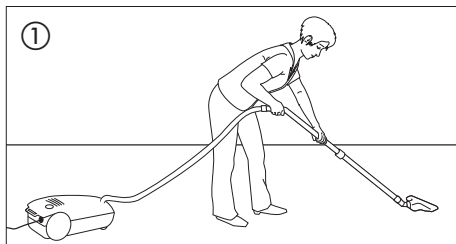


4 Arbeitsplanung – Arbeitsorganisation

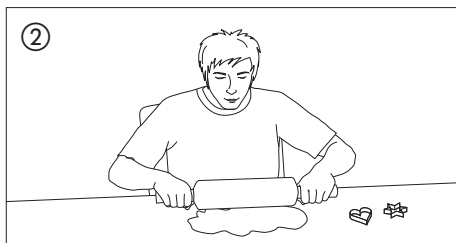
Datum: _____

4.1 Arbeitshaltung

1. Betrachte die Abbildungen. Was wird hier falsch gemacht?
2. Schreibe jeweils neben die Abbildung, wie man es richtig macht.



① Rohr des Staubsaugers auf die richtige Länge einstellen, so kann in aufrechter Haltung gearbeitet werden.



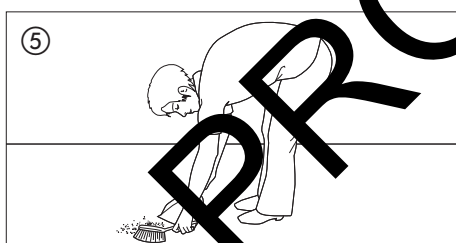
② Kuchenteig im Stehen ausrollen. Für diese Arbeit werden Kraft und Platz benötigt.



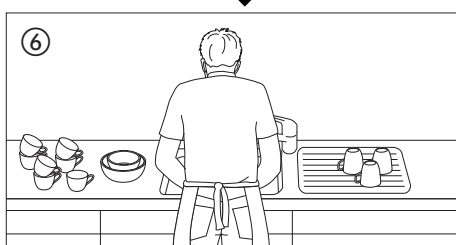
③ Kartoffeln im Sitzen schälen. Für diese Arbeit werden wenig Kraft und Platz benötigt.



④ Nicht an Knien aufwischen. Ein Schrubber ermöglicht eine aufrechte Haltung.



⑤ Zum Aufkehren des Schmutzes in die Hocke gehen, so wird die Rückenmuskulatur entlastet.



⑥ Von rechts nach links abwaschen, so können die Hände kreuzungsfrei arbeiten.

3. Ergänze den folgenden Text:

Arbeiten, die wenig Kraft und Platz erfordern, werden im Sitzen ausgeführt. Große Wäschestücke werden im Stehen gebügelt. Arbeiten möglichst nicht in gebückter Haltung ausführen. Der Besenstiel z. B. sollte der arbeitenden Person bis zum Kinn reichen. Ist der Besenstiel nicht lang genug, so kann man nur in gebückter Haltung arbeiten.

5.5 Gartechniken – Memo

Datum:

1. Schneidet die Memokarten aus und klebt sie auf Karton.
2. Sortiert die Memokarten. Welche Gartechnik eignet sich für die Lebensmittel? Backen?, Kochen? usw. Bedenkt, dass alle Lebensmittel gegart werden sollen.
3. Nun geht es ans Spiel, jeweils 4 bis 6 Schüler spielen in einer Gruppe.
D. h., die Spieler einer Gruppe dürfen sich beraten, welche Karte sie aufnehmen wollen.
Findet eine Gruppe zwei zusammengehörige Karten, so darf sie diese aufnehmen.
Die Gruppe darf die Karten aber nur behalten, wenn sie das Garen des Lebensmittels beschreiben kann.
4. Sucht zu jeder Gartechnik jeweils ein weiteres Lebensmittel, schreibt diese auf Karten. Spielt erneut.
5. Überträgt die Gartechniken und die Lebensmittel geordnet in euer Heft.

1 Backen	2 Kochen	6 	5 
3 Dünsten	4 Grillen	8 	9 
5 Frittieren	6 Dämpfen	7 	3 
7 Schmoren	8 Garziehen	4 	1 
9 Braten	10 Mikrowelle	2 	10 

11.3 Tischdekorationen – Schwedenrätsel

Datum:

1. Suche in dem Schwedenrätsel nach 9 Bezeichnungen für Tischdekorationen.

U	T	R	S	F	B	O	W	A	H	Q	N	X	T	X	L	F
R	E	D	N	E	A	B	H	C	S	I	T	C	J	I	E	N
Y	D	S	T	D	P	Y	S	K	X	L	I	X	W	J	E	E
K	P	O	D	A	Z	L	F	J	V	N	L	U	C	G	S	T
Q	K	K	E	R	Z	E	N	L	E	U	C	H	T	E	R	T
P	B	Q	R	R	K	E	R	Z	E	N	J	C	R	P	A	E
T	I	S	C	H	K	A	R	T	E	N	A	G	C	J	A	I
N	E	T	R	A	K	E	U	N	E	M	X	A	Z	E	X	V
R	N	A	Y	T	I	S	C	H	D	F	C	K	E	A	T	R
T	I	S	C	H	L	A	E	U	F	E	R	P	T	P	G	E
N	E	K	C	E	T	S	E	G	N	E	M	U	L	B	T	S
G	R	D	B	P	B	U	L	P	U	Q	Q	G	J	B	Q	X

2. Füge die ermittelten Bezeichnungen für Tischdekorationen in den folgenden Text ein.

Tischkarten informieren den Gast über eine bestimmte Sitzordnung am Tisch.

Menükarten informieren den Gast bei einem festlichen Menü über eine umfangreichere Speisenfolge.

Kerzenleuchter und Kerzen verleihen dem Raum eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Blumengestecke eignen sich gut zur Dekoration. Blumengestecke dürfen nicht zu hoch sein, damit die Sicht zu anderen Gästen nicht behindert wird.

Tischdecke, Tischläufer und Tischbänder müssen farblich auf das Geschirr abgestimmt sein.

Tischläufer und Tischbänder werden über die Tafelmitte gelegt.

Servietten können unterschiedlich gefaltet werden, z. B. als Spitz oder als Mütze.

Servietten sollten ebenfalls farblich zum Geschirr passen.