

Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

Gesundheitsfördernd arbeiten


1. Erklären Sie, worauf bei einer rückschonenden Führung eines Staubsaugers zu achten ist!



1. *Aufrechte Körperhaltung.*
2. *Reichweite des Saugrohrs durch Armbewegungen ausnutzen.*
3. *Staubsauger mit beiden Händen langsam führen.*
4. *Zickzackförmig in sich überschneidenden Bahnen saugen.*

2. Reinigungsarbeiten strapazieren die Haut im besonderen Maße. Erläutern Sie die folgenden Maßnahmen zur Handpflege!

			
<i>Schutz- oder Pflegecreme auf den Händen verteilen.</i>	<i>Zwischen den Fingern sorgfältig einreiben.</i>	<i>Creme gründlich und gleichmäßig einmassieren.</i>	<i>Auf die Beanspruchung abgestimmte Schutzhandschuhe tragen.</i>

3. In den Randspalten des Buches „Wohnen und Reinigen“ finden Sie unter dem Symbol  Hinweise zur Arbeitssicherheit beim Arbeiten. Erstellen Sie unter deren Verwendung Sicherheitsregeln für:

Fensterreinigung	Reinigung von Elektrogeräten
<i>Trittsichere Leitern verwenden</i>	<i>Kontakt zur Stromquelle unterbrechen</i>
<i>Flache, geschlossene Schuhe tragen</i>	<i>Strom führende Teile nicht mit Dampf- reinigern reinigen</i>
<i>Nicht auf Fenstersimsen stehen</i>	<i>In die Lüftungsschlitze darf kein Wasser ein- dringen</i>

Bearbeitet am

Von

Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

Ordnungseinrichtungen

1. Ordnungseinrichtungen schaffen einen übersichtlichen Arbeitsplatz und geben die Möglichkeit, Arbeitsmittel so aufzubewahren, dass sie immer gefunden werden.

a) Benennen Sie alle Ordnungseinrichtungen dieses Arbeitsplatzes.



b) Beschreiben Sie die abgebildeten Ordnungseinrichtungen:

Schrank mit Innenausstattung



Halterungen an den Schranktüren zum griff-
bereiten, übersichtlichen Aufbewahren von
Arbeitsgeräten, Einlegeböden schaffen über-
sichtlichkeit über Schrankinhalt, geordnetes
Einräumen wird erleichtert

Reinigungswagen



Übersichtliche, griffbereite Unterbringung
aller benötigten Arbeitsmittel zur Reinigung,
kleine Eimer befinden sich im oberen Teil, so-
dass häufiges Bücken vermieden wird, Mopp-
Presse im unteren Teil ist kraftsparend, mobil
und an jeden Arbeitsplatz mitzunehmen,
Halterungen für Arbeitsgeräte

Bearbeitet am

Von

Speisen und Getränke herstellen und servieren

Abfallentsorgung

1. In der Gemeinschaftsverpflegung entstehen verschiedene Abfälle, z.B. Kartoffelschalen – Milchtüten – Konservendosen – Kaffeefilter – Speisereste – Papiertüten – Frischhaltefolie – Servietten – Frittierfett – Joghurtbecher – Glasflaschen – Gemüseabfälle
Ordnen Sie diese Abfälle tabellarisch den Gruppen zu.

Organische Abfälle	Restmüll	Recycelbare Abfälle	Sondermüll
Kartoffelschalen Gemüseabfälle Speisereste	Servietten Kaffeefilter	Papiertüten Glasflaschen Frischhaltefolie Joghurtbecher Milchtüten Konservendosen	Frittierfett

2. Wie kann man in der Gemeinschaftsverpflegung die Abfallmenge möglichst gering halten?
Machen Sie jeweils drei Vorschläge für die Bereiche Küche und Service.

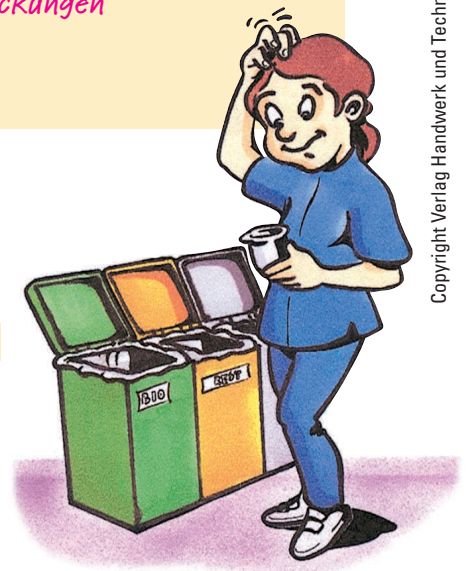
Küche: Großgebinde, Nachfüllpackungen, Pfandflaschen verwenden,
Verpackungen mit der Kennzeichnung zur Wiederverwendung getrennt sammeln,
auf Aluminium- und Frischhaltefolien verzichten

