

Serie 2017

Qualifikationsverfahren  
**Restaurationsfachfrau EFZ**  
**Restaurationsfachmann EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 2 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz,  
Werterhaltung, Logistik**

**Name**

Vorname

**Kandidatennummer**

Datum

- Zeit** 45 Minuten für 19 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel erlaubt.
- Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ausgeschaltet abgegeben werden.
- Schreibinstrumente** Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte.  
Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche (korrigierbare) Tintenschreiber.
- Bewertung** Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt.  
Überzählige Antworten werden nicht bewertet.
- Formulierung w/m** Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.

**Notenskala**

**Maximale Punktezahl: 63**

60,0 – 63,0	Punkte	=	Note 6
54,0 – 59,5	Punkte	=	Note 5,5
47,5 – 53,5	Punkte	=	Note 5
41,0 – 47,0	Punkte	=	Note 4,5
35,0 – 40,5	Punkte	=	Note 4
28,5 – 34,5	Punkte	=	Note 3,5
22,5 – 28,0	Punkte	=	Note 3
16,0 – 22,0	Punkte	=	Note 2,5
9,5 – 15,5	Punkte	=	Note 2
3,5 – 9,0	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 3,0	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

**Sperrfrist:** Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2018** nicht zu Übungszwecken verwendet werden.

Prüfungsfragen erarbeitet durch: Arbeitsgruppe von Hotel & Gastro *formation*, Weggis  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## Ausgangssituation

Alle Aufgaben basieren auf diesem Musterbetrieb.

Betrieb: Hotel \*\*\*\* in einem Winter-/Sommersportort

Zimmer: 90

Restaurationsangebot:
 

- Keller-Restaurant mit Käsegerichten mit 60 Sitzplätzen
- Speisesaal für die Halbpensions-Gäste mit 120 Sitzplätzen
- Spa-Bereich mit Wellnessbar
- Après-Ski-Bar mit 30 Sitzplätzen

Mitarbeitende: 80 Mitarbeitende einschliesslich Lernende und Aushilfen

Öffnungszeiten: 15. Dezember bis 15. April sowie 1. Juni bis 31. Oktober.

Lage / Ort: In den Alpen auf 1800 m ü. M.

Gäste: Sommer- und Wintersport begeisterte Gäste

Anzahl Punkte	
maximal	erreicht

### Aufgabe 1 Hygiene

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV Art.1c, verpflichtet jeden Betrieb, der Lebensmittel produziert, verarbeitet und verkauft, zu regelmässigen Kontrollen.

- a) Erläutern Sie die Abkürzung HACCP, in Deutsch oder Englisch in je einem Wort.
- b) Erklären Sie die Bedeutung der genannten Wörter im Zusammenhang mit der Qualitätssicherung.

	a) Wort	b) Erklärung
H		
A		
C		
C		
P		

1

1

1

1

1

Übertrag

5

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht												
<b>Übertrag</b>		<b>5</b>													
<b>Aufgabe 2</b>															
<p>Mangelnde Hygiene kann für jeden Betrieb in der Restauration Auswirkungen und Konsequenzen haben.</p> <p>Nennen Sie zwei mögliche Auswirkungen, die auftreten können, wenn der Betrieb die Lebensmittelhygiene und die damit verbunden Arbeiten vernachlässigt.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>		1													
<b>Aufgabe 3</b>															
<p>Die gesetzlichen Regelungen verlangen zudem, dass in den Betrieben die Selbstkontrolle angewandt wird. Der Lebensmittelinspektor überprüft die Dokumente und beschriebenen Abläufe der Selbstkontrolle.</p> <p>Beschreiben Sie zwei Möglichkeiten, wie Sie die Selbstkontrolle im Betrieb umsetzen.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>		2													
<b>Aufgabe 4</b>															
<p>Während der Vorbereitungswoche für die Wiedereröffnung des Hotels für die Wintersaison sind alle Mitarbeitenden versammelt. Sie diskutieren über die Reklamationen der Gäste während der vergangenen Saison in Bezug auf die persönliche Hygiene der Mitarbeitenden.</p> <p>Vervollständigen Sie die Tabelle mit je zwei persönlichen Hygieneregeln, welche die Mitarbeitenden befolgen müssen. Keine Wiederholungen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th style="text-align: center;">Hygieneregeln</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Beispiel: Haare</i></td> <td><i>Kurz oder zusammengebunden, regelmässig waschen.</i></td> </tr> <tr> <td>Berufskleidung</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> <tr> <td>Hände</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> <tr> <td>Schuhe</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> <tr> <td>Körper</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> </tbody> </table>			Hygieneregeln	<i>Beispiel: Haare</i>	<i>Kurz oder zusammengebunden, regelmässig waschen.</i>	Berufskleidung	1) ..... 2) .....	Hände	1) ..... 2) .....	Schuhe	1) ..... 2) .....	Körper	1) ..... 2) .....	4	
	Hygieneregeln														
<i>Beispiel: Haare</i>	<i>Kurz oder zusammengebunden, regelmässig waschen.</i>														
Berufskleidung	1) ..... 2) .....														
Hände	1) ..... 2) .....														
Schuhe	1) ..... 2) .....														
Körper	1) ..... 2) .....														
<b>Übertrag</b>		<b>12</b>													

