МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Научно-технический перевод и профессиональная коммуникация»

Методические указания

по выполнению контрольной работы по дисциплине «Профессиональная коммуникация на иностранном языке»

для магистров 19.04.02

Ростов-на-Дону

**Составитель: доцент Марченко С.Е.**

***Общие указания к выполнению контрольных работ:***

1. Контрольная работа выполняется в отдельной тетради.

2.На титульном листе укажите Ф.И.О., адрес проживания, группу, номер и вариант контрольной работы.

3. Контрольная работа выполняется в отдельной тетради.

4. Написать № задания и его формулировку.

5. Следует оставлять поля и соблюдать достаточный интервал между строчками.

**Контрольное задание**

Для выполнения контрольного задания необходимо усвоить следующие грамматические разделы по учебнику немецкого языка Н.Н. Богдановой:

1. Результативный пассив (стр.299)
2. Склонение прилагательных (стр.318-320)
3. Конструкции «haben + zu + Infinitiv», «sein + zu + Infinitiv», «sich lassen + Infinitiv» (стр. 325-326)
4. Причастие

а. Образование Partizip I и Partizip II (стр. 320)

b. Значение и употребление Partizip I (стр.321)

c. Значение и употребление Partizip II (стр.322)

d, Значение и употребление zu + Partizip I (стр.321)

1. Придаточные предложения образа действия (Modalsätze) стр. 331-332
2. Условные придаточные предложения (Bedingungssätze Konditionalsätze) стр.333
3. Уступительные придаточные предложения (Konzessivsätze) стр.333

После проработки данного материала выполните Ваш вариант контрольного задания.

Студенты, шифр (т.е. номер зачетных книжек) которых оканчивается цифрами

1, 2, 3 выполняют вариант № 1;

4, 5, 6 выполняют вариант № 2;

7, 8 выполняют вариант № 3;

9, 0 выполняют вариант № 4.

**Контрольная работа для магистров ЗАО (немецкий язык)**

**Вариант 1**

1. **Грамматические** **задания по тексту**

**Прочитайте текст №1 и выполните задания к тексту.**

Brot – vom Grundnahrungsmittel zum Trendprodukt

«Zukunft des Brotes – Fakten zwischen Romantik, Technologie und Wissenschaft». Dieser Themenbereich fokussierte die ZHAW Wädenswil Ende 2014 im Rahmen eines Symposiums. Verschiedene Spezialisten informierten über Backwaren im Spannungsbogen zwischen individuellem Konsum und globalem Markt und fokussierten sich auf Themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette Getreide mit speziellen Getreideinhaltsstoffen und funktionellen Zutaten bis zur Vorhersage der Haltbarkeit – eine Zusammenfassung.  
 Der Lebensmittelmarkt ist verschiedenen Food Trends unterworfen, wie die Trendforscherin mag. Hanni Rützler in ihrem aktuellen Food Report 2015 festhält. Daraus kann auch die Backwarenbranche einige wichtige Fakten für den künftigen Markt ableiten. Die Expertin für Genuss und gesunde Ernährung zeigt darin auf, dass es in Zukunft nicht mehr einfach um den Verkauf von Produkten gehen wird, sondern um die Lebensqualität der Kunden. So werden diese vermehrt von erlebnis-, genuss- oder zweckorientierten Essmotiven geleitet. Schon heute kann sich die Backwarenbranche fragen, ob und wie sie diese Felder in Zukunft bedienen kann und will.

Logistik macht die Hälfte der Kosten aus  
Wie man mit Wissen dieser Art und seinen Backwaren den Weltmarkt erobern kann, erläutert Urs May, General Manager der Délifrance SA. Die erfolgreiche Bäckerei von heute muss nicht nur eine enorme Produktevielfalt, sondern auch möglichst viele Convenience-Stufen, vom Tiefkühlteigling bis zum fertig gebackenen Endprodukt, anbieten. Wenige Große, dafür effiziente Produktionsstätten verlangen auch ein ausgeklügeltes Logistik-Know-how, damit die Produkte rechtzeitig zur Kundschaft gelangen. Dass dadurch Transport, Lagerung und Feinverteilung allein rund 50 Prozent des Wertes des Endprodukts ausmachen, erfordert andere Denkweisen bei der Kostenkalkulation. Zusammengefasst sieht Urs May als Global Player den Schweizer Markt immer noch mit starken Marken und kompetenten Mitarbeitenden. Die ausgeprägte hiesige Brotkultur und der Convenience-Trend lassen ihn einen weiterhin wachsenden Markt voraussagen.

