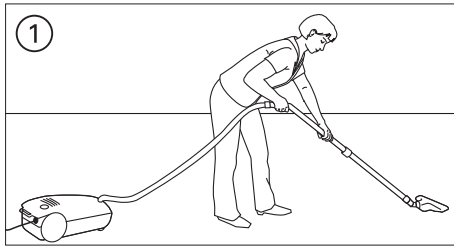


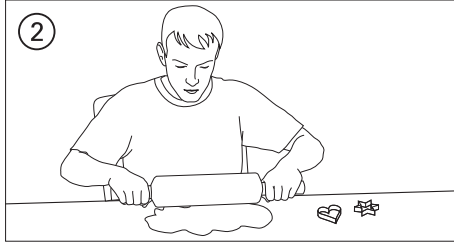
3.2 Arbeitshaltung

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.



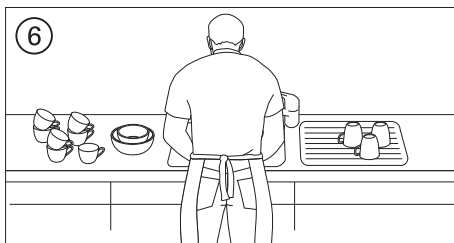
- ③ Kartoffeln im Sitzen schälen. Für diese Arbeit werden wenig Kraft und Platz benötigt.



- ④ Nicht im Knien aufwischen. Ein Schrubber 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.

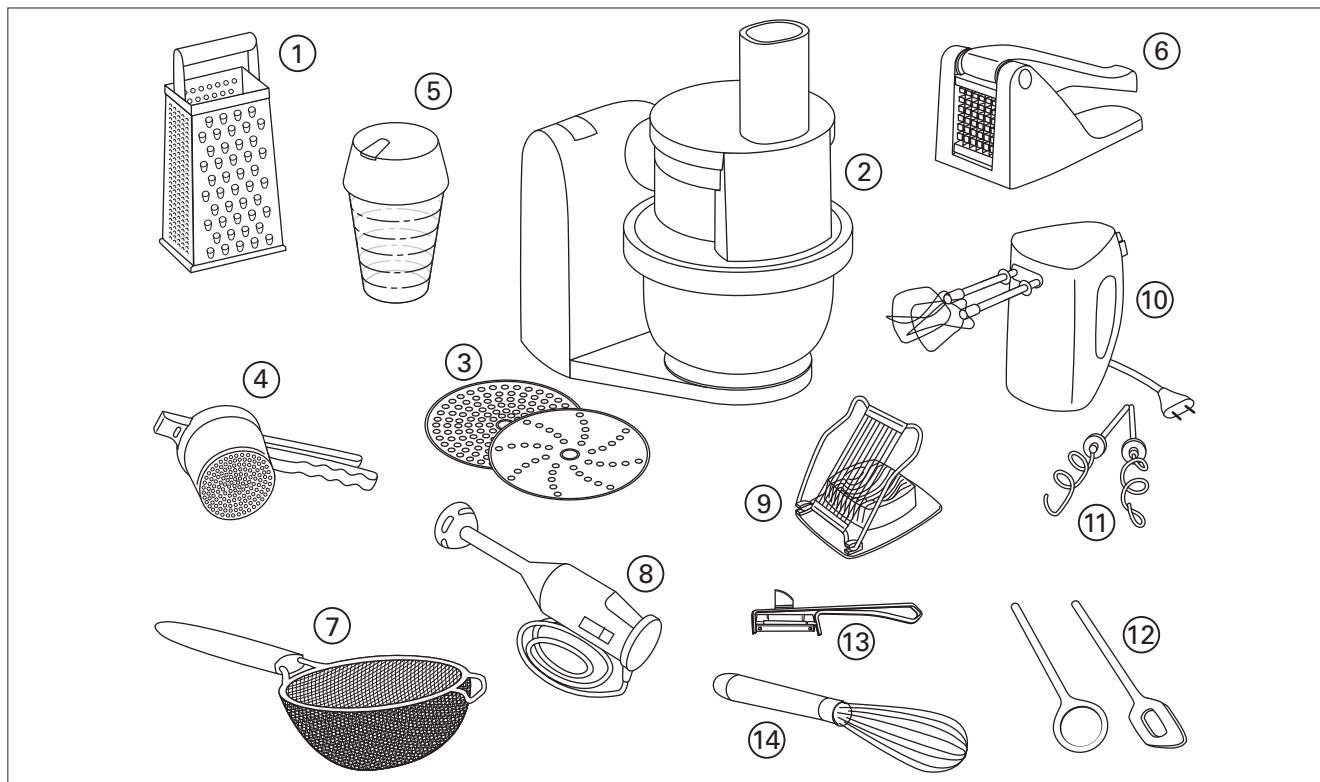
3. Ergänzen Sie den folgenden Text:

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.

