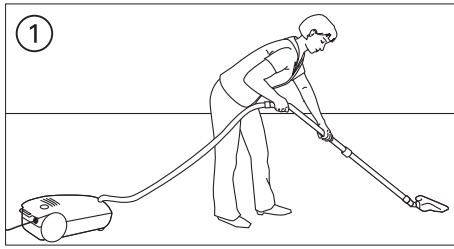


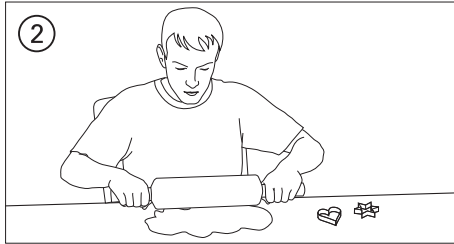
## 3.2 Arbeitshaltung

Datum:

1. Betrachten Sie die Abbildungen. Was wird hier falsch gemacht?
2. Schreiben Sie 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.



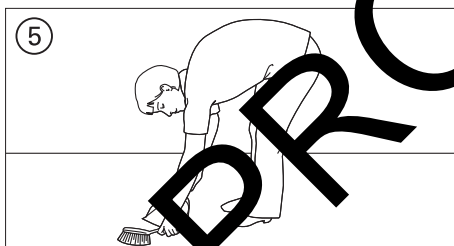
- ② Kuchenteig im Stehen ausrollen. Für diese Arbeit werden Kraft und Platz benötigt. Kopfbedeckung tragen.



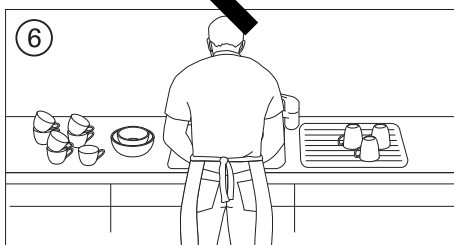
- ③ Kartoffeln im Sitzen schälen. Für diese Arbeit werden wenig Kraft und Platz benötigt.



- ④ Nicht im Knien aufwischen. Ein Staubwedel ermöglicht eine aufrechte Haltung.



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



- ⑥ Als Rechtshänder von rechts nach links abwaschen, so können die Hände kreuzungsfrei arbeiten.

### 3. Ergänzen Sie 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.

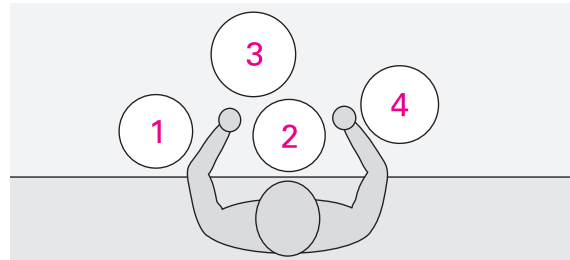
### 3.3 Arbeitsplatzgestaltung

Datum:

Hier ist ein Arbeitsplatz für einen Obstsalat abgebildet.

1. Beschriften Sie die Abbildung für einen Rechtshänder mit folgenden Zahlen:

- ① Rohware – Obst
- ② Schneidbrett
- ③ Schüssel für geschnittenes Obst
- ④ Schüssel für Abfall



Zwei Auszubildende haben einen Arbeitsplatz für die Herstellung von Obstsalat eingerichtet.

2. Welche der Auszubildenden macht Fehler?



Die linke Auszubildende macht Fehler.

3. Wie macht man es richtig?

Das Obst – Rohware – liegt bei Rechtshändern links.

Das Obst – die Rohware – liegt auf einem Teller bzw. in einer Schüssel.

Die Schüssel für das geschnittene Obst steht in der Mitte über dem inneren Greifraum.

Die Schüssel für den Abfall steht bei Rechtshändern rechts.

Teigkarte statt Messer zum Herunterschaben verwenden.

4. Ergänzen Sie den folgenden Lückentext.

Was gehört in den inneren Greifraum?

Gegenstände, die häufig benötigt werden. Hier können Sie mit gebeugtem Arm bequem erreicht werden, z. B. das Schneidbrett.

Was gehört in den äußeren Greifraum?

Gegenstände, die nicht häufig gebraucht werden. Sie können nur mit gestrecktem Arm erreicht werden, z. B. die Schüssel für den Obstsalat.

