

**8. Milchsorten: Ordnen Sie die Fettgehaltsstufen den Milchsorten zu:**

**Milchsorten**

1. fettarme (teilentrahmte) Milch
2. Vollmilch
3. Vorzugsmilch
4. Rohmilch
5. entrahmte Milch

**Milchsorten – Fettgehaltsstufen**

- a) bis 4%
- b) 3,5%
- c) 1,5 bis 1,8%
- d) 0,3%



**9. Wofür steht das H auf Milchpackungen?**

**H auf Milchpackungen**

H – haltbar, die Milch wurde ultraheißerhitzt.

**10. Beschreiben Sie den Vorgang und den Zweck des Homogenisierens der Milch.**

**Homogenisieren**

Das Milchfett wird fein zerteilt. Es kann sich keine Rahmschicht auf der Milch bilden.

**11. Welche Ziffer gehört zu welcher Angabe auf der Milchverpackung? Ordnen Sie zu:**



- \_\_\_ Fettgehaltsstufe
- \_\_\_ Wärmebehandlung
- \_\_\_ Zerkleinerung der Fetttropfchen
- \_\_\_ Füllmenge
- \_\_\_ Milchsorte

**17. Welcher BMI gehört zu welchem Körpergewicht? Ordnen Sie zu:**

1. Fettsucht (Adipositas)
2. Normalgewicht
3. Übergewicht
4. Untergewicht

**BMI – Körpergewicht**

- a)  $\geq 30$
- b)  $< 18$
- c) 25 bis 29,9
- d) 18 bis 24,9

**18. Nennen Sie vier Ursachen für die Entstehung von Übergewicht.**

**Übergewicht – Ursachen**

- mangelnde Bewegung
- fettreiche Nahrung
- hoher Süßigkeitsverzehr
- hoher Alkoholkonsum

**19. Nennen Sie vier gesundheitliche Gefährdungen, die bei Übergewicht bestehen.**

**Übergewicht – Gefährdungen**

- Überbeanspruchung von Knochen und Gelenken
- Bronchien werden anfälliger
- Stoffwechselerkrankungen, Bluthochdruck, Zuckerkrankheit
- Herz- und Kreislauferkrankungen

**20. Um wie viel Kilojoule (kcal) soll die Energiezufuhr bei einer energiereduzierten Mischkost gesenkt werden?**

**Energiereduzierte Mischkost – Senkung der Energiezufuhr**

Bei einer energiereduzierten Mischkost soll die Energiezufuhr täglich um 2000 kJ (500 kcal) gesenkt werden.

**21. Welche Ernährungsgrundsätze gelten für eine Person mit Übergewicht? Ordnen Sie zu:**

1. Teller nie ganz voll füllen.
2. Einen Aperitif vor dem Essen einnehmen.
3. Langsam essen. Gründlich kauen.
4. Süßigkeiten als Belohnung anbieten.
5. Zu festgelegten Zeiten essen.
6. Energiearme schmackhafte Lebensmittel essen.

**Ernährungsgrundsätze – Übergewicht**

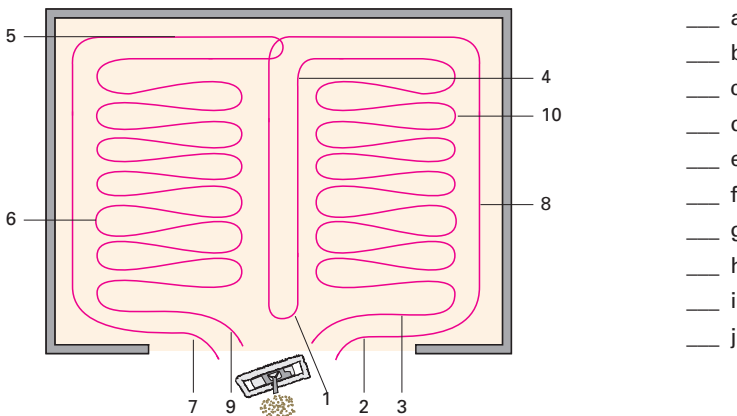
- a) trifft zu
- b) trifft nicht zu

### 9. Wie erfolgt das Feuchtwischen von schmalen Flächen?

#### Feuchtwischen – schmale Flächen

- Zunächst die Randzonen wischen.
- Danach von der Raummitte schlangenförmig den Schmutz entfernen.
- Grobschmutz aufnehmen.

