DYS+ Campus

Hw

Übungsheft · Hauswirtschaft · Klasse 7

Hygiene im Haushalt und in Großküchen

Erklärungen, 41 Aufgaben in drei Stufen und alle Lösungen, viele mit Begründung.

Name _____ **Datum** _____

Das lernst du

- Ich kann Hygieneregeln nennen und begründen.
- Ich kann Reinigungsmittel sicher auswählen.
- Ich kann private und große Küchen vergleichen.

So arbeitest du mit dem Heft

●○○ **Basis** zum Einstieg

●●○ **Standard** zum Üben

●●● **Plus** zum Weiterdenken

Du musst nicht alles machen. Fang bei Basis an. Die Lösungen stehen hinten im Heft.

Noch unsicher?

Scanne den Code. Dort wird das Thema Schritt für Schritt erklärt.

dysplus.de/lernen/hauptschule/klasse-7/hauswirtschaft/hw-hygiene-und-reinigung/keime-in-der-kueche

Kurz erklärt

Wo Keime leben

Ort	Warum	Was hilft
Spüllappen	feucht und warm	oft wechseln
Schneidebrett	Reste von Rohem	heiß spülen
Hände	berühren alles	mit Seife waschen

Keime zählen

1. 1 Bakterium, Teilung alle 20 Minuten.
2. Nach 60 Minuten: 2, 4, 8.
3. Nach 2 Stunden: 6 Teilungen = 64.

Merksatz: Warm, feucht und Nahrung: da vermehren sich Keime. Reiniger nie mischen.

Typischer Fehler: Zwei Reiniger mischen, damit sie stärker wirken. Dabei können giftige Gase entstehen.

Tipp: Kranke bleiben der Küche fern, und Rohes und Fertiges werden getrennt.

●○○ Basis

Keime und Reinigung

1 Kreuze an.

a) Keime vermehren sich bei Wärme, Feuchtigkeit und _____. ☐ **Trockenheit** ☐ **Nahrung** ☐ **Kälte**

b) Einen Spüllappen sollte man oft _____. ☐ **feucht liegen lassen** ☐ **nie waschen** ☐ **wechseln**

c) Reiniger _____ man nicht. ☐ **liest** ☐ **dosiert** ☐ **mischt**

d) Ein Putzplan ordnet Aufgaben nach _____. ☐ **Lautstärke** ☐ **Häufigkeit** ☐ **Farbe**

e) Hände wäscht man mit _____. ☐ **Sand** ☐ **Staub** ☐ **Seife**

2 Ergänze.

a) Teilung alle 20 Minuten: nach 60 Minuten _____ Bakterien

b) Teilung alle 20 Minuten: nach 2 Stunden _____ Bakterien

c) 12 Aufgaben für 4 Personen: jede Person _____ Aufgaben

d) 5 ml pro Liter, 3 Liter: _____ ml

3 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Gefährliche Keime riecht man immer. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

b) Hitze tötet die meisten Keime ab. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

c) Essigreiniger passt auf Marmor. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

d) Ein Putzplan verteilt Aufgaben gerecht. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

e) Rohes und Fertiges trennt man. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

●●○ Standard

Gemeinschaftsküche und Vergleich

4 Kreuze an.

a) Warmgehaltenes Essen soll mindestens etwa _____ °C haben. ☐ **65** ☐ **30** ☐ **20**

b) In der Mensa tragen Beschäftigte _____. ☐ **Straßenkleidung** ☐ **Badebekleidung** ☐ **Schutzkleidung**

c) Kranke Beschäftigte _____ der Küche fern. ☐ **bleiben** ☐ **gehen hin** ☐ **kochen mit**

d) In der Großküche gibt es zusätzlich _____. ☐ **Kontrollen und Dokumentation** ☐ **weniger Regeln** ☐ **keine Vorschriften**

5 Rechne.

a) 480 Essen, angenommen 1 von 40 Gästen würde krank: _____ Gäste

b) 3 Küchen mit je 6 Personen: _____ Personen

c) Von 4 Stationen fällt 1 aus: _____ arbeiten weiter

d) 9 Teilungen, 1 Bakterium: _____ Bakterien

6 Erkläre kurz.

a) Warum sind Regeln in der Mensa streng?

b) Nenne zwei Unterschiede zwischen privater und Großküche.

c) Nenne zwei Gemeinsamkeiten.

d) Was ist die Kühlkette?

e) Warum werden Temperaturen aufgeschrieben?

Plus

Beurteilen

7 Beurteile.

a) Du siehst, wie jemand zwei Reiniger in einem Eimer mischt. Was sagst du?

b) Du schlägst für einen Haushalt mit drei Personen einen Putzplan vor. Nenne drei Aufgaben mit Häufigkeit.

c) Beurteile ein Reinigungsmittel mit drei Kriterien.

d) Erkläre, warum die Lebensmittelkette von allen abhängt.

8 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Nur Hersteller sind für Lebensmittelsicherheit verantwortlich. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

b) Ein Rückruf nimmt ein Produkt aus dem Verkauf. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

c) Zu Hause gelten keine Hygieneregeln. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

d) Rückverfolgbarkeit hilft, Fehler zu finden. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

9 Mein Fazit.

a) Nenne drei Regeln, die in jeder Küche gelten.

b) Warum ist eine Kühlkette wichtig?

c) Wie hilft ein Putzplan der Familie?