## 8.5 Geräte zum Vorbereiten von Lebensmittel

Datum:

1. Wie heißen die abgebildeten Geräte? Schreiben Sie die Bezeichnungen hinter die jeweiligen Nummern.

2. Notieren Sie Speisen bzw. Lebensmittel, bei deren Verarbeitung diese Geräte eingesetzt werden.

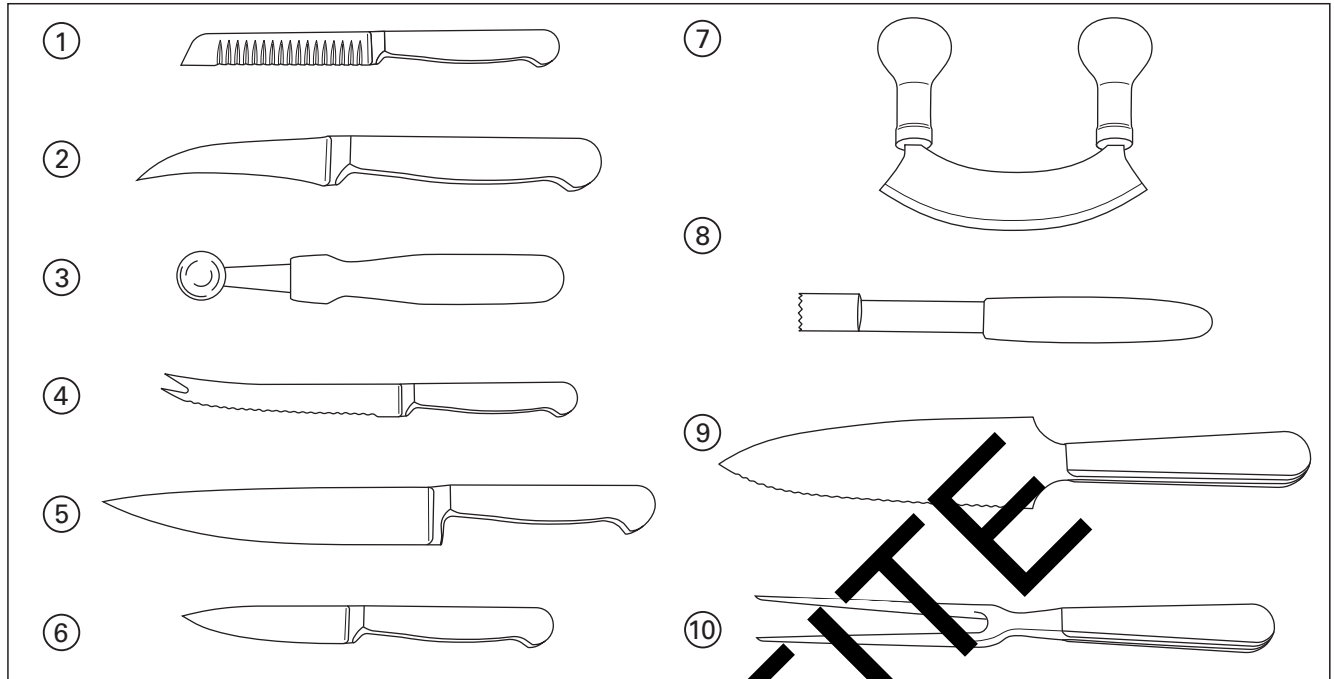


Geräte	Lebensmittel/Speisen
① Kastenreibe	Käse, Möhren, Äpfel
② Küchenmaschine	Teigherstellung
③ Zerkleinerungsscheiben	Gemüse, Obst
④ Kartoffelpresse	Kartoffelbrei
⑤ Schüttelbecher	Stärke mit Wasser mischen
⑥ Pommes-frites-Schneider	Pommes frites
⑦ Sieb	Apfelmus, Abgießen
⑧ Pürierstab	Milchshakes, Gemüse, Smoothies
⑨ Eierschneider	Eierscheiben
⑩ Handrührgerät	Herstellung von Massen, Sahne schlagen
⑪ Knethaken	Teigherstellung
⑫ Rührlöffel	Suppen, Soßen
⑬ Sparschäler	Kartoffeln, Spargel
⑭ Schneebesen	Eischnee, Biskuitmasse

## 8.6 Arbeitsgeräte bei der Nahrungszubereitung

Datum:

Benennen Sie die Arbeitsgeräte und beschreiben Sie deren Einsatz bei der Nahrungszubereitung



**Beispiel:** ① Das Buntschneidemesser mit gezackter Messerklinge eignet sich zum dekorativen Schneiden von Obst und Gemüse.

