



Съгласувал:

Росица Пеева .....

ПДУД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова.....

Директор



## К О Н С П Е К Т

### ПО НЕМСКИ ЕЗИК ПО ПРОФЕСИЯТА І ЧЕ

#### 12. клас ЗП, ИНТЕНЗИВНО ИЗУЧАВАНЕ

#### за оформяне на годишна оценка

#### Themen

- 1 Küchengeräte und Küchenmaschinen
- 2 Was für ein Gerät brauchen Sie?
- 3 Ein kleines ABC der Kochtechnik
- 4 Fleisch vom Schwein, Fleisch vom Rind,  
Fleisch vom Kalb, Fleisch vom Lamm und  
Geflügel
- 5 Wild, Fisch, Krebstiere, Schalentiere
- 6 Die wichtigsten Gewürze. Die wichtigsten  
Küchenkräuter. Die wichtigsten  
Obstsorten
- 7 Die wichtigsten Gemüse und Pilzsorten
- 8 Kochrezepte: Salzburger Nockerln
- 9 Kochrezepte: Reibekuchen und  
Kartoffelpuffer
- 10 Kochrezepte: Eisbein mit Sauerkraut
- 11 Kochrezepte: Rheinischer Sauerbraten
- 12 Kochrezepte: Zwetschgenknödel
- 13 Kochrezepte: Zehn weitere Rezepte
- 14 Kochrezepte: Möhrensalat, Griesflammerl
- 15 Kochrezepte: Sellerie-Lauchsuppe,  
Eierpfannkuchen
- 16 Kochrezepte: Rotkohl, Himmel und Erde



- 17 Kochrezepte: Paprika-Gurken-Gemüse,  
Eingelegte Heringe
- 18 Kochrezepte: Thüringer Kartoffelklöße,  
Kalbshaxe
- 19 Die Hauptmahlzeiten. Das Frühstück. Das  
Mittagessen. Das Abendessen.
- 20 Brotsorten, Wurstsorten, Käsesorten
- 21 Im Restaurant
- 22 Um Erlaubnis bitten, Nach  
Bedienung rufen
- 23 Eine Entscheidung treffen,  
Bestellungen erfragen
- 24 Eine Speisekarte oder ein Getränk  
empfehlen, Eine Bestellung  
zurückweisen
- 25 Eine Speise, ein Getränk bringen,  
Etwas reklamieren. Die Rechnung  
begleichen
- 26 Wissenswertes über Wein, Bier und  
Schnaps

Учебници и литература:

Deutsch in Kueche und Restaurant , изд. Hueber Verlag

Допълнителни материали:

<https://www.hueber.de>

<https://www.mein-deutschbuch.de>

<https://www.deutschimberuf.com>

Критерии за оценка:

