANGFUM, FUNREIG, BIERHALEN, PERIP, RELBE, RESBAS, GENUL,
ULEKE, LUBT, DELNE, FLEPEG, ZEHR, ZERLEITEN, NETE,
GEBEWENDLICHT, HSAL, TANCHLUSCHG, WINNEGEN, ZELNEIN,
TICHWEG, ACHENASUM, ABUFLAEN, ERENI, EULEK,
KELHNORYDAHENT, ZUCHAUFT, NEIB, LICHTBENUG,
RICHT EINUNG, GINURINGE, SHCAF, TIRNUTZE, ANSTALLLAGE

16

2. Verbinden Sie bitte alle Wortpaare!



3. Was passt nicht?

- a) Bauch- Bein- Brust- Herz- Bug- Eisbein;
- b) Leber- Keule- Herz- Innereien- Niere;
- c) Schlachtung- Reifung- Betäuben- Lieferant;
- d) Halbieren- vierteln- zerteilen- Zustand;
- e) Haxe- essbar- Genuss- Eiweiß- Kohlenhydraten;
- f) gewinnen- herstellen- ablaufen;
- g) Zustand- Gewicht- Rücken- Lebendgewicht;
- h) Stoff- Eiweiß- Blut- Beine;
- i) Vorgang- herstellen- Lieferant- Genuss.

4. Ergänzen Sie bitte die Sätze!

1. Fleisch ist der wichtigste...
2. Im menschlichen ... wird das Fleisch zu 92-97 % ausgenutzt.
3. Von den ... enthält das Fleisch Phosphor, Schwefel, Kali, Natrium und Eisen.
4. Der Rinderkörper wird nach der Schlachtung ..., der Schweinekörper ...
5. Das Fleisch liefern die ... Tiere.
6. Fleisch ist der wichtigste...
7. Im menschlichen ... wird das Fleisch zu 92-97 % ausgenutzt.
8. Von den ... enthält das Fleisch Phosphor, Schwefel, Kali, Natrium und Eisen.
9. Als Fleisch gelten Muskelfleisch, Fettgewebe, Innereien, Fette und ...
10. Die essbaren Innereien machen etwa ein Drittel... der Tiere aus.
11. Kopf, Rippe Hals, Vorderschinken, Bauch u.a.m. sind...
12. Fleisch wird zu ... der Menschen gewonnen.

Fleisch- und Wurstwaren, Eiweißlieferant, dem Genus, halbiert, warmblutige, Lebendgewichtes, Mineralstoffen, geviertelt, Schlachtnebenprodukte, Fleischstücke, des Körpers.

5. Bilden Sie bitte die Wortkombinationen!

***Muster:** zerteilen + die Lende = die Lende zerteilen (дѣлѣти стегно)*

essbare	vierteln	ablaufen
die Reifung	Innereien	das Eisbein
das Töten	herstellen	ausmachen
die Brust	das Gewicht	gewinnen
das Eiweiß	zerteilen	der Genuss

6. Übersetzen Sie den Text!

Fleischproduktion

Fleisch ist für den menschlichen Organismus der *Haupteiweißlieferant*. Es liefert auch Fett, Mineralstoffen und geringe Mengen an *Kohlenhydraten* und Vitaminen. Das Fleisch der Schlachttiere wird durch den Schlachtprozess gewonnen. Unter Schlachtung versteht man das *Töten* des Tieres durch *Betäuben* und den Blutentzug. Nach der Schlachtung läuft ein *Vorgang* ab, den man *Reifung* nennt. Rinderkörper werden geviertelt, Schweinkörper halbiert, Kälber- und Schafkörper bleiben unzerteilt. Unter Fleisch sind Teile von warmblutigen Tieren in frischem oder zubereitetem *Zustand* verstehen, sofern sie sich zum Genuss für Menschen eignen. Als Fleisch gelten außer dem Muskelfleisch, den Fettgeweben und den verschiedenartigen Innereien auch die aus warmblutigen Tieren *hergestellten* Fette, Fleisch- und Wurstwaren.

Zu den warmblutigen Tieren, von denen Fleisch zum *Genuss* für den Menschen *gewonnen* wird, gehören *in erster Linie* Rinder, Kälber, Schwein, Schafe und Ziegen. Pferde kommen nur im *beschränkten Umfang* in Frage. Außer von den einzelnen Körperteilen gewonnenen Fleischstücken fallen eine ganze Reihe weiterer Produkte, die sogenannten Schlachtnebenprodukte, an. Zu diesen zählen das Blut, die essbaren *Innereien*, wie *Lunge, Herz, Nieren, Leber usw.* Sie machen etwa ein Drittel des *Lebendgewichtes* der Tiere aus. Man unterscheidet beim Rind, Schwein und Hammel folgende Hauptfleischstücke:

Rind: Kopf, Hals, Rippe, Lende, Bug oder Schulter, Querrippe, *Brust*, Bauch, *Schwanz*, Bein. Schwein: Kopf, Nacken, Nackenspeck, Vorderschinken oder Schulter, Rücken, Bauch, Schinken, *Eisbein*. Hammel: Kopf, Schulter mit Nacken, *Brust*, Rücken, Bauch, *Keule*. Kalb: Kopf, Hals, Nacken, *Brust*, *Haxe*, Schulter, *Keule*.



7. Was passt nicht?

Muster: Kopf-Schinken-Kalb-Nackenspeck-Schwein-Eisbein

- a. Fleisch- Fett- Vitaminen- Pflege- Haxe- Eiweiß
- b. Hammel- Vorgang- Schwanz- Rippe- Herz
- c. Schlachtung- Töten- Eiweiß- Reifung- halbieren
- d. Schinken- Lunge- Herz- Zustand- Niere- Lende
- e. Kohlenhydraten- Leber- Nacken- Rippe
- f. Brust- Bug- Bein- Betäuben- Bauch

19

8. Suchen Sie bitte im Text die ganzen Sätze!

- 1. Es liefert auch Fett, Mineralstoffen und geringe Mengen an
- 2. Fleisch ist für den menschlichen Organismus
- 3. Rinderkörper werden..., Schweinkörper ... , Kälber- und Schafkörper
... .
- 4. Zu den warmblutigen Tieren, von denen Fleisch ... , gehören in erster
Linie
- 5. Außer von den einzelnen Körperteilen gewonnenen Fleischstücken
fallen ... an.

9. Finden Sie im Text die deutschen Entsprechungsformen der folgenden Sätze!

- 1. Головним постачальником білка для людського організму є м'ясо.
- 2. Під м'ясом розуміють частини теплокровних тварин у свіжому або приготовленому вигляді.
- 3. М'ясо постачає також жири, мінеральні речовини, невелику кількість вуглеводів і вітамінів.
- 4. М'ясо забитих тварин добувають шляхом забою.
- 5. Після забою іде процес, що має назву "достигання".
- 6. Їстівні нутрощі, легені, серце, нирки, печінка складають третину маси тварини.