10 Noch einmal prüfen. Kreuze an.

a) Eine Reinigung entfernt _____ .

☐ **Luft** ☐ **Schmutz** ☐ **Wasser**

b) In der Großküche werden Temperaturen _____ .

☐ **aufgeschrieben** ☐ **geheim gehalten** ☐ **vergessen**

c) Die Kühlkette soll von der Erzeugung bis zum _____ reichen.

☐ **Verbraucher** ☐ **Mond** ☐ **Regen**

Kannst du das schon?

Kreuze an, wie sicher du dich fühlst. Hier gibt es kein Richtig oder Falsch.

Ich kann …	sicher	fast	noch nicht
Ich kann Hygieneregeln nennen und begründen.	☐	☐	☐
Ich kann Reinigungsmittel sicher auswählen.	☐	☐	☐
Ich kann private und große Küchen vergleichen.	☐	☐	☐

Tipp: Bei „noch nicht“ schau dir „Kurz erklärt“ vorne im Heft noch einmal an oder scanne den Code auf dem Deckblatt. Dann probierst du die Aufgaben noch einmal.

Lösungen

Erst selbst lösen, dann vergleichen. Bei vielen Aufgaben steht die Begründung dabei.

●○○ Basis: Keime und Reinigung

1 Kreuze an.

a) Nahrung

→ Das sind die drei Voraussetzungen.

b) wechseln

→ Feuchte Lappen sind Keimverstecke.

c) mischt

→ Mischen kann giftige Gase erzeugen.

d) Häufigkeit

→ Täglich, wöchentlich, monatlich.

e) Seife

→ Seife löst Schmutz und Keime.

2 Ergänze.

a) Teilung alle 20 Minuten: nach 60 Minuten 8 Bakterien

b) Teilung alle 20 Minuten: nach 2 Stunden 64 Bakterien

c) 12 Aufgaben für 4 Personen: jede Person 3 Aufgaben

d) 5 ml pro Liter, 3 Liter: 15 ml

3 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Stimmt nicht. Richtig: Gefährliche Keime sind oft nicht zu riechen.

b) Stimmt.

c) Stimmt nicht. Richtig: Essig greift Marmor an.

d) Stimmt.

e) Stimmt.

●●○ Standard: Gemeinschaftsküche und Vergleich

4 Kreuze an.

a) 65

→ Dann vermehren sich Keime kaum.

b) Schutzkleidung

→ Das schützt das Essen.

c) bleiben

→ Keime sollen nicht ins Essen.

d) Kontrollen und Dokumentation

→ Sie schützen viele Gäste.

5 Rechne.

a) 480 Essen, angenommen 1 von 40 Gästen würde krank: 12 Gäste

b) 3 Küchen mit je 6 Personen: 18 Personen

c) Von 4 Stationen fällt 1 aus: 3 arbeiten weiter

d) 9 Teilungen, 1 Bakterium: 512 Bakterien

6 Erkläre kurz.

a) Viele Menschen essen dasselbe. Ein Fehler kann viele krank machen.

→ Wie viele sind betroffen?

b) Mehr Gäste, Kontrollen und Dokumentation in der Großküche.

→ Denke an Gäste und Kontrolle.

c) Hände waschen, Rohes und Gekochtes trennen.

→ Was gilt überall?

d) Kühlware bleibt von der Erzeugung bis zum Verbraucher gekühlt.

→ Wo darf die Kälte nicht enden?

e) Man kann nachweisen, dass richtig gearbeitet wurde.

→ Wozu ist ein Protokoll da?

●●● Plus: Beurteilen

7 Beurteile.

a) Bitte nicht mischen. Es können giftige Gase entstehen. Lüften und Mittel getrennt benutzen.

→ Denke an Gefahr.

b) Täglich Arbeitsfläche abwischen, wöchentlich Bad putzen, monatlich Kühlschrank auswischen.

→ Ordne nach Häufigkeit.

c) Wirkung, Sicherheit, Umweltverträglichkeit.

→ Welche Fragen stellst du?

d) An jeder Station können Fehler passieren, die spätere Stationen nicht ausgleichen.

→ Was passiert bei einem Fehler am Anfang?

8 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Stimmt nicht. Richtig: Auch Handel und Verbraucher sind verantwortlich.

b) Stimmt.

c) Stimmt nicht. Richtig: Dieselben Grundregeln gelten auch zu Hause.

d) Stimmt.

9 Mein Fazit.

a) Hände waschen, Rohes trennen, Arbeitsflächen sauber halten.

→ Denke an Keime.

b) Sonst vermehren sich Keime bei Wärme.

→ Was passiert bei Wärme?

c) Alle teilen die Arbeit, nichts wird vergessen.

→ Wer macht was?

10 Noch einmal prüfen. Kreuze an.

a) Schmutz

→ Pflegen schützt dagegen Oberflächen.

b) aufgeschrieben

→ So sind Fehler nachweisbar.

c) Verbraucher

→ Sie darf nicht unterbrochen werden.