

OKTATÁSI SEGÉDANYAG AZ ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATHOZ

Az első kiadás készült az Innovációs és Technológiai Minisztérium
NFA-KA-ITM-2/2019. számú támogatási szerződése alapján a Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.
irányításával.

HÚSIPARI ISMERETEK NÉMET NYELVI ALAPJAI (Tanulói segédanyag)

Szerzők:

**Lukácsovics Ivett
Fülöp Mónika**

Lektorok:

**Vargáné Tombácz Zsuzsanna
Karnis Pálné**

Szerkesztő:

Kertai Edit

Kiadja a **Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.**
(1223 Budapest, Park u. 2.)
(tel.: 06-1/ 362-8100, www.hermanottointezet.hu)
Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető



Vorwort

a könyv megszületése egy hosszú folyamat és összmunka eredménye. Gyakorló nyelvtanárként nagy kihívást jelentett számomra a húsipari szakmai idegen nyelv tanítása, hiszen nem találtam sem könyvet, sem segédanyagot a piacon, ami segítené volna munkámat. Sokáig játszottam a gondolattal, hogy milyen jó lenne egy olyan könyvet írni, ami a húsipar alapvető szókincsét segíti elsajátítani a középiskolai korosztálynak. ami egyben segítséget jelent kollégáimnak is, akik nyelvtanárként szakmai idegen nyelvet is tanítanak. nem sokáig hezitáltam, hogy beadjam-e a Hermann Ottó Intézet pályázati felhívására jelentkezésemet. a koncepció régóta a fejemben volt, a módszertani alapokat kedves kolléganőm kiszélesítette, majd alkotótársaimmal közösen megalkottuk ezt a hiánypótló kiadványt.

a könyvet úgy állítottam össze, hogy akár egyedül, akár tanári útmutatás mellett elsajátítható legyen a tananyag. a leckék egy-egy kompetencia köré szerveződnek, és az általános szókincstől halad a szakmai felé, mint ahogy a szavak szintjéről eljut a szövegig. természetesen nem tartalmazhat minden szakmai szót és kifejezést, erre a könyv terjedelme nem elég, de nem is ez a cél. Sokkal inkább az, hogy felelevenítve az alapvető nyelvtani ismereteket és általános szókincset, rövid gyakorlást követően, a szakmai szókincs alapot adjon ahhoz, hogy idegen nyelven szakmai önéletrajzot tudjon szerkeszteni és állásinterjún szakmai életútjáról tudjon beszélni az a fiatal, vagy nem annyira fiatal, akinek élete során erre van szüksége. a leckék feldolgozása során szükség van a szakmai ismeretekre, erre alapoz több feladat. a feladatok több helyen játékosak, inkább játékok, de nagyban segíti a cél elérését. a leckékben nem felejtkeztem el a német nyelv sokszínűségéről, az országismereti feladatok arra hívják fel a figyelmet, hogy egy-egy kifejezés országonként eltérő lehet. a könyv nem nyelvkönyv, összefoglaló jelleggel jelenik meg a nyelvtani rész a könyv végén, ezért csak segíti rendszerezni a korábban tanultakat, de nem pótolja az idegen nyelvi órákat a sikeres érettségire való felkészülésben. a megoldásokat a tanári kézikönyv tartalmazza.

kívánom, hogy a könyv minél több fiatal szakmai sikeréhez tudjon hozzájárulni, segítse, hogy örömet leljenek a nyelvtanulásban. kívánom, hogy aki kezébe fogja ezt a könyvet, hasonló örömet érezzen az utolsó lecke végén, mint amikor az alkotók kezükbe vették a kész könyvet.

Fülöp Mónika, szerző

Inhaltverzeichnis

Vorwort	3
lektion 1 Personalien	5
lektion 2 Sorgfalt	12
lektion 3 Eigenverantwortung	17
lektion 4 Zeitmanagement	21
lektion 5 Teamfähigkeit	30
lektion 6 Kreativität	35
lektion 7 Organisationsfähigkeit	44
lektion 8 Schriftliches Ausdrucksvermögen	49
lektion 9 Kommunikationsfähigkeit	63
Überblick der Grammatik	73
wörterverzeichnis	96
anhanG	105

Lektion 1 Personalien

1. Das ist Familie Bauer. Schreiben Sie die Buchstaben des Alphabets untereinander und suchen Sie bitte zu jedem Buchstaben ein Wort, einen Ausdruck, was Ihnen anhand des Bildes in den Sinn kommt.



A
B
C
E
F
G
H
I
J
K

L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U

V
W
X
Y
Z
ä
ö
ü
ß

3. Vorstellung der Familie. Ergänzen Sie bitte den Text mit den Wörtern aus der Aufgabe 1.

Ich heiße Peter Bauer, wohne mit meinen Eltern und meinem Bruder in einem kleinen Dorf. Im Sommer wurde ich volljährig, lerne noch in einer Fachschule für _____ . In der Zukunft möchte ich in unserem _____ arbeiten, den mein Vater von seinem Vater geerbt hat. Er heißt Mathias, ist 47 Jahre alt und _____ von Beruf. Wir haben einen Schlachthof, einen _____ neben dem Schlachthof wie einen in der Stadt, zwei Apartmenthäuser, insgesamt 8 Angestellte im _____, für das mein Vater zuständig ist.

Meine Mutter, Elisa ist 45 Jahre alt, sie hat Handelsschulabschluss. Sie leitet eines der Fleischgeschäfte, das neben dem _____ zu finden ist, aber sie ist auch für das andere Geschäft in der Stadt _____ . Meine Eltern sind seit 24 Jahren verheiratet. Ihr Hobby ist Gartenarbeit.

Ich habe zwei Schwestern. Meine jüngere Schwester heißt Lisa, ist 20 Jahre alt und arbeitet als _____ in unserem Fleischereigeschäft.

Sie absolvierte das Technikum für Handel, d.h. sie hat vor zwei Jahren die Abiturprüfungen abgelegt. Sie beschäftigt sich mit der Warenbestellung wie auch mit der Aussetzung der Waren. Sie lebt noch mit uns. Sie möchte später an einer Universität studieren.

Meine ältere Schwester heißt Laura, ist 23 Jahre alt. Sie hat das Abitur in einem Technikum für Tourismus abgelegt, so leitet sie unsere zwei Apartmenthäuser. Sie empfängt die Gäste und versorgt sie mit unseren Fertiggerichten, außerdem stellt sie den Gästen Programme zusammen und bietet verschiedene Ausflüge an. Sie ist verheiratet und lebt mit ihrem Mann, Markus in unserem Dorf.

Wir haben noch ein zusätzliches _____ in der nahliegenden Stadt, in dem meine Tante als Verkäuferin arbeitet. Mein Onkel, Ralf hat einen Mastschweinbetrieb. In unserem Schlachthof _____ wir die gemästeten Schweine und verarbeiten das Fleisch zu Fertigprodukten wie Wurst- und Fleischwaren. Mein Cousin, ²⁵ Roland liefert die Tiere vom Betrieb in den _____. Zum Glück haben wir mit mehreren Gaststätten und Hotels Verträge, nach denen rohes Fleisch als Zutaten zu Speisen geliefert wird und die _____ zum Frühstück oder als Vorspeise serviert ³⁰ werden. Mein Schwager liefert die Waren mit einem _____ in die Hotels und Gaststätten.

Ich helfe jeden Tag meinem Vater besonders gern bei der Produktion. Nach den Prüfungen möchte ich als Fleischer bei meinem Vater arbeiten, um Erfahrungen zu sammeln.

Kontrollieren Sie bitte Ihre Lösung mit dem Hörtext Nr. 1 der CD. 

4. Jetzt sind Sie dran. Schlüpfen Sie bitte in die Rolle des Reporters und führen Sie ein Interview mit einem Ihrer Mitschüler. Welche Fragen stellen Sie? Halten Sie bitte Ihre Fragen auch schriftlich fest. Die Tabelle hilft Ihnen dabei. Sie können die Liste mit weiteren Fragen ergänzen. Wechseln Sie bitte anschließend die Rollen.

ist	Wofür	zuständig	Mathias
Ihrer Schwestern	ist	Wie	der Name
hat	Laura	gelernt	Was
Womit	Ihre Schwester	sich	beschäftigt
alt	Sie	sind	Wie
arbeitet	Ihr Onkel	Wo	jetzt
Sie	Wo	wohnen	genau
arbeiten	Wo	Sie	später

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Eine Minute reden ... Mit einem Würfel wählen Sie ein Thema aus und sprechen Sie über das gewählte Thema eine Minute lang. 



Leibgericht	vorlieben	Lieblingsbuch	Liebingsorte	mein Zuhause	eine Sportart, die ich, mag
meine Hobbys	mein Zimmer	meine Familie	abneigungen	mein Lieblingsfilm	meine Freunde
mein Lieblingstier	musik, die mir gefällt	Wunschliste	mein Haustier	mein Lieblingsstar	mein traumland

Folgende Fragewörter können Ihnen dabei helfen:

- Was?
- Wann?
- Womit?
- Wie oft?
- Wie sieht es aus?
- Mit wem?
- Warum?
- Wo?



6. Steckbrief. Bilden Sie bitte eine Dreiergruppe und führen Sie zu zweit ein Interview, der/die dritte Person macht Notizen. Wechseln Sie dann die Rollen, bis jeder von Ihnen jede Rolle ausgeführt hat. Erstellen Sie dann Ihren Steckbrief – oder den eines Gruppenmitgliedes – zu den angegebenen Stichpunkten. 



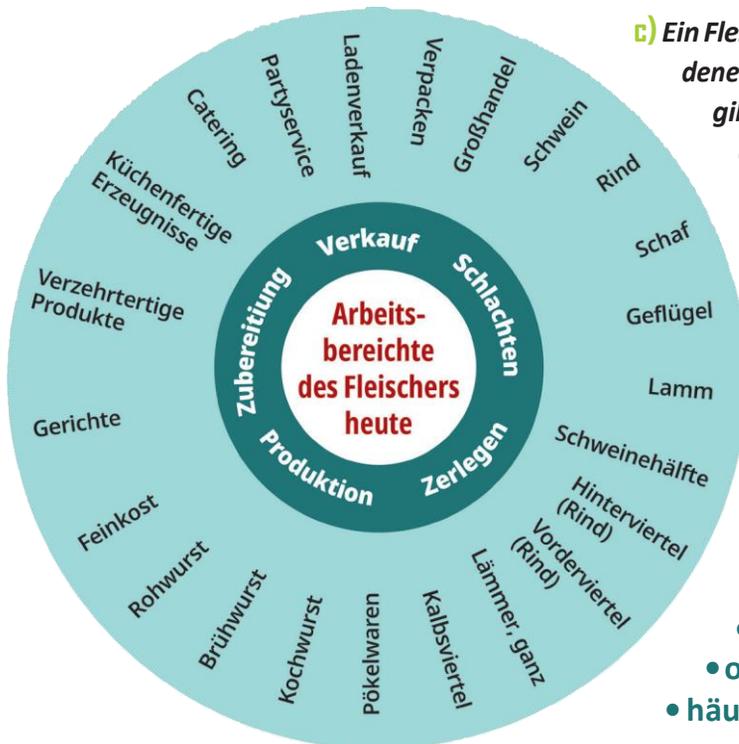
Steckbrief

- Name:
-
- Alter:
- Wohnort:
- Beruf:
- Schulausbildung:
- Geschwister:
- Lieblingsessen:
- Lieblingstier:
- Lieblingsfilm:
- Hobby(s):
- Besondere Kennzeichen:

7. Berufe in einer Fleischerei.

a) Im Anhang finden Sie einen Legekreis zu den Berufen in der Lebensmittelindustrie. Nachdem Sie ihn zerschnitten haben, bilden Sie aus den Einzelteilen zu jedem Beruf eine logische Einheit als Überblick. Die ungarischen Bedeutungen finden Sie in der Wortliste. (Anhang 1) ✂

b) Ergänzen Sie bitte die Verben mit Substantiven, dann halten Sie sie mit den ungarischen Bedeutungen schriftlich fest.



c) Ein Fleischer arbeitet in verschiedenen Bereichen. Der Kreisel gibt Ihnen einen Überblick dieser Arbeitsbereiche.

Machen Sie eine „Strichliste“ darüber, welche Tätigkeit wie oft Sie im Betrieb ausüben. Sie können folgende Wörter verwenden:

- wöchentlich,
- monatlich,
- jede Woche,
- noch nie,
- selten,
- manchmal,
- oft,
- häufig.

lektion 2 Sorgfalt

1. a) *In einem Fleischereibetrieb sind die Hygiene und der Arbeitsschutz von großer Bedeutung, denn die Gesundheit des Menschen ist am wichtigsten. Bilden Sie Dreier-Gruppen, besprechen Sie, was Sie auf den Bildern sehen, dann halten Sie bitte die Sätze in Ihrem Heft fest.*



b) *Worauf muss man in dem Betrieb aufpassen? Erzählen Sie Ihrem Partner mithilfe der angegebenen Wörtern darüber, was alles während der Arbeitszeit passieren kann.*

1. der Boden ist nass – rutschen – sich das Bein brechen
2. ein Elektrogerät kaputtgeht – Stromschlag erleiden
3. mit heißem Wasser das Schwein brühen – sich an der Hand verbrühen
4. müde sein – sich mit dem messer im Oberschenkel stecken
5. sich undiszipliniert benehmen – einen unfall erleiden
6. im Gefrierraum stürzen – sich am Gesicht wegen Frost verletzen

b) Tragen Sie bitte die Schutzausrüstungen und Kleidungsstücke aus der Aufgabe 2a unter die Bilder ein. Das Wörterverzeichnis kann Ihnen dabei helfen.

		
.....
		
.....
		
.....
		
.....

3. Auf welche Gefahren machen die Warnschilder einen aufmerksam?

Ordnen Sie bitte die Ausdrücke den Warnschildern zu, dann sprechen Sie über die Gefahrmöglichkeiten in dem Fleischereibetrieb mit Ihrem Partner, dann besprechen Sie es auch in der Gruppe. 

	Warnung vor Hindernissen am Boden		Warnung vor niedriger Temperatur und Kälte	
Warnung vor elektrischer Spannung		Warnung vor stechenden Gegenständen		Warnung vor heißer Oberfläche
	Warnung vor giftigen Stoffen		Warnung vor Absturzgefahr	

4. Peter erzählt über einen früheren Unfall in einem Fleischereibetrieb. Hören Sie sich bitte den Text an und ergänzen Sie bitte die Lückenskizze. (Hörtext Nr. 3 der CD) 

Herr maier ist..... von Beruf.

Was sieht man an ihm?

ü

ü

Er arbeitete damals in

Der unfall passierte so

- er hat

- er ist

- er hat

Im krankenhaus

Warum ist der unfall passiert?

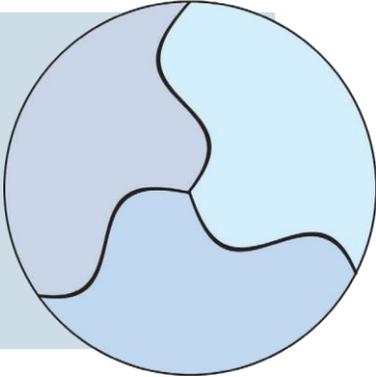
5. Hatten Sie schon einen Unfall erlebt? Sprechen Sie in der Gruppe darüber.

6. Die Hygiene ist in einem Fleischereibetrieb sehr wichtig. Es besteht aus drei großen Bereichen. Können Sie diese benennen? Ergänzen Sie bitte den Kreis. Die rückwärtsgeschriebenen Wörter können Ihnen bei der Lösung helfen.

eneigyhlanosreP

eneigyhtkudorP.....

eneigyhsbeirteB



7. a) Die Mitarbeiter sollen sich an einige hygienische Vorschriften halten. Bringen Sie bitte die Wörter in die richtige Reihenfolge und halten Sie die Sätze fest.

a) die Straßenkleidung – komplett – abgeben – vor Beginn der Tätigkeit

.....

b) Gegenstände des persönlichen Gebrauchs – in Betriebsräumen- nicht – nehmen

.....

c) wenn – die Hände – sich verunreinigen, – desinfizieren

.....

d) im Pausenraum – essen und trinken – nur

.....

e) Fleischprodukte – lagern – bei den vorgeschriebenen Temperaturen

.....

f)) am Ende eines Produktionstages – Maschinen, Arbeitstische – desinfizieren

.....

**b) Tragen Sie zu den Sätzen den Buchstaben nach der Erklärung ein.
P=Produktthygiene, B=Betriebshygiene, Pe = Personalhygiene**

Lektion 3 Eigenverantwortung

1. a) Was für Gebäude sehen Sie auf den Bildern? Tragen Sie bitte Ihre Lösungen unter die Bilder ein.



.....

.....



.....

.....



b) Was macht man in diesen Gebäuden?
Machen Sie bitte eine Liste.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

c) Welche Räumlichkeiten gibt es in einem Gebäude? Finden Sie sie im Suchrätsel?

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	B	U	S	P	A	U	S	E	N	R	A	U	M	C	I
2	Ö	U	T	O	I	L	E	T	T	E	G	I	N	O	D
3	K	I	G	S	T	V	V	M	B	V	E	L	J	Ö	B
4	W	I	U	M	K	L	E	I	D	E	R	A	U	M	E
5	K	O	N	R	X	C	Y	G	E	M	C	G	O	Y	T
6	Ü	E	H	D	W	V	S	W	N	A	Ö	E	V	W	R
7	C	Z	D	N	E	S	S	P	H	R	Ö	R	Z	D	E
8	H	K	R	S	Z	R	P	X	E	L	X	R	M	Ä	P
9	E	J	A	W	S	I	Z	M	Q	Ö	B	A	Z	B	P
10	I	E	T	M	L	G	M	I	X	T	E	U	M	P	E
11	A	E	W	U	M	I	N	M	M	C	A	M	I	X	N
12	D	M	K	G	Z	E	R	Z	E	M	U	K	R	D	H
13	Ö	A	B	R	A	M	R	I	Z	R	E	O	R	N	A
14	R	B	O	B	Ü	R	O	M	J	E	R	R	I	F	U
15	Ö	V	S	C	H	L	A	F	Z	I	M	M	E	R	S

d) Welche von oben gibt es in einem Fleischereibetrieb? Notieren Sie sie in Ihr Heft. 

2. a) Für die Ausstattung eines Fleischereibetriebs gibt es einige Faustregeln, an die man sich halten muss. Hören Sie sich den Text an und entscheiden Sie sich, welche Aussagen richtig sind. Markieren Sie bitte die richtigen Aussagen mit einem X.

(Hörtext Nr.4 der CD) 

- Es gibt einen logischen aufbau im Betrieb.
- Jeder Betrieb hat zwei Eingangstore, damit lebende tiere und Produkte ihren Weg nicht kreuzen.
- man muss bei dem Entwurf nicht daran denken, dass man zwei Bereiche (Weißbereich und Schwarzbereich) im Betrieb ausstatten kann.
- Die mitarbeiter dürfen zwischen den Bereichen frei übergehen.
- Im Schwarzbereich findet man die Garage, den abfallraum.
- Die mitarbeiter können sich in den Pausen nicht nur im Pausenraum aufhalten.
- Im Weißbereich findet die Produktion wie ausbeinen, Zerlegen, Pökeln, Rauchen, verpackung statt.
- Im Büro arbeitet man in Straßenkleidung.
- Die verschiedenen kühlräume findet man im Schwarzbereich.
- Die Waren liefert man durch das Eingangstor.