	Anzahl Punkte maximal erreicht																												
<b>Übertrag</b>	<b>12</b>																												
<b>Aufgabe 5</b>																													
<p>Hygiene und Sauberkeit im ganzen Betrieb sind die Visitenkarte des Hotels.</p> <p>Beschreiben Sie, wie die Sauberkeit und die Hygiene in den untenstehenden Räumen des Musterbetriebes sichergestellt werden können. Keine Wiederholung.</p> <p>Toiletten</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Restaurant</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Eingangsbereich mit Glastüre und Gästegarderobe</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<b>3</b>																												
<b>Aufgabe 6</b>																													
<p>Mikroorganismen sind die kleinsten mikroskopisch sichtbaren Lebewesen. In untenstehender Tabelle sind einige Aussagen aufgeführt.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">richtig</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Bakterien vermehren sich durch Zellteilung alle 20 Minuten.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Milchsäurebakterien sind immer schädliche Bakterien und müssen sorgfältig vernichtet werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Staphylokokken leben auf dem Menschen in Hautfalten und in eitrigen Wunden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Es ist unumgänglich, Wurzelgemüse gut zu waschen, um das Risiko von schädlichen Bakterien zu minimieren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>e) Rohwürste wie z.B. Salami haben auf der Haut positive Schimmelpilze, welche den Reifeprozess unterstützen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>f) Die Idealtemperatur für die Vermehrung von Bakterien liegt zwischen 63 und 65° C.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>g) Tiefgefrieren ist eine Methode, um Bakterien abzutöten.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>h) Schimmelpilze brauchen Feuchtigkeit, Wärme, Nahrung und Zeit um sich zu vermehren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		richtig	falsch	a) Bakterien vermehren sich durch Zellteilung alle 20 Minuten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Milchsäurebakterien sind immer schädliche Bakterien und müssen sorgfältig vernichtet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Staphylokokken leben auf dem Menschen in Hautfalten und in eitrigen Wunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Es ist unumgänglich, Wurzelgemüse gut zu waschen, um das Risiko von schädlichen Bakterien zu minimieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	e) Rohwürste wie z.B. Salami haben auf der Haut positive Schimmelpilze, welche den Reifeprozess unterstützen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	f) Die Idealtemperatur für die Vermehrung von Bakterien liegt zwischen 63 und 65° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	g) Tiefgefrieren ist eine Methode, um Bakterien abzutöten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	h) Schimmelpilze brauchen Feuchtigkeit, Wärme, Nahrung und Zeit um sich zu vermehren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>4</b>	
	richtig	falsch																											
a) Bakterien vermehren sich durch Zellteilung alle 20 Minuten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
b) Milchsäurebakterien sind immer schädliche Bakterien und müssen sorgfältig vernichtet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
c) Staphylokokken leben auf dem Menschen in Hautfalten und in eitrigen Wunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
d) Es ist unumgänglich, Wurzelgemüse gut zu waschen, um das Risiko von schädlichen Bakterien zu minimieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
e) Rohwürste wie z.B. Salami haben auf der Haut positive Schimmelpilze, welche den Reifeprozess unterstützen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
f) Die Idealtemperatur für die Vermehrung von Bakterien liegt zwischen 63 und 65° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
g) Tiefgefrieren ist eine Methode, um Bakterien abzutöten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
h) Schimmelpilze brauchen Feuchtigkeit, Wärme, Nahrung und Zeit um sich zu vermehren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
<b>Übertrag</b>	<b>19</b>																												

		Anzahl Punkte maximal	erreicht																								
<b>Übertrag</b>		<b>19</b>																									
<b>Aufgabe 7 Logistik</b>																											
<p>Bei der Selbstkontrolle wird die Liefer- und Lagertemperatur der verschiedenen Lebensmittel ermittelt.</p> <p>Gelieferte Lebensmittel müssen in die entsprechenden Lagerorte verteilt werden und die Lagertemperatur muss regelmässig überprüft werden.</p> <p>a) Geben Sie für jeden Lagerort die zulässige Lagertemperatur an.</p> <p>b) Verteilen Sie die vorgegebenen Lebensmittel an den richtigen Lagerort.</p> <p><i>Kaffeebohnen - Zitronen und Orangen - Joghurt - Reinigungsprodukte - Glacen und Sorbets - Wurstwaren und Schinken - Lachstranchen</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Lagerort</th> <th style="width: 33%;">a) Lagertemperatur</th> <th style="width: 33%;">b) Lebensmittel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Economat</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Putzraum</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Kühlraum Milchprodukte</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Kühlraum Gemüse</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Kühlraum Fleisch</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Kühlraum Fisch</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Tiefkühlraum</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Lagerort	a) Lagertemperatur	b) Lebensmittel	Economat			Putzraum			Kühlraum Milchprodukte			Kühlraum Gemüse			Kühlraum Fleisch			Kühlraum Fisch			Tiefkühlraum			3,5	
Lagerort	a) Lagertemperatur	b) Lebensmittel																									
Economat																											
Putzraum																											
Kühlraum Milchprodukte																											
Kühlraum Gemüse																											
Kühlraum Fleisch																											
Kühlraum Fisch																											
Tiefkühlraum																											
		3,5																									
<b>Aufgabe 8</b>																											
<p>Die Schweiz hat weltweit den Ruf, sauber und umweltbewusst zu sein.</p> <p>Das Hotel bietet den Gästen für Tageswanderungen ein Lunch-Paket an.</p> <p>Nennen Sie zwei Punkte, die das Hotel bei der Verpackung des Lunch-Paketes beachten muss, um dem Ruf, umweltbewusst zu handeln, gerecht zu werden.</p> <p>1) .....</p> <p>.....</p> <p>2) .....</p> <p>.....</p>		2																									
<b>Übertrag</b>		<b>28</b>																									

