

Aufgabenpool / Berufliche Reha

BOT **ABB** **Sozpäd**

Erstelldatum: 28.01.2021

Klasse / Berufsfeld: Hauswirtschaft

Abgabetermin: 08.02.2021

Zusendung der Lösung nach Möglichkeit per E-Mail

Kontakt für Rückmeldung E-Mail: ronald.carl@reha-schleusingen.de

Kontakt für Rückmeldung Telefon: 036841 26 179 (Herr Carl)

Mitarbeiter Kürzel: RDC

Thema:

- (1) Kühlschrank-Check
- (2) Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank
- (3) Lebensmittelkennzeichnung

Aufgabenstellung:

Bitte füllen Sie die Arbeitsblätter vollständig aus und senden Sie diese an uns zurück.

Bei Fragen können Sie uns gerne anrufen.

Frau Richter und Frau Triebel (036841 26 172)

(1) Der Kühlschrank-Check

1. Nimm einen Kühlschrank mal genau unter Lupe.

- Kühlschrank von: _____
- Modell: _____
- Alter/Baujahr: _____

2. Wo befinden sich welche Lebensmittel?

Übertrage die Tabelle in dein Heft und fülle sie aus.

Fach	Lebensmittel	Meine Wertung (r = richtig / f = falsch)
Gemüsefach		
auf der Glassplatte		
auf dem Rost in der Mitte		
auf dem Rost in der oberen Etage		
im Türfach		
im Gefrierfach		

3. Welche Mängel hast du festgestellt?

4. Was könnte der Kühlschrankbesitzer besser machen?

5. a) Welche Lebensmittel müssen bald verbraucht werden?

b) Wie könnte man sie verwerten? Mache Essenvorschläge.

(2)

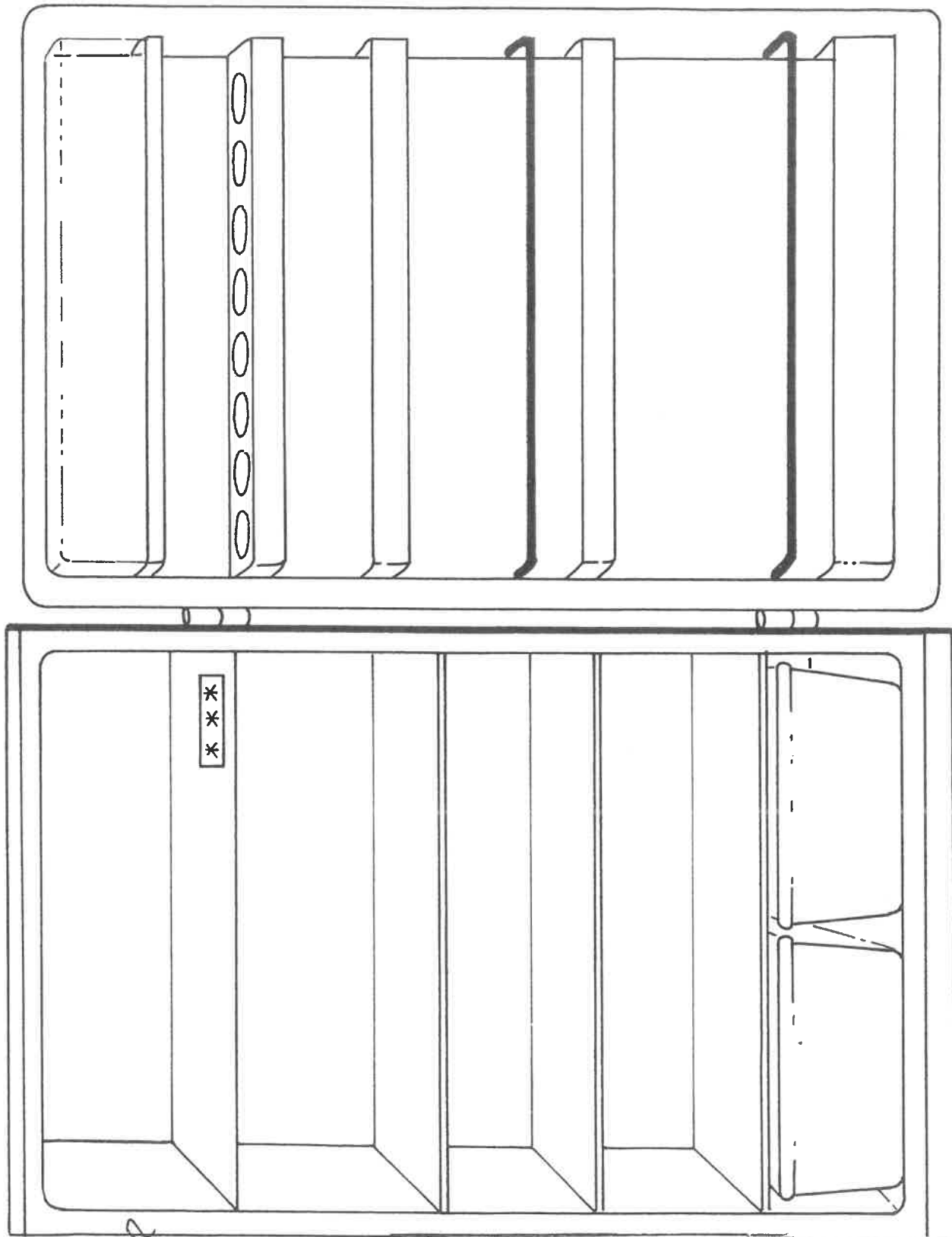
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlags.