10. Beantworten Sie bitte die Fragen!

1. Was liefert das Fleisch für den menschlichen Organismus?
2. Wodurch wird das Fleisch der Schlachttiere gewonnen?
3. Was versteht man unter Fleisch?
4. Welche essbaren Innereien können Sie nennen?
5. Welche Tiere gehören zu den warmblutigen Tieren?
6. Was macht etwa ein Drittel des Lebendgewichtes der Tiere aus?
7. Welche Hauptfleischstücke unterscheidet man beim Schwein?
8. Was für Fleisch haben Sie gern: gekochtes, geschmortes oder gebratenes?
9. Welche Tiere gehören zu den warmblutigen?
10. Was für ein Vorgang nennt man Reifung?

11. Übersetzen Sie. Bilden Sie bitte die zusammengesetzte Substantive (Komposita)!

Ковбасні вироби, частини тіла, головний постачальник білка, тварина на забій, поперечні ребра, тіло великої рогатої худоби, вуглеводи, жирова тканина, побічні продукти від забійної худоби, видалення крові, потиличний жир (сало), передня частина, робочий процес, навчальна ферма, вміст жиру, порушення росту, тваринництво (вирощування тварин), прибирання гною зсувною лопатою, передня частина, жива вага, частини тіла.

12. Bilden Sie die Komposita!

Muster:

die Pacht (оренда), der Betrieb (підприємство) = der Pachtbetrieb (орендне підприємство)

Der Hauptlieferant, das Eiweiß; die Kohle, die Hydraten; schlachten, das Tier; der Entzug, die Blut; das Gewebe, das Fett; die Wurst, die Waren; die Schlacht, die Nebenprodukte; lebend, das Gewicht; quer, die Rippen; vordere, der Teil; die Tier, das Zucht; das Schiebeschild, das Entmisten; die Rinder, der Körper; schwemmen, die Entmistung; die Dämpfung,

die Wärme; die Arbeit, der Gang; der Körper, die Teile; lehren, die Farm;
das Fett, der Gehalt; die Sauermilch, das Getränk; lehren, die Imkerei;
die Milch, die Säurekultur.

13. Bilden Sie bitte die Substantive und suchen Sie ihre Entsprechungsformen im Ukrainischen:

Muster: der Arbeit/s/gang = die Arbeit + der Gang (oneпaця)

die Geflügelfarm, die Heugabel, das Ausrüstungselement, der Futtertrog, der Arbeitskittel, der Produktionszuwachs, der Großtankwagen, der Tierpfleger, die Milchkanne, die Schleppschaukelentmisten, der Großviehstall, die Stallanlage, die Schwemmentmisten, die Generalreparatur, der Milchtransport, der Kuhstall, das Kraftfutter, die Leistungssteigerung, die Schiebeschildentmisten, die Melkarbeit, der Kälberstall, die Wärmedämpfung.

Робочий халат, елемент устаткування, доїння, прибирання гною зсувною лопатою, ріст продуктивності, вила для сіна, велика цистерна, бідон, капітальний ремонт, годівниця, птахофабрика, телятник, концентрований корм, корівник, приміщення для ВРХ, підвищення продуктивності, прибирання гною бульдозером, транспортування молока, змивання гною водою, доглядач тварин, тваринницький комплекс, теплоізоляція.

14. Suchen Sie die Wortteile und bilden Sie die Substantive!

das Sauermilch-

die Lehr-

das Dauer-

das Frischmilch-

die Milch-

die Wachstum-

die Glas-

das Stadt-

-erzeugnis

-getränk

-säurekultur

-milcherzeugnis

-imkerei

-viertel

-störung

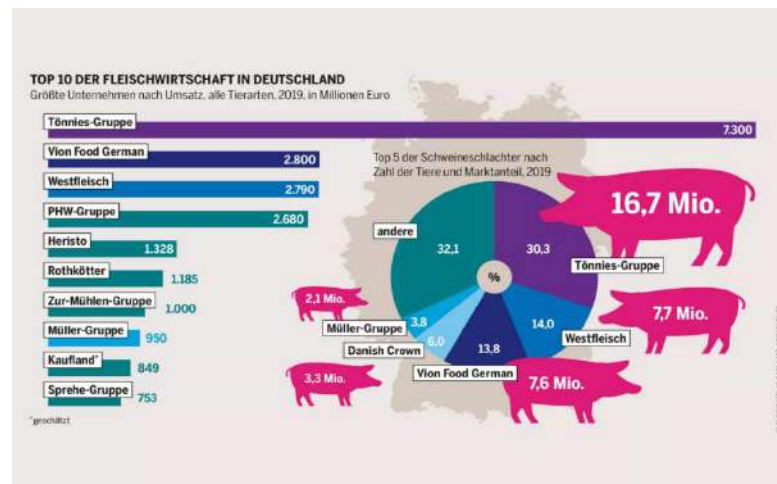
-flasche

15. Korrigieren Sie bitte die Fehler und bilden Sie die Sätze mit den Wörtern!

Der Produktionzuwachs, die Leistungsteigerung, der Großetankwagen, der Großviehstall, das Stadtviertel, der Tierpfleger, die Milchkanne, der Kuhstall, die Schleppschaufelsentmisten, die Schiebeschildenentmisten, die Stallanlage, die Lehrfarm, das Fettgehalt, die Körperteile, der Milchtransport, die Melksarbeit, das Kraftsfutter, der Kälbersstall.

16. Sehen Sie sich die Grafik an. Lesen Sie und besprechen Sie den Text unten!

22



Unter den 100 größten Lebensmittel- und Getränkemultis der Welt finden sich auch die zehn umsatzstärksten Schlacht- und Weiterverarbeitungsbetriebe. Obwohl die zehn wichtigsten Unternehmen der Fleischbranche ihren Hauptsitz in nur wenigen Ländern – in Brasilien, den USA, China, Japan und Ländern der EU – haben, dominieren sie die Märkte weltweit und sind in allen wichtigen fleischerzeugenden Regionen präsent. Diese Unternehmen sind für die industrielle Produktion und Schlachtung einer riesigen Zahl von Tieren verantwortlich. Globale Fleischkonzerne spielen eine wichtige Rolle bei der Frage, wie Fleisch und Futtermittel produziert, transportiert und gehandelt werden. Das größte von ihnen, JBS aus Brasilien, stellt dabei alle anderen in den Schatten. Das Unternehmen ist in 15 Ländern mit über 400 Niederlassungen vertreten und lässt täglich bis zu 75.000 Rinder, 115.000 Schweine, 14 Millionen Geflügeltiere und 16.000 Lämmer schlachten. Zusammen ergibt dies mehr als 210.000 Tonnen Fleisch

pro Monat. Im Vergleich dazu bringt es der zweitgrößte Schlachter, der US-Gigant Tyson Foods, pro Tag „nur“ auf knapp 22.000 Rinder, 70.000 Schweine und 7,8 Millionen Hühner.