8.5 Geräte zum Vorbereiten von Lebensmitteln

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

10.3 Wir rechnen um

Datum: _____

1. Wie viel EL sind:

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

2. Wie viel TL sind:

- a) 18 g Backpulver \cong 6 TL
 b) 20 g Speiseöl \cong 4 TL
 c) 10 g Speisestärke \cong $2\frac{1}{2}$ TL
 d) 20 g Kakao \cong 5 TL
 e) 45 g Zucker \cong 9 TL
 f) 40 g Mehl \cong 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 $12\frac{1}{2}$ 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

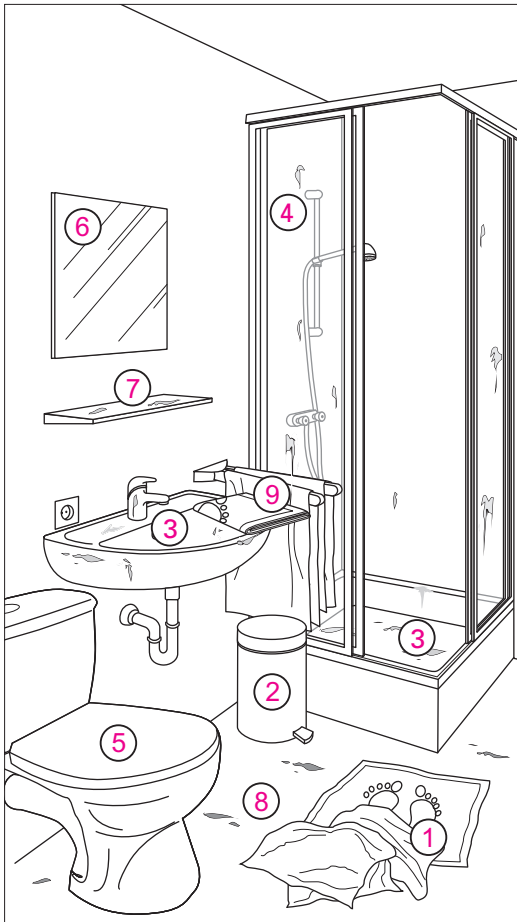
1 TL Backpulver	3 g
1 TL Mehl	5 g
1 TL Salz	5 g
1 TL Zucker	5 g
1 TL Speisestärke	4 g
1 TL Kakao	4 g
1 TL Speiseöl	5 g
1 EL Backpulver	10 g
1 EL Mehl	10 g
1 EL Salz	12 g
1 EL Zucker	15 g
1 EL Speisestärke	8 g
1 EL Kakao	8 g
1 EL Speiseöl	10 g



19.5 Sanitärbereich – tägliche Reinigung

Datum:

1. Schreiben Sie die Arbeiten, die bei der täglichen Reinigung des Sanitärbereiches ausgeführt werden müssen, rechts neben die Abbildung. Die Kreisfelder in der Abbildung helfen Ihnen beim Finden der Arbeiten.



Auszuführende Arbeiten

- Fußboden nass reinigen
- Spiegel reinigen
- Wasch- und Duschbecken reinigen
- Ablage abwischen, nachtrocknen
- Toilette reinigen
- Abfallbehälter leeren
- Kalkrückstände von den Duschtrennwänden entfernen
- Benutzte Handtücher und Fußmatte zur Wäsche geben
- Saubere Textilien auslegen

2. Schreiben Sie die Nummern für den Arbeitsablauf in die Kreisfelder der Abbildung des Sanitärbereiches.

3. Notieren Sie die zu erledigenden Arbeiten nun erneut entsprechend dem richtigen Arbeitsablauf.

Arbeitsablauf bei der Reinigung des Sanitärbereiches

1. Benutzte Handtücher und Fußmatte zur Wäsche geben
2. Abfallbehälter leeren
3. Wasch- und Duschbecken reinigen
4. Kalkrückstände von den Duschtrennwänden entfernen
5. Toilette reinigen
6. Spiegel reinigen
7. Ablage abwischen, nachtrocknen
8. Fußboden nass reinigen
9. Saubere Textilien auslegen

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.

24.1 Konflikte – Was tun?

Datum:

1. Nennen Sie fünf häufige Ursachen für Konflikte.

Unaufrichtigkeit, Nachlässigkeit,

Furcht, miteinander zu reden,

Beharren auf der eigenen Meinung,

Heuchelei

2. Woran kann man einen Konflikt bei einem anderen Menschen erkennen?

Gereizte Stimmung, böser Gesichtsausdruck,

kaum Blickkontakt, abgewandte Körperhaltung,

unsachliche Äußerungen

3. Nennen Sie Voraussetzungen für die Lösung eines Konfliktes.

Miteinander sprechen wollen.

Die eigenen Fehler einsehen.

Gründe und Ursachen für den Konflikt ermitteln.

Bereitschaft zur Konfliktlösung entwickeln.

Nicht über andere Personen reden, sondern mit ihnen reden.

4. Bringen Sie die Stufen der Konfliktbearbeitung in eine sinnvolle Reihenfolge.

Lösungsmöglichkeit
kontrollieren.

Lösungsmöglichkeiten
überlegen.

Lösungsmöglichkeit
auswählen.

Sachverhalt
klären.

Zusammenhänge und
Ursachen klären.

Lösungsmöglichkeit
durchführen.

1. Sachverhalt klären.

2. Zusammenhänge und Ursachen klären.

3. Lösungsmöglichkeiten überlegen.

4. Lösungsmöglichkeit auswählen.

5. Lösungsmöglichkeit durchführen.

6. Lösungsmöglichkeit kontrollieren.