Service: Kein Einweggeschirr/Einwegbesteck benutzen, auf Portionspackungen
(Butter, Konfitüre, Quark etc.) verzichten,
auch kleinere Portionsgrößen, z.B. „Seniorenteller“, anbieten

3. Ergänzen Sie die Abfallarten, nach denen in den einzelnen Bereichen schon vor Ort getrennt werden sollte:

- am Reinigungswagen Behälter für Papier, Glas, Restmüll
- in der Küche Behälter für Glas, Leichtverpackungen, Biomüll
- in Büroräumen Behälter für Papier, Restmüll

4. Anne ist der Meinung, dass alle Speiseabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung im Restmüll oder in der Biotonne entsorgt oder an einen Landwirt für die Tierfütterung abgegeben werden können. Hat sie recht?



Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

Rein pflanzliche Speiseabfälle sollten in der Biotonne gesammelt werden. Ist keine solche vorhanden, können sie im Restmüll entsorgt werden. Tierische Speisereste gehören nicht in den Restmüll und sind in einer Tierkörperbeseitigungsanstalt zu entsorgen. Die Verfütterung der Speiseabfälle an Tiere ist zu genehmigen.

Personengruppen verpflegen

Vegetarische Ernährung

1. Je nach Auswahl der Lebensmittel unterscheidet man verschiedene Formen des Vegetarismus. Wie heißen die Vegetarismusformen in den Abbildungen? Nennen Sie die tierischen Lebensmittel, die jeweils verzehrt werden dürfen, und schlagen Sie Speisen vor, die daraus hergestellt werden.



Veganer

keine tierischen Lebensmittel,

z.B. gemischte Gemüse-, Blattsalate,

Gemüsepfanne, Obstsalat, Hirse-

bratlinge, Getreidegemüsepfanne,

Erbsensuppe

+



Lacto-
Vegetarier

Milch und Milchprodukte,

z.B. Früchtequarkspeise, Kräuterquark,

Kartoffelgratin, Käsespätzle

+



OVO-Lacto-
Vegetarier

Eier, Milch und Milchprodukte,

z.B. Eierpfannkuchen, Nudelauflauf

2. Eine vegane Ernährung kann zu einer Unterversorgung mit wichtigen Nähr- und Wirkstoffen führen. Welche der folgenden Nährstoffe sind davon betroffen? Kreuzen Sie die richtigen Lösungen an:

Ballaststoffe

Calcium

essenzielle Fettsäuren

Eiweiß

Jod

Eisen

3. Eine Jugendherberge bietet an zwei Tagen der Woche jeweils nur ein vegetarisches Gericht (Veg), an den drei anderen Tagen neben der Normalkost (N) zusätzlich ein vegetarisches Angebot (Veg) an, das durch geringe Abwandlung des Normalkostangebots hergestellt werden kann. Ergänzen Sie den Wochenkostplan für die Zeit vom 25.8. bis 29.8.

Montag: (Veg) Bunter Salat, Tofu-Tomatensoße, Spaghetti, Rote Grütze mit Vanillesoße

Dienstag: (N) Gulasch, Reis, gemischter Salat, Obst der Saison

(Veg) **Gemüsepfanne, ...**

Mittwoch: (Veg) Salat der Saison, Gemüsepizza, Schwarzwaldbecher

Donnerstag: (N) Frikadellen, Erbsen-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln

(Veg) **Grünkernbratlinge, ...**

Freitag: (N) Linsensuppe mit Würstchen, Vanillepudding mit Zimtpflaumen

(Veg) **Kleiner Bauernsalat, Linsensuppe, ...**

Bearbeitet am

Von

Waren lagern

Schädlingsbefall vermeiden

1. Nennen Sie mindestens fünf vorbeugende Maßnahmen gegen Schädlinge im Großhaushalt.

- Insektenschutzgitter vor den Fenstern
- dicht schließende Türen
- offen verlaufende Leitungen/Rohre, da Verkleidungen den Schädlingen Unterschlupf bieten
- getrennte Abfalllagerung
- Kontrolle der Luftfeuchte und Temperatur
- nur gut verschlossene Gebinde einlagern
- evtl. Köder oder Pheromonfallen aufstellen
- regelmäßige Sichtkontrolle