Die größten europäischen Konzerne sind weltweit eher schwach vertreten, während JBS, Tyson, Cargill und die chinesische WH Group auch in ganz Europa Niederlassungen haben. Sie erwirtschaften hier Gewinne mit frischem und gefrorenem Fleisch, das in Europa produziert oder aus Ländern wie Brasilien und Thailand importiert wird. Die beiden brasilianischen Konzerne BRF und Marfrig liefern über Vertriebszentren oder direkt nach Europa. Doch auch in der EU dominieren Umsatzmilliardäre. So zählen Danish Crown (Dänemark), Groupe Bigard (Frankreich), Coren (Spanien), Tönnies (Deutschland) und Westfleisch (Deutschland) zu den größten Produzenten von Rind- und Schweinefleisch. Dawn Meats (Irland) ist europäischer Marktführer bei Rind- und Lammfleisch, während LDC (Frankreich), Plukon Food Group (Niederlande), Gruppo Veronesi (Italien) und die PHW-Gruppe (Deutschland) führend in der Geflügelverarbeitung sind.

Wo kann man darüber mehr lesen?

Internet Ressource zum Thema:

1. Weniger Antibiotika in der Tierzucht – doch Colistin-Anstieg macht Sorgen. Internet Ressource : <https://www.nordschleswiger.dk/de/danemark-wirtschaft/weniger-antibiotika-tierzucht-doch-colistin-anstieg-macht-sorgen>
2. Für die Zukunft: Robuste Kühe mit viel Milch. Internet Ressource : <https://www.elite-magazin.de/news/nachrichten/fur-die-zukunft-robuste-kuhe-mit-viel-milch-12072.html>
3. LHN-Chef bewertet die Absprache zu einer grünen Landwirtschaft positiv. Internet Ressource : [LHN-Chef bewertet die Absprache zu einer grünen Landwirtschaft positiv | Der Nordschleswiger](#)
4. Fleisch. Internet Ressource : <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/fleisch/index.html>
5. Macht Fleisch krank? Internet Ressource : <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/fleisch/pwimachtfleischkrank100.html>
6. Fleisch als Motor der menschlichen Evolution. Internet Ressource : <https://www.fokus-fleisch.de/fleisch-als-motor-der-menschlichen-evolution>

Thema III

Frischmilcherzeugnisse

Wortschatz zum Thema:

Aminosäure <i>f</i> (-n) – амінокислота	Körperaufbau <i>m</i> – будова тіла
angenehm – приємний	Körperwärme <i>f</i> (-en) –
appetitanregend – той, що викликає апетит	температура тіла
ausnutzen – використовувати	leicht säuerlich – кислуватий
Acidophilusmilch <i>f</i> – кисле молоко	Magermilch <i>f</i> – нежирне молоко
Bakterienart <i>m</i> (en) – вид бактерій	Menge <i>f</i> (en) – кількість
beruhen auf (D) – базуватися	Milcherzeugnis <i>n</i> (-se) – молочний виріб
Buttermilch <i>f</i> – маслянка	Milchpulver <i>n</i> – молочний порошок
dünnsflüssig – рідко текучий	Milchsäurekultur <i>f</i> –
durststillend – той, що втамовує спрагу	кисломолочна культура
Eiweiß <i>n</i> (-e) – білок	mild – м'який, лагідний
enthalten (ie, a) – містити	Nährstoff <i>m</i> (e) – поживна речовина
entrahmen – знежирювати	Nebenprodukt <i>n</i> (e) – побічний продукт
Extended Shelf Life (ESL) – молоко тривалого зберігання	rinnen (a, o) – текти
Fettgehalt <i>m</i> – вміст жиру	Rahm <i>m</i> – вершки
Frishmilcherzeugnis <i>n</i> (se) – свіжомолочний виріб	Sauermilchgetränk <i>n</i> (e) – кисломолочний напій
gesäuert – кислий	schmecken – смакувати
gewinnen (a, o) – отримувати, добувати	steigern – підвищувати
gleichmäßig – рівномірний	Verfahren <i>n</i> – метод, спосіб
haltbar – той, що довго зберігається	Verhältnis <i>n</i> (-se) – відношення, пропорція
herstellen – виготовляти	Vollmilch <i>f</i> – цільне молоко
Herstellung <i>f</i> (-en) – виготовлення	Wachstumsstörung <i>f</i> (-en) – порушення росту
hervorrufen (ie, u) – викликати	Zusatz <i>m</i> ("e) – домішка, доповнення
Kohlenhydrat <i>n</i> (-e) – вуглевод	

1. Was passt nicht?

- 1) Herstellen - das Erzeugnis - das Nebenprodukt - mild;
- 2) Enthalten - der Gehalt - entrahmen;
- 3) die Vollmilch - entrahmen- fettfrei;
- 4) der Rahm - die Sahne - der Geschmack- der Joghurt;
- 5) gesäubert – gesund – Gehalt – mild - Geschmack;
- 6) säuern- Sauermilchgetränk – Menge - Joghurt;
- 7) Buttermilch - Bakterienart - Dienst haben.

2. Finden Sie bitte Wortpaare!

<i>der Rahm</i>		<i>das Nebenprodukt</i>		<i>die Vollmilch</i>
	<i>die</i>		<i>das</i>	<i>der</i>
<i>Art</i>		<i>Heu</i>		<i>Joghurt</i>
<i>die Sahne</i>		<i>das Erzeugnis</i>		<i>das Fettgehalt</i>
	<i>der</i>		<i>die</i>	<i>der</i>
<i>Gehalt</i>		<i>Magermilch</i>		<i>Geschmack</i>
<i>das Stroh</i>		<i>gesäuert</i>		<i>die Aminosäure</i>
	<i>viel zu tun</i>		<i>die Qualität</i>	<i>die Lehrfarm</i>

3. Finden Sie die Wörter!

SDFAUSFÜHRENFHGFETTFREIFGHAMINOSÄURENERZDSCHICHT
 WERDFANGENEHMDSFSGFNMENGESCHAFFENDFHFGSCHMECKE
 NESSBARGETRÄNKGFRRINNENDJHGESCHMACKGMJHWETQSÄU
 ERNVERFÜGNGBERUHENCVNBSÄURLICHQERFFLÜSSIGWIRKEN
 TROCKENQERGJKGÖUIOMILDGEWINNENZUSATDFHMBERUHE
 NVOLLMILCHZKJRAHMWENTHALTENVERTEILENDGHJHERVOR
 RUFENERZEUGNISNAHRUNGSM

4. Korrigieren Sie bitte die Fehler!

Hervorufen, der Zusaz, der Ram, gezund, wircken, der Gechalt, das
 Erzoignis, gleichmeßig, die Volmilch, entramen, der Jogurt, der Geshmak,
 gewinen, die Sane, schmecken, seuern, die Körperwärme, sojerlich, das
 Nährstof, mildt, die Qualitet, der Sauermilchgetrenk, die Aminoseure, das

Nebenprodukt, die Buttermilch, Bakterienart, wirken, herstellen, herstellen, durststillend.

5. Übersetzen Sie die Wörter!