② Das Tourniermesser ermöglicht das gleichmäßige Formen von Obst und Gemüse.

③ Mit dem Kugelaushöher können Kugeln, z.B. aus Wassermelonen, herausgebohrt werden.

④ Das Tomatenmesser hat einen Wellenschliff, so können Tomaten leichter geschnitten werden.

⑤ Das Küchenmesser hat eine breite Klinge. Es eignet sich zum Schneiden von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch.

⑥ Das Gemüsemesser eignet sich zum Putzen von Gemüse und Salaten.

⑦ Das Wiegemesser ermöglicht das feine Zerhacken von Kräutern und Zwiebeln.

⑧ Mit dem Apfelnuker kann das Kerngehäuse aus Äpfeln herausgestochen werden.

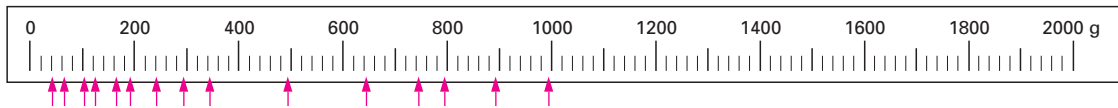
⑨ Mit dem Tortenmesser können Stücke geschnitten und angerichtet werden.

⑩ Mit der Küchegabel können Braten entnommen und angestochen werden.

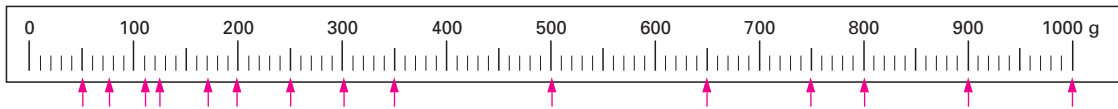
## 10.2 Haushaltswaagen haben unterschiedliche Skalen

Datum: \_\_\_\_\_

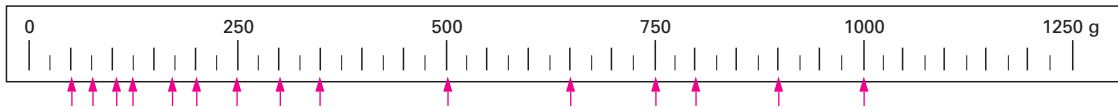
Skala A



Skala B



Skala C



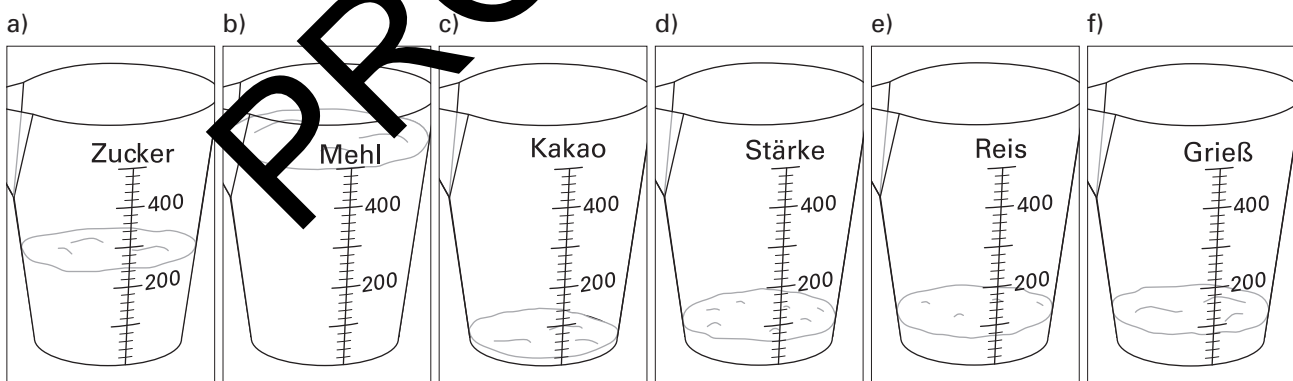
1. Ermitteln Sie für die Skalen A, B und C, wie viel Gramm der
- erste dünne Teilstrich,
  - erste dicke Teilstrich
- hinter der Null entspricht. Tragen Sie die Grammzahl in die Tabelle ein.