Hinweis zu § 52 a UrhG: Wieder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Verlag Handwerk und Technik GmbH, Lademannbogen 135,
22339 Hamburg, Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg
E-Mail: info@handwerk-technik.de
Internet: www.handwerk-technik.de

5.8 Aufbewahren von Lebensmitteln im Kühlschrank

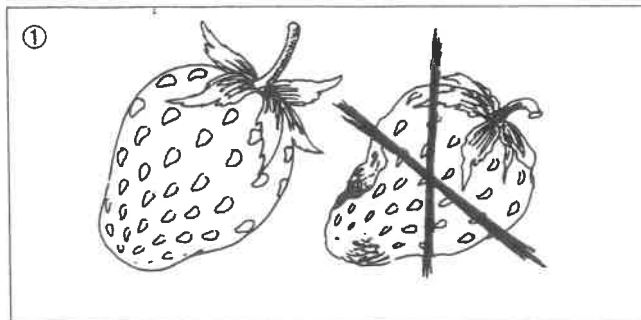
Wo werden im Kühl-
schrank folgende Le-
bensmittel aufbewahrt?
Sellerie, Möhren, Apfel,
Rucola, Wurst, Käse,
Blattsalat, Mandels-
milch, H-Milch, Ketchup,
Mineralwasser, Eier, Mari-
garine, Nutella, TK-
Pizza, Senf, Essig,
Bein Joghurt, Eis
Tragen Sie diese bitte
in die Fächer des Kühl-
schrankes ein.



5.9 Obst und Gemüse – das ganze Jahr frisch aus dem Gefrierschrank

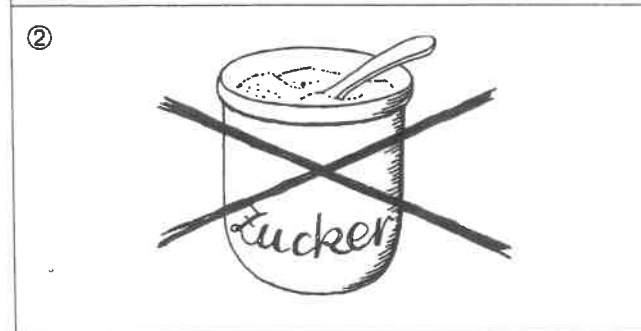
Erdbeeren sollen eingefroren werden.

1. Beschreibe die einzelnen Arbeitsschritte mithilfe der Abbildungen.
2. Gib jeweils eine kurze Begründung.



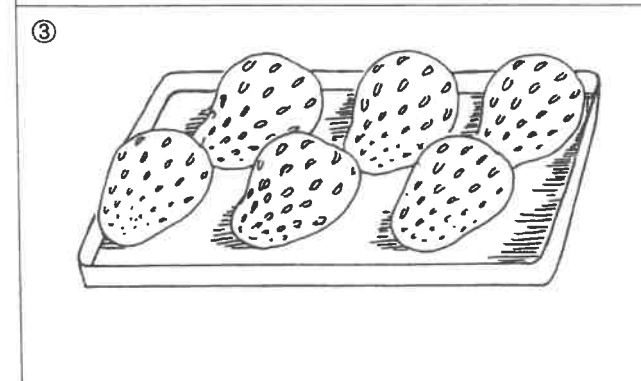
① _____

Begründung: _____



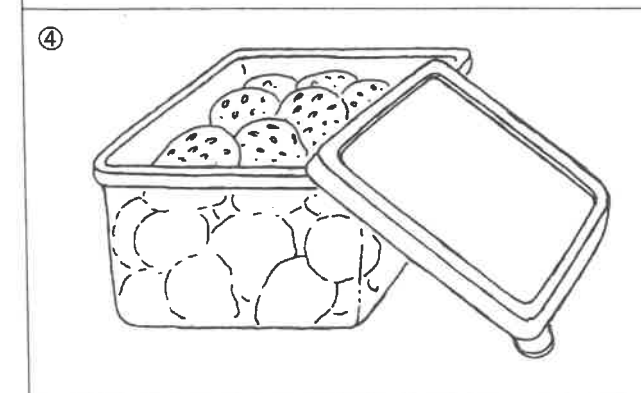
② _____

Begründung: _____



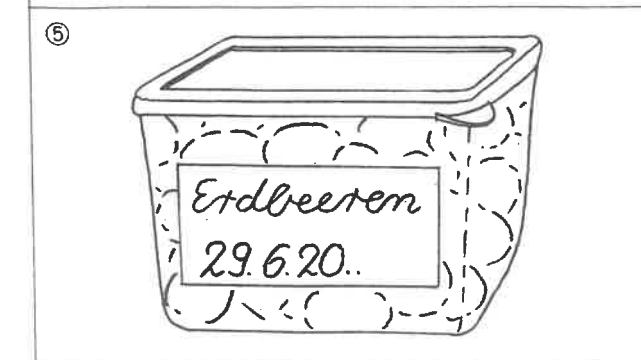
③ _____

Begründung: _____



④ _____

Begründung: _____



⑤ _____

Begründung: _____

(3) 7.18 Getränkeangebot – Lebensmittelkennzeichnung

Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung hilft uns beim Vergleich:

In einem Geschäft finden wir folgendes Getränkeangebot:



1. Lies die Angaben auf den Verpackungen, ordne sie in die Tabelle ein.

Name				
Inhaltsmenge				
Zutaten				
Fruchtsaftgehalt				

2. Ermittle den Fruchtsaftgehalt der Getränke und male den entsprechenden Teil der Packungen rot an.

3. Welches Getränk würdest du kaufen? _____

Begründe deine Entscheidung: _____