AUSFÜHREN, AMINOSÄUREN, ANGENEHM, MENGE, BERUHEN, MILD, RINNEN, SCHICHT, FETTFREI, GEHALT, SCHMECKEN, SCHAFFEN, SÄUERN, FLÜSSIG, ZUSATZ, VERFÜGUNG, WIRKEN, GESUND, SAUER, SÜß, SÄURLICH, BERUHEN, ENTHALTEN, QUALITÄT, GESCHMACK, GETRÄNK, GEWINNEN, TROCKEN, VERTEILEN, WEIDEN, VOLLMILCH, HERVORRUFEN, HEU, ERZEUGNIS, NAHRUNGSMITTEL, ESSBAR, KRAFT, STILL, NASS, VERKAUFEN, EINKAUFEN, RAHM, KAFFEESAHNE

26

6. Lesen Sie und besprechen Sie den Text!

Frischmilcherzeugnisse

Die Milch und ihre Frischmilcherzeugnisse gelten als diätische Nahrungsmittel. Sie werden vom menschlichen Körper sehr gut angeeignet.

Alle Milcherzeugnisse enthalten alle wichtigen Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Mineralstoffe und Vitamine. Die Nährstoffe werden in der Milch im optimalen Verhältnis enthalten. Das Milchfett, das an Vitaminen A und D reich ist, verhindert



Wachstumsstörungen. Das Eiweiß wird zu den Aminosäuren abgebaut, die für den Körperaufbau sehr wichtig sind. Der Milchzucker steigert die Arbeitsproduktivität und erhält die Körperwärme. Zu den Frischmilcherzeugnissen gehören *Buttermilch*, *Sahne (Rahm)*, *Sauermilchgetränke (Joghurt, Kefir, Acidophilusmilch)*.

Buttermilch entsteht als *Nebenprodukt* bei der Herstellung von Butter aus *gesäuertem* Rahm. Sie *wirkt durststillend* und *appetitanregend*. **Sauermilchgetränke** werden aus Vollmilch oder *entrahmter* Frischmilch *hergestellt*. Die Säuerung *beruht* auf dem *Zusatz* von Milchsäure- Joghurt-Bakterienkultur. **Kefir** ist ein *halbflüssiges* Sauermilchgetränk mit dem Geschmack, der durch besondere *Bakterienarten hervorgerufen* wird.

Sahne wird durch das Zentrifugieren von *Vollmilch* gewonnen und unterscheidet sich von Milch durch den höheren *Fettgehalt*. Die *fettfreie* Milchtrockenmasse ist in Sahne und Milch etwa in gleicher *Menge* enthalten. Der größte Teil der gewonnenen Sahne dient zum Herstellen von Butter.

Joghurt ist ein sehr gesundes Getränk. Der Milchsäuregehalt muss einen reinen *angenehm* kräftig säuerlichen Geschmack haben. Vollmilch-Joghurt schmeckt *milder* als *Magermilch-Joghurt*.

Acidophilusmilch ist ein Sauermilchgetränk, das mit Hilfe einer bestimmten Bakterienart hergestellt wird. Diese Milch hat einen *leicht säuerlichen* Geschmack; sie soll *gleichmäßig* rinnen und eine natürliche Milchfarbe zeigen.

7. Finden Sie die Adjektive zu diesen Substantiven:

Der Rahm, die ... Milchtrockenmasse, der ... Fettgehalt, der ... Teil, die ... Sahne, das ... Getränk, der ... Geschmack, die ... Bakterienart, die ... Milchfarbe.

8. Finden Sie die Wörter aus dem Text!

Amsfrischmilcherzeugnischstumentlaltensteigernverhältnisöruwachstumsstö
rungumeiweißkörperaufbauaminosäurechmifettkörkohlenhydratrungumeirau

9. Ergänzen Sie die Sätze mit den Wörtern aus dem Text!

1. Frischmilcherzeugnisse gelten als diätische ...
2. Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate Mineralstoffe sind wichtige ... , die alle Milcherzeugnisse enthalten.
3. Die Milch enthält Nährstoffe im optimalen ...
4. Vitaminen A und D, an denen das MilCHFett reich ist, verhindert...

5. Das Eiweiß wird zu den Aminosäuren ...
6. Aminosäuren sind für den Körperaufbau sehr ...
7. Der ... steigert die Arbeitsproduktivität und erhält die Körperwärme.

10. Ergänzen Sie die Sätze:

1. Kakao ist ein (*молочний виріб*).
2. (*Маслянка*) ist das Nebenprodukt bei der Herstellung von Butter.
3. Die Säuerung (*базується*) auf dem Zusatz von Milchsäure-Joghurt-Bakterienkultur.
4. Mir gefällt (*смак*) der Sauermilchgetränke.
5. Vollmilch-Joghurt schmeckt (*м'якше*) als Mager-Milch-Joghurt.
6. Die Milch muss gleichmäßig (*текти*).
7. Besondere Bakterien (*викликають*) säuerlichen Geschmack.
8. Acidophilusmilch ist ein (*кисломолочний продукт*), das mit Hilfe einer bestimmten Bakterienart hergestellt wird.

11. Beantworten Sie die Fragen und argumentieren Sie!

1. Was gehört zu den Frischmilcherzeugnissen?
2. Wie schmeckt Buttermilch?
3. Was dient zum Herstellen von Butter?
4. Woraus werden Sauermilchgetränke hergestellt?
5. Worauf beruht die Säuerung?
6. Was für einen Geschmack muss der Milchsäuregehalt haben?
7. Wie wird Acidophilusmilch hergestellt?
8. Was für einen Geschmack hat diese Milch?
9. Welche Nahrungsmittel werden vom menschlichen Körper sehr gut ausgenutzt?
10. Was gilt als diätische Nahrungsmittel?
11. Welche Rolle spielen Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate im menschlichen Leben?
12. Was wird in der Milch im optimalen Verhältnis enthalten?
13. An welchen Vitaminen ist das Milchfett reich?
14. Warum sind A- und D-Vitaminen für menschlichen Organismus nützlich?

15. Was steigert die Arbeitsproduktivität und erhält die Körperwärme?

12. Sind Sie damit einverstanden?

1. Die Milch gilt als diätische Nahrungsmittel für jeden Menschen.
2. Sie wird vom menschlichen Körper immer sehr gut angeeignet.
3. Alle Milcherzeugnisse enthalten alle wichtigen Nährstoffe.
4. Die Nährstoffe werden in der Milch immer im optimalen Verhältnis enthalten.
5. Das Milchfett ist an Vitaminen A und D arm.
6. Die Vitamine A und D verhindern Wachstumsstörungen.
7. Die Aminosäuren sind für den Körperaufbau sehr schädlich.
8. Kefir gilt als diätisches Nahrungsmittel.
9. Buttermilch wirkt durststillend und ist ein Sauermilchgetränk.
10. Acidophilusmilch wird mit Hilfe einer bestimmten Bakterienart hergestellt.

29

13. Ergänzen Sie die Sätze!

1. Das Nebenprodukt von der Butterherstellung, das durststillend und appetitanregend wirkt, heißt...
2. Das Getränk, das ein halbflüssig ist und einen durch besondere Bakterienarten hervorgerufenen Geschmack hat heißt...
3. Das Milchprodukt, das sich von Milch durch den höheren Fettgehalt unterscheidet und zum Herstellen von Butter dient, heißt...
4. Das Getränk mit einem reinen angenehm kräftig säuerlichen Geschmack, das milder als Kefir schmeckt, heißt...
5. Das mit Hilfe einer bestimmten Bakterienart hergestellte Milchgetränk heißt...
6. Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate und gelten für den menschlichen Organismus als...
7. Das Nährstoff, das zu den Aminosäuren abgebaut wird, heißt ...
8. Die ... sind für den Körperaufbau sehr wichtig.