Задание 1. Выпишите из текста № 1 по три предложения с прямым и обратным порядком слов и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 2. Распределите глаголы из текста по двум группам: в первый – с отделяемыми приставками, во второй – с неотделяемыми. Подчеркните приставки и переведите глаголы. Поставьте глагол в форму 2-го и 3-го лица [единственного числа](http://pandia.ru/text/category/edinstvennoe_chislo/) настоящего времени (Präsens).

*Образец:*

I *zurück kehren (возвращаться) – du kehrst zurück - er kehrt zurück*

II *verbunden (связывать) – du verbundest– er verbundet*

Задание 3. Выпишите из текста № 1 все предложения с модальными глаголами и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 4. Выпишите из текста № 1 все предложения в пассивной форме и переведите их.

Задание 5. Выпишите из текста три сложноподчинённых предложения, определите тип придаточного предложения, подчеркните подлежащие и сказуемые. Переведите предложения.

**Text № 2 Прочитайте и переведите текст письменно.**

Biokunststoffe und Nahrungsmittel

Für jene Werkstoffe, welche ganz oder teilweise auf nachwachsenden Rohstoffen basieren, stellt sich in der Folge die Frage nach einer möglichen Verdrängung von Nahrungsmitteln.

Damit man von einer Substitution (Verdrängung) sprechen kann, bzw. eine solche überhaupt negative Effekte entfalten könnte, wird es ein Mindestmaß an Menge benötigt. Hier unterscheiden sich Biokunststoffe allerdings deutlich von Biokraftstoffen.

Vorab muss man erwähnen, dass mittelfristig Biokunststoffe wahrscheinlich 5% - 10%, im besten Fall 20% der konventionellen Kunststoffe ersetzen können. Die Menge der Biokunststoffe ist so verstanden nicht mit der Menge der Kunststoffe zu verwechseln. Doch was bedeutet dies konkret?

Nach einer detaillierten Studie von H. Endres und A. Siebert Raths müsste man zur Substitution von 20 Mio. Jahrestonnen Kunststoff (20% des Volumens der in Deutschland verwendeten Kunststoffe) mit heutiger Technologie 9% der Landwirtschaftsfläche umfunktionieren. Bereits anhand dieser Zahlen wird ersichtlich, dass man bei Biowerkstoffen auch langfristig von anderen Zahlen spricht, wie dies bei Biokraftstoffen schon heute der Fall ist. Für die heutige weltweite Produktionsmenge von Biokunststoffen würde man rund 1% der Ackerfläche Deutschlands benötigen. Ferner darf man davon ausgehen, dass in Analogie zur Entwicklung biogener Kraftstoffe der zweiten und dritten Generation, technologische Fortschritte die Beanspruchung bestehender Ressourcen deutlich senken werden.

Задание 6. Составьте план текста на немецком языке.

Задание 7. Напишите аннотирование этого текста.

**Контрольная работа для магистров ЗАО (немецкий язык)**

**Вариант 2**

1. **Грамматические** **задания по тексту**

**Прочитайте текст №1 и выполните задания к тексту.**

«Gesunde» Süßwaren

Süßwaren sind und bleiben beliebte Genussprodukte, aber die vielfältigen «harten und weichen» Zusatznutzen stehen weiterhin im Zentrum der Marketingkonzepte, vor allem Gesund-Positionierungen. Sowohl Hersteller wie auch Konsumenten sind sich bewusst, dass Süßwaren nicht zu den «gesunden» Produkten gehören, die von Ernährungsexperten empfohlen werden. Aber die Lust auf Süßes ist angeboren und Gezuckertes stimuliert die Produktion des Glückshormons Serotonin. Was sich jedoch ändert, sind die Zusatznutzen und Marketingkonzepte. Der seit langem bestehende Megatrend, Süßwaren mit funktionellen Zutaten gesünder zu machen, ist weiterhin ungebrochen, wie ein Augenschein an den Fachmessen ISM in Köln und FBK in Bern aufzeigt.