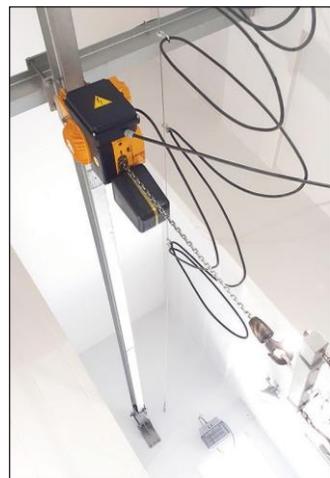
b) Hören Sie sich den Text noch einmal an, und ergänzen Sie bitte die Tabelle.

Schwarzbereich	Weißbereich

3. Versuchen Sie seinen Lehetrieb zu zeichnen. Tragen Sie auch die Räumlichkeiten ein.

4. Der Betrieb funktioniert, wenn es auch gut ausgerüstet ist. Im Betrieb gibt es verschiedene Maschinen und Geräte. Ordnen Sie bitte die Bezeichnungen den Bildern zu. Das Wörterverzeichnis kann Ihnen dabei helfen.

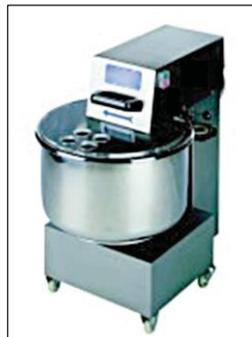
- | Betäubungsbox | Betäubungszange | Abflammgerät | Transportbahn
- | Kochkessel | Mischmaschine | Fleischwolf | Aufschnittmaschine
- | Brühltunnel | Hamburgerpresse | Kreis- und | Bandsäge Kutter



.....

.....

.....



lektion 4 Zeitmanagement

1. Fotogeschichte. Sammeln Sie zu jedem Bild Ausdrücke und erzählen Sie den Tag von Paul.



2. Welche Wörter sind rückwärts zu lesen? Tragen Sie bitte die ungarische Bedeutung der Wörter mithilfe des Wörterverzeichnisses ein.

Deutsch

Ungarisch

neniebsua	
nerheksua	
egalsua	
gnulletseB	
erawhcsiEF	
ehcsirF	
egalnareirfeG	

Deutsch

Ungarisch

fuakrevnedal	
tkudorP	
hcuaR	
remmakrehcuäR	
neknärt	
nekcappmu	
negelrez	

Im Suchrätsel können Sie die ungarischen Bedeutungen finden.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V
1	F	B	O	E	y	B	m	D	J	X	S	a	G	Q	E	H	n	G	k	D	W	S
2	J	I	P	C	Z	O	L	G	L	I	k	R	t	t	C	k	v	B	E	I	n	F
3	v	R	H	C	G	L	m	I	P	S	y	G	E	a	G	t	v	Q	Q	L	E	B
4	R	t	H	y	m	t	E	I	C	G	y	E	R	E	O	y	t	I	Z	H	n	G
5	B	F	J	n	a	I	a	H	L	D	m	B	m	S	F	a	Q	J	X	L	I	a
6	H	Ü	k	D	X	E	t	R	J	X	B	y	É	P	t	y	L	I	F	R	v	D
7	m	S	B	D	D	X	H	C	Q	J	n	L	k	I	y	J	P	X	D	W	B	R
8	y	t	v	a	Q	L	Ú	R	B	a	E	F	Z	m	G	G	F	R	O	k	G	G
9	E	ö	n	R	X	F	S	G	B	D	n	v	B	n	a	B	R	v	B	F	P	G
10	O	L	B	a	Z	n	W	y	n	O	y	H	m	E	I	C	m	y	C	y	C	R
11	y	Ó	O	B	W	D	I	E	k	I	H	E	L	y	E	Z	E	t	t	Á	R	u
12	m	k	H	O	Q	a	R	H	B	R	E	E	F	E	n	O	a	F	t	X	W	Á
13	X	a	k	L	B	G	m	X	L	y	t	m	n	R	y	C	G	Ü	O	t	G	t
14	I	m	S	L	E	S	F	E	X	Q	R	y	G	k	I	C	Q	S	S	y	E	F
15	m	R	y	m	O	D	t	I	O	E	n	n	k	Z	F	S	W	t	C	Z	G	O
16	v	a	H	S	Q	F	Z	k	I	C	S	O	n	t	O	Z	S	S	H	a	t	R
17	y	D	F	n	I	C	Z	X	H	a	I	k	O	R	F	D	Á	E	Z	W	E	G
18	m	R	L	H	I	G	L	P	W	y	G	k	L	y	X	D	F	m	S	F	Q	a
19	X	P	Q	y	I	a	t	v	y	H	F	S	a	t	a	n	W	a	X	S	a	t
20	G	n	Q	k	X	H	Z	X	Z	H	n	H	n	L	L	P	G	W	J	v	É	y
21	Q	Q	n	k	I	S	E	P	E	R	S	J	E	W	Q	v	J	H	S	v	a	G
22	F	a	G	y	a	S	Z	t	Ó	B	E	R	E	n	D	E	Z	É	S	C	S	k

3. Worin unterscheidet sich der Tag von Paul und der von Peter? Hören Sie sich die Erzählung von Peter an und markieren Sie die Unterschiede. Dann geben Sie die Zeitpunkte an. 

Wann?

- am morgen frühstückt er, nachdem er aufgestanden ist.
- Er isst zu Hause zu mittag.
- am vormittag kontrolliert man kühl- und Gefrieranlagen.
- Seine tante gibt die Bestellung für den nächsten tag ab.
- am nachmittag macht er die Hausaufgaben.
- Danach arbeitet er mit seinem vater im Betrieb.
- am abend chattet er mit seinen Freunden.

4. Hören Sie die Erzählung von Peter noch einmal an, dann ergänzen Sie den Text.
(Hörtext Nr. 2 der CD) 

In unserem _____ fängt jeder Tag früh am Morgen an. Um 4.30 Uhr steht die ganze Familie auf. Nachdem ich mich im Badezimmer gewaschen, mir die Zähne geputzt und mir das _____ angezogen habe, gehe ich zuerst in den Schweinestall. Ich kehre dort die Buchten aus und tränke die _____.
Danach dusche ich und ziehe mir Jeans und T-Shirt an, bevor ich in die Schule gehe. Danach so gegen 6:00 Uhr frühstücke ich zügig. Ich kann nur früh am Morgen im Betrieb helfen, denn der Bus fährt um 6:45 Uhr ab. Von 8:00 Uhr bis 13:30 Uhr habe ich _____, danach esse ich in der Mensa zu Mittag. Ich kann um 14:30 Uhr mit dem Bus nach Hause fahren. Dienstags spiele ich außerdem mit meinen Mitschülern _____, donnerstags nehme ich von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr am Englischkurs teil.
Im Betrieb gibt es morgens sehr viel zu tun, denn wir müssen jeden Tag für die _____ das Fleisch vorbereiten. Bis 7 Uhr liefern wir die Fleischereierzeugnisse zum _____ ins Geschäft in der Stadt.

Wir müssen auch ins Appartement die bestellten Fleischteile und _____ bis 8 Uhr zur Verfügung stellen. Wir kümmern uns um die Frische wie auch um die
 25 hygienische Lieferung und fachkundige Lagerung des Fleisches, denn die Zufriedenheit und Zuversicht der Kunden bedeuten uns auch die Zukunft unseres Betriebs.

Wir kontrollieren täglich mehrmals die _____ der Kühl- und Gefrieranlagen, die wir auch dokumentieren müssen. Wir müssen auch täglich die Selchkammer
 30 _____, manchmal auch ein- und ausladen und auch Rauch herstellen.

Jeden zweiten Tag schlachten wir, am nächsten Tag wir die Fleischstücke, also zerlegen und _____ wir die Fleischteile _____.
 In den folgenden Tagen stellen wir Fleischwaren her. An bestimmten Tagen lassen wir
 35 das _____ aus, so können wir jeden Tag frische Gammeln / Grieben verkaufen. Da wir viele Produkte herstellen, müssen wir die Wirtschaftlichkeit vor Augen halten. Zu den täglichen Aufgaben gehören noch, dass wir Pökelfleisch wie
 und Schinken mit Kochsalz und Nitritpökelsalz einreiben und überprüfen, man muss sie wöchentlich umpacken. Ausgekühltem Fleisch können wir erst nach einigen Tagen
 40 Produkte _____, die wir vakuumverpacken. Natürlich müssen wir jeden Tag bis 14 Uhr den Betrieb aufräumen, reinigen und desinfizieren.

Meine Tante muss bis 16 Uhr für den nächsten Tag die Bestellung des Geschäftes
 45 abgeben. Sie _____ tagsüber Fleischereierzeugnisse, dekoriert Auslagen und sorgt für die Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum.

Am Nachmittag, nachdem ich zu Hause angekommen bin, mache ich die Hausaufgaben. Dann gehe ich meinem Vater helfen. Im Allgemeinen _____ wir bis
 50 ca. 18:00 Uhr, dann isst die ganze Familie gemeinsam zu Abend. Dann haben wir Zeit die Probleme zu _____ und über unsere Erlebnisse zu berichten. Natürlich sprechen wir auch über die Aufgaben des kommenden Tages. Nach dem Abendessen chatte ich mit meinen Freunden, sehe mir einige Videos oder einen _____ an.
 55 Ich sehe nur selten fern. Manchmal lerne ich für den nächsten Tag noch. So gegen 21:30 Uhr dusche ich und um 22:00 Uhr gehe ich schlafen.



b) Interview für das Schulradio. Sie können jetzt wieder in die Rolle eines Reporters schlüpfen, denn Sie möchten mit Peter über seinen Tag ein Interview für das Schulradio machen. Ihr Partner in der Gruppe ist Peter. Sie können die Rollen dann wechseln. 

8. Tagesablauf von den Tag von Clemens und Philipp.

a) Lesen Sie bitte aufmerksam die Textteile, dann ordnen Sie sie und die Fotos den Zeitpunkten zu.

<p>1. 5.00–6.00 uhr Fleisch zerlegen und ausbeinen</p>	<p>A nun stelle ich einen Braten her. Dazu nehme ich ein Stück Schweinerücken, schneide ihn zu einer ebenen Fläche und bestreiche ihn mit Brät – das ist fein gemahlenes Fleisch. Dann kommt die Füllung, eine Mischung aus Paprikastücken, Brät und Zwiebeln, darauf. Ich rolle das Fleisch fest zusammen und binde es mit einer Schnur zu einem Rollbraten. Zum Schluss halbiere ich den gefüllten Braten, lege ihn auf eine frische Unterlage und bringe ihn zur Verkaufstheke. Dann machen wir eine halbe Stunde Mittagspause.</p>	<p>a</p> 
<p>2. 6.00–7.30 uhr Fleisch für den Ladenverkauf zuschneiden</p>	<p>B Zuerst entfernen wir die Fleischreste Spachteln aus den Maschinen. Dann werden sie mit Spülmittel und Bürste gereinigt und zuletzt mit einem Hochdruckreiniger sauber-gespritzt. Dann ist der Fußboden dran. auch dieser wird mit dem Hochdruckreiniger gereinigt und schließlich gewischt. Es ist Feier-abend und wir können die Füße hochlegen.</p>	<p>b</p> 
<p>3. Bratwürste herstellen</p>	<p>C Zuerst ziehen wir unsere Arbeitskleidung an: weißen Kittel, weiße Hose und Gum-mischürze, Mütze und Arbeitsschuhe. Dann desinfizieren wir gründlich unsere Hände. Hygiene ist sehr wichtig – wie immer in der Lebensmittelherstellung. Jeden Montag wird in unserer Fleischerei geschlachtet. Die Fleischstücke werden in den folgenden Tagen verarbeitet. Ich werde jetzt eine Schweinekeule zerlegen und ausbeinen. Dazu ziehe ich ein Kettenhemd und einen Schnittschutz-Hand-schuh über. Dann löse ich Schnitt für Schnitt Knochen und Knorpel ab.</p>	<p>c</p> 

<p>4. Wurst räuchern und brühen</p>	<p>D Ich schneide nun eine Schweinenuss und eine Schweineschale – beide sind bestimmte teile einer keule. Dazu entferne ich zuerst alle Sehnen und Fettanhänge an den Fleischstücken, bis das Fleisch schön mager ist. Dann schneide ich die nuss zu Würfeln für Gulasch und die Oberschale in Scheiben – das werden die Schnitzel. Dann machen wir eine halbe Stunde Pause.</p>	<p>d</p> 
<p>5. 9.00–12.30 uhr Braten füllen</p>	<p>E Das Fleisch für die Fleischwurst wird im kutter so stark zerkleinert, bis das sogenannte Brät entsteht. Dabei werden auch Gewürze und Zusatzstoffe hinzugefügt. Das Brät legen wir in die Füllmaschine und füllen es zu Würsten ab. Die fertigen Fleischwürste hänge ich auf Räucherstangen und diese in eine große computergesteuerte Räucherammer. Dort werden die Würste geräuchert und zuletzt mit Wasserdampf gebrüht. Wenn sie fertig sind, heben wir sie zum abkühlen in Bottiche mit kaltem Wasser.</p>	<p>e</p> 
<p>6. 12.30–13.30 uhr maschinen und Raum reinigen</p>	<p>F Das Fleisch für die Bratwürste hat unser kollege zusammengestellt. Ich wiege Gewürze, Salz und Pfeffer ab. Fleisch und Gewürze kommen in die mischmaschine. Das gewürzte Fleisch mahle ich in einem großen Fleischwolf. Dann kommt es nochmals in den mischer für die bessere Bindung zwischen Fleisch und Gewürzen. Ich schütte die Wurstmasse in die Füllmaschine und stelle die richtige Fülldosis ein. Ich stülpe einen langen naturdarm über das Füllrohr und die maschine drückt die mischung hinein. am Ende des Würstchens drücke ich den Darm zu.</p>	<p>f</p> 

Text	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Zeitpunkt						
Bild						

b) Machen Sie bitte Notizen über die Tätigkeiten in Ihr Heft, dann erzählen Sie.

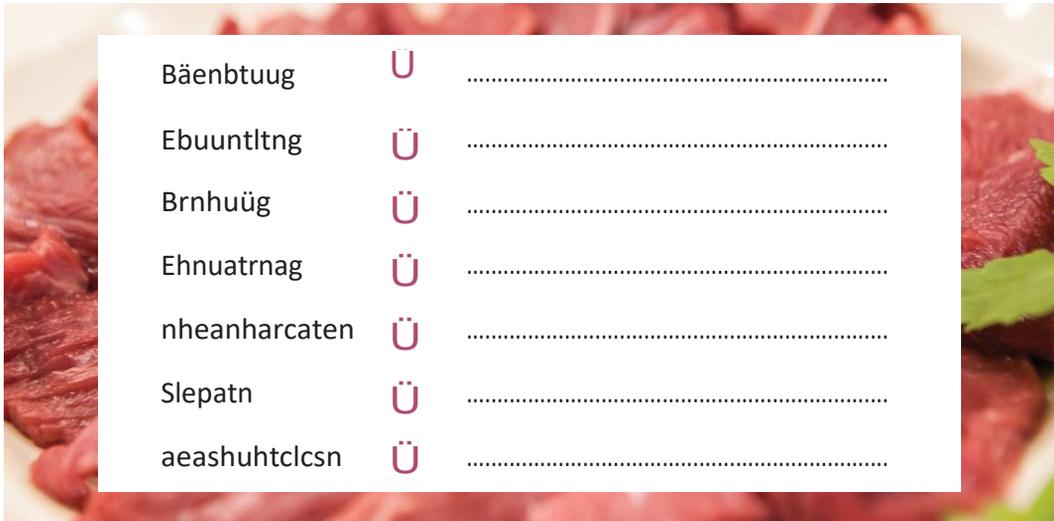
9. In einem Betrieb gibt es tägliche Arbeitsvorgänge wie auch welche, die saisonal vorkommen. Das heißt, dass einige Fleischteile und Fleischprodukte zu bestimmten Zeiten besser nachgefragt sind. Hören Sie bitte die Erzählung von Peter und ergänzen Sie bitte die Tabelle mit den fehlenden Angaben. 🗣️

| Brät | traditionelle Produkte | Innereien | geräucherte Pökelwaren
| Pörköltfleisch (2x) | Grillwurst | Sülze | Schweinehälfte

Monat	Feste und Ereignisse
Januar – Februar	Das ist die Zeit in Ungarn zu Hause Wurst zu füllen, deshalb gibt es größere Nachfrage nach Brät (70% Muskelfleischanteil – 30 % Fettanteil). auch die _____ ist gefragt, denn die Kunden können zu Hause nach ihrem Geschmack Fleischherzeugnisse herstellen. Die Alleinstehenden und die älteren Leute kaufen Fleischherzeugnisse aus Innereien, die sehr gern die verzehren.
März – April	Zu Ostern verzehrt man mehr _____ wie z.B. Schinken.
Mal – Juni	Es gibt viel Familienereignisse, deswegen braucht man mehr Fleischstücke und _____.
Juli – August	Das Wetter ist ideal im Garten zu grillen, deshalb stellen wir _____ und grillfähige Fleischzuschnitte in größerer Menge
September – Oktober	viele Familien bereiten sich auf die Weinlese vor, zu dieser Zeit braucht man _____.
November – Dezember	Zu Weihnachten gibt es Spezialitäten, man isst mehr _____, Rouladen und das ist die Zeit des Zubereitens von Sülze, die Nachfrage nach Schweineohr, Schwanz, Spitzbein, Eisbein und Kopf ist größer. man bereitet mehr energieliefernde Fleischstücke zu.

lektion 5 Teamfähigkeit

1. Um Fleisch zu gewinnen, braucht man bestimmte Schritte zu machen. In Folgenden finden Sie die Schlachttechnologie und Grobzerlegung des Schweines. Erraten Sie die Schüttelwörter, dann tragen Sie sie bitte in die Tabelle ein. Das Wörterverzeichnis hilft Ihnen dabei.



Bäenbtuug	Ü
Ebuuntltng	Ü
Brnhuüg	Ü
Ehnuatrnag	Ü
nheanharcaten	Ü
Slepatn	Ü
aeashuhtclcsn	Ü

Deutsch

Ungarisch

2. Zu den einzelnen Arbeiten in der Schweineschlachtung gehören bestimmte Geräte und Maschinen. Im Anhang finden Sie einige davon. Nachdem Sie die Bilder im Anhang zerschnitten haben, ordnen Sie sie den Arbeiten in der Tabelle zu.

(Anhang 2) ✂

Bild des Arbeitens	Arbeiten	Maschine, Gerät
	<p>Betäubung</p>	
	<p>Entblutung</p>	
	<p>Brühung und Enthaarung</p>	
	<p>nachenthaaren</p>	
	<p>ausschlachten</p>	
	<p>Spalten</p>	

3. a) Bobby Müller erzählt über seinen Beruf. Hören sie sich bitte den Text an und ergänzen Sie bitte den Lückentext. (Hörtext Nr.5 der CD.) 

MUNCHIES: Wie war es für Sie, das erste Mal ein Tier zu töten?

Bobby müller: Das war ein ganz seltsames Gefühl. Das erste tier, das ich getötet habe, war eine_____.

5 Ich war 16 Jahre alt. mein vater war auch metzger und hat mich oft zur arbeit mitgenommen, ich wusste also, was passieren wird. auch in der Lehre habe ich gleich zu Beginn miterlebt, wie ein tier mit Bolzenschuss oder _____betäubt wird. Das ist krass, in der einen Sekunde steht es noch, in der nächsten – Bumm! – kracht das tier leblos zu Boden. Das erste mal selbst den Bolzenschussapparat anzu-
10 setzen war intensiv. Ich war gehemmt, weil ich es richtig machen wollte, damit die Sau nicht leidet. als das tier tot war, staunte ich, dass ich das wirklich konnte.

MUNCHIES: Wie läuft das _____ genau ab?

Bobby müller: Jeden montag bestellen wir die tiere zu uns ins_____.