9. Das Stoff, das die Arbeitsproduktivität steigert und die Körperwärme erhält, heißt ...

10. Buttermilch, Sahne, Joghurt, Kefir kann man mit dem Begriff ... bezeichnen.

Joghurt, Kefir, Sahne, Aminosäure, Acidophilusmilch, Sauermilchgetränke, Eiweiß, Buttermilch, Nährstoffe

14. Übersetzen Sie bitte ins Deutsche!

Дієтичними для людини є кисломолочні продукти: кефір, маслянка, йогурт і навіть звичайне кисле молоко. Ці напої приємні на смак, пробуджують апетит, добре втамовують спрагу, додають сил і піднімають працездатність. Вони містять особливі види живих бактерій, які зміцнюють організм. Білки, жири і вуглеводи, що містяться в цих продуктах, служать поживними речовинами для людського організму. У них також містяться амінокислоти, які є дуже важливими для будови тіла.

15. Übersetzen Sie bitte!

1. Die Nahrungsstoffe werden in der Milch im optimalen Verhältnis enthalten.
2. Das Eiweiß wird zu den Aminosäuren abgebaut.
3. Sauermilchgetränke werden aus Trinkvollmilch oder entrahmter Frischmilch hergestellt.
4. Sahne wird durch das Zentrifugieren von Vollmilch gewonnen.
5. Der Geschmack des Kefirs wird durch besondere Bakterienarten hervorgerufen.
6. Wir werden nicht gefragt, ob wir auf diese Farm mitkommen wollen.
7. Auf dieser Firma werden wir immer freundlich begrüßt.
8. Hoffentlich, werde ich nicht zu einer anderen Arbeit versetzt.
9. In meinem neuen Job werde ich gut bezahlt.
10. Bei dem Praktikum werdet ihr genau kontrolliert.

16. Ergänzen Sie die Sätze!

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Die Milcherträge ...in diesem Monat höher ... | |
| 2. Die neue Joghurtsorten ... von uns ... | werden ... gekauft. |
| 3. Kefir ... als beste diätische Milchprodukt ... | werden... geworden. |
| 4. Die Frischmilchzeugnisse ... von vielen Menschen immer mehr ... | wurde... verarbeitet. |
| 5. Die Stähle ... immer rechtzeitig ... | wurden ... geräumt. |
| 6. Der Praktikumsplan ... von Studenten ... | wird ... erfüllt. |
| 7. Jeder Sauermilchgetränk ... von nützlichen Bakterien verschiedener Arten ... | werden ... probiert. |
| | wurde ... genannt. |

17. Lesen Sie bitte den Text und besprechen Sie die Information!

Erhitzen von Milchsorten

Eine Einteilung der Milch erfolgt entweder anhand ihrer Erhitzungsart, dem Fettgehalt oder den Haltungsbedingungen der Kühe.

Rohmilch: Milch, die noch keinem unterzogen wurde oder bei diesen nur bis maximal 40 erhitzt wurde.

Vorzugsmilch: Rohmilch, die unter strengen Kontrollen vom Hof abgefüllt wird und in den Handel gelangt. Für Vorzugsmilch gilt ein Verbrauchsdatum, sie ist innerhalb von 96 Stunden nach der Gewinnung zu verbrauchen. Vorzugsmilchhöfe werden von einer zuständigen Behörde zugelassen und regelmäßig kontrolliert.

Frischmilch: Hier erfolgt eine kurzzeitige Erhitzung für 15 bis zu 30 Sekunden bei 72–75° C. Die Milch hält sich ungeöffnet und gekühlt bei +8° C ca. 8 bis 10 Tage.

ESL-Milch: Die Abkürzung ESL steht für *Extended Shelf Life*, also eine verlängerte Haltbarkeit im Kühlregal. ESL-Milch ist bis zu 21 Tage haltbar. Erreicht wird die längere Haltbarkeit durch verschiedene Herstellungsverfahren,

die sich grundsätzlich in zwei Verfahren unterscheiden lassen. Einmal das



Filtrationsverfahren, bei dem der traditionellen Pasteurisierung (72–75° C) eine Filtration vorgeschaltet wird. Durch diese werden fast alle Keime in der Milch abgetötet. Bei den thermischen Varianten wird mit einer Erhitzung bei einer höheren Temperatur (127 °C) als bei der traditionellen Pasteurisierung (72–75° C) gearbeitet, allerdings über einen viel kürzeren Zeitraum (1–4 Sekunden gegenüber bis zu 30 Sekunden bei der traditionellen Pasteurisierung).

H-Milch (Ultrahocherhitzte Milch): Hier erfolgt eine Erhitzung für mindestens 1–4 Sekunden auf 135° C. Sie ist ungeöffnet 3–6 Monate bei Zimmertemperatur haltbar.

Sterilmilch (Sterilisierte Milch): Erhitzung der Milch in der Flasche für mindestens 3 Minuten auf 121°C. Die ungeöffnete Milch hat dadurch eine Haltbarkeit von bis zu einem Jahr.

Dickmilch: Dickmilch bzw. dickgelegte Sauermilch gehört zu den Sauermilchprodukten. Bei der Herstellung wird Milch unter Verwendung von bestimmten Milchsäurebakterien (Dickmilch-Kulturen) bei Zimmertemperatur (20–30°C) gesäuert und dadurch dickgelegt. Im Gegensatz dazu arbeiten Joghurt-Kulturen bei ca. 42°C.^{1,2,3}

Wo kann man darüber mehr lesen?

Internet Ressource zum Thema:

1. Milch: Erzeugung:Milchqualität hat ihren Preis. Internet Ressource: [Milch: Erzeugung- BZfE](#)
2. Die verschiedenen Milchprodukte. Unternet Ressource. <https://www.kaese-selber.de/infos/milchprodukte/die-verschiedenen-milchprodukte>
3. Milcheiweißallergie. Internet Ressource. <https://milchland.de/milch-wiki/milcheiweissallergie/>
2. Weidemilch hat Vorteile für Tier und Umwelt. Internet Ressource: [Weidemilch- BZfE](#)
3. Laktoseintoleranz. Internet Ressource. <https://milchland.de/milch-wiki/laktoseintoleranz/>
4. Milchprodukte-Warenkunden von EAT SMARTER. Internet Ressource: <https://eatsmarter.de/lexikon/warenkunde/milchprodukte>
5. Infografik zu Buttermilch. Internet Ressource: <https://eatsmarter.de/lexikon/warenkunde/milchprodukte/buttermilch>
6. Milch: Gesunde Vielfalt mit hoher Qualität. Internet Ressource: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/milch-zusammenfassung.html>
7. Milch und mehr. Internet Ressource: <https://milchindustrie.de/wp-content/uploads/2019/09/Fakten-Milch-September-2019.pdf>

