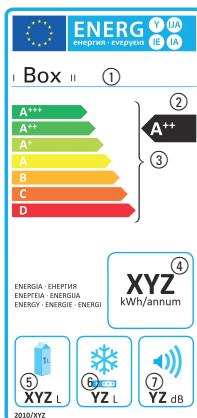


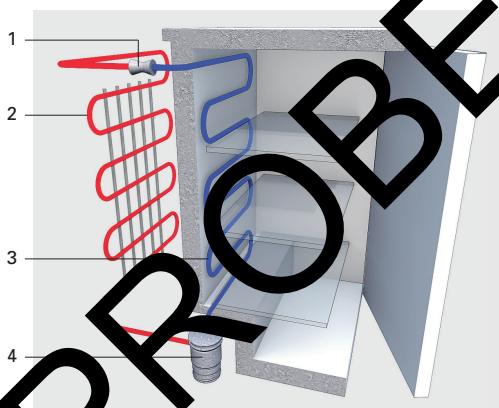
3.1 Frischhalten durch Kühlung

1. Welche Angaben werden auf dem Energielabel gemacht?



- ___ Energieverbrauch in kWh pro Jahr
- ___ Maximale Lautstärke des Kühlschranks im Betrieb in Dezibel
- ___ Modellbezeichnung des Kühlschranks
- ___ Energieeffizienzklasse
- ___ Nettovolumen des Gefrierteils in Litern
- ___ Skala der Energieeffizienzklasse, wobei A (grün) für die effizienteste und D (rot) für die ineffizienteste Klasse steht
- ___ Nettovolumen des Kühlfachs in Liter

2. Wie erfolgt die Kühlung durch Kompression? Ordnen Sie zu:



- ___ Verflüssiger – Kondensator
- ___ Verdichter – Kompressor
- ___ Verdampfer – Kälteerzeuger
- ___ Druckminderer – Drosselorgan

3. Kennzeichnen Sie außerdem den a) Platz mit der höchsten Temperatur, b) Platz mit der niedrigsten Temperatur im Kühlfach.

Lösung siehe Lösungsteil.

4. Welche Temperaturen herrschen im Kühlschrank?

Kühlschrank – Temperaturen

Zwischen +2 und +10°C.

5. Welche Backwaren isst ein Lacto-Vegetarier bzw. isst er nicht?
Ordnen Sie zu:

1. Marmorkuchen
2. Biskuitrolle
3. Windbeutel
4. Gemüsepizza
5. Gemüse-Käse-Strudel

Lacto-Vegetarier

- a) isst er
b) isst er nicht



6. Welche Speisen isst ein Veganer bzw. isst er nicht?
Ordnen Sie zu:

1. Kartoffelpuffer mit Apfelmus
2. Salatplatte mit Fetakäse
3. Spargelsuppe
4. Gemüsegratin
5. Eierfrikassee im Reisrand

Veganer

- a) isst er
b) isst er nicht



7. Nennen Sie Lebensmittel, die Veganer zur Eiweißbedarfsdeckung auswählen sollen.

Eiweißbedarfsdeckung – Veganer

- Getreide
- Hülsenfrüchte (Sojabohnen)
- Nüsse

8. Nennen Sie Lebensmittel, die Veganer zur Calciumbedarfsdeckung auswählen sollen.

Calciumbedarfsdeckung – Veganer

- Getreide (Amarant)
- grüne Gemüsesorten (Grünkohl)

9. Nennen Sie Lebensmittel, die Veganer zur Eisenbedarfsdeckung auswählen sollen.

Eisenbedarfsdeckung – Veganer

- Getreide (Amarant)
- Hülsenfrüchte

10. Durch welches Vitamin wird die Eisenaufnahme im Darm gesteigert?

Eisenaufnahme – Steigerung

Durch Vitamin C, z. B. in Orangensaft, zum Essen geben.

46. Wie wird der zweite Teller getragen?

Tragen – zweiter Teller

Der zweite Teller wird unter den ersten Teller bis an den Zeigefinger geschoben. Die fächerförmig ausgestreckten restlichen Finger tragen den zweiten Teller.

