

Liebe Schülerinnen und Schüler,

dieses Aufgabenblatt braucht ihr nicht ausdrucken. Schreibt Eure Antworten sauber und ordentlich und vor allem gut lesbar auf ein Blatt Papier. Datum, Überschrift etc. nicht vergessen. Die Antworten könnt ihr auch am Computer schreiben. Achtet dabei dann auf eine ansprechende Formatierung.

Bis zum Wochenende (10.05.) möchte ich eure Ergebnisse haben. Ihr könnt die Blätter einscannen oder auch mit dem Smartphone abfotografieren. Wer mit dem PC gearbeitet hat, schickt mir seine Arbeit als Anhang.

Meine Email-Adresse: petra.thomas@pfrimmtschole.de

Falls ihr Fragen habt, schreibt mir einfach. Optimal wäre es auch, wenn ihr eure eigene Email-Adresse habt und unser Kontakt nicht über eure Eltern laufen muss.

Ich wünsche euch eine virenfreie Zeit. Bleibt gesund und seid fleißig.

P. Thomas

Woche 1 27.04. – 30.04.2020

Zeit: 90 Minuten

Der Kühlschrank

1. Lies zuerst den Text im Buch, S. 139/140 durch.
2. Beantworte dann die Fragen 1ab, 2 und 3a schriftlich.

Buch, S. 140, Aufgabe 3a)

<i>Lebensmittel</i>	<i>Im Kühlschrank</i>	<i>Trocken und dunkel</i>
<i>Salat</i>	<i>Im Gemüsefach</i>	

3. Aufgabe 4a ist eine freiwillige Zusatzaufgabe
4. Kontrolliere dein Wissen mit dem Kühlschrank-Spiel. Den Link kannst du hier öffnen
<https://www.zukunftleben.de/kuehlschrank-spiel-stories/>
oder mit dem Smartphone über den QR-Code.
5. Bis Sonntag, 03.05.2020 möchte ich deine Ergebnisse haben.

SCAN ME



Woche 2 04.05. – 08.05.2020

Zeit: 90 Minuten + 45 Minuten

Die Reinigung des Kühlschranks

1. Beschreibe, wie ein Kühlschrank richtig gereinigt wird. Erstelle dazu ein Fließdiagramm.

Beispiel:

Kühlschrank ausschalten ⇒ Kühlschrank ausräumen ⇒ ... ⇒ ...

2. Führe den Kühlschrank-Check durch. Das Ergebnis brauchst du nicht veröffentlichen! Falls du Dinge findest, die nach deinen neuen Erkenntnissen nicht so günstig sind, informiere deine Eltern darüber. Vielleicht könnt ihr es ja noch besser machen.
3. Frage zuhause nach, ob du den Kühlschrank entsprechend der Beschreibung im Schulbuch reinigen darfst. Achte anschließend darauf, dass du die Lebensmittel ins richtige Fach stellst/legst.
4. Fasse deine Arbeit in einer kurzen Niederschrift zusammen.
5. Bis Sonntag, 10.05.2020 möchte ich deine Ergebnisse haben.

Der Kühlschrank-Check

Salmonellen, Darmbakterien, Schimmel – in Kühlschränken können sich unzählige Keime niederlassen und ausbreiten. Um die Krankmacher in Schach zu halten, muss man bestimmte Hygieneregeln beachten. Anhand der folgenden Checkliste können Sie das Innenleben eines Kühlschranks auf Hygienemängel überprüfen. Geben Sie am Schluss eine Gesamtbewertung ab.



Cartoon: Michael Hüter

	Ja	Nein
Sind alle Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder vollständig abgedeckt gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Fleisch, Geflügel und Fisch an der kältesten Stelle untergebracht: auf der Glasablage im untersten Fach oberhalb des Gemüsefachs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind auch die übrigen Lebensmittel sinnvoll eingeräumt? Gemüse gut verpackt im Gemüsefach, Wurst eine Etage über dem Fleisch, Milchprodukte in der Mitte, unempfindlichere Produkte ganz oben, Getränke in der Tür?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entspricht die Kühltemperatur immer den Vorgaben für die Lebensmittel mit den größten Kälteanforderungen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist der Kühlschrank so befüllt, dass die kühle Luft gut zirkulieren kann?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liegen alle Produkte innerhalb der Haltbarkeits- und Verbrauchsfristen und zeigen sie keine Spuren von Verderb?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Gerät bei Bedarf abgetaut?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Gerät regelmäßig in ausreichenden Zeitabständen innen gereinigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine Gesamtbewertung

.....

.....

.....

.....