Der tierarzt beurteilt zuerst das verhalten der tiere und checkt die medizini-
 schen_____.

15 Danach heißt es: Ruhig bleiben! Sobald die klappe zum transporter aufgeht, verhalten wir uns leise und bedacht, um das tier nicht unnötig zu stressen. Wir _____tiere ein-
 zeln in den Schlachtraum, um zu verhindern, dass sie bei der Schlachtung zu-
 sehen müssen. Ich glaube zwar nicht, dass es ihnen etwas ausmacht, aber ich
 finde, das ist einfach respektvoller so. Danach __
20 wir das tier, entweder mit dem Bolzenschussgerät bei großem vieh oder bei kleineren tiere wie Schafen mit dem_____.

(Quelle: <https://www.vice.com/de/article/mbykz8/wie-man-sich-fuehlt-wenn-man-beruflich-tiere-totet-metzger-schweiz-dech>)

b) Machen Sie bitte eine Notiz darüber, wie er in seinem Betrieb Schweine schlachtet.

.....

.....

.....

.....

.....

c) Erzählen Sie Ihrem Partner anhand der Notiz, was Sie gehört haben.

4. Jedes Arbeiten hat seine Funktion in der Schweineschlachtung und Grobzerlegung. Ordnen Sie bitte die Funktionen und Ziele den Arbeiten zu.

<p>1. Betäubung</p>	<p>a Wenn die Bauchhöhle leer ist, kann man mit einer kreissäge oder Bandsäge den Schlachtkörper halbieren. Demnächst wird der Schlachtkörper wieder gewaschen.</p>
<p>2. Entblutung</p>	<p>b Damit man die Borsten der Schweine nach der Entblutung entfernen muss, muss man sie im Brühtrog oder im Brühltunnel brühen und enthaaren. Es gibt dazu auch kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschine. Die Resthaare werden mit Gasbrenner geflammt, danach wird der Schlachtkörper gewaschen.</p>
<p>3. Brühung und Enthaarung</p>	<p>c Bevor der Schlachtkörper gekühlt wird, wird er zur tauglichkeitsbestimmung untersucht.</p>
<p>4. ausschlachten</p>	<p>d Jeder Schlachtprozess beginnt damit. Es gibt zwei methoden: entweder Einsatz vom Strom oder vom Gas. Das Ziel ist, dass das tier vor dem Stechen bewegungslos bleibt.</p>
<p>5. Spalten</p>	<p>e nach dem Brühen und Enthaaren wird der Schlachtkörper mit einem Handmesser geöffnet, zuerst wird das magen-Darm-Paket, dann das Geschlinge entnommen. Der Schlachtkörper wird wieder gewaschen.</p>
<p>6. Fleischbeschau</p>	<p>f nach der Betäubung werden Schweine im Hängen oder im Liegen entblutet. Da die Betäubung nur kurz wirkt, muss man die tiere in wenigen Sekunden stechen und entbluten. Dadurch wird das Blutgehalt in Geweben und Organen verringert.</p>
<p>7. Wiegen, klassifizierung, kühlung</p>	<p>g nach der Fleischbeschau wird der Schlachtkörper gewogen und durch die Ermittlung des muskelfleischanteils in Handelsklassen SEuROP eingeteilt. Danach wird das Fleisch gekühlt.</p>

5. In der Wortwolke finden Sie Verben. Bilden Sie mit den Verben Ausdrücken.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Wenn Sie Lust haben zu spielen, finden Sie im Anhang ein Dominospiel.
(Anhang 3) ✂

Lektion 6 Kreativität

1. a) *In den Ferien und in der Freizeit machen viele Leute sehr gern Urlaub. Im Suchgitter finden Sie 14 verschiedene Urlaubstypen. Finden Sie alle?*

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
1	Q	A	O	A	J	N	W	S	D	F	W	I	N	E	G	D	L	F	L	F	R	V	A	K	A
2	X	H	M	K	H	R	U	R	T	O	Q	G	Q	O	K	O	Ö	N	U	I	L	Q	L	C	Z
3	G	T	X	H	O	N	I	O	W	Ä	R	G	D	Y	U	O	H	X	X	Q	P	R	L	Q	T
4	U	A	S	A	M	R	A	M	C	I	D	F	Q	V	N	Ä	C	D	U	J	L	L	-	Y	Q
5	E	W	W	N	G	P	E	A	L	L	N	T	U	R	J	K	U	N	S	W	F	H	I	C	N
6	S	Ö	O	U	T	S	P	N	Ö	N	D	T	E	R	X	N	U	Y	U	T	U	I	N	J	C
7	K	K	Y	K	R	U	J	T	T	C	A	F	E	T	L	B	S	Y	R	E	M	H	C	I	F
8	Q	C	I	Ä	Ä	E	A	I	I	L	A	J	A	R	R	A	X	S	L	S	Ö	W	L	M	H
9	X	R	C	U	K	B	B	S	Ä	G	A	A	C	M	U	I	U	G	A	D	B	B	U	V	F
10	C	N	G	U	R	I	Ö	C	S	J	W	A	Q	H	I	R	P	B	U	O	S	T	S	Z	O
11	M	F	K	I	O	L	N	H	C	Ö	G	W	M	N	R	L	L	S	B	K	Ä	M	I	W	H
12	G	Y	N	S	I	Ä	A	E	D	N	W	U	A	D	T	F	I	A	H	V	Ö	S	V	Q	Ö
13	T	I	T	S	T	C	Q	U	N	Z	V	J	G	Z	J	Q	M	E	U	B	K	J	E	O	F
14	O	Y	U	C	M	I	Ö	E	B	P	E	D	T	G	N	U	W	V	N	B	Q	Ö	-	A	K
15	K	N	M	T	Z	F	S	T	R	A	N	D	U	R	L	A	U	B	E	U	K	V	U	Ä	V
16	R	V	K	W	E	I	H	N	A	C	H	T	S	M	Ä	R	K	T	E	U	R	Z	R	H	S
17	G	P	P	V	E	D	L	Z	X	A	X	K	U	R	Z	U	R	L	A	U	B	L	L	X	J
18	P	G	F	R	J	V	P	M	Z	S	O	M	M	E	R	U	R	L	A	U	B	X	A	V	B
19	X	T	H	Q	Y	X	P	L	Y	D	M	P	C	Ö	W	A	Y	Q	R	I	E	K	U	U	Y
20	L	M	L	D	Y	M	I	J	X	O	J	C	D	Ö	D	N	I	O	H	Ö	T	T	B	G	B

b) *Jeder möchte sich im Urlaub erholen und ausruhen, aber es ist unterschiedlich, wem was bedeutet, einen guten Urlaub zu machen. In der Tabelle finden Sie Aspekte, die das Erfolg eines Urlaubs bestimmen können. Wenn Sie die richtigen Ausdrücke den einzelnen Aspekten zuordnen, können Sie über einen gelungenen Urlaub sprechen und schreiben.*

Zelpunkt	in die Berge / in die matra ans meer / an die See an den See / an Balaton ins ausland / nach Deutschland / in die Schweiz / in den Libanon / in die uSa ins Inland an einen Fluss auf eine Insel / auf Insel Sylt
-----------------	---

<p>Wetter</p>	<p>mit dem auto mit dem Bus mit dem Fahrrad / auf zwei Rädern per anhalter mit dem Flugzeug (fliegen)</p>	
<p>Unterkunft</p>	<p>Halbpension nur Frühstück vollverpflegung ohne verpflegung</p>	
<p>Verpflegung</p>	<p>die Stadt besichtigen ins museum / kino / theater gehen in die Disco gehen an einer Fahrradtour / Reittour teilnehmen in die Wüste fahren auf einem kamel reiten am Strand baden / in der Sonne liegen / faulenzn in einem Erlebnispark die Zeit verbringen tiere streicheln</p>	
<p>Verkehrsmittel</p>	<p>in einem appartement in einem drei-Sterne-Hotel auf einem Campingplatz bei Freunden bei einer Gastfamilie in einem Gästehaus</p>	
<p>Urlabsziel</p>	<p>Es ist kalt / kühl / warm / heiß / schwül. Es regnet / schneit / donnert / blitzt / hagelt / friert. Es ist bewölkt / regnerisch / sonnig / windig / neblig / stürmisch / wolkg. Das Wetter ist angenehm / schrecklich / unerträglich / wechselhaft.</p>	
<p>Programme</p>	<p>im Juni im Juli im august im Winter im Sommer in den Frühlingsferien</p>	 



c) Sie können mit Ihrem Partner einen idealen, dann einen schiefgegangenen Urlaub zusammenstellen. Tragen Sie es auch den anderen Teilnehmern vor.

2. a) Die Tante von Peter hat einen Ferienhof, wo sie und ihre Familie den Gästen verschiedene Aktivitäten anbieten. Was denken Sie, was kann man in einem Ferien- oder Bauernhof machen? Wählen Sie die treffenden Bilder aus.



3. Der Schlachthof. Peter erzählt über den Schlachthof, der nicht sehr weit weg von dem Ferienhof, am Rande des Dorfes liegt. Hören Sie sich bitte den Text an.

(Hörtext Nr.6 der CD) 

a) Wenn Sie aufgepasst haben, können Sie die Lückenskizze leicht ergänzen und anschließend über das Unternehmen von Brigitte erzählen.



ü Das Fleisch verarbeitet man nach

✓ die tierhälfte wird

-
-

✓ man stellt her

-
-
-
-



✓ man braucht keine

-
-
-
-



✓ an kochwursttagen verfeinert man die Wurstsorten mit

-
-
-
-
-

b) Erzählen Sie bitte Ihrem Partner über die Verarbeitung anhand der Notiz.

4. Hier sehen Sie verschiedene Fleischerzeugnisse. Schreiben Sie eine Liste der Fleischerzeugnisse in Ihr Heft. 



a) Im Schlangentext finden Sie einige typische Wurst- und Fleischwaren in Deutschland. Notieren Sie bitte in Ihr Heft. Sie können Ihre Lösung in der Aufgabe 4c kontrollieren. 

FLEISCHWURST BOCKWURST SALAMI JAGDWURST KALBSLEBERWURST WIENERBLUT
 WURSTKASSELERMETT WURST CERVELAT WURSTTEE WURST KOCHSCHINKENLEBERK
 ÄSEBIERWURST THÜRINGER SPECKMOR TADELLASCHINKEN SPECKKAISERFLEISCHWEI
 BWURST CURRYWURST KATENSCHINKEN KNACKERFLEISCH ROTWURST SCHINKENSÜL
 ZEFLEISCHWURST BRATWURST ZUNGENROULADE

b) Peters Familie stellen viele Sorten von Wurst- und Fleischwaren her. Im Anhang finden Sie Bilder von Fleischerzeugnissen. Nachdem Sie sie zerschnitten haben, ordnen Sie sie den Begriffen in der Tabelle zu. (Anhang 4) 

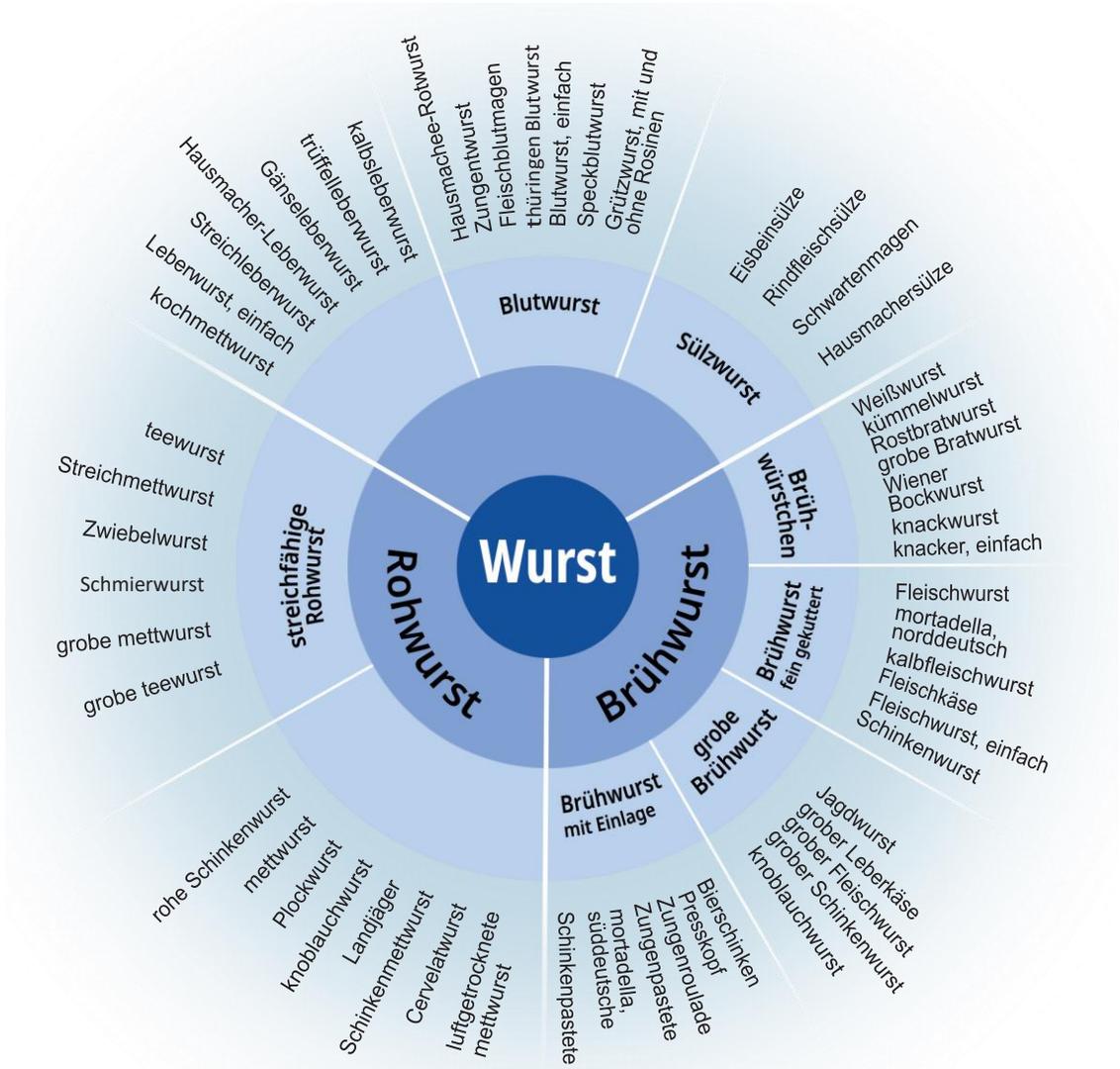


Fleischerzeugnisse

Wurstwaren			Fleischwaren	
Kochwurst	Brühwurst	Rohwurst	gepökelt	ungepökelt

c) Wenn Sie den Kreis ergänzen, bekommen Sie einen Überblick der Wurstwaren.

- | Salami | Schinkensülze | schnittfähige Rohwurst | kochstreich-wurst |
- | kochwurst | Bierwurst |



5. Die Wurstwaren werden in 5 Schritten hergestellt. Stellen Sie die einzelnen Schritte in die richtige Reihenfolge.

- vorbereitung der Grund-, Zusatzstoffen und Wursthüllen
- Zubereitung des Bräts
- Füllen
- Räuchern und/oder Wärmebehandlung
- Lagerung

6. Das Ziel eines Betriebes ist, dass das Fleisch und die Fleischerzeugnisse nicht verderben, deshalb werden sie haltbar gemacht.

a) Welche Verfahren kennen Sie? Die rückwärtsgeschriebenen Wörter helfen Ihnen dabei.

hcsilakisyhp

hcsimehc

b) Im Suchrätsel finden Sie die physikalischen Haltbarmachungsverfahren. Tragen Sie sie in die Tabelle ein.



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	Ö	H	F	E	S	Z	I	B	H	O	Z	K	N	N
2	V	J	J	M	T	U	U	S	Ä	C	F	E	E	N
3	C	B	C	M	E	D	Ö	Ö	N	A	N	R	Ä	N
4	S	E	Ö	X	R	P	D	X	O	K	E	J	E	H
5	T	S	R	Z	I	F	O	S	C	I	Ö	L	V	J
6	T	T	V	I	L	W	P	O	S	R	H	D	H	Ö
7	G	R	B	Y	I	W	R	I	Ä	Ü	Y	Ä	R	Z
8	P	A	V	J	S	T	R	O	K	N	C	Ö	H	Ä
9	Ö	H	T	T	I	U	B	E	G	A	S	E	N	X
10	T	L	Ä	G	E	F	R	I	E	R	E	N	P	K
11	M	E	U	T	R	Y	C	N	D	Ö	N	K	Ö	E
12	V	N	S	O	E	X	P	B	B	K	W	M	Q	F
13	U	A	G	G	N	E	O	I	O	V	Z	T	O	M
14	P	V	A	K	U	U	M	I	E	R	E	N	R	X

Deutsch

Ungarisch

c) Welche sind die chemischen Verfahren? Wenn Sie die Vokalen eintragen, bekommen Sie die chemischen Haltbarmachungsverfahren. Im Wörterverzeichnis finden Sie die ungarische Bedeutung der Wörter.

S_lz_n	Ü	Ü
P_k_ln	Ü	Ü
R_ch_rn	Ü	Ü
k_ns_rv r_ngsst_ff_	Ü	Ü

d) Ordnen Sie bitte die Erklärungen den Begriffen zu.

Salzen Pökeln Räuchern Kühlen Gefrieren Trocknen Vakuumieren

_____ : die Fleischerzeugnisse werden dadurch haltbar gemacht, dass das Holz unvollkommen brennt und wird Raucherzeugt.

_____ : das Fleischstück wird mit nitrat- oder Pökelsalz eingerieben, dadurch bekommt das Fleisch eine Farbe, ein bestimmtes aroma.

_____ : die kerntemperatur des Fleisches wird bis 0-+4 C° gesinkt, die Eigenschaften des Fleisches ändern sich kaum.

_____ : die temperatur des Fleisches liegt in jedem Punkt des Produkts unter -12 C°.

_____ : der Wassergehalt wird geringer.

_____ : die Luft wird aus der verpackung ausgesaugt.

_____ : das Fleisch wird mit kochsalz eingerieben.



lektion 7 Organisationsfähigkeit

1. Was für Gegenstände, Geräte und Maschinen findet man in einem Geschäft? Wie finden Sie dieses Geschäft? Sehen Sie sich das Bild an und machen Sie eine Liste.



.....

.....

.....

2. In dem Fleischereigeschäft der Familie arbeitet auch Peters Schwester, Lisa.

a) Sie erzählt über ihre Arbeiten. Hören Sie sich bitte Lisa an und ergänzen Sie den Text.

(Hörtext Nr.5 der CD)

So blutig, wie viele sich den _____ vorstellen, ist er nicht. Die meisten Metzgereien schlachten nicht mehr selbst. Wenn Schweinehälften und Rinderviertel angeliefert werden, sind Blut und _____ schon entfernt. Ich habe den Beruf Fleischerin mit der _____ „_____“ gelernt.

Meine Aufgabe besteht heute darin, Fleisch und Wurst für den Verkauf vorzubereiten, in der Theke zu präsentieren und die Kunden zu beraten.

Manchmal arbeite ich in den _____, zerlege das Fleisch und _____ – so wie es auch zu den Aufgaben von Fleischern mit der Fachrichtung „Herstellen von Feinkost und Konserven“ gehört. Ein Tier geschlachtet habe ich noch nie. Muss ich auch gar nicht. Ein Schreiner braucht ja auch keine Bäume fällen zu können. Schlachten gehört zu den Aufgaben von Fleischern mit der Fachrichtung „Schlachten“.