Von Vitaminen zu Antioxidantien für die Gesund-Positionierung gibt es viele Möglichkeiten. Die älteste ist der Zusatz von Vitaminen und deren Auslobung, etwa bei Bonbons. Neuerdings entdeckt man gesunde Inhaltsstoffe bei einigen traditionellen Zutaten. Oder man verwendet Zutaten mit Gesund-Image anstelle von solchen mit Ungesund-Image. Beispiele für gesunde Inhaltsstoffe sind die Antioxidantien des Kakaos, worüber es mehrere Publikationen gibt. Ein neueres Datum stammt vom Universitätsspital Zürich. Die deutsche Schokoladefirma Stollwerk lancierte kürzlich eine Bitterschokolade namens «Antioxidans» und bewirbt sie als Produkt zur Steigerung des Wohlbefindens. Sie sei besonders reich an wertvollen Antioxidantien. Zwei Stücke davon (20 Gramm) würden doppelt so viele Antioxidantien wie ein Glas Rotwein (1 Deziliter) enthalten. Es überrascht, dass Stollwerk den Wein als Referenz hinstellt, der wegen des Alkohols seinerseits bei Ernährungsexperten umstritten ist. Auch die belgische Schokoladebranche wirbt mit dem Argument der Antioxidantien, da dunkle Schokoladen mit hohem Kakaoanteil typisch sind für Belgien.

Задание 1. Выпишите из текста № 1 по три предложения с прямым и обратным порядком слов и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 2. Распределите глаголы из текста по двум группам: в первый – с отделяемыми приставками, во второй – с неотделяемыми. Подчеркните приставки и переведите глаголы. Поставьте глагол в форму 2-го и 3-го лица [единственного числа](http://pandia.ru/text/category/edinstvennoe_chislo/) настоящего времени (Präsens).

*Образец:*

I *zurück kehren (возвращаться) – du kehrst zurück - er kehrt zurück*

II *verbunden (связывать) – du verbundest– er verbundet*

Задание 3. Выпишите из текста № 1 все предложения с модальными глаголами и переведите их (если они есть). Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 4. Выпишите из текста № 1 все предложения в пассивной форме и переведите их.

Задание 5. Выпишите из текста три сложноподчинённых предложения, определите тип придаточного предложения, подчеркните подлежащие и сказуемые. Переведите предложения.

**Text № 2 Прочитайте и переведите текст письменно**

Schweppes kündigt Cola-Getränk an

Schweppes Deutschland wird im kommenden Frühjahr erstmals eine Cola unter dem Dach der Limonadenmarke auf den deutschen Markt bringen. Das bestätigte Pressesprecher Dr. Franz-J. Weihrauch auf Anfrage der GETRÄNKE ZEITUNG. Die Neuheit wurde bereits zum Oktober 2015 in den österreichischen Markt eingeführt und dort als „schwarzes Schweppes der Familie“ vorgestellt.

Weniger süß als andere Cola-Getränke und mit einer fruchtig-herben Note trage das Produkt eher den Erwartungen Erwachsener Rechnung und empfehle sich, neben dem Pur-Genuss, auch als Partner in Longdrinks und Cocktails, heißt es aus Kreuztal. Mit einer klaren Premiumpositionierung spreche die braune Brause, anders als Wettbewerbsprodukte, stärker Single- und Zweipersonenhaushalte und damit eine kaufkraftstarke Zielgruppe an, meldete das Unternehmen anlässlich der Einführung in Österreich. Zur Präsentation in Deutschland kündigte Weihrauch „gesonderte Informationen“ an.

Задание 6. Составьте план текста на немецком языке.

Задание 7. Напишите аннотирование этого текста.