47. Bringen Sie die Arbeitsschritte beim Abservieren in die richtige Reihenfolge:

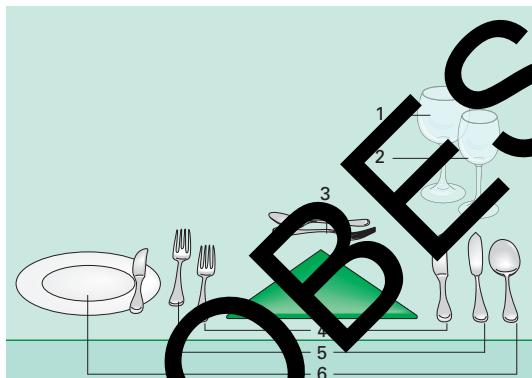
1. Teller und Besteck
2. Salz und Pfeffer
3. Schüsseln und Platten

Abservieren – Reihenfolge

Tragen Sie Zahlen in der richtigen Reihenfolge ein.



48. Wofür werden die verschiedenen Gedeckteile benötigt? Ordnen Sie zu:



- Obst mit Weinschaum
- Zwischengericht Fisch
- Hauptgang
- Cocktail mit Toast und Butter
- Rotwein
- Weißwein

49. In welcher Hand wird die Kaffeekanne beim Einschenken gehalten?

Kaffeekanne – Einschenken

Die Kaffeetasse wird von rechts mit der rechten Hand genommen. Die Kaffeekanne befindet sich in der linken Hand.

50. Wie signalisiert der Gast, dass er noch weiteressen möchte?

Signal – Weiteressen

Er legt das Besteck gekreuzt auf den Teller.

51. Wie signalisiert der Gast, dass er nicht weiteressen möchte?

Signal – Mahlzeit beendet

Er legt das Besteck nebeneinander auf den Teller.

6. Um welche Pflegekennzeichen handelt es sich jeweils? Ordnen Sie zu:



1



2



3



4



5

— Bügeln

— Chlören

— Waschen

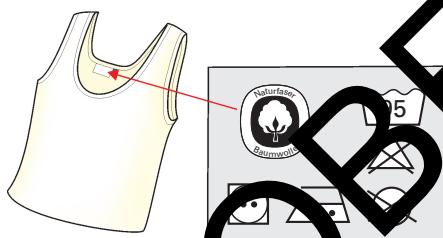
— Chemische Reinigung

— Dämmer-Trocknung

7. Erläutern Sie die Pflegesymbole.

Wie soll das Textil

- gewaschen,
- gebügelt usw. werden?



Pflegesymbole – Textilien

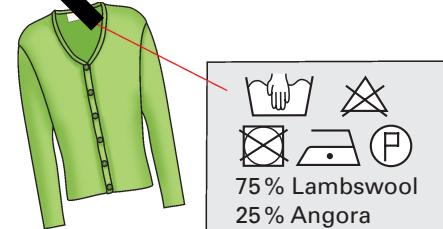
a) Im Normalwaschgang bei 95°C, bei starker Verschmutzung auch bei 60°C waschen.

b) Nicht bügeln, Trocknen bei normaler thermischer Belastung, Chlorbleiche und chemische Reinigung nicht möglich.

8. Erläutern Sie die Pflegesymbole.

Wie soll das Textil

- gewaschen,
- gebügelt usw. werden?



Pflegesymbole – Textilien

a) Handwäsche.
 b) Nicht heiß bügeln, Trocknen im Tumbler nicht möglich, Chlorbleiche nicht möglich, chemische Reinigung möglich.

11.4 Häusliche Krankenpflege

1. Welche Bezeichnungen gelten für folgende Körpertemperaturen bei rektaler Fiebermessung?

Ordnen Sie zu:

1. Normaltemperatur
2. hohes Fieber
3. sehr hohes Fieber
4. mäßiges Fieber
5. erhöhte Temperatur
6. Untertemperatur

Körpertemperatur

- a) 36,0 °C
- b) 40,5 °C
- c) 38,0 °C
- d) 39,5 °C
- e) 37,0 °C
- f) 38,5 °C



2. Wie erfolgt das richtige Pulsföhren?

Pulsföhren

Der Puls wird mit den Kuppen von Zeige-, Mittel- und Ringfinger gefühlt. Mit den drei mittleren Fingern der rechten Hand ertastet man, von der Daumeninnenseite kommend, die pulsierende Ader und lässt die Finger mit leichtem Druck darauf ruhen. In der linken Hand hält man eine Uhr mit Sekundenzeiger.