Warum ich Fleischerin geworden bin? Ich wollte einen kreativen Beruf erlernen. Das hört sich erst mal komisch an. Aber mein Beruf hat sich mit den Bedürfnissen der Kunden gewandelt. Die _____ nach Produkten, die schon küchenfertig zubereitet und gewürzt sind, wird immer größer: Ob _____ in verschiedenen Marinaden, gefüllter _____, Fleisch in Blätterteig oder asiatische Fleischspießchen – man muss immer wieder neue Ideen haben und _____ können, um herauszufinden, was gut ankommt oder gewünscht wird. So wurden auch meine Aufgaben mehr, denn ich muss für den Verkauf zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vorbereiten, also das Fleisch parieren, füllen, in Scheiben oder in Würfeln schneiden, pökeln und würzen. Ich mag auch Wurst, Feinkost und Salate in der _____ herstellen.

(Quelle: Szakiskolai Fejlesztési Program – Szklenár Judit)

DLG-Bezeichnung	Regionale / überregionale Bezeichnungen
1. Backe	
2. kamm	
3. Spitzbein	
4. Eisbein	
5. Bug	
6. Bauch	
7. Wamme	
8. Schinken	
9. Rippenkotelett	
10. Lendenkotelett	
11. Oberschale	
12. unterschale	
13. Rückenspeck	
14. nuss	

c) *Jedes Teilstück hat seine Verwendungsmöglichkeit. Im Suchrätsel finden Sie die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten für Schweinefleisch.*

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	Y	J	N	W	C	G	T	P	S	Z	N	Ä	S	I
2	H	S	Ä	K	P	U	Ö	A	C	Y	I	E	G	Ö
3	E	W	K	O	I	L	S	C	H	M	O	R	E	N
4	U	N	U	C	M	A	Z	N	W	Ö	X	V	P	Ä
5	Z	O	R	H	T	S	B	K	E	F	R	N	U	K
6	F	R	Z	F	S	C	X	E	I	Y	Z	N	N	Ä
7	M	O	B	L	C	H	X	Q	N	M	V	Ä	V	Ö
8	T	U	R	E	H	N	W	J	E	B	U	T	O	E
9	J	L	A	I	N	D	Ü	N	S	T	E	N	T	L
10	Z	A	T	S	I	Q	M	D	T	K	K	Y	W	Ä
11	S	D	E	C	T	P	Q	Z	E	V	K	C	Z	Q
12	N	E	N	H	Z	O	B	R	A	T	E	N	G	E
13	A	N	W	S	E	N	J	X	K	D	Y	Q	Ö	W
14	G	R	I	L	L	E	N	E	S	F	C	L	V	I



d) Ordnen Sie bitte die Verwendungsmöglichkeiten den einzelnen Fleischteilen zu.

Im Internet können Sie recherchieren. 

<https://www.rasting.de/service/kleine-fl>

wein/

<https://beilerei.com/rezepte-wissen/fl>

weinefl

die-besten-schweineteile-und-ihre-verwendung

<https://www.fl>

e.info/fl

ten/schweinefl

Fleischteile	Verwendung
1. kamm	
2. Spitzbein	
3. Eisbein	
4. Bug	
5. Bauch	
6. Filet	
7. Rippenkotelett	
8. Lendenkotelett	
9. Oberschale	
10. unterschale	
11. nuss	

3. a) Im Fleischereigeschäft möchte Herr Kraus für das Abendessen etwas kaufen. Er lässt sich von Lisa beraten. Hören Sie sich das Gespräch an, stellen Sie die Textteile in die richtige Reihenfolge. Hörtext Nr. 7 der CD. 

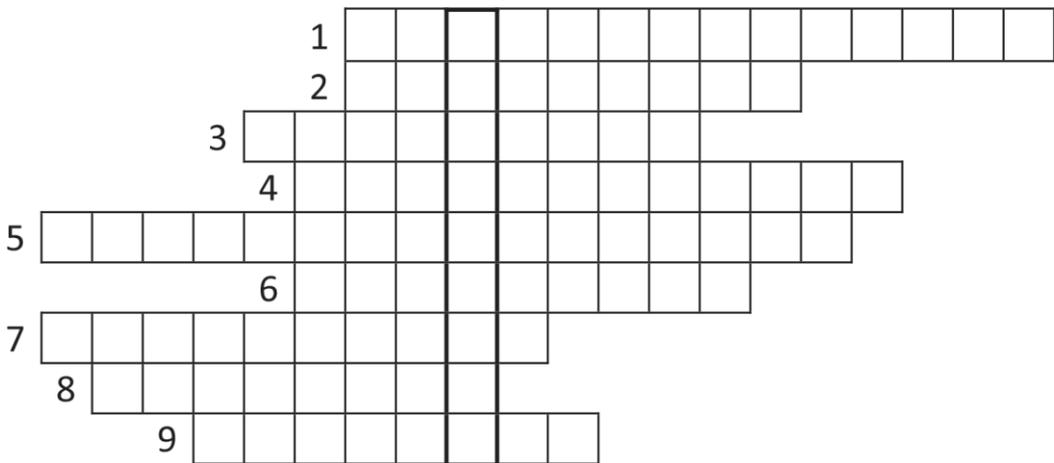
- Guten Tag, was darf ich Ihnen heute anbieten?
- Da kann ich Ihnen Gyrospfanne oder Chinapfanne empfehlen.
- In Ordnung, geben Sie mir bitte von den angebotenen Waren die Menge für zwei Personen.
- Ich hätte gern etwas zum schnellen Zubereiten.
- Ich nehme 800 Gramm von der Gyrospfanne.
- Nein, danke, das reicht für heute.
- Das macht zusammen 11,20 €. Ich wünsche Ihnen guten Appetit.
- Darf ich Ihnen dazu unseren Tsatsiki aus der eigenen Herstellung anbieten? Dazu den griechischen Salat und etwas Brot? So hätten Sie ein vollständiges Gericht.
- Auf Wiedersehen.
- Darf ich Ihnen noch etwas anbieten?
- Danke schön. Auf Wiedersehen.

b) Spielen Sie mit Ihrem Partner ähnliche Dialoge. 

Lektion 8 Schriftliches Ausdrucksvermögen

1. Das Lösungswort des Kreuzworträtsels gibt Ihnen das Thema dieser Lektion an. Tragen Sie die richtigen Antworten senkrecht in Kästchen ein.

1. Der Fleischer hat vielseitige Tätigkeiten wie Schlachten, Zerlegen, Produktion, Verkauf. Diese nennt man auch _____.
2. Das ist ein Beruf, mit dem man in der Lebensmittelindustrie arbeiten kann.
3. Das ist eine Art der Wurst.
4. Das gehört zu den Arbeiten eines Fleischers, wenn er in einem Fleischereigenschaft arbeitet.
5. Speck, Schinken, Wurst, Pökelwaren usw. sind _____.
6. Das gehört zur Feinerlegung.
7. Das spielt eine wichtige Rolle beim kühlen und Gefrieren.
8. Das ist ein Haltbarmachungsverfahren, das Fleisch wird durch den Rauch haltbar gemacht.
9. Das gehört zur Grobzerlegung.



Lösung:

ungarisch:

2. Peter steht vor dem Schulabschluss. Er möchte sich noch Erfahrungen sammeln, deshalb bewirbt er sich um einen Job, bevor er im Betrieb seines Vaters zu arbeiten anfängt. Was gehört Ihrer Meinung nach zu einer Bewerbung? Markieren Sie die richtigen Antworten.

- Foto ■ Fremdsprachenzertifikate ■ Geburtsurkunde ■ Lebenslauf ■
- Motivationsbrief/Bewerbungsschreiben ■ Besuch im Personalbüro ■
- Kopie der Zeugnisse und Bescheinigungen ■ Studentenausweis ■ Referenzen

3. a) Um die passende Arbeitsstelle zu finden, braucht man die Stellenanzeigen richtig zu verstehen. Wo kann man Stellenanzeigen finden? Die rückwärts geschriebenen Wörter helfen Ihnen dabei. Was ist am populärsten heutzutage?

- mi tenretnl Ü
- fua menie reylF Ü
- ni den negnutiez Ü
- mi orübstiebra Ü
- ieb netnakeB Ü

b) Die Stellenanzeige richtig zu verstehen bedeutet, dass der Bewerber die Voraussetzungen in der Anzeige erfüllt. Lesen Sie die Voraussetzungen in der Anzeige und die Informationen über die Personen. Wer erfüllt welche Voraussetzungen?



Wir sind ein mittelständisches Unternehmen im Bereich der Herstellung von Rohwurstspezialitäten. Im Mittelpunkt unseres Handels steht die Zufriedenheit unserer Kunden. Daran arbeiten wir täglich trendorientiert, mit großem Engagement unter hohen Qualitätsansprüchen.

Werden Sie Mitglied in unserem Team. Wir suchen ab sofort eine/n engagierte/n

Fleischer (m/w/d)

Ihr Profil:
 Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Fleischerhandwerk.
 Sie besitzen Kenntnisse der einzuhaltenden Qualitätsstandards im Lebensmittelbereich.
 Idealerweise haben Sie Berufserfahrung in der Herstellung von Rohwurst.
 Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten setzen wir ebenso voraus wie Teamfähigkeit und ein hohes Maß an Zuverlässigkeit

Ihr Aufgabengebiet

- Herstellung und Vorbereitung von Fleisch- und Wurstwaren für den Verkauf
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- Arbeiten nach Rezepturen
- Kommissionieren von Fleischspezialitäten

Es erwartet Sie:

- Leistungsorientierte Vergütung
- Familienorientierte Firmenpolitik
- Flache Hierarchie und schnelle Entscheidungswege

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, gerne online unter b.luetgert@bille-salami.de

H. Bille GmbH & Co. KG · Vennorter Str. 7–9 · 33803 Steinhagen (Brockhagen)
 Telefon 05204-91030 · www.bille-salami.de

Mark Knauf,
 Fleischermeister,
 mehrjährige Arbeit im
 ausländischen Betrieb, nur
 Teilzeitarbeit, zuverlässig
 und arbeitet genau.

Peter Bauer, Praktikant,
 hat keine abgeschlossene
 Ausbildung, zeitlich
 vollkommen flexibel, sucht
 einen Praktikumsplatz.

Mátyás Kiss, Fleischer,
 mehrjährige Arbeit in
 ausländischen Betrieben im
 Team, auch allein gearbeitet,
 flexibel, verfügt über Fahrer-
 laubnis, spricht fließend
 Deutsch, kennt die einzuhal-
 tende Qualitätsstandards

	Ausbildung	Erfahrung	Flexibilität / Zuverlässigkeit	HACCP
Peter Bauer				
mátyáskiss				
mark knauf				

c) **Begründen Sie Ihre Wahl, wen Sie auswählen würden.**

4. **Um die Stellenanzeige richtig zu verstehen, muss man auch wissen, was man unter den einzelnen Voraussetzungen versteht.**

a) **Es gibt verschiedene Arbeitsformen. Ordnen Sie die angegebenen Arbeitsformen den Aussagen zu.**

vollzeitarbeit	teilzeitarbeit	nebenjob	Saisonarbeit	Büroarbeit

- Eva ist Studentin und sie braucht Geld, um die miete und Studentengebühren bezahlen zu können. Deshalb arbeitet sie an den Wochenenden und in den Ferien in einem Schnellimbiss.
- klaus arbeitet 40 Stunden pro Woche.
- Susi vereinbart termine, führt telefongespräche, bereitet Besprechungen vor.
- Ditta hat zwei kleinkinder, deshalb kann sie nur 4 Stunden am tag arbeiten.
- Paul reist jedes Jahr nach Italien Äpfel zu pflücken oder nach österreich Spargel zu ernten.

b) **In den Anzeigen liest man oft Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit usw. Diese sind Kompetenzen, die das technische Können, die persönlichen Fähigkeiten und die kommunikativen, sozialen Fähigkeiten eines Bewerbers beschreiben.**

Können Sie einige aufzählen?

Hier fi Sie die häufi en Kompetenzen, wenn Sie die rückwärts geschriebenen Wörter erraten. Tragen Sie die Lösungen und Ihre ungarische Bedeutung in die Tabelle.

	Deutsch	Ungarisch
gnutrowtnarevnegiE		
tätilibixelF		
tiekghäfsnoitakinummok		

tätivitaerk		
tiekghäfsnoitasinagrO		
sehcltfrhcs negömrevskurdsua		
tlafgroS		
tiekghäfmaet		
tnemeganamtiez		

c) Was bedeuten diese Kompetenzen? Ordnen Sie die obigen Kompetenzen den Erklärungen zu.

kreativität

a Ich weiß, dass ich für mein Leben und meine Entscheidungen selbst verantwortlich bin. Das heißt auch, dass jede Situation in meinem Leben durch mein Handeln entscheidend mitgestaltet wird.

Flexibilität

b Ich kann sowohl Kontakte herstellen als auch ein Gespräch anstoßen. Ebenso kann ich mit mehreren Partnern ein Gespräch führen oder einzelnen aufmerksam zuhören oder einen schwierigen Dialog aufrechterhalten. Zudem vermittele ich meinen Gesprächspartnern Wertschätzung und Achtung.

Eigenverantwortung

c Ich bin experimentierfreudig und bereit, neue Wege zu gehen. Ich kann unkonventionelle, ungewöhnliche neue Ideen entwickeln und dementsprechend umzusetzen. Ich bin einfallreich, habe Phantasie und probiere gerne auch Neues aus.

Sorgfalt

d Ich kann mein gewohntes Denken und Handeln an neue veränderte Situationen anpassen. Ebenso kann ich neue Aufgaben, Herausforderungen annehmen und mich ohne Angst mit Ihnen auseinandersetzen.

kommunikationsfähigkeit

e Ich erledige Arbeitsaufträge gewissenhaft, gründlich, vollständig und verlässlich. Hierbei wahre ich auch den Überblick, achte ich auf geordnete Unterlagen und auf die Dokumentation von Vorgängen und wichtigen Details.

teamfähigkeit

f Ich besitze die Fähigkeit, fair und kollegial im team gemeinsam Ziele zu definieren und zu erreichen. Ich kann mich voll und ganz für die gemeinsamen Ziele einsetzen. auch fällt es mir nicht schwer, unterstützung anzunehmen sowie anzubieten.

Zeitmanagement

g meine Schriftsprache ist sehr deutlich und verständlich. Ich verfüge über einen umfangreichen Wortschatz und Stilsicherheit, die eine situationsgerechte Wortwahl garantieren.

Organisationsfähigkeit

h Ich löse gestellte aufgaben und Ziele im vereinbarten Zeitrahmen. Für größere Projekte entwickle ich stets einen Zeitplan und halte diesen ein. Des Weiteren achte ich aber auch darauf, mir Zeiträume für Erholungsphasen einzuräumen.

schriftliches ausdrucksvermögen

i Ich kann Ziele in arbeitsaufgaben umsetzen und dabei die verfügbaren Ressourcen optimal einbauen. Dabei beziehe ich Erfahrungen aus der vergangenheit mit ein und berücksichtige auch zukünftige entwicklungen. Ich kann verschiedene arbeitsaufgaben miteinander koordinieren und in eine sinnvolle abfolge bringen.

(Quelle: Kompetenzliste www.dji.de)

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
----	----	----	----	----	----	----	----	----

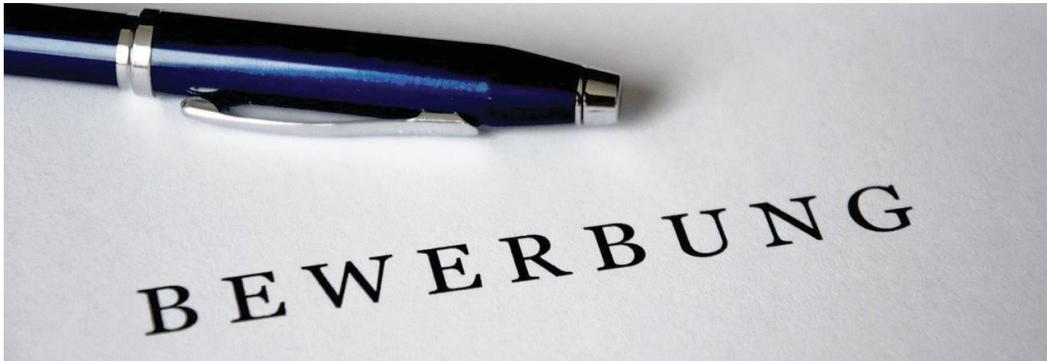
5. a) In diesem Suchrätsel sind 7 Adjektive versteckt, die den Fähigkeiten entsprechen. Können Sie sie finden?

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
1	D	S	L	O	X	X	X	I	C	I	C	K	R	E	A	T	I	V	O
2	T	U	P	M	F	L	E	X	I	B	E	L	A	T	Ä	W	Q	C	F
3	N	S	H	I	C	L	T	Y	I	F	U	Z	Z	I	U	L	Y	J	C
4	G	P	Ü	N	K	T	L	I	C	H	R	Ä	U	Ä	M	F	T	Z	B
5	H	K	Ö	J	O	S	S	O	R	G	F	Ä	L	T	I	G	X	G	P
6	E	I	G	E	N	V	E	R	A	N	T	W	O	R	T	L	I	C	H
7	F	V	M	D	Z	H	X	K	O	M	M	U	N	I	K	A	T	I	V
8	C	Q	L	Y	T	E	A	M	F	Ä	H	I	G	K	Ö	K	N	I	X
9	P	Z	Q	U	Y	B	H	B	V	B	V	C	D	V	Z	G	M	V	B
10	I	B	E	Z	Y	Q	R	G	W	W	X	A	V	V	J	A	R	G	O

b) Schreiben Sie mit den Adjektiven Sätze, die Ihre Fähigkeiten untermauern. Die Aufgabe 4 kann Ihnen dabei helfen.

z. B. Ich bin kreativ, denn ich habe neue Ideen, die ich auch umsetzen kann.

6. Wenn man sich um eine Stelle bewirbt, muss man einen Lebenslauf erstellen. Wenn Sie die Wörter in die richtige Reihenfolge bringen, bekommen Sie gute Tipps zur Formulierung eines lückenlosen Lebenslaufs.



auf | konzentrieren | das | sich | Wesentliche. | Sie

Wählen | und | fassen | Sie | kurz. | Sie | sich | klare | Formulierungen

den | an. | Passen | Lebenslauf | Sie | den | angestrebten | Besonderheiten |
arbeitsplatzes | des

Lebenslauf. | auf | Ihren | große | verwenden | Sorgfalt | Sie

Sie | Ihren | nach | durch. | Fertigstellung | Lebenslauf | Sehen

7. Im Folgenden finden Sie den Europass Lebenslauf von Florian Muster. Können Sie ihn mit den angegebenen Wörtern ergänzen?