**Контрольная работа для магистров ЗАО (немецкий язык)**

**Вариант 3**

1. **Грамматические** **задания по тексту**

**Прочитайте текст №1 и выполните задания к тексту.**

Nachwachsende Rohstoffe sind Rohstoffe aus der Land- und Forstwirtschaft

Nachwachsende Rohstoffe sind pflanzliche, aber auch tierische Erzeugnisse, die im Nicht-Nahrungsmittelbereich eingesetzt werden.

Bei den pflanzlichen nachwachsenden Rohstoffen wird unterschieden zwischen Industriepflanzen und Energiepflanzen.

Wenn pflanzliche Inhaltsstoffe oder Fasern als Grundstoff in industriellen oder chemischen Verarbeitungsprozessen eingesetzt werden, spricht man im Allgemeinen von Industriepflanzen.

Werden Pflanzen oder Pflanzenteile zur Energiegewinnung verbrannt, bezeichnet man sie üblicherweise als Energiepflanzen.

Tierische Produkte, die für Nichtnahrungszwecke Verwendung finden, wie zum Beispiel Haute, Rindertalg, Felle und Wolle, werden als tierische Rohstoffe bezeichnet.

Viele Gründe sprechen für den Anbau von nachwachsenden Rohstoffen

Nachwachsende Rohstoffe können dazu beitragen, die nicht erneuerbaren Ressourcen, wie etwa die fossilen Energieträger Erdöl, Gas und Kohle, zu ersetzen, die Umweltbelastungen zu senken und die aus der Nahrungsmittelproduktion ausscheidenden Flächen sinnvoll zu nutzen.

Die breite Palette an Pflanzen, die als nachwachsende Rohstoffe unterschiedlich verwendet werden können, bereichert darüber hinaus die Kulturlandschaft.

Die zukünftige Ausrichtung der Energie-, Umwelt- und Agrarpolitik beeinflusst in hohem Maße, inwieweit Industrie- und Energiepflanzen zur technischen oder energetischen Nutzung herangezogen werden.

Задание 1. Выпишите из текста № 1 по три предложения с прямым и обратным порядком слов и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 2. Распределите глаголы из текста по двум группам: в первый – с отделяемыми приставками, во второй – с неотделяемыми. Подчеркните приставки и переведите глаголы. Поставьте глагол в форму 2-го и 3-го лица [единственного числа](http://pandia.ru/text/category/edinstvennoe_chislo/) настоящего времени (Präsens).

*Образец:*

I *zurück kehren (возвращаться) – du kehrst zurück - er kehrt zurück*

II *verbunden (связывать) – du verbundest– er verbundet*

Задание 3. Выпишите из текста № 1 все предложения с модальными глаголами и переведите их (если они присутствуют в тексте). Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 4. Выпишите из текста № 1 все предложения в пассивной форме и переведите их.

Задание 5. Выпишите из текста три сложноподчинённых предложения, определите тип придаточного предложения, подчеркните подлежащие и сказуемые. Переведите предложения.

**Text № 2 Прочитайте и переведите текст письменно.**

Pflanzenöle und -fette werden vor allem für die menschliche Ernährung verwendet; bestimmte Fettsäuren sind sogar essentiell für den Erhalt der Gesundheit.

Doch auch in vielen Anwendungen außerhalb des Lebensmittelsektors kommt der Verbraucher täglich direkt oder indirekt mit Pflanzenölen oder deren Abkömmlingen in Kontakt: In vielen Wasch- und Reinigungsmitteln sind sie enthalten, auch in Kosmetika und in Schmier- und Kunststoffen.

Sie erfüllen höchste technische Anforderungen und übertreffen oft die petrochemische Konkurrenz.

Die Erzeugung von Ölsaaten ist eine der wichtigsten Aufgaben der Landwirtschaft.

Lediglich der Getreideanbau besitzt mengenmäßig eine noch größere Bedeutung.

Das von der Landwirtschaft produzierte Erntegut wird über den Agrarhandel an die Ölmühlen geliefert.

Standardölsaaten werden dort durch Lösemittelverfahren zu Öl und Schrot verarbeitet.

Besonders hochwertige Nahrungsmittel lassen sich durch mechanisches «Kaltpressen» der Ölsaaten erzeugen.

Weltweit hat sich die Produktion von Ölen und Fetten in den letzten Jahrzehnten rasant entwickelt.