3. Für welche Personen gelten die folgenden Pulswerte als normal?

Ordnen Sie zu:

1. Säuglinge
2. Kinder
3. Jugendliche
4. Erwachsene

Pulswerte

- a) 60 bis 80
- b) 60 bis 90
- c) 120 bis 140
- d) 80 bis 120



4. Nennen Sie sechs Krankheitszeichen.

Krankheitszeichen(-symptome)

- Fieber
- Erbrechen
- Durchfall
- Schüttelfrost
- Schwindel
- Gliederschmerzen
- heiße Stirn und Wangen
- Appetitlosigkeit

14.8 Prozentrechnung

1. Die Putzverluste bei Kartoffeln betragen 20 %.

Welche Kartoffelmenge erhält man nach dem Schälen von 85,000 kg Kartoffeln?

Man erhält _____ kg geschälte Kartoffeln.

2. In einem Glas Kirschen befinden sich 350 g Kirschen (34 %) und 66 % Abtropfflüssigkeit.

Welche Menge befindet sich insgesamt in dem Glas?

Die Füllmenge in dem Glas beträgt _____ g.

3. In einer Dose Bohneneintopf (800 g) befinden sich laut Zutatenliste 7,5 % Schweinefleisch.

Wie viel Gramm Schweinefleisch sind enthalten?

Es sind _____ g Schweinefleisch enthalten.

4. Wie viel Kartoffeln (Putzverlust 20 %) müssen geschält werden,

damit man 68,000 kg geschälte Kartoffeln erhält.

Es werden _____ kg Kartoffeln benötigt.

5. Im Hofladen gibt es zurzeit auf alle Waren 15 % Rabatt.

Eine Flasche Holunderbeersaft kostet normal 2,99 €.

Wie viel muss gegenwärtig gezahlt werden?

Gezahlt werden müssen für eine Flasche Holunderbeersaft _____ €.

6. Auf einer Rechnung steht: „TV-Gerät über 399,00 € steht:

„Bei Bezahlung innerhalb von 14 Tagen 3 % Skonto.“

Wie viel muss bei sofortiger Zahlung bezahlt werden?

Bei sofortiger Zahlung müssen für das TV-Gerät _____ € gezahlt werden.

7. Beim Schälen von 100 kg Kartoffeln entstehen 12,500 kg Putzverluste.

Wie viel Prozent gehen beim Schälen verloren?

Beim Schälen gehen _____ % verloren.

8. 250 g Erdbeeren kosten normal 2,99 €. Ein Schild besagt: „Heute nur 2,59 €!“

Um wie viel Prozent wurde der Preis für 250 g Erdbeeren ermäßigt?

Der Preis für 250 g Erdbeeren wurde um _____ % ermäßigt.

9. Insgesamt sind in einem Tageskostplan 70 g Fett enthalten.

Davon sind 20 g tierischen Ursprungs.

Wie viel Prozent tierisches Fett sind enthalten?

Es sind _____ % tierisches Fett enthalten.