- langabenzur Person
- langestrebte Tätigkeit
- l Berufserfahrung
- Schul- und Berufsausbildung
- Persönliche Fähigkeiten
- Zusätzliche Informationen

EUROPASS LEBENS LAUF					
a)	Florian Muster				
	musterstraße 55, 50667 köln (Deutschland)				
	(+49) XXX XXX XX XX				
	muster@xxx.de				
b)	Fleischerpraktikant				
c)					
15.07.2011– 15.10.2012	Auslandspraktikum in Dänemark maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde • Schlachten • Zerlegen • Verkaufstheken präsentieren und Produkte verkaufen				
d)					
05.07.2003– 20.06.2009	Mittlere Reife Geschwister-Scholl-Realschule musterstraße 5, 50823 köln				
e)					
muttersprache(n)	Deutsch				
Weitere Sprache(n)	VERSTEHEN		SPRECHEN		SCHREIBEN
Englisch	Hören	Lesen	an Gesprächen teilnehmen	Zusammen hängendes Sprechen	
	B1	B1	B1	B1	B2
kommunikative Fähigkeiten	• Teamgeist • Verantwortungsbewusstsein				
Organisations- und Führungstalent	Organisationsfähigkeit, erworben bei der vielfältigen Farmarbeiten während meines auslandspraktikums				
Digitale kompetenz	SELBSTBEURTEILUNG				
	Daten- verarbeitung	kommuni- kation	Erstellung von Inhalten	Sicherheit	Problem- lösung
	Elementare verwendung	Selbst- ständige verwendung	Elementare verwendung	Elementare verwendung	Elementare verwendung
Führerschein	t				
Sonstige Fähigkeiten	• Mitglied bei der Jugendfeuerwehr im Stadtfeuerwehrverband köln e.v. • Ich spiele Gitarre in einer Band				

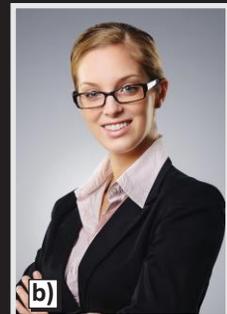
b) Wie ist das passende Foto zum Lebenslauf?

Auf der Internetseite www.karrieribibel.de finden Sie 10 Tipps für das perfekte Foto. Lesen Sie die Tipps, dann wählen Sie ein Foto aus. Sagen Sie bitte Ihrem Partner Ihre Meinung über das gewählte Foto, ob Sie es dem Lebenslauf einfügen würden oder nicht. Begründen Sie bitte auch Ihre Entscheidung. 



10 Tipps für das perfekte Bewerbungsfoto

1. Egal wie nervös Sie sind: Ein freundliches Lächeln macht das Bild sofort sympathischer.
2. Nachbearbeitung ist – in Maßen – erlaubt. Ein wenig mehr Licht und Kontrast hier und da sind völlig okay. Lassen Sie jedoch weder Kilos noch Falten verschwinden.
3. Verwenden Sie niemals Freizeitbilder, die Sie dann zuschneiden. Der Unterschied zu einem eigens geschossenen Bewerbungsfoto bleibt immer sichtbar.
4. Sorgen Sie bei der Aufnahme für gute Beleuchtung. Meiden Sie auf jeden Fall Gegenlicht, störende Reflexionen und Glanz auf der Haut (abputtern!).
5. Experimentieren Sie mit verschiedenen Kopfhaltungen und Perspektiven. Bereits eine leichte Neigung oder Drehung kann den Eindruck völlig verändern.
6. Achten Sie auf einen dezenten Hintergrund, der farblich zu Ihnen und Ihrer Kleidung passt. Ein unruhiger Hintergrund lenkt ab und stiehlt Ihnen die Hauptrolle.
7. Verzichten Sie auf alle Kleidungsstücke mit Motiven oder Worten. Solche Verzerrungen gehören in die Freizeit und wirken alles andere als professionell.
8. Kleiden Sie sich passend zum angestrebten Job. Natürlich müssen Sie sich in Ihrer Kleidung wohlfühlen. Auf allzu grelle Farben sollten Sie aber verzichten.
9. Lassen Sie Ihre Bewerbungsfoto idealerweise von einem professionellen Fotografen machen. Ein semi-professioneller Hobby-Fotograf aus dem Freundeskreis kann – wenn er gut ist – aber auch ausreichen.
10. Die heute gängige Bewerbungsfoto Größe variiert zwischen 6 mal 4 oder 9 mal 6 cm. Beide entsprechen dem sogenannten goldenen Schnitt und wirken daher besonders schön. Hochformat ist dabei die Regel, mit Querformat fallen Sie aber mehr auf – jedoch nur, wenn Sie den Ausschnitt gekonnt wählen.



9. Jetzt ist die Zeit Ihren Lebenslauf zu erstellen. Halten Sie folgende Punkte vor Augen:

- Ü Orientieren Sie sich am Aufbau und Inhalt des Lebenslaufs von Florian Muster.
- Ü Wählen Sie zur Strukturierung Ihres Lebenslaufs nur die Überschriften aus, die für Sie Bedeutung haben.
- Ü Lesen Sie den Lebenslauf am Ende noch einmal durch und vergleichen Sie mit dem Muster.
- Ü Wenn Sie Möglichkeit haben, lassen Sie Ihren Lebenslauf von einem Muttersprachler korrigieren.

Sie können Ihren Lebenslauf im Internet (<https://europass.cedefop.europa.eu/hu/documents/curriculum-vitae>) in vielen Sprachen erstellen, den Sie später auch aktualisieren können. 

10. Zur Bewerbung gehört auch der Motivationsbrief / das Bewerbungsschreiben oder das Anschreiben, in dem man den Leser über seine Motivationen seiner Bewerbung informieren oder weitere relevante Informationen mitteilt, über welche man im Lebenslauf nicht geschrieben haben.

Florian Muster bewirbt sich um einen Ausbildungsplatz in Lengerich.

Du möchtest live erleben, wie der Arbeitsalltag in unserer Metzgerei ist? Du könntest dir vorstellen, nach der Schule eine Ausbildung als Fachverkäufer/in oder Fleischer in einer traditionellen, handwerklichen Metzgerei zu machen, bist dir aber noch nicht sicher? Wir sind der Gewinner der Ausbildung aSS 2018 – Deutschlands beste Ausbilder!

Voraussetzungen:

Guter Haupt- oder Realschulabschluss / mittlere Reife oder (Fach-)Abitur

Anforderungen:

Sauberkeit und gepflegtes Äußeres, Tatkraft, Verantwortungsbereitschaft, Teamfähigkeit, Sorgfalt und Handgeschick

Dauer: Drei Jahre; verkürzbar auf bis zu zwei Jahre

Ablauf: tägliche Praxis im Betrieb und an ein bis zwei Tagen in der Woche theoretischer Unterricht an der Berufsschule

Verdienst: 1. Ausbildungsjahr: 600 €
2. Ausbildungsjahr: 800 €
3. Ausbildungsjahr: 1.000 €

Anmelden: Herr Dirk Ludwig
Inhaber
06661 70999 – 88
post@der-ludwig.de

**Florian schreibt seinen Motivationsbrief. Welches Wort passt zu welchem Abschnitt?
Bringen Sie die Textteile in die richtige Reihenfolge.**

- | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|
| 1. adresse des Empfängers | 5. Ort / Datum | 9. anrede |
| 2. Einleitung | 6. Hauptteil | 10. unterschrift |
| 3. Schluss | 7. anlage | 11. Gruß |
| 4. absender | 8. Betreff | |



	Florian muster / musterstraße 55, 50667 köln (Deutschland) / muster@xxx.de / (+49) XXX XXX XX XX
	Über eine Einladung zu einem vorstellungsgespräch würde ich mich sehr freuen.
	Ihre anzeige im Internet hat mein Interesse geweckt. Da ich gerne in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten würde und die erforderlichen voraussetzungen für die Stelle mitbringe, möchte ich mich bei Ihnen um den ausbildungsplatz für Fleischer bewerben.
	Florian muster
	Lebenslauf, Zeugnisse
	Bewerbung als Fleischerpraktikant
	meinen Schulabschluss habe ich in köln erworben. anschließend habe ich Berufserfahrungen in der Lebensmittelindustrie in köln und in Dänemark gesammelt. Im Schulbetrieb habe ich sowohl in der verarbeitung als auch im verkauf gearbeitet. Zu meinen aufgaben gehörten Schweine schlachten, Fleischstücke ausbeinen, zerlegen, Produkteverkaufen.
	köln, den 10. Juni 2020
	Sehr geehrter Herr Ludwig,
	mit freundlichen Grüßen
	Jörg Heemann Landwirtschaftliches Lohnunternehmen 49525 Lengerich

11. Welcher Textbaustein passt zur Frage? Ergänzen Sie die Buchstaben a-e.

- | | |
|--|---------|
| 1. Wo habe ich die Anzeige gelesen? | Ü _____ |
| 2. Warum bin ich für die Stelle geeignet? | Ü _____ |
| 3. Über welche Kenntnisse, Kompetenzen und Erfahrungen verfüge ich, die für die Stelle wichtig sind? | Ü _____ |
| 4. Was erwarte ich? | Ü _____ |

- a) Ich glaube, dass ich die den beschriebenen Anforderungen aufgrund meiner Qualifikationen, meiner praktischen Berufserfahrungen und meiner persönlichen Eigenschaften entspreche.
- b) Ich habe zwei Jahre Erfahrung im Bereich Fleischverarbeitung.
- c) Ihre Stellenanzeige vom 20.05.2020 hat mein Interesse sofort erweckt.
- d) Ich würde mich freuen, wenn Sie mir die Gelegenheit geben würden, Sie von meinen Qualifikationen in einem persönlichen Gespräch zu überzeugen.
- e) Ich spezialisierte mich in einem Lebensmittelunternehmen als Leiter des Bereichs Fleischverarbeitung auf Roh- und Pökelfleisch.

12. Folgende typische Sätze können in einem Anschreiben vorkommen. Können Sie sie formulieren? Schreiben Sie die richtigen Sätze in Ihr Heft. 

- a) mit Interesse / Ihre Anzeige / im Internet / lesen / und / um die Stelle / möchte / sich bewerben
- b) meine Ausbildung für Fleischer / ich / vor zwei Jahren / erfolgreich / abschließen
- c) Seitdem / in einer Fleischerei / sein / tätig / in Köln
- d) meine Hauptaufgabe / Fleischverarbeitung / sein.
- e) Ich / zuständig für / sein / Herstellen von Wurstwaren.
- f) meine Arbeit / mir / gefallen / weil / im Team arbeiten.
- g) außerdem / sich interessieren für / Präsentation von Waren.
- h) Fortbildung / im Thema Qualitätskontrolle / machen
- i) neben Belastbarkeit und Eigenverantwortung / beweisen / Organisationstalent / können
- j) Über gute digitale Kompetenzen / verfügen / benutzen / Word, Excel, Power Point / regelmäßig
- k) Wenn / möglich / sein / es, flexible Arbeitszeit / haben / möchte
- l) Ich / sich freuen über / würde / eine Möglichkeit / zu einem persönlichen Gespräch

14. Suchen Sie im Internet nach einer Stellenanzeige (www.agrarjobboerse.de oder www.landwirtschaftskammer.de). 

- Ü *Unterstreichen Sie die Aufgaben und Voraussetzungen in der Anzeige.*
- Ü *Machen Sie Notizen über Ihre Berufserfahrungen (was, wann und wo haben Sie sie gesammelt) und darüber, welche Voraussetzungen Sie mitbringen.*
- Ü *Schreiben Sie den Motivationsbrief aufgrund der Muster.*

Lektion 9 Kommunikationsfähigkeit

1. a) Wenn man sich um eine Arbeitsstelle beworben hat, hofft man auf die Möglichkeit eines Vorstellungsgesprächs. Was finden Sie an einem Arbeitsplatz wichtig? Kreuzen Sie bitte an.

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> tägliche arbeitszeit | <input type="checkbox"/> arbeiten im team |
| <input type="checkbox"/> vollzeit | <input type="checkbox"/> gute kollegen |
| <input type="checkbox"/> Spaß an der arbeit | <input type="checkbox"/> gutes arbeitsklima |
| <input type="checkbox"/> sicherer arbeitsplatz | <input type="checkbox"/> freundlicher chef |
| <input type="checkbox"/> guter verdienst: Lohn / Gehalt | <input type="checkbox"/> aufstiegsmöglichkeiten |
| <input type="checkbox"/> kurzer Weg zur arbeit | |

b) Begründen Sie Ihre Entscheidungen zu den Punkten.

z. B.: Ich habe keine Familie, deshalb ist mir wichtig, dass ich gute Kollegen habe.

c) Haben Sie vielleicht andere Erwartungen gegenüber einer Arbeitsstelle? Zählen Sie sie bitte auf.

2. An einem Vorstellungsgespräch nehmen die Vertreter des Arbeitgebers und Sie teil. Hier haben Sie die Möglichkeit sich persönlich vorzustellen. Es gibt aber Themen, zu denen Sie keine Auskunft geben sollten. Was meinen Sie, welche sind das? Markieren Sie sie.

- religiöse Zugehörigkeit
- bisherige Erfahrungen
- persönliche angaben
- aktuelle oder geplante Schwangerschaft
- politische Orientierung
- Gehaltsvorstellungen
- motivationen
- finanzielle verhältnisse Ihrer familie



3. a) Welche Themen können aber an einem Vorstellungsgespräch in Frage kommen? Im Suchrätsel sind 10 versteckte Wörter. Können Sie sie finden? Ihre ungarische Bedeutung finden Sie im Wörterverzeichnis. Tragen Sie bitte die Wortpaare anschließend in die nachstehende Tabelle ein.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
1	Z	N	L	R	H	P	B	D	H	G	Z	S	T	K	H	U	K	Z	P	U	A	F	L	A	E
2	J	R	W	J	K	T	Ö	X	E	O	V	N	G	Q	G	E	S	I	Ö	E	S	O	F	R	R
3	H	L	R	C	C	Ä	J	J	S	E	F	Q	T	D	M	X	S	A	Ä	L	N	R	B	C	T
4	Ö	A	U	F	S	T	I	E	G	S	M	Ö	G	L	I	C	H	K	E	I	T	T	H	R	X
5	U	O	L	A	F	F	F	Y	J	G	H	P	U	F	I	H	P	F	R	V	W	B	T	X	Q
6	F	D	H	G	E	H	A	L	T	S	V	O	R	S	T	E	L	L	U	N	G	I	J	Z	Q
7	O	H	K	C	C	Y	R	G	H	I	I	Q	Y	V	F	H	Y	F	O	D	E	L	I	P	F
8	E	U	O	E	U	L	B	C	A	W	J	H	E	Z	X	T	J	I	I	Z	S	D	H	A	V
9	H	G	C	P	N	Ä	E	P	Ö	A	S	K	B	N	F	E	T	B	S	B	C	U	K	H	U
10	G	K	O	F	K	N	I	H	S	Ö	R	P	U	T	B	A	Ä	T	W	H	H	N	D	G	E
11	Q	C	N	Ä	U	Q	T	K	L	Ä	X	Z	O	A	V	L	I	Z	I	G	W	G	G	K	O
12	D	L	M	Y	O	R	S	N	T	S	H	K	G	I	V	E	H	J	R	V	Ä	Y	Q	O	R
13	B	Z	P	I	T	Y	T	S	I	U	L	F	T	K	B	M	Ä	Y	Ä	F	C	V	Ä	Z	K
14	E	W	F	J	A	Q	A	O	S	S	U	O	V	R	L	Q	V	N	M	R	H	J	K	M	A
15	C	C	L	F	L	Z	G	T	U	A	M	X	A	T	T	T	A	H	X	L	E	Y	K	Q	P

Deutsch

Ungarisch

b) Welche Frage gehört zu welchem Thema? Ordnen Sie das Thema aus der Aufgabe 3a der passenden Frage zu. Die TN können diese Aufgabe auch in PA lösen, dann können sie einander überzeugen.

- 1) Warum möchten Sie sich beruflich ändern? _____
- 2) Welche Ziele verfolgen Sie mit diesem Job? _____
- 3) Wovor haben Sie am meisten angst? _____

- 4) Wo möchten Sie in fünf Jahren stehen? _____
- 5) Welche sind Ihre drei positiven Eigenschaften? _____
- 6) Was können Sie tun, was die anderen nicht können? _____
- 7) Was möchten Sie in der Zukunft beruflich erreichen? _____
- 8) Wie flexibel sind Sie? _____
- 9) Wofür waren Sie in Ihrem alten Job verantwortlich? _____
- 10) Sind Sie bereit, sich wieder in die Schulbank zu setzen? _____
- 11) Wie viel möchten Sie verdienen? _____
- 12) Warum denken Sie, dass Sie für diese Stelle qualifiziert sind? _____

4. Florian Muster hat die Einladung zu einem Vorstellungsgespräch bekommen. Das heißt, er ist schon in der zweiten Runde. Hören Sie bitte gut zu und notieren Sie die Fragen zu den Antworten. (Hörtext der CD 9) 

– Guten tag. mein name ist Hemme. Es freut mich, Sie kennenzulernen.

.....

– Ja, ich habe den Weg gefunden, es war leicht und einfach. Ich fahre gern und viel, deshalb war es keine Herausforderung.

.....

– Danke, ich nehme gern einen kaffee.

– In Ihrem Lebenslauf steht, dass Sie im ausland Praktikum gemacht haben.

.....

– Ich habe Schweine geschlachtet, Fleischstücke zerlegt und habe auch an Warenpräsentation teilgenommen.

.....

– Ich habe Auslandserfahrung, ich habe Einblick in die Organisation eines Betriebs. Ich kann schlachten, Fleischstücke zerlegen und küchenfertige Produkte verkaufen.

– Das ist prima.

– Ich habe große Interesse an dem Beruf als Fleischer. Bei Ihnen kann ich verschiedene Produkte herstellen und verkaufen, außerdem bin ich teamfähig und flexibel.

– Ich möchte bei Ihnen arbeiten, es wäre schön, wenn ich einer der besten Mitarbeiter wäre. Ich möchte eine feste Freundin haben und über das Familienleben Gedanken machen.

– Ich denke, meine Kündigungsfrist beträgt einen Monat, so im September kann ich bei Ihnen anfangen.

– Ich weiß nicht, wie viel ich bei Ihnen verdienen kann?

– Wie es gesetzlich vorgeschrieben ist, wenn Sie aber ausgezeichnet arbeiten, können Sie Extrageld bekommen. Danke für Ihr Interesse. Wir werden Ihnen per E-mail Bescheid geben.

– Danke schön. auf Wiedersehen.

– auf Wiedersehen.

5. a) Beim Vorstellungsgespräch spielen die Fragen eine große Rolle. Welche Fragepronomen kommen Ihnen in den Sinn? Notieren Sie sie.

b) Ergänzen Sie bitte das fehlende Fragepronomen.

- _____ haben Sie Ihre ausbildung gemacht? ■
- _____ waren Sie in England? ■
- _____ würde ein typischer arbeitstag aussehen? ■
- _____ wären meine aufgaben? ■
- _____ muss ich jeden tag anfangen? ■
- _____ möchten Sie noch von uns wissen? ■
- aus _____ Grund haben Sie sich entschieden,
diese ausbildung zu machen? ■
- _____ besondere kenntnisse haben Sie,
die gerade Sie für diese Stelle qualifizieren? ■
- _____ bieten Sie Fortbildungen für Ihre mitarbeiter an? ■
- _____ Gehaltsvorstellungen haben Sie? ■

c) Markieren Sie bitte, wer hat welche Frage gestellt. F = Florian, A = Arbeitgeber

d) Wie können Sie Fragen formulieren? Erstellen Sie Fragesätze zu den angegebenen Stichpunkten.

aufstiegsmöglichkeiten in der Firma:

..... ?

urlaubstage pro Jahr:

..... ?

arbeitskleidung:

..... ?

anzahl der mitarbeiter:

..... ?

Bezahlung der Überstunden:

..... ?

Länge der Probezeit:

..... ?



6. Florian Muster erzählt im Vorstellungsgespräch über seinen berufl Werde-
 gang und seine beruflichen Wünsche. Lesen Sie den Lückentext und ergänzen Sie
 bitte die Redemittel.

- ich würde gern
- ein Jahr auf ... gearbeitet
- Praktikum ... gemacht
- die Mittlere Reife erworben
- Realschule besucht
- Ich musste
- Mir würde es Spaß machen
- Ausbildung zum ... gemacht
- ich habe viele Erfahrungen

Ich komme aus Köln, ich habe dort die Geschwister-Scholl-_____

_____ und _____. Ich hat-

te die möglichkeit, im Betrieb meines vaters aushilffearbeit zu machen. Die ar-

beit hat mir gut gefallen, deshalb habe ich _____

Fleischer gemacht. Danach bin ich nach Dänemark gefahren und habe _____

_____.

_____ Schweine schlachten, ausbeinen, Fleischstücke zerlegen

außerdem habe küchenfertige Produkte hergestellt.