Skala A		Skala B		Skala C	
dünner Teilstrich	dicker Teilstrich	dünner Teilstrich	dicker Teilstrich	dünner Teilstrich	dicker Teilstrich
20 g	100 g	10 g	50 g	25 g	50 g

2. Tragen Sie folgende Grammangaben mit Pfeilen auf die drei Skalen ein.

- |          |          |           |          |
|----------|----------|-----------|----------|
| a) 50 g  | b) 75 g  | c) 110 g  | d) 125 g |
| e) 170 g | f) 200 g | g) 250 g  | h) 300 g |
| i) 350 g | j) 500 g | k) 650 g  | l) 750 g |
| m) 800 g | n) 900 g | o) 1000 g |          |

3. Lesen Sie ab und notieren Sie, welche Mengen in den verschiedenen Messbechern vorhanden sind.



- In dem Messbecher sind 250 g Zucker.
- In dem Messbecher sind 500 g Mehl.
- In dem Messbecher sind 20 g Kakao.
- In dem Messbecher sind 60 g Stärke.
- In dem Messbecher sind 75 g Reis.
- In dem Messbecher sind 80 g Grieß.

## 10.3 Wir rechnen um

Datum: \_\_\_\_\_

### 1. Wie viel EL sind:

- a) 30 g Speiseöl  $\hat{=}$  3 EL  
 b) 60 g Zucker  $\hat{=}$  4 EL  
 c) 5 g Backpulver  $\hat{=}$   $\frac{1}{2}$  EL  
 d) 25 g Kakao  $\hat{=}$  3 EL  
 e) 40 g Speisestärke  $\hat{=}$  5 EL  
 f) 40 g Mehl  $\hat{=}$  4 EL

### 2. Wie viel TL sind:

- a) 18 g Backpulver  $\hat{=}$  6 TL  
 b) 20 g Speiseöl  $\hat{=}$  4 TL  
 c) 10 g Speisestärke  $\hat{=}$   $2\frac{1}{2}$  TL  
 d) 20 g Kakao  $\hat{=}$  5 TL  
 e) 45 g Zucker  $\hat{=}$  9 TL  
 f) 40 g Mehl  $\hat{=}$  8 TL

### 3. Rechnen Sie um:

- a)  $\frac{1}{8}$  l = 125 ml  
 b)  $\frac{1}{4}$  l = 250 ml  
 c)  $\frac{1}{2}$  l = 500 ml  
 d) 750 ml = 0,750 l  
 e) 375 ml = 0,375 l

### 4. 1 EL fasst 10 ml. Wie viel EL werden für $\frac{1}{8}$ Liter benötigt?

Für  $\frac{1}{8}$  Liter werden 12,5 EL benötigt.

### 5. Ermitteln Sie das Fassungsvermögen

- a) einer Kaffeetasse In eine Kaffeetasse passen 125 ml  
 b) eines Suppentellers In einen Suppenteller passen 250 ml  
 c) einer Suppentasse In eine Suppentasse passen 200 ml  
 d) eines Wasserglases In ein Wasserglas passen 200 ml

### 6. Wie viel Liter Suppe wird für 8 Personen benötigt, wenn jede Person zwei Teller Suppe bekommen soll?

$$250 \times \underline{16} = \underline{4000} \text{ ml} = \underline{4,000} \text{ l}$$

Wenn jede Person 2 Teller Suppe bekommen soll, werden für **8 Personen 4,000 Liter Suppe benötigt.**

### 7. Wie viel Liter Kaffee müssen gekocht werden, wenn je 3 Tassen für 40 Personen vorhanden sein sollen?

$$3 \times 40 = 120 \text{ Tassen} \quad 125 \text{ ml} \times 120 = 15000 \text{ ml} = 15,000 \text{ l}$$

Wenn jede Person 3 Tassen Kaffee bekommen soll, werden für 40 Personen **15,000 Liter Kaffee benötigt.**

#### Mengenangaben

1 TL Backpulver	3 g
1 TL Mehl	5 g
1 TL Salz	5 g
1 TL Zucker	5 g
1 TL Speisestärke	4 g
1 TL Kakao	4 g
1 TL Speiseöl	5 g
1 EL Backpulver	10 g
1 EL Mehl	10 g
1 EL Salz	12 g
1 EL Zucker	15 g
1 EL Speisestärke	8 g
1 EL Kakao	8 g
1 EL Speiseöl	10 g



## 10.4 Bildrezepte in Textrezepte umschreiben

Datum: \_\_\_\_\_

Anmerkung: Bei Textrezepten stehen die Zutaten links und rechts die Tätigkeiten, die bei der Zubereitung ausgeführt werden.