Sie erreicht heute eine Menge von rund 100 Mio. Tonnen.

Sojaöl, Palmöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl sind die mengenmäßig bedeutendsten pflanzlichen Öle, Talg und Schmalz die wichtigsten Fette tierischer Herkunft.

In Deutschland dominiert der Anbau von Raps: die Jahresproduktion liegt bei weit über einer Mio. Tonnen Rapsöl.

Daneben werden in geringerem Umfang auch Lein- und Sonnenblumenöl erzeugt.

Etwa 20 Prozent der erzeugten Öle und Fette werden für technische, so genannte Non-food-Anwendungen eingesetzt.

Rohstoffbasis sind meist tierische Fette wie Rindertalg und tropische Öle wie Palm- oder Kokosöl.

Die wichtigste heimische Ölpflanze ist der Raps: auf über 400000 Hektar wird Raps für die industrielle Nutzung in Deutschland angebaut — ein Großteil davon für die Herstellung von Biodiesel.

Задание 6. Составьте план текста на немецком языке.

Задание 7. Напишите аннотирование этого текста.

**Контрольная работа для магистров ЗАО (немецкий язык)**

**Вариант 4**

1. **Грамматические** **задания по тексту**

**Прочитайте текст №1 и выполните задания к тексту.**

Umgang mit Allergenen

Seit einem Jahr müssen laut EU-Verordnung die 14 wichtigsten Allergene auch in unverpackten Lebensmitteln angegeben werden, etwa in Metzgereien, Bäckereien und Restaurants.

Die Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF) hat Frühstücksgäste eines Hotels aktuell dazu befragt. Die Bilanz: 86 Prozent halten die Allergenkennzeichnung für sinnvoll und das, obwohl 79 Prozent der Befragten keine Allergiker sind. Die Kennzeichnung der Allergene, etwa in der Speisekarte oder am Büffet, wird nur von 20 Prozent wahrgenommen.

Die nicht-repräsentative Umfrage wurde unter Frühstücksgästen eines Hotels im Berliner Stadtzentrum durchgeführt. Sämtliche Speisen waren am Büffet und in der Speisekarte mit Buchstaben für die enthaltenen Allergene vorschriftsmäßig gekennzeichnet. Ein Informationsheft mit einer Erklärung der Kennzeichnung lag im Essensbereich aus.

86 Prozent der Befragten bewerteten die Kennzeichnungspflicht positiv, doch nur 20 Prozent nahmen von der Allergenkennzeichnung der Speisen Notiz. Bemerkenswert: Mehr als Dreiviertel der Befragten hatten selbst keine Allergie.

„Die Kennzeichnung scheint nicht auszureichen, um von den Gästen wahrgenommen zu werden“, sagt Prof. Dr. med. Dr. h. c. Torsten Zuberbier, Leiter der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF). „Hier kann bei der Umsetzung der Verordnung noch nachgebessert werden. Dennoch“, so Zuber Bier, „ist die Allergenkennzeichnung nicht verpackter Ware ein Schritt in die richtige Richtung. Sie hilft Allergikern im Alltag.“

Die Allergenkennzeichnungspflicht ist am 13. Dezember 2014 EU-weit in Kraft getreten. Betroffen sind zum Beispiel Restaurants, Kantinen, Bäckereien, Metzgereien und andere Betriebe mit Bedientheke. Die Umsetzung der Richtlinie in nationales Recht sowie deren Kontrolle liegt bei den EU-Mitgliedsstaaten.

Die Information zu enthaltenen Allergenen kann schriftlich (auf dem Warenschild), mündlich oder elektronisch erfolgen. Bei mündlicher Auskunft durch das Personal muss dem Gast auf Nachfrage zusätzlich eine schriftliche Dokumentation vorgelegt werden, beispielsweise als Informationsblatt oder Broschüre. Die 14 auszuweisenden Allergene sind für 90 Prozent aller Lebensmittelunverträglichkeiten verantwortlich.