_____, wenn ich auch kunden beraten

könnte. _____ auch in Wurstwaren-

herstellung, deshalb bin ich...



7. Jetzt sind Sie dran. Notieren Sie bitte, was Sie bisher beruflich gemacht haben. Schreiben Sie über Ihren Werdegang und berufliche Wünsche einen Brief an seinen Freund.



8. Schlüpfen Sie mit Ihrem Partner in die Rolle des Arbeitgebers und des Bewerbers. Spielen Sie zu zweit ein Vorstellungsgespräch. Die Rollen können Sie wechseln.

9. a) Kleider machen Leute. Die Kleidungen haben eine große Wirkung auf die Mitmenschen, deshalb ist es unerlässlich, über das Dresscode des Bewerbungsgesprächs zu sprechen. Sprechen Sie über ein ausgewähltes Foto.



b) *Machen Sie eine Liste, was hat man im Allgemeinen an folgenden Orten oder Anlässen an:*

in der Schule:

im Büro:

auf dem Strand:

im kino:

an einer Hochzeit:

in der Prüfung:

an einem vorstellungsgespräch:

c) *Welche Adjektive können das Outfit in der Aufgabe 9a und b beschreiben? Sprechen Sie bitte darüber in ganzen Sätzen.*



10. Kleidung im Vorstellungsgespräch. Ganz wichtig ist beim Bewerbungsgespräch, wie man angekleidet ist. Recherchieren Sie bitte nach den Stichpunkten im Internet, welche Vorschriften und Ratschläge es in Bezug auf Dresscode in einem Vorstellungsgespräch gibt.



- Welche allgemeingültigen Vorschriften gibt es für die Kleidung in einem Vorstellungsgespräch?
- Was sollten die Frauen tragen?
- Was sollten die Männer tragen?
- Wie sollte sich ein Praktikant in einem Vorstellungsgespräch anziehen?
- Welche Farben sollte man bevorzugen?
- Welche Farben sollte man vermeiden?

11. Ihr Partner ist verzweifelt, denn er/sie weiß nicht, wie er/sie sich an einem Vorstellungsgespräch angezogen werden soll. Geben Sie ihm/ihr Ratschläge. Vergessen Sie bitte die Redemittel nicht.

Ich würde...

Ich schlage Dir...

an deiner Stelle würde...

Du solltest...

Du könntest

Es ist ratsam, zu...

Es wäre dem Anlass entsprechend, wenn...

Überblick der Grammatik

1. *Lesen Sie bitte folgende Geschichte aufmerksam durch.*

Wie aus alten Apfelkisten ein neues Bücherregal wird

auch bei uns auf dem Hof gibt es solche Schätze ...

aber fangen wir ganz am anfang an: Eines tages haben wir uns auf den Weg gemacht, die Schuppen und Dachböden des Höllpaulihofs zu erkunden. Denn dort gibt es richtig viel zu entdecken. martin hat in den alten Schuppen und Dachböden hauptsächlich die alten apfelkisten gesehen. alt. Staubig. morsch. kleine apfelkisten eben. apfelkisten, die zu jenen Dingen gehören, die früher auf Bauernhöfen größere Rollen gespielt haben, mittlerweile aber – aufgrund der veränderten Zeiten – nur mehr selten einen auftritt auf der großen Bühne des Bauernhoflebens bekommen. man könnte sagen: Pragmatisch. Praktisch. Sophie hingegen. Sophie sah von anfang an Schätze. Schätze, die sie seit kindheitstagen liebt: alte möbel, alte Werkzeuge, alte Geschichten, alte kisten. Lauter Dinge, denen neues Leben eingehaucht werden könnte. Die augen wurden größer und größer, das Herz begann lauter und lauter zu poch- en, der kopf ging über vor Ideen und, und, und... und leider fehlte bisher meistens die Zeit (und manchmal auch die praktische Erfahrung), alle Ideen umzusetzen. man könnte sagen: verrückt. Überschwänglich. Jedenfalls – und das haben wir schon öfter bemerkt – ergänzen sich unsere Eigenschaften glücklicherweise sehr gut. und so hat es sich ergeben, dass wir während der Weihnachtsfeiertage Zeit fanden, unsere kreativität und unser handwerkli- ches talent zu verbinden und gemeinsam einen Schatz zu heben: ein neues Bücherregal.

(Quelle: www.hofgeschichten.at)

2. a) Suchen Sie bitte Wörter in der Geschichte, die auf die folgenden Fragen antworten.

Wer?/Was?:

.....

Was macht er / sie?:

.....

Wie? / Was für ein? / Welcher?

.....

b) Wie nennt man diese Wortarten, die auf diese Fragen antworten:

Wer? Was?:

Was macht er / sie?:.....

Wie / Was für ein? Welcher? :

3. Die Wortarten sind:

- > **das Verb:** bezeichnet tätigkeiten, vorgänge, Zustände
- > **das Substantiv:** hat ein eigenes Geschlecht, bezeichnet Lebewesen, Dinge, Gedanken, Gefühle
- > **der Artikel:** begleitet das Substantiv und kennzeichnet sein Geschlecht
- > **das Pronomen:** kann vor dem oder für das Substantiv stehen
- > **die Konjunktion:** verbindet Wörter und Sätze miteinander
- > **die Präposition:** gibt verhältnisse an
- > **das Numerale:** gibt die menge an
- > **das Adverb:** bezeichnet die Zeit, den Ort, die art und Weise und den Grund eines Geschehens
- > **das Adjektiv:** bezeichnet wie eine Person, ein Ding, eine Handlung ist

4. In jeder Reihe befinden sich Wörter der gleichen Wortart. Um welche Wortart handelt es sich dabei? Suchen Sie die passenden Bezeichnungen und schreiben Sie sie über die Wörter.

Pronomen, Verb, Konjunktion, Präposition, Adjektiv, Artikel, Substantiv

Fleisch Rind Schwein Praktikant

der ein dem die eine einer einem des einen

verrückt alt groß pragmatisch

haben sehen entdecken ausbeinen zerlegen

und oder denn weil dass sondern

aufgrund auf von an während mit zu für durch

er es uns unser mein sie Sie

Wortarten

Die Wörter lassen sich in zwei Gruppen einteilen:

I. Wörter,

die man flektieren kann

die man konjugieren kann

vERBEn

II. Wörter,

die man deklinieren kann

die man nicht flektieren kann

SuBStantlv

PRÄPOSitiOnEn

PROnOmEn

kOnJunktIOnEn

aDJEktlv

aDvERBIEn

aRtIKEL

5. Tempora des Verbs

Die Frösche in der Milch

Eine Fabel nach Äsop
gestaltet von Janine kahl

In einem heißen Sommer hatte die Sonne den teich ausgetrocknet und zwei Frösche mussten sich auf die Wanderschaft machen. Im benachbarten Bauernhaus fanden sie die küche und die kühle Speisekammer und dort einen topf mit frischer fetter milch. Schwupps, sprangen sie hinein und tranken, dass es schmatzte. als sie nun satt waren, wollten sie wieder heraus. Sie schwammen zum Rand des kruges, doch weil sie so viel gesoffen hatten, kamen sie nicht-mehr an ihn heran, sosehr sie auch hampelten und strampelten. allmählich ließen auch ihre kräfte nach. Da sagte der eine Frosch: „Es ist aus, kamerad! Wir sind verloren! Es hat keinen Sinn mehr, dass wir uns weiter abmühen!“ Damit ließ er sich sinken und ertrank in der milch. Der andere Frosch aber gab die Hoffnung nicht auf. Er schwamm und strampelte die ganze nacht, und als am nächsten morgen die Sonne in die kammer schien, saß der Frosch auf einem großen Butterklumpen. Er nahm all seine kraft zusammen und hupps, sprang er aus dem milchkrug und davon.

Beim mündlichen Erzählen verwendet man für die Darstellung von vergangenem meist **das Perfekt**.

Beispiel: Wir sind verloren!

Wenn Sie von einem Ereignis in den verbformen der vergangenheit (Präteritum oder Perfekt) berichten und auch noch die vorgeschichte mitteilen wollen, gebrauchen Sie hauptsächlich **das Plusquamperfekt**. Es wird mit den Präteritumformen von *haben* oder *sein* und dem Partizip Perfekt des vollverbs gebildet.

Beispiel: ... doch weil sie so viel gesoffen hatten...

b) Bestimmen Sie bitte bei folgenden Sätzen den Tempus und setzen Sie an die richtige Stelle ein X.

	Präsens	Präteritum	Perfekt	Plusquamperfekt	Futur
Jeden tag misten wir im Stall aus.					
Im Sommer haben wir viel zu tun.					
Gestern sah ich mir einen Film an.					
man wird den Betrieb erneuern.					
Im Bauernhof konnten wir viel erleben.					
Ich hatte in der Grundschule nicht viel gelernt.					
Schweine haben große Buchten.					
Was hast du gegessen?					
Wann kommst du wieder zu uns?					
Ich lernte vor zwei Jahren meinen Freund kennen.					

c) Die Stammformen der Verben. Es gibt 3 Stammformen:

Stammform ist der Infinitiv :	legen	liegen
Stammform ist das Präteritum :	legte	lag
Stammform ist das Partizip II. :	gelegt	gelegen

Was fehlt in der Tabelle? Ergänzen Sie bitte die Tabelle. Vergessen Sie bitte die Personalendungen nicht.

Präsens	Präteritum	Perfekt
ich messe		
	es hieß	
		wir haben gelernt
	sie tränkte	
ihr füttert		
	er fand	
ich erreiche		er hat gelassen
wir sprechen		
	sie standen	
		es hat getroffen
er zieht an		
		wir sind verloren
ich entscheide		
	es lag	

d) Ergänzen Sie bitte die E-Mail von Erika mit der richtigen Form der angegebenen Verben.

**sein | erleben | füttern | tränken | einkochen | backen | können
essen | liegen | laufen | gefallen | melken | vorstellen**

Hallo Susi,
 gestern_____ich mit meiner Freundin auf einem Bauernhof.
 Du kannst dir nicht_____, was alles wir dort_____. Es
 gibt so viele Tiere, die wir_____und_____haben. außerdem
 haben wir mit der Hauswirtin marmelade_____, Brot_____
 _____. Wir_____auch Bratwurst fül-
 len, die wir dann_____haben. Es ist eine ganz andere Welt.
 Die Häschen sind im Garten_____, die Schweine ha-
 ben im Hof_____. Sie waren so ruhig! und was mir am besten
 _____hat, ich habe kühe_____. Das war ein Erlebnis!
 Ich meine, Du sollst einmal den Bauernhof besuchen.
 Liebe Grüße

6. Verben mit Vorsilben

Ergänzen Sie bitte mit dem passenden Wort die Regel.

trennbar trennbarer betont am Ende

Wenn die vorsilbe _____ ist, ist sie _____.

Wenn das verb mit _____ vorsilbe konjugiert wird, steht die vorsilbe _____ des Satzes.

untrennbar zusammen unbetont untrennbarer

Wenn die vorsilbe _____ ist, ist sie _____. Wenn

das verb mit _____ vorsilbe konjugiert wird, steht die vorsilbe mit dem verb _____.

a) In diesem Suchrätsel sind 18 Verben versteckt. Welche finden Sie?

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
1	B	E	K	O	M	M	E	N	V	E	E	N	E	O	F	B
2	S	E	M	P	F	A	N	G	E	N	R	A	O	B	O	Z
3	G	S	I	V	R	E	T	A	R	T	Z	N	I	E	Y	L
4	S	C	S	E	N	P	C	Z	B	S	Ä	R	D	B	Ä	R
5	A	V	S	R	V	N	J	E	R	C	H	U	U	A	Z	N
6	U	O	V	B	G	N	K	R	I	H	L	F	R	Y	K	J
7	F	R	E	R	E	Ö	E	B	N	E	E	E	C	P	O	A
8	S	S	R	I	F	S	P	R	G	I	N	N	H	Ä	B	U
9	T	T	S	N	A	J	I	E	E	D	F	W	F	Y	K	S
10	E	E	T	G	L	O	Ö	C	N	E	B	H	Ü	X	M	M
11	H	L	E	E	L	L	U	H	H	N	J	V	H	W	I	I
12	E	L	H	N	E	U	N	E	K	T	B	K	R	C	K	S
13	N	E	E	G	N	V	D	N	J	L	I	K	E	E	M	T
14	Y	N	N	A	B	K	Ü	H	L	E	N	G	N	N	D	E
15	E	I	N	R	E	I	C	H	E	N	E	R	E	A	A	N
16	M	L	J	I	M	I	T	M	A	C	H	E	N	N	C	W

trennbare Verben	untrennbare Verben

b) Bilden Sie bitte Sätze in verschiedenen Zeitformen.

vorbereiten, das Essen, die mutter

- ∅.....
- ∅.....
- ∅.....
- ∅.....

abtrocknen, den nabel, man, nach der Geburt

- ∅.....
- ∅.....
- ∅.....
- ∅.....

verbringen, den Sommer, wir, jedes Jahr, am Balaton

- ∅.....
- ∅.....
- ∅.....
- ∅.....

anrufen, wann, du, den Chef, ?

Ø.....

Ø.....

Ø.....

Ø.....

entscheiden, der Betriebsleiter, allein, in vielen Fragen

Ø.....

Ø.....

Ø.....

Ø.....

7. Modalverben

Die modalverben ändern den Inhalt einer aussage. Im Deutschen sind die modalverben **dürfen, können, mögen, müssen, wollen, sollen**. Diese verben benötigen normalerweise ein anderes verb.

a) **Ergänzen Sie bitte die Sätze mit dem passenden Modalverb.**

Ichdir helfen.

Wirviel lernen.

Er leider nicht bleiben.

Ihrdas nicht machen.

Wirim Sommer ans meer fahren.

Wasich noch heute erledigen?

b) Bilden Sie bitte Sätze in verschiedenen Zeitformen.

1. können, du, als kind, Rad fahren, ?

.....

2. wollen, sie, mit ihren Freunden, Computerspiele schreiben

.....

3. müssen, der Lehrer, das Problem, gut, erklären, den Schülern

.....

4. dürfen, an der kreuzung, man, nach links, nicht, biegen

.....

5. müssen, Peter, seinem vater, jeden tag, helfen

.....

6. sollen, ich, die Lösung, dir, noch einmal, erklären, ?

.....

8. Konjunktiv II.

Wenn man sich etwas vorstellt oder wünscht, was auch möglich ist, verwendet man konjunktiv II.:

I. in der Gegenwart: Man hat zwei Möglichkeiten Konjunktiv II. zu bilden

1. **Präteritum + e** (verben mit a, o u, erhalten umlaut)

z.B. ich finde – ich fand – ich fände

2. Schwache und einige gemischte verben im konjunktiv II. unterscheiden sich nicht vom Indikativ Präteritum. Deshalb umschreibt man diese verben mit *würde* (bei modalverben kann man diese Form nicht anwenden)

würde + Infinitiv

z.B. ich mache – ich würde machen

II. in der Vergangenheit

konjunktiv II. von haben / sein + Partizip II.

z.B. ich fahre – ich wäre gefahren

ich mache – ich hätte gemacht

a) **Setzen Sie bitte in die Tabelle die richtigen Verbformen ein.**

Infinitiv	Präteritum	Verbform Konjunktiv II.	Umschreibung
fahren	fuhr	führe	würde fahren
	durfte		
			würde machen
schreiben			
	füllte		
		wüsste	
müssen			
	hatte		
		wäre	
werden			
			würde sprechen

b) konjunktiv II. hilft auch dabei, dass man irrealer vergliche macht. Die folgende Übung funktioniert wie folgt: Immer zwei karten gehören zusammen. (z. B. kein Geld haben – millionär sein) tn a beginnt mit dem Satz: Der schöne Hans (name nach Wunsch ändern) hat kein Geld. tn B setzt den Satz fort: aber er tut so, als ob er millionär wäre.

Die tn stehen im kreis, zeigen Sie an einem Beispiel wie die Übung funktioniert (s. o). Der Lehrer gibt jedem tn eine karte. Ein/e tn mit einer karte in kursivschrift fängt an, der/die tn mit der passenden karte setzt den Satz fort. nach diesem muster werden (möglichst zügig) alle vergleichssätze gebildet.

<i>kein Geld haben</i>	millionär sein	<i>keine Ausbildung haben</i>	über ein Diplom verfügen
<i>keinen Betrieb haben</i>	ein Großunternehmen haben	<i>geringes Angebot im Geschäft haben</i>	Spitzenreiter in der Region sein
<i>ein altes Handy haben</i>	einen audi haben	<i>im Betrieb allein arbeiten</i>	viele mitarbeiter haben
<i>ein bisschen Englisch können</i>	fließend Englisch sprechen	<i>keine ausländische Erfahrung haben</i>	Im ausland Praktikum absolvieren
<i>keine Arbeit haben</i>	Chef sein	<i>in 3 Schichten arbeiten</i>	in teilzeitarbeit tätig sein

9. Genus der Substantive

Im Deutschen teilt man die Substantive in drei Genera. Das Genus wird durch natürliches Geschlecht, die Bedeutung oder die Endung bestimmt. In den nächsten tabellen finden Sie die wichtigsten Regeln der Genera.

Maskulin = der

nach der Bedeutung	mit der Endung
männliche Lebewesen	-el
Jahreszeiten	-er
monate	-ler
Wochentage	-ner
Himmelsrichtungen	-ich
Winde	-ig
niederschläge	-ling
Steine, Edelsteine	-or
Flussnamen	-ant, -and, -ent
Bergnamen	-ar/-är
namen von Seen	-ast
alkoholische Getränke	-eur
autos	-ist
Züge	-ismus
Währungen (pénznem)	nomen, die vom verb abgeleitet sind und keine Endung haben: blicken → r Blick

Feminin = die

weibliche Lebewesen	-e
Flüsse	-ei
Blumennamen	-in
Baumnamen	-ie
Schiffe	-ion
Flugzeuge	-tion
kardinalzahlen	-heit
ausländische Flüsse und Berge auf -a, -e	-keit

	-schaft
	-ung
	-a, -anz, -enz, -tät

Neutral = das

junge Lebewesen	-chen
kontinente (nach adjektiven)	-lein
Ländernamen (nach adjektiven)	-nis
Städtenamen (nach adjektiven)	-tum
Buchstaben	-um
metalle, Grundstoffe	-ett
mineralien	-tel
Sammelbegriffe	nomen, die von einem verb kommen, im Infinitiv: essenà s Essen

a) **Gruppieren Sie bitte folgende Substantive nach ihrem Genus. Achten Sie auf die Endung der Substantive.**

Maskulin der	Feminin die	Neutrum das

b) Und nach der Bedeutung? Nennen Sie auch bitte Beispiele mit den Artikeln.

ausländische Flussnamen:

Jahreszeiten:.....

Buchstaben:.....

Sammelbegriffe:

Blumen:

Winde:.....

monate:

kontinente:

Bäume:

Himmelsrichtungen:

weibliche Lebewesen:

männliche Lebewesen:.....

Wochentage:

Flugzeuge:.....

junge Lebewesen:

kardinalzahlen:.....

autos:.....

alkoholische Getränke:.....

niederschläge:.....

metalle, Grundstoffe:.....



10. Präpositionen

Präpositionen stehen immer mit Substantiven zusammen, meist davor und verlangen einen bestimmten Kasus. Es gibt Präpositionen, die mit dem Akkusativ, andere mit dem Dativ, manche mit dem Genitiv stehen. Die Substantive, die mit ihnen zusammen vorkommen, müssen in diesem Fall stehen.