### 10. Bringen Sie die Arbeitsschritte beim Feuchtwischen auf breiten Flächen in die richtige Reihenfolge. Tragen Sie die Zahlen in der richtigen Reihenfolge ein.



### 11. Wie erfolgt das Nasswischen von schmalen Flächen?

#### Nasswischen – schmale Flächen

- Reinigungsflüssigkeit in der Randzone auftragen.
- Raummitte schlangenförmig reinigen.
- Schmutzwasser zunächst in der Randzone, dann in der Raummitte aufnehmen.

### 12. Nennen Sie Vor- und Nachteile der Nassreinigung.

#### Nassreinigungsverfahren

- **Vorteile:** Durch die starke Schmutzlösung ist eine Grundreinigung seltener erforderlich, eignet sich für sanitäre Anlagen usw.
- **Nachteile:** Der Arbeitseinsatz ist höher, der Raum muss zweimal abgegangen werden. So entstehen auch höhere Kosten für Wasser und Reinigungsmittel.

## 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 Pulsfühlen?

Pulsfühlen

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 anderen Hand hält man eine Uhr mit Sekundenzeiger.

3. Für welche Personen sind die folgenden Pulswerte 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 für ein 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 62,500 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?

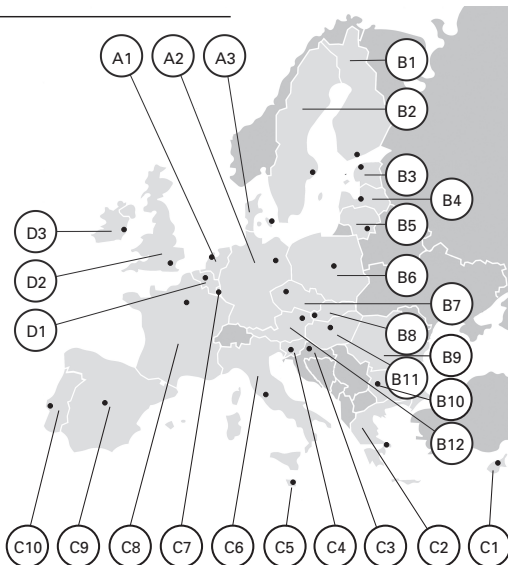
Es sind \_\_\_\_\_ % tierisches Fett enthalten.

## 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) – _____     | ___ Estland (16) – _____       |
| ___ Frankreich (2) – _____      | ___ Lettland (17) – _____      |
| ___ Italien (3) – _____         | ___ Litauen (18) – _____       |
| ___ Niederlande (4) – _____     | ___ Malta (19) – _____         |
| ___ Belgien (5) – _____         | ___ Polen (20) – _____         |
| ___ Luxemburg (6) – _____       | ___ Slowakei (21) – _____      |
| ___ Dänemark (7) – _____        | ___ Slowenien (22) – _____     |
| ___ Finnland (8) – _____        | ___ Tschechien (23) – _____    |
| ___ Griechenland (9) – _____    | ___ Ungarn (24) – _____        |
| ___ Großbritannien (10) – _____ | ___ Zypern (25) (griech. Teil) |
| ___ Irland (11) – _____         | – _____                        |
| ___ Österreich (12) – _____     | ___ Bulgarien (26) – _____     |
| ___ Portugal (13) – _____       | ___ Rumänien (27) – _____      |
| ___ Schweden (14) – _____       | ___ Kroatien (28) – _____      |
| ___ Spanien (15) – _____        |                                |



## 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, Hauspflege/-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