2. Lösen Sie den Wortwurm auf und setzen Sie die Begriffe im Lückentext „Schäden an Textilien verhindern“ ein:

mottenlüftungschimmeleingeschweißt(stock)lockstoffvermehrung(pheromon-)leimschicht
luftfeuchteempfindlichemottenlavendelblüten

Um **Motten-** befall zu verhindern, müssen entsprechende Maßnahmen ergriffen werden: Dafür können z. B. sogenannte **Lockstoff (Pheromon-)** fallen aufgehängt werden. Sie locken die Männchen an, die an der **Leimschicht** hängen bleiben, sodass die weitere **Vermehrung** der Schädlinge verhindert wird. Vorbeugend können zwischen die Wäscheteile auch Säckchen mit **Lavendelblüten** gelegt werden, da **Motten** diesen Geruch nicht mögen. Besonders **empfindliche** Wäschestücke können auch in Plastikfolie oder Plastiktüten **eingeschweißt** werden. Werden Textilien in Kellerräumen gelagert, kann durch ungenügende **Lüftung** oder schlechte Isolation die **Luftfeuchte** zu hoch sein. An den Textilien treten **Schimmel(stock)** flecken auf, die sehr hartnäckig sind.

3. Wie heißen die im Folgenden abgebildeten Schädlinge? Welche Schäden und eventuellen Folgeschäden werden von ihnen verursacht?



Ratte

Mehlmotte

Silberfisch

Deutsche Schabe

Fraßschäden
Krankheitsüber-
träger

Gespinnste
Fraßschäden durch
Larven

zerstört Papier u. Ä.
Zugang für weitere
Schädlinge

Allesfresser
Verunreinigung

Bearbeitet am

Von

Die Berufsausbildung mitgestalten

Als Hauswirtschafterin kompetent arbeiten

1. In den unterschiedlichsten Haushalten werden viele Anforderungen an die Hauswirtschafterin/den Hauswirtschafter gestellt!
- a) Ordnen Sie die folgenden 16 Begriffe nach ihrer Gewichtung, indem Sie von 1 bis ... durchnummerieren und die Ihrer Meinung nach nicht zutreffenden Begriffe streichen.

Einsatzbereitschaft	Fachliche Qualifikation	Professionalität	Teamfähigkeit
Kreativität	Flexibilität	Selbstständigkeit	Eigenverantwortlichkeit
Beherrschung der Umgangsformen	Handlungsfähigkeit	Organisations-talent	Planungsfähigkeit
Kommunikations-fähigkeit	EDV-Grundkenntnisse	Kompetenzen	Engagement

Es können alle Begriffe stehen bleiben. Professionalität ist die Nr. 1, da sie neben der fachlichen Qualifikation auch die anderen Anforderungen beinhaltet.

- b) Erläutern Sie, warum oft Professionalität für die wichtigste Anforderung gehalten wird.

Professionalität ist gekennzeichnet durch die in 1a) aufgeführten Begriffe. Um seinen Beruf kompetent ausüben zu können, sind diese Fähigkeiten, Kenntnisse und Qualifikationen erforderlich.

2. In der Berufswelt bzw. im Arbeitsleben wird erwartet, dass die Arbeitnehmer/-innen bestimmte „Kompetenzen“ besitzen.
- a) Was ist allgemein unter dem Begriff Kompetenz zu verstehen?

Der Begriff Kompetenz bezeichnet die Fähigkeit einer Person, in einem bestimmten Bereich Fachmann/Fachfrau zu sein, d. h. bestimmten Anforderungen gewachsen und verantwortlich für das Arbeitsergebnis zu sein.

- b) In den folgenden Kästchen sind Kompetenzen dargestellt. Um welche handelt es sich? Geben Sie jeweils ein Beispiel an.

	Fachgerechte Teppichreinigung Fachkompetenz, z. B. Reinigungsarbeiten fachlich korrekt erledigen		Das eigene/persönliche Erscheinungsbild und Verhalten Personal-/Selbstkompetenz, z. B. Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, ordentlich gekleidet sein
	Bufett mit Mitarbeiterinnen aufbauen Sozialkompetenz, z. B. im Team arbeiten		Selbstständig eine Aufgabe lösen Methoden-/Lernkompetenz, z. B. selbstständige Erarbeitung und An-eignung von schriftlichen Informationen und Wissen

Bearbeitet am

Von