➤ **Nach dem Kasus:**

Präpositionen mit Akkusativ: bis, durch, für, um, gegen, ohne, entlang

Präpositionen mit Dativ: ab, außer, aus, bei, gegenüber, mit, nach, seit, von, zu

Präpositionen mit Genitiv: wegen, während, infolge, statt, trotz

Wechselpräpositionen (mit Akkusativ oder Dativ): an, auf, in, über, unter, vor, hinte, zwischen, neben

➤ **Nach der Bedeutung:**

Temporale Präpositionen: an, bei, in, nach, seit, vor, von, ab, bis, um

Kausale Präpositionen: vor, wegen, trotz, anlässlich, dank, laut

Modale Präpositionen: mit, ohne, gegen

Lokale Präpositionen: an, auf, in, über, unter, vor, hinter, zwischen, neben, aus, bei, nach, zu, gegenüber, durch, entlang

a) **Lesen Sie bitte den folgenden Text aufmerksam durch. Unterstreichen Sie alle Präpositionen im Text.**

Metzger, Fleischer, Schlachter, Fleischhauer oder Fleischhacker?

Den anfragen in schriftlicher oder mündlicher Form nach, interessiert diese Frage sehr viele menschen. Wie sagt man denn nun zu jemandem, der sich mit der Schlachtung von tieren und mit der Herstellung und verkauf von Wurst- und Fleischwaren beschäftigt? manche sagen metzger, manche Fleischer, andere Schlachter und wieder andere Fleischhacker oder Fleischhauer. Was ist nun richtig?

Prinzipiell kann man diese Bezeichnungen alle im deutschen Sprachraum verwenden, man wird sicher überall verstanden, und wenn es mit hochgezogenen augenbrauen der Fall ist. 1966 wurde zwar im Deutschen Bundestag beschlossen, dass das Wort „Fleischer“ für dieses Handwerk allgemein in ganz

c) Ergänzen Sie bitte die Sätze mit der passenden Präposition.

tante Brigitte steigt seit ihr _____ kindheit jeden morgen um vier uhr aus _____ Bett. Sie schleicht still durch _____ Schlafzimmer. Ohne _____ milchkaffee geht gar nichts. Sie bereitet ihn auch für ihr _____ mann zu. Dann geht sie mit _____ Becher zu _____ Bett und weckt ihren mann. Schnell springt auch er aus _____ Federn und hilft seiner Frau bei _____ arbeiten im Stall. nach zwei Stunden sind sie mit _____ melken, Stallausmisten und Füttern fertig. Jetzt versammelt sich schon die ganze Familie um _____ küchentisch zu _____ Frühstück. von _____ selbstgekochten marmelade bis zu _____ Schinken findet man viele köstlichkeiten auf _____ tisch. Gegen sieben uhr machen sich dann alle auf den Weg zu ihr _____ arbeit, in _____ Schule. Während _____ ganzen tages geht ein jeder seinen eigenen verpflichtungen nach.

d) Wie steht es mit der ungarischen Bedeutung der Präpositionen? Markieren Sie bitte an den deutschen bzw. ungarischen Ausdrücken, was dasselbe bedeutet.

durch den Betrieb	az üzemen keresztül
um den tisch	az asztal körül
um sieben uhr	7 órakor
ohne die Hausaufgaben	házi feladatok nélkül
für seine Freundin	a barátnőjének
für einen apfel	egyalmáért
bis mittag	délig
gegen den Zaun	a kerítésnek
die Straße entlang	az út mentén
aus der Schule	az iskolából
ab diesem tag	ettől a naptól kezdve

bei der tante	a nagynéninél
mit dem messer	a késsel
seit monaten	hónapok óta
von alten Zeiten	régi időkről
zu meinen Großeltern	a nagyszüleimhez
nach dem mittagessen	ebéd után
dem kunden gegenüber	az ügyféllel szemben
außer dem Chef	a főnökön kívül
innerhalb eines tages	egy napon belül
statt der tante	a nagynéni helyett
während des Praktikums	a gyakorlat alatt
wegen des schlechten Wetters	a rossz idő miatt
anlässlich deines Geburtstages	születésnapod alkalmából
trotz der kälte	a hideg ellenére

11. Wechselpräpositionen

Die sind Präpositionen mit lokaler Bedeutung. Sie drücken Lage und Position oder Richtung aus. Substantive ändern ihren artikel dementsprechend. Eine Eselbrücke zum Lernen:

HOVA AKaSSZam a **HOLDAT**?

Wohin?  akkusativ

hängen, hängte, h. gehängt
(sich)stellen, stellte, h. gestellt
(sich) legen, legte h. gelegt
(sich) setzen, setzte, h. gesetzt
stecken, steckte, h. gesteckt

Wo?  Dativ

hängen, hing, h. gehangen
stehen, stand, i. gestanden
liegen, lag, h. gelegen
sitzen, saß, h. gesessen
stecken, stak, h. gestochen

Oft benutzt man auch folgende Formen:

in das = ins
an das = ans

in dem = im
an dem = am

auf das = aufs

a) Beschreiben Sie bitte das unterliegende Zimmer.



b) Wohin hat man die Möbel und Gegenstände gelegt / gestellt ...?



12. Rektionen

Oft stehen verben mit bestimmten Präpositionen zusammen und daran ist nicht zu ändern.

a) *Im Text in der Aufgabe Lektion 8 Aufgabe 12 (Seite 60) finden Sie Rektion-Verben. Sammeln Sie sie in Ihr Heft.* 

b) *Im Anhang finden Sie ein Spiel. Die Karten werden ausgeschnitten und umgedreht in zwei Stapeln auf den Tisch gelegt. Der/Die Erste zieht je eine Verbkarte und eine Präpositionskarte. Kann er/sie einen korrekten Satz bilden, bekommt er/sie einen Punkt. Passt die Kombination nicht, werden die Karten wieder in die Stapel gelegt und der/die Nächste ist dran. Kein Satz darf wiederholt werden. Wer zuerst 5 Punkte hat, gewinnt.* (Anhang 5) 

13. Konjunktionen, Subjunktionen, Konjunktionaladverbien

Sie verbinden Sätze und Satzteile miteinander. Im Deutschen muss man die Wortstellung dabei beachten.

	Konjunktionen	Subjunktionen	Konditionaladverbien
Satzbau	konjunktion + Subjekt + finites verb	Subjunktion + Subjekt ... + finites verb	konditionaladverb + finites verb + Subjekt ...
<i>Beispiel</i>	<i>Mein Vater ist glücklich, denn es gibt wieder viele Bestellungen.</i>	<i>Er ist sehr müde, weil er in dieser Woche viel gearbeitet hat.</i>	<i>Er ist sehr müde, deshalb will er Urlaub nehmen.</i>
Liste	aber denn oder sondern und	als bevor bis da damit dass nachdem ob obwohl seit seitdem während weil wenn wie	also andererseits außerdem da...(dadurch, dafür ...) dann deshalb deswegen einerseits entweder sonst trotzdem weder ... noch zuerst zwar

a) Verbinden Sie bitte die Sätze mit dem passenden Satzverbindenden Element.

- a)** Peter hat kein Geld _____ auch keine Arbeit.
- b)** _____ er die Stellenanzeige liest, findet er keine passende Stelle.
- c)** Eva fährt nicht mit dem Auto, _____ mit dem Taxi.
- d)** Ich war schon einmal in Dresden, _____ Peter war noch nie dort.
- e)** Ich bin hungrig, _____ ich heute noch nichts gegessen habe.
- f)** _____ du zu uns kommst, zeige ich dir unseren Betrieb.
- g)** Ich muss den Vertrag abschließen, _____ ich in den Urlaub fahre.

b) Im Anhang finden Sie ein Spiel. Bilden Sie bitte Vierer – Gruppen. Jede Gruppe bekommt ein Set Kärtchen. Die Kärtchen werden verdeckt auf den Tisch gelegt. Der/Die Erste deckt zwei Kärtchen auf. Wenn sie zusammenpassen, bildet er/sie einen Satz mit den Konnektoren. Die Sätze werden notiert, später im Plenum vorgelesen und gegebenenfalls korrigiert. (Anhang 6) ✂

c) Verbinden Sie bitte die Sätze, beachten Sie den Satzbau.

- a)** Wir können uns morgen treffen. Ich habe erst am Abend Zeit.

- b)** Wir kaufen keine Milch. Wir kaufen Tee.

- c)** Man liefert uns morgen Fleisch. Wir bestellen es jetzt.

- d)** Ich frage dich. Kannst du mich nächste Woche besuchen?

d) Beenden Sie bitte die Sätze.

- a)** Ich esse viel Gemüse, weil.....
- b)** Ich hoffe, dass
- c)** Ich denke, dass
- d)** Ich möchte mich erkundigen, ob
- e)** Ich bin froh, denn
- f)** Ich habe wenig Geld, deshalb
- g)** Ich gehe zu Fuß nach Hause, wenn

Bemerkung:

Im Internet sind viele Internetseiten auch zum Online-Üben zu finden.

www.grammatiktraining.de

www.mein-deutsch-buch.de

www.deutschlernerblog.de

www.derdiedaf.de

www.lingolia.com

www.allgemeinbildung.ch

www.tb-u.de

Wörterverzeichnis

Wortliste

lektion 1

der ablauf, -e	folyamat
die aussetzung der Waren	az áru kihelyezése
das Feinkosterzeugnis, -se	csemegetermék
das Fertigprodukt, -e	késztermék
der Fleischer, -	hentes
die Fleischerei, -en	húsbolt
das Fleischgeschäft, -e	húsbolt
die Fleischkennzeichnung, -en	húsjelölés
der Fleischladen, -	húsbolt
die Fleischware, -n	húsáru
der Grundstoff, -e	alapanyag
der Hygienestandard, -s	higiéniai norma
der konservierungsstoff, -e	tartósítószer
der kühlwagen, -	hűtőkocsi
die Lebensmittelindustrie	élelmiszeripar
die metzgerei, -en	húsbolt
der Schlachthof, -e	vágóhíd
die Schlachtmethode, -n	vágási mód
die Schweinehälfte, -n	félsertés
der mastschweinbetrieb, -e	hízósertéstelep
das unternehmen, -	vállalkozás
die viehhaltung, -en	szarvasmarhatartás
die Warenbestellung, -en	árurendelés
das Würzmittel	fűszer
der Fleischereifachverkäufer, -	húsbolti eladó
der Fleischer, -	bolti hentes
der kopfslächter, -	vágóhídi munkás
der Fleischkontrolleur, -	húsvizsgáló
der ausbeiner- und Fleischerleger, -	csontozó munkás
der Fleischhersteller, -	húsipari termékgyártó

der Wurstmacher, -	húskészítmény-gyártó
der Fleischermeister, -	húsipari szaktechnikus
ausbeinen, h. (schw.)	csontoz
begutachten, h. (schw.)	véleményez
betäuben, h. (schw.)	kábít
dazugeben, gab dazu, h. dazugegeben	hozzáad
entfernen, h. (schw.)	eltávolít
enthäuten, h. (schw.)	lebőröz, bőrt eltávolít
herstellen, h. (schw.)	előállít
präsentieren, h. (schw.)	bemutat
räuchern, h. (schw.)	füstöl
sich beschäftigen mit+D, h. (schw.)	foglalkozik valamivel
untersuchen auf+a, h. (schw.)	valamire vizsgál
verarbeiten zu+D, h. (schw.)	valamivé feldolgoz
verpacken, h. (schw.)	csomagol
versorgen a, mit+D, h. (schw.)	ellát valamivel
zerkleinern, h. (schw.)	apróra vág
appetitlich	étvágygerjesztő
schmackhaft	ízletes
verantwortlich für+a	felelős valamiért
zuständig für+a	illetékes valamiben
Bescheid wissen, wusste, h. gewusst über+a	biztosat tudni valamiről
das Fleischgeschäft leiten, h. (schw.)	húsboltot vezet
das technikum absolvieren, h. (schw.)	befejezi a technikumot
die Gäste empfangen, empfi , h. empfangen	vendégeket fogad
eine Form geben, gab, h. gegeben	formázni
Erfahrungen sammeln, h. (schw.)	tapasztalatokat gyűjt
Fleisch in teilen zerlegen, h. (schw.)	húst darabol
Fleischprobe entnehmen, entnahm, h. entnommen	húspróbát végez
Fleischqualität beurteilen, h. (schw.)	meghatározza a hús minőségét
gemästete Schweine schlachten, h. (schw.)	hizlalt sertéseket vág
Hauptschlagadern durchtrennen, h.(schw.)	főütőeret átvág
Programme zusammenstellen, h.(schw.)	programokat összeállít
sich mit den Hygienevorschriften auskennen, kannte sich aus, h. sich asgekannt	kiismeri magát a higiéniai előírásokban
tiere eintreiben, trieb ein, h. eingetrieben	behajtja az állatokat

lektion 2

der arbeitsschutz, -e	munkavédelem
der Bartschutz, -e	szakállvédő
der Fleischereibetrieb, -e	húsüzem
der Gefrierraum, -e	fagyasztó kamra
der Gehörschutz, -e	zajvédő
der Gesichtsschutzhelm	arcvédő
die Hygiene	higiénia
die Latzhose, -n	kantáros nadrág
der mundschutz,- e	szájmaszk
der Schnittschutzhandschuh, -e	vágásbiztos kesztyű
die Schutzausrüstung, -en	védőfelszerelés
der Schutzhelm, -e	védősisak
die Schutzschürze, -n	védőkötény
der Stechschutzhandschuh. -e	lánckesztyű
die unfallverhütung, -en	balesetmegelőzés
die Warnung, -en	figyelmeztetés
brühen, h. (schw.)	forráz
humpeln, h. (schw.)	biceg
sich stecken, h. (schw.)	megszúrja magát
sich verunreinigen, h. (schw.)	bepiszkit, bekoszol
stürzen, h. (schw.)	elesik
undiszipliniert	figyelmeztelen
das Bein nachziehen, zog nach, h. nachgezogen	húzza a lábát
Stromschlag erleiden, erlitt, h. erlitten	áramütést szenved
Warnung vor absturzgefahr	figyelmeztetés leesés veszélyére
Warnung vor Hindernissen	figyelmeztetés akadályokra

lektion 3

der abfallraum, -e	hulladékártaló
die aufschnittmaschine, -n	szeletelőgép
das ausgangstor, -e	kijárat
das Eingangstor, -e	bejárat
der Lagerraum, -e	raktár
der Pausenraum, -e	pihenő (szoba)

der Pökelraum, -e	pácoló helyiség
die Räucherammer, -n	füstölőkamra
der Reinigungsraum, -e	tisztító helyiség
die Schlachthalle, -n	vágó
der Schwarzbereich, -e	szennyes övezet
die Stallung, -en	állatszállás
der umkleideraum, -e	öltöző
der/die unbefugte	illetéktelen
das verpacken, -	csomagoló
der Weißbereich, -e	tiszta övezet
die Zerlegung	daraboló részleg
verunreinigungen in den Betrieb schleppen, h. (schw.)	szennyeződések behord

lektion 4

die auslage, -n	kihelyezett áru
die Bestellung, -en	megrendelés
das Brät, -	húspép
der Fettanhang, -e	zsírdarab
das Fleischerzeugnis, -se	hústermék
die Fleischware, -n	hús
die Frische	frissesség
die Gefrieranlage, -n	fagyasztóberendezés
das Gulaschfleisch	pörkölt hús
der Hochdruckreiniger, -	magasnyomású mosó
die Innerei, -en	belsőség
der knittel, -	köpeny
der Ladenverkauf, -e	bolti eladás
die mischmaschine, -n	keverőgép
das Produkt, -e	termék
der Rauch, -e	füst
die Räucherammer, -n	füstölőkamra
die Räucherstange, -n	füstölőrúd
die Schweinehälfte, -n	félsertés
die Sehne, -n	ín
die Selchkammer, -n	füstölőkamra

der Wasserdampf, -e	vízgőz
der Zusatzstoff, -e	adalékanyag
ausbeinen, h. (schw.)	kicsontoz
auskehren, h. (schw.)	kisepér
brühen, h. (schw.)	forráz, főz
festrollen, h. (schw.)	szorosra teker
mahlen, h. gemahlen	darál
tränken, h. (schw.)	itat
umpacken, h. (schw.)	átfogat
zerlegen, h. (schw.)	darabol
das Fett auslassen, h. (schw.)	zsírt kiolvasztani
die Buchten auskehren, h. (schw.)	kutricákat kisöpör
die richtige Füll dosis einstellen, h. (schw.)	a helyes töltési adagot beállít
einen langen naturdarm stülpen, h. (schw.)	hosszú természetes belet felhúz
Fleischreste entfernen, h. (schw.)	húsmaradványokat eltávolít
knochen und knorpel ablösen, h. (schw.)	csontot és porcot leválaszt
Pökelfleisch mit kochsalz einreiben, rieb ein, h. eingerieben	pácolt húst sóz
Produkte herstellen, h. (schw.)	termel, terméket előállít
zu einer ebenen Fläche schneiden, schnitt, h. geschnitten	egyenletes felületet kialakít

lektion 5

das ausschlachten	bontás
die Betäubung	kábítás
das Bolzenschussapparat	csapszeges kábító
die Brühung	bőr járulékos részeinek eltávolítása (forrázás)
der Einsatz, -e	alkalmazás
der Elektroschocker, -	elektromos sokkoló
die Entblutung	elvéreztetés
die Enthaarung	szőrtelenítés
die Fleischschau, -en	hatósági húsvizsgálat
das Geschlinge, -	belsőség (tüdő, máj, szív, gégecső)
das magen-Darm-Paket	testüregi szervek (gyomor és bélrendszer)
der muskelfleischanteil, -e	színhúsarány

das nachenthaaren	tisztítás, szépítés
das Schlachthaus, -er	vágóhíd
der Schlachtkörper, -	vágott test
das Spalten	hasítás
der Stromschlag, -e	áramütés
die Tauglichkeitsbestimmung, -en	megfelelés/alkalmasság meghatározása
flammen, h. (schw.)	leéget
entbluten, h. (schw.)	kivérztet
enthaaren, h. (schw.)	kopaszt, szőrtelenít
medizinische Befunde checken, h. (schw.)	orvosi leletet ellenőriz
tiere einzeln führen, h. (schw.)	állatokat egyesével vezet
den Schlachtkörper wiegen, wog, h. gewogen	vágott testet mérlegel

lektion 6

das askorbat	aszkorbinsav
der Bierschinken	sörsonka
die Brühwurst	hőkezelt töltelékes húskészítmények
das Brühwürstchen	virslifélék
die Cervelatwurst	cervelatszalámi
der Emulgator	emulgátor
der Geschmackverstärker	ízfokozó
die Jagdwurst	vadászfelvágott
das kasseler (kotelett)	sózott karaj
die Kochwurst	formában vagy bélben hőkezelt húskészítmények
das Kutterhilfsmittel, -	adalékanyag
die Mortadella, -s	mortadella
die Pökelfleisch, -n	pácolt-füstölt, pácolt-főtt, pácolt-főtt-füstölt húskészítmények
die Rohwurst	nyers, szárított töltelékes húskészítmények
der Speck, -	étkezési szalonna
die Sülzwurst	aszpikos húskészítmény
die Weißwurst	virsliféleség (fehérkolbász)
die Wurst, -e	töltelékes húskészítmény