Задание 1. Выпишите из текста № 1 по три предложения с прямым и обратным порядком слов и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 2. Распределите глаголы из текста по двум группам: в первый – с отделяемыми приставками, во второй – с неотделяемыми. Подчеркните приставки и переведите глаголы. Поставьте глагол в форму 2-го и 3-го лица [единственного числа](http://pandia.ru/text/category/edinstvennoe_chislo/) настоящего времени (Präsens).

*Образец:*

I *zurück kehren (возвращаться) – du kehrst zurück - er kehrt zurück*

II *verbunden (связывать) – du verbundest– er verbundet*

Задание 3. Выпишите из текста № 1 все предложения с модальными глаголами и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 4. Выпишите из текста № 1 все предложения в пассивной форме и переведите их.

Задание 5. Выпишите из текста три сложноподчинённых предложения, определите тип придаточного предложения, подчеркните подлежащие и сказуемые. Переведите предложения.

**Text № 2 Прочитайте и переведите текст письменно.**

Flavour Pairing ermöglicht raffinierte Mischungen

Das Zusammenwirken verschiedener Aromen gehört zu den trendigsten Anwendungen der Sensorik. Raffinierte Aromen und Gewürzmischungen sind auch bei Convenience-Produkten und im Bereich von Saucen zentral.

Erika Schumacher

Gewisse Aroma-Kombinationen haben Tradition. Andere sind hinzugekommen – und stetig werden neue kreiert. «Es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten, Aromen so zusammenzubringen, dass sie sich gegenseitig ergänzen», sagt der Molekularbiologe Michael Podvinec, wissenschaftlicher Berater des deutschen Spitzenkochs Heiko Antoniewicz, der kürzlich ein Buch über «Flavour Pairing» geschrieben hat (erschienen unter diesem Titel im Matthies Verlag). «So entstehen ganz neue Aromaerlebnisse.»

Gegenseitig ergänzen

Mittlerweile befassen sich viele Produktentwickler intensiv damit, neue Geschmackskombinationen zu kreieren. Podvinec erklärt: «Grundsätzlich wollen wir Aromen zusammenbringen, die sich gegenseitig ergänzen und dabei wohlschmeckende und spannende Kombinationen ergeben.» Aufgrund von Studien wisse man, dass Probanden einen Geschmack umso mehr mögen würden, je öfter sie diesen vorher probiert hätten. «Andererseits wird Vertrautes schnell langweilig», gibt er zu bedenken. «Und die Konsumenten mögen es, mit Neuem und Spannendem unterhalten zu werden.» Mit der Kombination von Aromen diese Balance zu treffen, sei bei jeder Kreation das Ziel. Podvinec unterscheidet drei Kombinationstypen: «Bei Geschmacksvermählungen gehen die Aromen eine so innige Bindung ein, dass sie nicht mehr einzeln wahrgenommen werden. Ein Beispiel ist die Currygewürzmischung. Ganz anders die Gegensätze: Sie führen dazu, dass der Kontrast das Empfinden verstärkt. Klassisches Beispiel ist die Kombination Süß-Sauer. Bei den Gegenüberstellungen schließlich haben zwei Aromen nebeneinander Bestand, sie verschmelzen nicht. Zum Beispiel Fisch und Senfkörner: Die Schärfe des Senfs ergänzt den eher milden Geschmack eines Fisches, steht aber daneben.»

Задание 6. Составьте план текста на немецком языке.

Задание 7. Напишите аннотирование этого текста.