Thema IV

Wissenschaftliche Untersuchungen in Tierzucht

Wortschatz zum Thema:

abweichen – відмочувати

Arbeiterberuf *m* (e) – професія
робітника

Arbeitsgang *m* (e) – робочий
процес

ausführen – виконувати

aussehen (a, e) – мати вигляд

der Reihe nach – по черзі

Dienst haben – чергувати

Dauermilcherzeugnis *n* (-se) –
молочні консерви, вироби із
консервованого молока

Dose *f* (-n) – бляшана банка

Eigenschaft *f* (-en) – властивість

eingedampften – випарювати

eingedickt – згущений

entziehen (o, o) – позбавляти

Ersatz *m* (" -e) – заміна

Erzeugnis *n* (- se) – виріб, продукт

Euter *n* (-) – вим'я

fettfrei – знежирений

Forschung *f* (en) – дослідження

Glasflasche *f* (-en) – скляна пляшка

Heugabel *f* (-) – вили

homogen – гомогенний

homogenisieren –
гомогенізувати

Kaffeesahne *f* – вершки до
кави

Lehrfarm *f* (en) – навчальна
ферма

Lehrmolkerei *f* (en) – навчальна
пасіка

säuern – окисляти, квасити,
киснути

schaffen (u, a) – створювати

Schicht *f* (en) – зміна (робоча)

sowohl... als auch – як... так і...

Stadtviertel *n* (-) – міський
квартал

Stroh *n* – солома

Verkauf *m* – продаж

verteilen – роздати (корми)

viel zu tun – багато роботи

weisen (ie, ie) – вказувати

weiden – пасти, пастиись

wirken – діяти, впливати

zur Verfügung stehen – бути в
розпорядженні

1. Korrigieren Sie bitte die Fehler in den Wörtern!

Wakstumsschtörung, Arbeitsproduktiwitet, Milhfet, steiger, Korperaufbau, Eiweis, Körperwerme, Nehrstoffe, Kolenhidrate, Minerallstoffe, Witamiene, Verheltnis, Trokenmilch, Milchpulwer, Kaffesane, abweißen, homogenisieren, fettfrei, Kohlenhidrat, Dauermilchzeugnis, Korperaufbau, Aminoseure, haldbar.

2. Finden Sie bitte die Vokabeln!

ASDKÄRPERAUFBAUFHJKDAUERMILCHERZEUGNISDFGHJKAFF
EESAHNENFOIHHOMOGENSFDHJMILCHPULVERFDHUIVERFAHRE
NZUIGFVERHÄLTNISEIGENSCHAFTHKEINGEDICKTHIKOHLNH
YDRATHJKFGDÜNNFLÜSSIGENTZIEHENFGHKFDENTHALTENGF
HJKERSATZDWEISENA

3. Was passt nicht?

1. Kohlenhydrat- Eiweiß- Glasflasche- Aminosäure;
2. Kaffeesahne- Körperaufbau- Dauermilcherzeugnis;
3. Dünflüssig- eingedickt- eingedampften- homogen;
4. Milchpulver- Dauermilcherzeugnis- Eigenschaft- Trockenmilch;
5. Frischmilcherzeugnis- fettfrei- haltbar- dünnflüssig;
6. viel zu tun- weisen- weiden- wirken;
7. Kaffeesahne- Forschung- Lehrfarm- Lehrimkerei;
8. Dose- Glasflasche- Erzeugnis- Ersatz;
9. eingedampften- eingedickt- homogenisiert- fettfrei;
10. Stroh- Heu- Heugabel.

4. Ergänzen Sie bitte die Sätze!

1. Den Studenten unserer Universität steht eine Lehrfarm ...
2. Sie liegt im ... Lewkiwka.
3. Es ist neben den ... der technologischen Fakultät und der Fakultät für Veterinärmedizin.

4. Auf der Lehrfarm werden verschiedene ... von Nutztieren gehalten.
5. Hier ist auch eine geschaffen.
6. Mehrere ... sind hier mechanisiert.
7. Menge und der Milch werden registriert.
8. ... haben die Studenten auf der Lehrfarm Dienst.
9. Es gibt auf der Farm sehr viel ...
10. Den größten Teil des Jahres werden die Tiere ...

Arten, Stadtviertel, zu tun, Arbeitsgänge, zur Verfügung, Qualität, Lehrimkerei, Lehrgebäuden, der Reihe nach, geweidet

35

5. Setzen Sie bitte die logische Reihe fort!

- a) viel zu tun - Schicht- ...;
- b) Lehrfarm - Lehrimkerei- ...;
- c) Erzeugnis - Kaffeesahne- ...;
- d) Eingedampften - eingedickt- ...;
- e) Heugabel - ...;
- f) Kohlenhydrat - Eiweiß- ...;
- g) Düninflüssig - homogen- ...;
- h) Milchpulver - Trockenmilch- ...;
- i) Stroh - ...;
- j) Forschung -

6. Übersetzen Sie den Text!

Milchprüfung auf der Lehrfarm

Selbstkontrolle und amtliche Kontrollen stellen die Milchqualität auf den Milchviehbetrieben sicher. Für die Durchführung, Organisation und Koordination der eigentlichen Milchprüfung ist die Milchbranche zuständig. Wie in der ganzen Lebensmittelproduktion gilt auch in der Milchproduktion auf allen Produktionsstufen das Prinzip der Selbstverantwortung. Amtliche Kontrollen ergänzen dieses Prinzip.

Seit 1986 *steht* den Studenten der Staatlichen Universität eine Lehrfarm *zur Verfügung*. Sie liegt am Rande der Stadt, in einem der *Stadtviertel* neben den Lehrgebäuden der technologischen Fakultät und der Fakultät für Veterinärmedizin.

Da haben Studenten schöne Möglichkeiten zu lernen und Milch zu forschen. Sie können hier die Qualität der Milch überprüfen.

Bei der Milchprüfung werden die Proben auf drei Kriterien untersucht:

- Die Keimzahl ist ein Mass für die Hygiene.
- Die Zellzahl erlaubt Rückschlüsse auf die Tiergesundheit. Sie ist zum Beispiel bei Euterentzündungen erhöht.
- Das dritte Kriterium, die Hemmstoffe, könnten auf Antibiotikarückstände hinweisen. Milch darf auch deshalb keine Hemmstoffe enthalten, weil diese die Weiterverarbeitung zu Käse und Joghurt behindern würden.

Milch entspricht den Anforderungen, wenn die Keimzahl 80'000/ml und die Zellzahl 350'000/ml nicht übersteigt. Beim Hemmstoffnachweis muss jede Probe negativ sein. Entspricht die geprüfte Milch diesen Anforderungen nicht, wird je nach Resultat eine Beanstandung oder eine Milchliefersperre ausgesprochen.