abfüllen, h. (schw.)	tölt
fein zerkleinert, h. (schw.)	finomra aprított
gefrieren, gefror, h. gefroren	fagyaszt
kühlen, h. (schw.)	hűt
pasteurisieren, h. (schw.)	pasztőröz
sterilisieren, h. (schw.)	sterilizál
trocknen, h. (schw.)	szárít
vakuumieren, h. (schw.)	vákuumcsomagol
streichfähig	kenhető
schnittfest	vágható
an Reittouren teilnehmen, nahm teil, h. teilgenommen	lovastúrán vesz részt
jeder Handgriff muss sitzen, musste sitzen, h. sitzen müssen	minden fogás a helyén kell legyen
marmelade einkochen, h. (schw.)	lekvárt főz
Pralinen herstellen, h. (schw.)	bonbont készít
tiere streicheln, h. (schw.)	állatokatsimogat

lektion 7

die Backe	toka
der Bauch	hasalja, dagadó
der Blätterteig	leveles tészta
der Bug	lapocka
das Eisbein	csülök
das Filet	szűzpecsenye
das Fleischspießchen	húsnyárs
das Geschnitzelte	csíkokra vágott hús
der Glasaufsatz, -e	üvegfal
das Hackfleisch	darált hús
das kamm	tarja
das Lendenkotelett	rövidkaraj
die nachfrage, -n	kereslet
die nuss	dió
die Oberschale	felsál
die Rippe	borda
das Rippenkotelett	hosszúkaraj
der Schnitzel	hússzelet

das Spitzbein	köröm
die unterschale	comb
die verkaufstheke, -n	pult
die Waage,-n	mérleg
die Wamme	toka
schmoren, h. (schw.)	párol

lektion 8

das anschreiben, -	motivációs levél
die ausbildung, -en	képzés
die Bewerbung, -en	pályázat
das Bewerbungsschreiben, -	motivációs levél
die Eigeninitiative, -	saját kezdeményezés
die Eigenverantwortung	személyes felelősség
die Fahrerlaubnis, -se	vezetői engedély
die Fertigstellung, -en	elkészítés
die Flexibilität,-	rugalmasság
der Flyer, -	röplap, szórólap
die Formulierung, -en	kifejezés
die Fortbildung, -en	továbbképzés
die kenntniss, -e	ismeret
die kommunikationsfähigkeit, -en	kommunikációs készség
die kompetenz, -en	kompetencia, szakértelem
die kreativität	kreativitás
der motivationsbrief, -e	motivációs levél
die Organisationsfähigkeit	szervezési készség
der Praktikumsplatz, -e	gyakorlati hely
die Saisonarbeit, -en	szezonális munka
das schriftliche ausdrucksvermögen	írásbeli kifejezőkészség
der Schulabschluss, -e	iskolai végzettség
der Sorgfalt	gondosság
die teamfähigkeit	csapatjátékos
die teilzeitarbeit, -en	részmunkaidő
die vollzeitarbeit, -en	teljes munkaidő
die voraussetzung, -en	(elő)feltétel
das Wesentliche	lényeg

das Zeitmanagement	időgazdálkodás
erfüllen, h. (schw.)	teljesít, betölt
verfügen, h. (schw.) über + a	rendelkezik valamivel
angestrebt	elérni kívánt
geeignet sein für + a	alkalmas valamire
die erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung	sikeres szakmai képzés

lektion 9

die aufstiegsmöglichkeit, -en	előre jutási lehetőség
der Dresscode, -s	kötelező viselet
das Erscheinungsbild, -er	megjelenés
der Finanzbereich, -e	pénzügyi szektor/ágazat
die Fortbildung, -en	továbbképzés
die Führungsposition, -en	vezetői állás
die Gehaltsvorstellung, -en	fizetési igény
die kleiderordnung, -en	kötelező viselet
die mittlere Reife	érettségi
das Outfit, -s	kinézet, ruházat
die Probezeit, -en	próbaidő
der Schnitt, -e	szabás
die Schwäche, -n	gyengeség
die Schwangerschaft, -en	terhesség
die Stärke, -n	erősség
die Überstunde, -n	túlóra
die Wirkung, -en	hatás
leger	lezser, laza, kényelmes
distanziert	távolságtartó
locker	laza
angemessen	megfelelő, alkalmas
die religiöse Zugehörigkeit	vallási hovatartozás
das finanzielle verhältnis, -se	anyagi helyzet
zu viel des Guten	több, mint elég

Anhang 2

Bilder von Geräten und maschinen



Anhang 3 / Seite 1

		<p>das Spalten</p>	<p>das Entbluten</p>
		<p>der Brühtrug</p>	<p>die Betäubungs- zange</p>

		<p>die Fleischbeschau</p>	<p>das Ausschlachten</p>
		<p>die Brühltunnel</p>	<p>das Stechmesser</p>

Anhang 3 / Seite 2

<p>die Enthaarungs- maschine</p>	
<p>das Betäuben</p>	

<p>die Kreissäge</p>	
	

<p>die Transportbahn</p>	
<p>das Flammgerät</p>	

<p>die Bandsäge</p>	
<p>die Kühlung</p>	

Anhang 4



Cervelatwurst



Rinderzunge



Salami



Schinken



mortadella



kasseler kotelett



Sülzwurst



Roastbeef



Leberwurst



Bockwurst



Speck



Weißwurst



Schweinebraten



Blutwurst

Anhang 5

sprechen	erzählen	teilnehmen	sich freuen	sich sorgen
berichten	fragen	sich bewerben	antworten	sich ärgern
beginnen	sich beschweren	bitten	danken	sich entscheiden
gehören	sich informieren	sich interessieren	zweifeln	warten

an	auf	über
nach	für	um
mit	an	auf
über	für	an

Anhang 6

entweder	oder
je	desto
weder	noch
nicht nur	sondern auch
sowohl	als auch
einerseits	andererseits
zwar	aber

Quellennachweis

- FreyMária*: Deutsche Freunde arbeits- und Sprachbuch, műszaki könyvkiadó, 2016
- Valeska Hagner, Sabine Schlüter*: Im Beruf Hueber verlag, 2018
- Alexandra Piel*: appetizer Deutsch verlag an der Ruhr, 2014
- Bryan Harris*: mehr motivation und abwechslungsung im unterricht verlag Ruhr, 2013
- Alexandra Piel*: Spiele zur unterrichtsgestaltung, verlag Ruhr, 2018
- Norbert Latz*: Fleischerei heute in Lernfeldern, verlag Handwerk und technik, 2008
- Fleischmagazin 6/2017
- Erdgas–Fleischereien, BDEW Bundesverband der Energie- und Wasserwirtschaft e. v., 2020
- S.34: <https://planet-beruf.de/schuelerinnen/mein-beruf/tagesablaeufe/tagesablaeufe-f/fleischerin/>
- S.43: <https://www.vice.com/de/article/mbykz8/wie-man-sich-fuhlt-wenn-man-beruflich-tiere-totet-metzger-schweiz-dech>
- S.60: Szakiskolai Fejlesztési Program – *Szklenár Judit*
- S.69-71.: https://www.dji.de/fileadmin/user_upload/5_kompetenznachweis/kB_kompetenzliste_281206.pdf
- S.75: *A. Müller-dr. S. Schlüter*: Im Beruf Huerber verlag 2013
- S.94: <https://hofgeschichten.at/2019/01/12/apfelkisten-buecherregal/>
- Überblick der Grammatik: *M. Frey*: Deutsche Freunde (arbeits- und Sprachbuch, konsept H kiadó, 2016
- FreyMária*: Ohne vergangenheit keine Zukunft, 2011, konsept-H könyvkiadó.

Quellen der Fotos

- S.4.: https://www.freepik.com/photos-gratuite/famille-heureuse-communiquer-the_1473913.htm#page=7&query=grand+pere+enfant&position=47
- S.7.: <https://www.rawpixel.com/image/937190/paper-note-illustration?referral=575366&source=pinterest>
- S.9.: https://www.freepik.com/free-vector/illustration-set-red-dices_1164307.htm#page=1&query=1164307&position=0
- https://www.freepik.com/free-vector/hand-drawn-happy-boys-speaking-different-languages_2639228.htm#page=2&query=student+conversation&position=18
- S.10.: <https://pixabay.com/photos/resume-cv-curriculum-vitae-work-2445060/>
- S.11.: Fleischerei heute
- S.12.: <https://pxhere.com/th/photo/733170>
- <https://pixabay.com/hu/photos/foglalal-dug%C3%B3-jelenlegi-2815743/>

<https://pixabay.com/hu/photos/trauma-t%C3%B6r%C3%A9s-mank%C3%B3s%C3%A9r%C3%BCl%C3%A9s-5239844/>

https://www.freepik.com/premium-photo/burned-wound_3334410.htm

S.15.: <https://www.cleanpng.com/>

S.17.: <https://pixabay.com/hu/photos/h%C3%A1z-%C3%Baj-%C3%A9p%C3%BClet-haza-apartman-66627/>

<https://pixabay.com/hu/photos/drezda-frauenkirche-n%C3%A9metorsz%C3%A1g-2412771/>

<https://pixabay.com/hu/photos/kadewe-berlin-kar%C3%A1csonyi-dekor%C3%A1ci%C3%B3-1595973/>

<https://pixabay.com/hu/photos/kemping-t%C3%A1bor-kaland-a-t%C3%A9t-3893598/>

S.19-20.: mCS vágóhíd, Stang Réka, a gépek: Szklenár Judit: Szakiskolai fejlesztési program

S.21.: <https://jpf.org.au/classroom-resources/resources/daily-routine/> Created by the Japan Foundation, Sydney (2018 nov)

S.26.: https://pt.pngtree.com/freepng/exquisite-wall-clock-vector_1598690.html

S.27.: <https://ta.planet-beruf.de/>

S.30.: <https://pixabay.com/hu/photos/h%C3%BAs-sert%C3%A9sh%C3%BAs-steak-v%C3%A1g%C3%B3h%C3%A1d-3303486/>

S.31.: mCS vágóhíd, Stang Réka

S.36.: <https://www.pexels.com/photo/city-couple-girl-jacket-433019/>

<https://www.pexels.com/photo/beach-bikini-boats-couple-447658/>

https://www.freepik.com/free-photo/young-sexy-woman-with-tattoo-bathing-suit-having-breakfast-private-pool-girl-relaxing-pool-drinking-coffee-eating-fruits-fruit-plate-smoothie-bowl-by-hotel-pool_9116295.htm

https://www.freepik.com/free-photo/girlfriends-tent-chatting-with-cup-tea_6284496.htm

https://www.freepik.com/free-photo/woman-hand-keeping-hat-machine-window_4495973.htm#page=1&query=car%20travel&position=0

https://www.freepik.com/free-photo/couple-skiing-resort_6799898.htm#page=1&query=winter%20ski%20couple&position=8

<https://pixabay.com/hu/photos/kompj%C3%A1ratok-ferry-haj%C3%B3s-cs%C3%B3nak-123059/>

<https://pixabay.com/hu/photos/f%C3%A9nyk%C3%A9p%C3%A9sz-turista-pillanatfelv%C3%A9tel-407068/>

S.37.: <https://pixabay.com/hu/photos/lovagl%C3%A1s-lovak-lovagl%C3%A1si-lehet%C5%91s%C3%A9g-1935051/>

<https://pixabay.com/hu/photos/a-l%C3%A1ny-pedig-szam%C3%A1r-szam%C3%A1r-szam%C3%A1r%2C-4340523/>

https://www.freepik.com/free-photo/pork-meat-cutting_2761524.htm#page=1&query=pig%20slaughter&position=9

- <https://pxhere.com/en/photo/1567173>
- <https://pixabay.com/hu/photos/sommerfest-grill-party-kerti-party-3524650/>
- <https://pixabay.com/hu/photos/hal-horg%C3%A1sz-v%C3%A1z-hal%C3%A1sz-t%C3%B3-1331930/>
- <https://pixabay.com/hu/photos/balet-hatty%C3%Bak-tava-ballerina-dance-2124650/>
- https://www.freepik.com/free-photo/backview-girls-beach_2180462.htm#page=4&query=vacation&position=35
- <https://pixabay.com/hu/photos/bogy%C3%B3k-vegyes-m%C3%A1lna-%C3%A1fony%C3%A1k-2441679/>
- https://www.freepik.com/free-photo/group-people-cinema_4194553.htm#page=3&query=cinema&position=27
- S.38.: https://www.freepik.com/free-photo/woman-cutting-fresh-meat-butcher-shop-with-metal-safety-mesh-glove_3389483.htm#page=1&query=butcher&position=11
- https://www.freepik.com/free-photo/woman-doing-mincemeat-butchery_8794708.htm#page=3&query=butcher&position=47
- https://www.freepik.com/free-photo/boiled-sausages-with-mexican-spices_4959870.htm
- S.39.: <https://pixabay.com/hu/photos/kolb%C3%A1sz-sonka-m%C3%A1j-kolb%C3%A1sz-s%C3%B3-sonka-4873861/>
- <https://pixabay.com/hu/photos/%C3%A9lelmiszerek-kolb%C3%A1sz-h%C3%B3-Bask%C3%A1sz%C3%A1tm%C3%A1nyek-1823197/>
- <https://www.pikist.com/free-photo-sozcs>
- S.40.: https://www.freepik.com/free-photo/top-view-delicious-gourmet-meat-table_6845349.htm
- S.41.: Fleischerei heute
- S.42.: https://www.freepik.com/free-photo/sausages-types_8746173.htm#page=5&query=sausage&position=27
- S.43. <https://pixabay.com/pl/photos/wo%C5%82owiny-lod%C3%B3wka-mi%C4%99sa-zad-grill-2722686/>
- https://www.freepik.com/free-photo/massive-sausage-produced-hanged-inside-factory_5542991.htm#page=2&query=sausage&position=34
- <https://pixabay.com/hu/photos/h%C3%B3-doboz-csomagol%C3%A1s-piros-2370601/>
- s.44.: https://www.freepik.com/free-photo/shop-worker-posing-counter_8794683.htm#page=4&query=meat+shop&position=48
- S.46.: <https://pixabay.com/hu/photos/h%C3%B3-nyers-kolb%C3%A1sz-2374652/>
- S.47.: https://www.freepik.com/free-photo/top-view-fresh-pork-steak-with-copy-space_6845370.htm
- S.50.: <https://www.stellenmarkt-direkt.de/ads/120836087>

- S.54.: <https://www.pexels.com/sk-sk/fotka/atrament-bewerbung-dokument-kancelaria-221031/>
- S.57.: <https://karrierebibel.de/wp-content/uploads/2014/03/Bewerbungsfoto-tipps-Checkliste.pdf>
<https://pixabay.com/hu/photos/f%C3%A9rfi-%C3%BCzetember-szem%C3%A9ly-feln%C5%91tt-5415565/>
<https://pixabay.com/hu/photos/%C3%BCzetasszony-professional-a-suit-2697954/>
<https://pixabay.com/hu/photos/%C3%BCzetember-%C3%BCgy-v%C3%A9d-f%C3%A9rfi-1125324/>
<https://pixabay.com/hu/photos/k%C3%A9k-portr%C3%A9-l%C3%A1ny-n%C5%91-szem%C3%BCveg-2861449/>
- S.59.: <https://pixabay.com/hu/photos/motiv%C3%A1ci%C3%B3-alkalmaz%C3%A1s-k%C3%A9s%C3%A9r%C5%91lev%C3%A9l-1756268/>
- S.63.: https://www.freepik.com/free-photo/business-job-interview-concept_1211574.htm#page=1&query=interview&position=0
- S.67.: https://www.freepik.com/free-photo/crop-man-pointing-globe-office_1957127.htm#page=1&query=vacation+job&position=5
<https://pixabay.com/hu/photos/sisak-ipari-biztons%C3%A1gi-logisztikai-1636344/>
<https://pixabay.com/hu/photos/k%C3%A9rd%C5%91jel-megjegyz%C3%A9s-k%C3%A9t-p%C3%A9ld%C3%A1nyban-3585355/>
- S.68.: https://www.freepik.com/free-photo/front-view-butcher-cutting-meat-white-gloves-holding-big-knife-wooden-desk_9482397.htm#page=1&query=butcher&position=6
https://www.freepik.com/free-photo/selective-closeup-shot-pink-pigs-barn_8281129.htm#page=2&query=pork&position=0
<https://pixabay.com/hu/photos/kolb%C3%A1sz-virsl%C3%A9lelmiszer-m%C3%A9sz%C3%A1ros-4433975/>
<https://pixabay.com/hu/photos/d%C3%A1nia-lobog%C3%B3-ja-rep%C3%BCl%C5%91-hull%C3%A1mz%C3%A1s-1393114/>
- S.69.: <https://pixabay.com/hu/photos/diary-%C3%A9r%C3%B3-t%C3%A9pus-k%C3%B6nyvek-toll-%C3%A9r%C3%A1s-3435095/>
- S.70.: <https://pixabay.com/hu/photos/f%C3%A9rfiak-alkalmazottak-%C3%B6lt%C3%B6ny-munka-1979261/>
<https://pixabay.com/hu/photos/portr%C3%A9-n%C5%91-fiatal-szem%C3%A9ly-vonz%C3%B3-597173/>
<https://pxhere.com/hu/photo/1594145>
<https://pixabay.com/hu/photos/%C3%BCzeti-%C3%B6lt%C3%B6ny-%C3%BCzeti-f%C3%A9rfi-690048/>
<https://pixabay.com/hu/photos/mosoly-portr%C3%A9-sz%C3%A9ps%C3%A9gl%C3%A1ny-%C3%B6r%C3%B6m-1275668/>
<https://www.pexels.com/th-th/photo/7115/>

- S.72.: https://www.freepik.com/free-photo/happy-co-workers-close-window_866124.htm#page=3&query=business&position=22
- S.87.: <https://pixabay.com/hu/photos/j%C3%A9g-j%C3%A9gkorszak-j%C3%A9gcsap-t%C3%A9l-hideg-953205/>
<https://pixabay.com/hu/photos/margar%C3%A9ta-fa-daisy-vir%C3%A9g-1507550/>
<https://pixabay.com/hu/photos/munkahely-csapat-%C3%BCzleti-tal%C3%A9lkoz%C3%B3-1245776/>
<https://pixabay.com/hu/photos/feln%C5%91tt-alkoholtartalm%C3%Ba-italok-1854191/>
<https://pixabay.com/hu/photos/l%C3%A9gi-j%C3%A9rm%C5%B1-manchester-sug%C3%A9rhajt%C3%A9s%C3%Ba-994943/>
<https://pixabay.com/no/photos/gruppe-folk-mote-shopping-4468247/>
https://www.freepik.com/free-photo/dealer-new-cars-stock_1180923.htm#page=1&query=cars&position=41#position=41&page=1&query=cars
- S.92.: https://www.freepik.com/free-vector/messy-children-room-with-furniture-interior-objects-before-after-cleaning-flat_7498939.htm#page=1&query=room%20before%20after&position=10
- S.109.: https://www.freepik.com/free-photo/top-view-delicious-gourmet-meat-table_6845349.htm
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Boudin_du_Sud-Ouest.jpg
<https://pxhere.com/hu/photo/1145001>
<https://pxhere.com/hu/photo/1135944> <https://pxhere.com/hu/photo/724216>
<https://pxhere.com/hu/photo/708526> <https://pixabay.com/hu/photos/m%C3%A9j-kolb%C3%A9s-kolb%C3%A9s-%C3%A9lelmisz%C3%A9r-556489/>
<https://pixabay.com/de/illustrations/wurst-bockwurst-lebensmittel-1986312/>
<https://pxhere.com/hu/photo/1330786> <https://pxhere.com/hu/photo/658499>
<https://pixabay.com/de/photos/kotelette-bratwurst-platte-4231126/>
<https://hu.wikipedia.org/wiki/mortadella#/media/F%C3%A9jl:mortadella.jpg>
<https://pixabay.com/hu/photos/nyelv-teh%C3%A9n-ritka-marhah%C3%Ba-1092267/>
<https://pxhere.com/hu/photo/830938>