**Контрольная работа для магистров ЗАО (немецкий язык)**

**Вариант 5**

**Прочитайте текст №1 и выполните задания к тексту.**

Wissenschaft des Flavour Pairings

Wie geht der Kreatur beim Erarbeiten neuer Aromen Pairings konkret vor? Gibt es Regeln oder Erkenntnisse dazu? Podvinec nennt zwei Wege. Mit dem empirischen Ansatz baue man sich aus er folg reich ausprobierten Kombinationen – traditionellen oder zufällig neu entdeckten – eine Art «Katalog der Kombinationen» auf. Zum anderen gebe es wissenschaftliche Ansätze basierend auf der Flavour Pairing-Theorie, die ursprünglich vom Koch Heston Blumenthal und dem Chemiker François Benzi formuliert wurden. «Demnach passen zwei Zutaten gut zusammen, wenn eine Anzahl ihrer wichtigsten leichtflüchtigen Aromastoffe identisch sind», erklärt Podvinec. Gemäß dem Buch «Flavour Pairing» wirkt diese Hypothese «nicht nur grundsätzlich einleuchtend, sie besticht auch durch ihre Einfachheit und Nachvollziehbarkeit. Dabei ist sie nicht unumstritten. Kritiker wenden ein, dass die Geschmacks- und Geruchswahrnehmung viel zu komplex sei, als dass sie sich auf eine einfache Formel reduzieren ließe, und dass bislang solide Fakten und Zahlen fehlten, um die Theorie wissenschaftlich zu überprüfen. Sie bezeichnen sie sogar als europäische Marotte».

Задание 1. Выпишите из текста № 1 по три предложения с прямым и обратным порядком слов и переведите их. Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 2. Распределите глаголы (10-15 глаголов) из текста по двум группам: в первый – с отделяемыми приставками, во второй – с неотделяемыми. Подчеркните приставки и переведите глаголы. Поставьте глагол в форму 2-го и 3-го лица [единственного числа](http://pandia.ru/text/category/edinstvennoe_chislo/) настоящего времени (Präsens).

*Образец:*

I *zurück kehren (возвращаться) – du kehrst zurück - er kehrt zurück*

II *verbunden (связывать) – du verbundest– er verbundet*

Задание 3. Выпишите из текста № 1 все предложения с модальными глаголами и переведите их (если они есть). Подчеркните подлежащее и сказуемое.

Задание 4. Выпишите из текста № 1 все предложения в пассивной форме и переведите их.

Задание 5. Выпишите из текста три сложноподчинённых предложения, определите тип придаточного предложения, подчеркните подлежащие и сказуемые. Переведите предложения.

**Text № 2 Прочитайте и переведите текст письменно.**

Andere Länder, andere Regeln

Im Jahr 2012 wurde die Flavour Pairing-Theorie systematisch getestet. In einer Studie wurden die Aromen von Tausenden von Rezepten aus allen Kulturkreisen verglichen, Fazit: Für westeuropäische und nordamerikanische Rezepte wird die Flauen -Pairing-Hypothese bestätigt. In anderen Küchen, insbesondere der ostasiatischen, jedoch nicht. Ebenfalls empirisch und außerdem logisch ist die Regel, dezente, edle Komponenten nicht mit intensiven, weniger edlen zu kombinieren, da letztere erstere überdecken, so dass das Edle nicht mehr zur Geltung kommt. Niemand würde einen Spitzenwein aromatisieren, um Sangria zu machen. Es wäre schade um den Wein. Für Podvinec gibt es jedoch keine Tabus: «Ich finde, Experimente sind immer gut und erlaubt ist, was schmeckt.» Er hat nichts dagegen einzuwenden, selbst Edelprodukte in Kombinationen einzusetzen.

Mandeln und Karamell, vor allem in Frankreich eine beliebte Kombination.

Pairing-Theorie systematisch getestet. In einer Studie wurden die Aromen von Tausenden von Rezepten aus allen Kulturkreisen verglichen, Fazit: Für westeuropäische und nordamerikanische Rezepte wird die Flavour Pairing- -Hypothese bestätigt. In anderen Küchen, insbesondere der ostasiatischen, jedoch nicht. Ebenfalls empirisch und außerdem logisch ist die Regel, dezente, edle Komponenten nicht mit intensiven, weniger edlen zu kombinieren, da letztere erstere überdecken, so dass das Edle nicht mehr zur Geltung kommt. Niemand würde einen Spitzenwein aromatisieren, um Sangria zu machen. Es wäre schade um den Wein. Für Podvinec gibt es jedoch keine Tabus: «Ich finde, Experimente sind immer gut und erlaubt ist, was schmeckt.» Er hat nichts dagegen einzuwenden, selbst Edelprodukte in Kombinationen einzusetzen.

Mandeln und Karamell, vor allem in Frankreich eine beliebte Kombination.

Задание 6. Составьте план текста на немецком языке.

Задание 7. Напишите аннотирование этого текста.