Auf der Lehrfarm werden verschiedene *Arten* von Nutztieren gehalten: das Rind (Kühe, Bullen, Kälber), Pferde, Schweine, Schafe, Geflügel und Kaninchen. *Der Reihe nach* haben die Studenten der Universität auf der Lehrfarm *Dienst*. Dabei haben sie verschiedensten Pflichten. Die erste Schicht beginnt um 6:45. Die Studenten sollen in erster Linie die Kühe melken. Vor dem Melken ist das Euter jeder Kuh zu waschen. Das Melken der Kühe dauert etwa anderthalb Stunden. Dann gibt es auf der Farm noch *sehr viel zu tun*. Die Futtertröge sind zu reinigen und die Futtermittel sind zu *verteilen*. Zu den Hauptfuttermitteln gehören *Heu, Stroh, Silo, Futterrübe, Kraftfutter*. Den größten Teil des Jahres werden die Tiere *geweidet*. Die dienstenden Studenten waschen Milchkannen, entmisten den Raum. Für diese schwere Arbeit benutzen sie *Schiebeschilde*. Leider werden hier viele Stallarbeiten mit der Hand *ausgeführt*, z.B. Verteilung von



Futtermitteln mit Heugabeln, Reinigung der Tiere, Entmistung der Räume. Die Arbeit auf der Lehrfarm bringt den Studenten großen Nutzen.

Hier ist auch eine *Lehrimkerei* geschaffen. Die Lehrfarm und *Lehrimkerei* dienen den Studenten *sowohl* für den praktischen Unterricht *als auch* für wissenschaftliche Forschungen. Die Studenten aller Fakultäten machen hier ihr Praktikum und gewinnen *Arbeiterberufe*. Das Gebäude der Lehrfarm ist nicht besonders groß, aber hell, warm und trocken. Mehrere *Arbeitsgänge* sind hier mechanisiert, z. B. das Melken der Kühe. Es erfolgt dreimal am Tag mit einem Melkapparat. Milch wird analysiert, *Menge* und *Qualität* werden registriert.

7. Suchen Sie bitte im Text die Vokabeln und lesen den ganzen Satz!

bekannt machen – знайомити

der Reihe nach – по черзі

die Keimzahl – кількість бактерій

die Zellzahl – кількість клітин

die Hemmstoffe – інгібітори

für den Unterricht dienen – бути придатним для занять

im Mittelpunkt stehen – бути в центрі уваги

in erster Linie – в першу чергу

Praktikum machen – проходити практику

sowohl... als auch – як ... так і

viel zu tun haben – мати багато роботи

vor kurzem – недавно

von Bedeutung sein – мати значення

zu waschen sein – треба помити

zur Verfügung stehen – бути у розпорядженні

8. Ergänzen Sie bitte die Sätze!

1. Die Lehrfarm liegt im Stadtviertel...
2. Die Studenten aller Fakultäten machen hier ...
3. Die erste Schicht beginnt um ...
4. Zu den Hauptfuttermitteln gehören ...

5. Den größten Teil des ... werden ... geweidet.
6. Die dienstenden Studenten waschen ...
7. Die Studenten benutzen für schwere Arbeit ...
8. Viele Stallarbeiten werden hier ... ausgeführt.
9. Mit der Hand werden hier Heugabeln, ...
10. Großen Nutzen bringt den Studenten ...
11. Bei der Milchprüfung werden...
12. Beim Hemmstoffnachweis muss jede...
13. Die Keimzahl ist die Zellzahl erlaubt...
14. Milch darf auch...
15. Das dritte Kriterium, die...

9. Verbinden Sie die Sätze!

Frischmilcherzeugnisse ...	... wird analysiert und registriert.
Alle Milcherzeugnisse ...	... zu reinigen.
Die Nährstoffe sind in der Milch...	... gelten als diätische Nahrungsmittel.
Qualität und Menge der Milch ...	... im optimalen Verhältnis enthalten.
Das Euter jeder Kuh ist ...	... mechanisiert, so wie das Melken.
Die Futterträger sind ...	... vor dem Melken zu waschen.
Mehrere Arbeitsgänge sind ...	... die Studenten auf der Lehrfarm Dienst.
Der Reihe nach haben ...	... enthalten wichtigen Nährstoffe.

10. Beantworten Sie die Fragen!

1. Wie sieht der Kuh- und Kälberstall aus?
2. Wie viel Kühe betreut jede Melkerin?
3. Welche Arbeitsgänge sind in der Stallanlage des Betriebs mechanisiert?
4. Welche Verfahren werden für die Entmistung der Ställe verwendet?

5. Was liefern Kühe (Schweine, Schafe, Geflügel, Kaninchen, Ziegen, Bienen)?
6. Wann entstand die Lehrfarm bei der Universität?
7. Wozu dienen die Lehrfarm und die Imkerei?
8. Welche Futtermittel werden in der Lehrfarm eingesetzt?
9. Womit erfolgt die Futterverteilung?
10. Wann werden die Tiere geweidet?

11. Ist das richtig oder falsch?

1. Den Studenten steht nicht nur eine Lehrfarm zur Verfügung, sondern auch eine Lehrimkerei.
2. Die Studenten machen hier ihr Praktikum und gewinnen Arbeiterberufe.
3. Das Gebäude der Lehrfarm ist groß, hell, warm und trocken, mehrere Arbeitsgänge sind hier mechanisiert.
4. Die Futterträger werden automatisch gereinigt.
5. Den größten Teil des Jahres werden die Tiere geweidet.
6. Die dienstenden Studenten waschen Milchkannen, entmisten den Raum.
7. Heute werden auf der Lehrfarm keine Stallarbeiten mit der Hand ausgeführt.
8. Verteilung von Futtermitteln wird mit der Hand gemacht.

12. Übersetzen Sie ins Deutsche!

1. Студенти технологічного факультету проходять практику на навчальній фермі.
2. Вони щодня чергують і перевіряють якість молока.
3. Вони встають дуже рано, тому що зміна починається о 6:45.
4. Обов'язки чергового – стежити за чистотою на фермі, доглядати тварин і проводити контроль якості молока.
5. Чергові студенти повинні приготувати до доїння доїльний апарат, помити вим'я корів і подоїти їх.
6. Доїння триває близько години.
7. Потім необхідно помити корівник, вичистити годівниці і роздати корми.

8. Основні корми – солома, сіно, кормовий буряк, силос, зернові.
9. Більшу частину року тварини випасаються.
10. Робота на фермі нелегка, але корисна для майбутніх технологів, ветлікарів та інших спеціалістів галузі тваринництва.

13. Erzählen Sie den Text nach, verwenden Sie die Stichpunkte!

1. Selbstkontrolle der Milchqualität.
2. Das Befinden der Lehrfarm der Agrarökologischen Universität.
3. Die Milchprüfung.
4. Drei Kriterien der Milchprüfung.
5. Die Tierarten, die man auf der Farm pflegt.
6. Die Pflichten der Praktikanten.
7. Die Gebäude der Lehrfarm.
8. Die mechanisierten Arbeitsgänge.
9. Das Studentenpraktikum auf der Lehrfarm.
10. Die Lehrimkerei.

14. Lesen Sie und besprechen Sie den Text!

Wie gesund ist Milch?

Schützt der regelmäßige Verzehr von Milch und Milchprodukten vor Knochenbrüchen. Hilft eine fettarme Milch beim Abnehmen? Wie steht es um den Schutz vor Darmkrebs und Typ- 2-Diabetes? Zwei amerikanische Ernährungswissenschaftler bezweifeln im New England Journal of Medicine weit verbreitete Ansichten über den gesundheitlichen Nutzen von Milch.