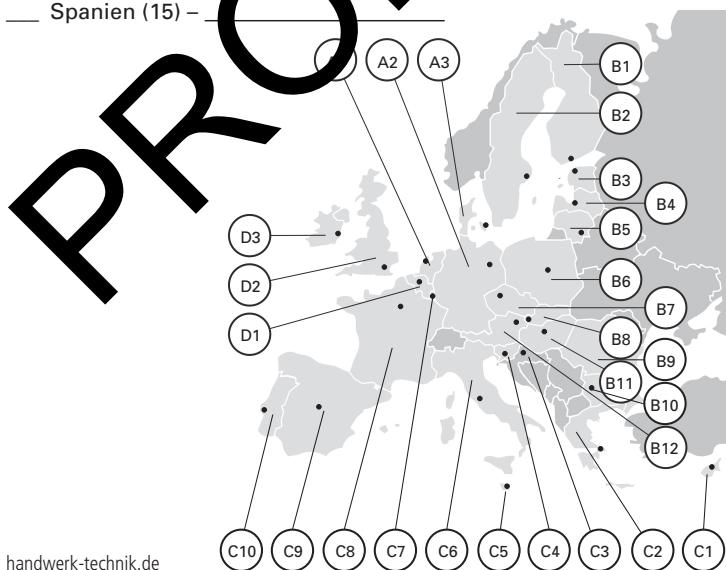
15.2 Europa und die Globalisierung

1. Die EU hat 28 Mitgliedstaaten. Die Gründungsmitgliedstaaten von 1957 haben die Nummern 1 bis 6. Die Staaten mit den Nummern 7 bis 15 sind zwischen 1973 und 1995 der EU beigetreten. Die Staaten mit den Nummern 16 bis 25 sind seit 2004 Mitgliedstaaten der EU und die Staaten mit den Nummern 26 und 27 seit 2007; Kroatien mit der Nummer 28 seit 2013.

Tragen Sie den richtigen Buchstaben für die Lage der Staaten ein und ermitteln Sie die Namen der Landeshauptstädte:

- ___ Deutschland (1) – _____
- ___ Frankreich (2) – _____
- ___ Italien (3) – _____
- ___ Niederlande (4) – _____
- ___ Belgien (5) – _____
- ___ Luxemburg (6) – _____
- ___ Dänemark (7) – _____
- ___ Finnland (8) – _____
- ___ Griechenland (9) – _____
- ___ Großbritannien (10) – _____
- ___ Irland (11) – _____
- ___ Österreich (12) – _____
- ___ Portugal (13) – _____
- ___ Schweden (14) – _____
- ___ Spanien (15) – _____

- ___ Estland (16) – _____
- ___ Lettland (17) – _____
- ___ Litauen (18) – _____
- ___ Malta (19) – _____
- ___ Polen (20) – _____
- ___ Slowakei (21) – _____
- ___ Slowenien (22) – _____
- ___ Tschechien (23) – _____
- ___ Ungarn (24) – _____
- ___ Zypern (25) (griech. Teil) – _____
- ___ Bulgarien (26) – _____
- ___ Rumänien (27) – _____
- ___ Kroatien (28) – _____



16.1 Zwischenprüfung

1. Zwischenprüfungsaufgabe

Karin besucht die 9. Klasse. Sie möchte Hauswirtschafterin werden. Sie absolviert in Ihrem zukünftigen Ausbildungsbetrieb ein vierwöchiges Praktikum, bei dem sie die Hauptarbeitsbereiche einer Hauswirtschafterin – Küche, Service, Textilpflege, Hauspfllege/-gestaltung – kennenlernen soll.

1. Stellen Sie Ihren Ausbildungsbetrieb vor. (Ausformulieren.)

- Name
- Träger
- Struktur/Aufbau des Betriebs
 - Name des Leiters/der Leiterin
 - Mitarbeiter/-innen im hauswirtschaftlichen Betrieb
 - Ausbilder/-innen
 - Auszubildende
- Zielgruppe (zu versorgende/betreuende Personen)
- Zahl der zu versorgenden/betreuenden Personen
- Leistungsbereiche
- Aufgaben • Besonderheiten

Unterschiedliche Antworten je nach Betrieb.

2. In allen Arbeitsbereichen hat die Hauswirtschafterin persönliche und betriebliche Hygienemaßnahmen sowie Maßnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz zu beachten. Geben Sie jeweils 2 Beispiele.

persönliche Hygienemaßnahmen

- saubere Arbeitskleidung
- Körperpflege

Betriebliche Hygienemaßnahmen

- getrennte Arbeitsbereiche (reine/unreine Seite)
- getrennte Lagerbereiche
- Arbeitsflächen aus Edelstahl

Maßnahmen zur Unfallverhütung

- Aufnehmen von Verschüttetem
- Benutzen einer trittsicheren Leiter

Maßnahmen zum Umweltschutz

- Abfallsortierung
- angemessene Reinigungs- und Waschmitteldosierung

3. Informieren Sie Karin über die Anforderungen, die an die Arbeitskleidung in Großküchen gestellt werden.

- Material: Baumwolle – kochfest
- Schnitt: bequem, sicher – Wohlfühlen/Unfallschutz
- Hygiene: kochfest
- Pflege: pflegeleicht
- Optik: gutes Aussehen – Kundenkontakt