### 1. Schreiben Sie das Bildrezept Tomatensalat in ein Textrezept um.



#### Tomatensalat

500 g Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz herausschneiden.

In Scheiben schneiden.

1 Zwiebel schälen, würfeln, über die Tomaten streuen.

2 EL Essig, \_\_\_\_\_

2 EL Speiseöl und \_\_\_\_\_

2 EL Wasser verschlagen.

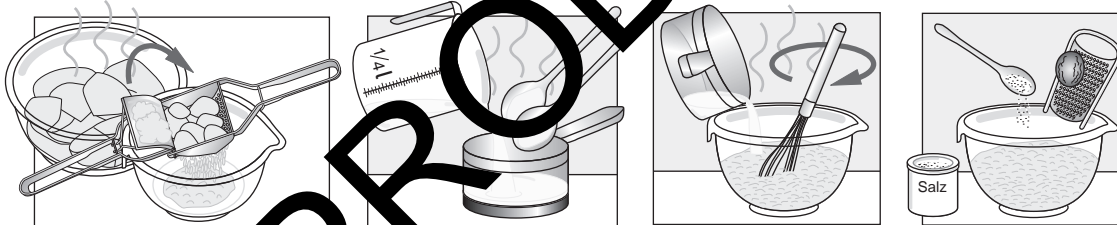
2 Pr. Salz, 1 Pr. Zucker und \_\_\_\_\_

2 Pr. Pfeffer unter die Marinade rühren.

2 EL Schnittlauch waschen, in Stücke schneiden, zur Marinade geben.

Marinade über die Tomatenscheiben geben.

### 2. Schreiben Sie das Bildrezept Kartoffelbrei in ein Textrezept um.



#### Kartoffelbrei

1 kg Kartoffeln waschen, schälen, kochen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

$\frac{1}{4}$  l Milch mit \_\_\_\_\_

20 g Butter erhitzen,

zu den gepressten Kartoffeln geben,

schaumig rühren.

Kartoffelbrei mit \_\_\_\_\_

2 Pr. Salz, \_\_\_\_\_

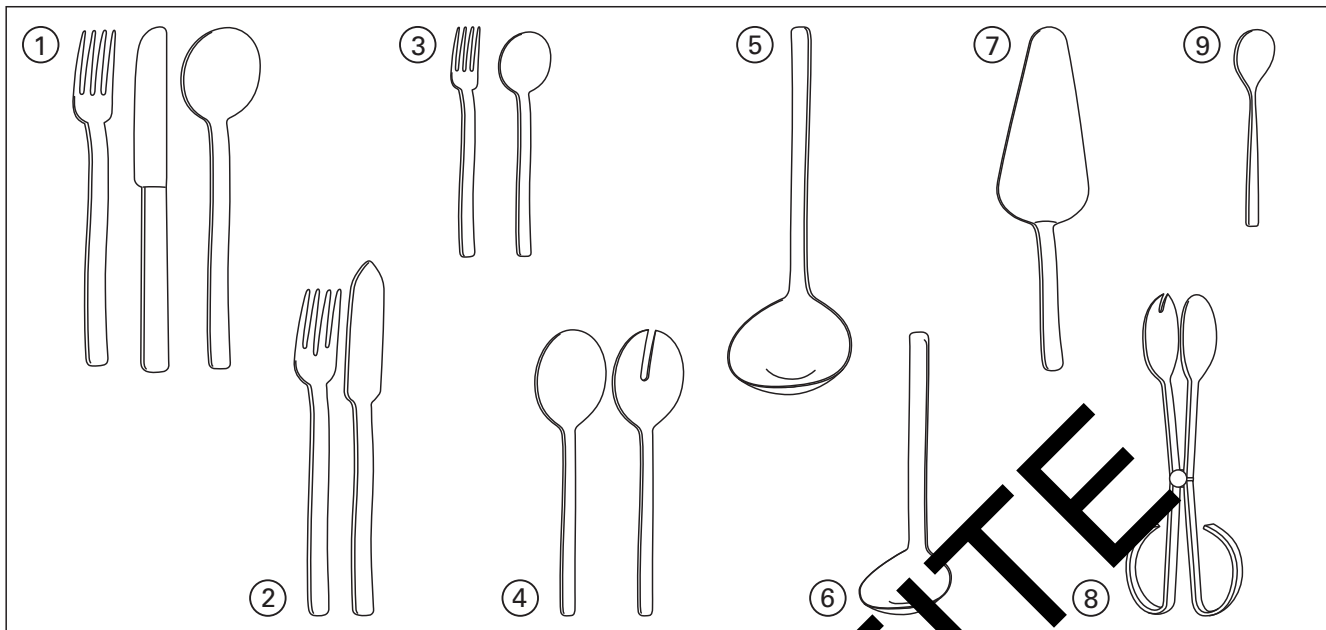
1 Pr. Muskatnuss abschmecken.