Milch und Milchprodukte sind reich an Kalzium und Vitamin D. Der häufige Verzehr sollte deshalb die Knochen festigen und im Alter vor Knochenbrüchen schützen. Doch in Ländern wie Dänemark und Schweden, in denen Milch und Milchprodukte fester Bestandteil der Ernährung sind, erkrankten etwa dreimal so viel Menschen an Hüftfrakturen wie in China und Indonesien, wo ein großer Anteil der erwachsenen Bevölkerung keine Milch

verträgt. Fest stehe allerdings, dass Männer in Peru, die weniger als 200 mg Kalzium zu sich nehmen, was 1/5 der Zufuhr erwachsener US-Amerikaner ist, sich deshalb keine Sorgen machen müssen, im Alter eine Osteoporose zu entwickeln. Offenbar ist der Darm dieser Menschen in der Lage, genügend Kalzium zu resorbieren, um den Knochen ausreichend zu versorgen. Auch die klinischen Studien, in denen ältere Menschen (meistens postmenopausale Frauen) durch die Einnahme von Kalzium vor osteoporotischen Frakturen geschützt werden sollten, haben laut Willett und Ludwig ihr Ziel nicht erreicht. Es gibt dagegen Studien, die den häufigen Milchkonsum in der Kindheit mit einem erhöhten Frakturrisiko im Alter in Verbindung bringen.

In der Health Professionals Follow-up Study stieg das Risiko mit jedem zusätzlichen Glas Milch um 9 % (*JAMA Pediatrics* 2014; 168: 54-60). Eine mögliche Erklärung ist die Förderung des Wachstums durch Milch. In Ländern, in denen Milch getrunken wird, sind die Menschen etwas größer. Epidemiologische Studien zeigen, dass größere Menschen ein erhöhtes Risiko auf Knochenbrüche haben. In den epidemiologischen Studien war die Zufuhr von fettarmer Milch bei Jugendlichen eher mit einem Anstieg des Körpergewichts verbunden. Da die fettarme Milch sie nicht gesättigt hat, nahmen die Jugendlichen vermutlich die Kalorien mit anderen Nahrungsmitteln auf. Ähnliche Phänomene werden für kalorienreduzierte Süßgetränke beschrieben.

Ohne Wirkung blieb auch ein tägliches Glas Milch, das Grundschüler aus ärmeren Wohngebieten im Rahmen einer randomisierten Studie zusätzlich zum kostenlosen Schulessen erhielten. Nach 21 Monaten hatten sie das gleiche Gewicht wie in der Kontrollgruppe, denen zum Essen keine Milch gereicht wurde. Interessanterweise hatte das tägliche Glas Milch das Wachstum beschleunigt. Die Schüler waren am Ende der Studie um 3 cm größer (*Journal of Epidemiology & Community Health* 1980; 34: 31-4). In einer jüngeren Studie blieben fettarme Milch und Jogurt ohne Einfluss auf die Gewichtsentwicklung von weiblichen Teenagern, die nach der Menarche stärker an Gewicht zugelegt hatten (*American Journal of*



Clinical Nutrition 2017; 105: 1046-53).

Harvardmediziner haben jüngst in einer Analyse der beiden Nurses Health Studies und der Health Professionals Follow-up Study eine leicht erhöhte Krebs- und Gesamtsterblichkeit bei Teilnehmern mit einer höheren Zufuhr von Milch (nicht aber von Käse oder fettarmer Milch) gefunden (*BMJ* 2019; 367: 16204).

Interessant ist auch eine jüngst in *JAMA Intern Medicine* (2019; 179: 1509-1518) publizierte Studie aus Japan, die das Sterberisiko mit der Herkunft der Proteine in der Nahrung verglich. Am günstigsten waren Proteine aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, gefolgt von Geflügel und Fisch. Es folgten Proteine aus Milch und Milchprodukten vor unverarbeitetem Fleisch, Eiern und dem Schlusslicht Wurstwaren. Ungünstig ist die Produktion von Proteinen in Kühen aus Umweltgründen. Der negative Einfluss auf die Umwelt ist pro produzierte Einheit Proteine 5 bis 10 Mal höher als bei Soja und anderen pflanzlichen Eiweißen (*Food Policy* 2011; 36: 562-70).

Wo kann man darüber mehr lesen?

Internet Ressource zum Thema:

1. Milchprüfung. Internet Ressource.
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/milchpruefung.html>
2. Technische Weisung für die Durchführung der Milchprüfung. Internet Ressource.
<file:///C:/Users/Olena/Downloads/weisung-durchfuehrung-milchpruefung.pdf>
3. Milch – Update aus der Wissenschaft. Internet Ressource.
<https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/296726/index.php?fontsize=-1>
4. Perspektiven der Milchproduktion und -verarbeitung in Deutschland bis 2030. Internet Ressource. https://idf-germany.com/wp-content/uploads/2022/11/Studie_Perspektiven_Milch2030-1.pdf
5. Studienergebnisse zur Milch: Gesundheitliche Aspekte. Internet Ressource.
<https://www.milch-nrw.de/informieren/verbraucher/studien-zur-milch/>
6. Wie gesund ist Milch? Internet Ressource:
<https://www.aerzteblatt.de/blog/109428/Wie-gesund-ist-Milch>
7. Sachstand zu Hormonen in der Milch. Internet Ressource:
<https://milchindustrie.de/sachstand-zu-hormonen-in-der-milch/>

Список рекомендованої літератури:

1. Кучер З. І. Орлова М. О. Ліпісівський М. Л. Галузевий переклад (Німецька мова) : навчальний посібник. Вінниця : Нова книга. 2018. 144 с.
2. Кучер З.І., Орлова М.О., Редчиць Т.В. Практика перекладу : навч. посібник для студ. вищ. навч. заклад. Вінниця: Нова книга. 2017. 504 с.
3. Переклад технічної документації: методичні рекомендації до самостійної роботи студентів-спеціалістів ФЛ денної форми навчання спеціальності 7.020303 «Переклад» Укладач: В.М. Білицька – К.: НТУУ «КПІ», 2014. 35 с.
4. Практика перекладу (німецька мова) : навч. посібник для студ. вищ. навч. заклад. Кучер З. І., Орлова М. О., Редчиць Т. В. 2-ге вид. Вінниця : Нова Книга. 2017. 464 с.
5. Практика перекладу (німецька мова) : навч. посібник для студ. вищ. навч. заклад. Кучер З. І., Орлова М. О., Редчиць Т. В. 1-ге вид. – Вінниця : Нова Книга. 2013. 504 с.
6. Лисенко Г.Л., Туришева О.О., Чепурна З.В. Німецька мова професійного спрямування для науковців : навчальний посібник. Г.Л. Лисенко, О. О. Туришева, З.В. Чепурна. Київ : НТУУ КПІ. 2014. 191с.

Інтернет ресурси:

1. Das Onlinewörterbuch Duden [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.duden.de/>
2. Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache DWDS [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.dwds.de/>
3. Специфіка науково-технічного перекладу з німецької українською мовою [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://eprints.zu.edu.ua/18654/1/9.pdf>
4. LanguageTool[Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://languagetool.org/uk/>
5. Конституція України. Офіційні документи України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.president.gov.ua/documents/constitution>