### 3. Übernehmen Sie die Rezepte Tomatensalat und Kartoffelbrei in die Rezeptdatei.

## 13.4 Essbesteck und Vorlegebesteck

Datum:

Benennen Sie die Besteckteile und beschreiben Sie deren Einsatz beim Vorlegen bzw. Essen von Speisen und Gebäck.



### Beispiel:

① Das Grundbesteck besteht aus Löffel, Gabel und Messer. Mit dem Löffel wird die Suppe verzehrt, mit Löffel und Gabel Spaghettigerichte, mit Gabel und Messer das Hauptgericht.

② Das Fischmesser hat keine Schneide. Hiermit werden Fischgerichte gegessen.

③ Das Dessertbesteck besteht aus Dessertgabel und Kaffeelöffel. Mit Kaffeelöffel und Dessertgabel werden Süßspeisen gegessen; mit der Dessertgabel Torten und Kuchen; mit dem Kaffeelöffel Eis und Suppen aus kleinen Tassen.

④ Das Salatbesteck wird zum Anrichten und Vorlegen bei Salaten benutzt.

⑤ Die Suppenkelle wird zum Ausschöpfen von Suppen und Eintöpfen aus Suppenterrinen verwendet.

⑥ Der Soßenlöffel wird mit Soßenschüssel serviert und zum Ausschöpfen der Soßen verwendet.

⑦ Der Tortenheber wird zum Vorlegen von Tortenstücken verwendet.

⑧ Die Gebäckzange wird zum Vorlegen von Kuchenstücken verwendet.

⑨ Der Eierlöffel dient zum Verzehr von gekochten Hühnereiern.



## 22.2 Kreislauf der Textilien bei der Textilpflege

Datum: \_\_\_\_\_

1. Nummerieren Sie die einzelnen Stationen, sodass der Kreislauf der Textilien entsteht.
2. Benennen Sie die Stationen des Kreislaufs der Textilpflege.



③ Waschen



⑧ Wäscheausgabe



① Sammeln der Schmutzwäsche



⑤ Mangeln, Bügeln, Finishen



⑦ Lagern der Wäsche



④ Trocknen



② Sortieren und Vorbereiten  
der Schmutzwäsche



⑥ Ausbessern, Instandhalten,  
Wäschekennzeichnung

3. Beschreiben Sie den Kreislauf der Textilien bei der Textilpflege am Beispiel von Tischwäsche.

- ① Die benutzte Tischwäsche wird in luftdurchlässigen Behältern gesammelt.
- ② Die benutzte Tischwäsche wird nach den erforderlichen Waschprogrammen sortiert.
- ③ Es folgt das Waschen in den erforderlichen Waschprogrammen.
- ④ Das Trocknen erfolgt in dem Trockner.
- ⑤ Die Tischwäsche wird gemangelt.
- ⑥ Es folgen evtl. Ausbesserungsarbeiten.
- ⑦ Die Tischwäsche wird im Textillager aufbewahrt.
- ⑧ Es folgt die Ausgabe der Tischwäsche zur erneuten Benutzung.