		Anzahl Punkte maximal	erreicht												
<b>Übertrag</b>		28													
<b>Aufgabe 9</b>															
<p>In jedem Betrieb entstehen grössere Mengen von Abfall, die korrekt entsorgt werden müssen. Im Musterbetrieb werden Abfälle/Gegenstände immer wieder falsch entsorgt.</p> <p>In untenstehender Tabelle sind verschiedene Abfälle aufgeführt. Einige davon wurden am falschen Ort entsorgt.</p> <p>Streichen Sie bei jedem Abfallentsorgungsort die beiden falsch entsorgten Gegenstände.</p>		4													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Abfallentsorgungsort</th> <th>Abfälle/Gegenstände</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Glassammelstelle</td> <td>7dl Weinflaschen / Fensterglas</td> </tr> <tr> <td>Spiegelglas / Mineralwasserflaschen ohne Depot</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Kompost</td> <td>Geflügelknochen / Rüstabfälle</td> </tr> <tr> <td>Kaffeersatz / gekochte Speiseresten</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Papiersammlung</td> <td>Tetra Pak der Pastmilch / plastifizierte Broschüren</td> </tr> <tr> <td>Zeitschriften / alte Zeitungen</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">PET-Container</td> <td>Essigflaschen / 5 dl Coca Cola Flaschen</td> </tr> <tr> <td>Seifenflacons / 1,5 lt. Getränkeflaschen</td> </tr> </tbody> </table>				Abfallentsorgungsort	Abfälle/Gegenstände	Glassammelstelle	7dl Weinflaschen / Fensterglas	Spiegelglas / Mineralwasserflaschen ohne Depot	Kompost	Geflügelknochen / Rüstabfälle	Kaffeersatz / gekochte Speiseresten	Papiersammlung	Tetra Pak der Pastmilch / plastifizierte Broschüren	Zeitschriften / alte Zeitungen	PET-Container
Abfallentsorgungsort	Abfälle/Gegenstände														
Glassammelstelle	7dl Weinflaschen / Fensterglas														
	Spiegelglas / Mineralwasserflaschen ohne Depot														
Kompost	Geflügelknochen / Rüstabfälle														
	Kaffeersatz / gekochte Speiseresten														
Papiersammlung	Tetra Pak der Pastmilch / plastifizierte Broschüren														
	Zeitschriften / alte Zeitungen														
PET-Container	Essigflaschen / 5 dl Coca Cola Flaschen														
	Seifenflacons / 1,5 lt. Getränkeflaschen														
<b>Aufgabe 10</b>															
<p>Der Direktor des Musterbetriebes beklagt sich über die viel zu hohen Energiekosten.</p> <p>Schlagen Sie Ihrem Vorgesetzten für jeden der untenstehenden Bereiche je eine Massnahme vor, um Energie zu sparen. Keine Wiederholungen.</p>		2													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bereich</th> <th>Massnahme</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Office</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Speisesaal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Keller / Economat</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Keller-Restaurant</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Bereich	Massnahme	Office		Speisesaal		Keller / Economat		Keller-Restaurant			
Bereich	Massnahme														
Office															
Speisesaal															
Keller / Economat															
Keller-Restaurant															
<b>Übertrag</b>		34													

	Anzahl Punkte							
	maximal	erreicht						
<b>Übertrag</b>	<b>34</b>							
<b>Aufgabe 11</b>								
<p>Am Ende der Wintersaison muss im Hotel die Inventur gemacht werden. Der Hoteldirektor beauftragt Sie, den ganzen Lagerbestand zu inventieren.</p> <p>a) Erklären Sie das Vorgehen der Inventur mit drei Kriterien.</p> <p>1) .....</p> <p>.....</p> <p>2) .....</p> <p>.....</p> <p>3) .....</p> <p>.....</p> <p>b) Nennen Sie zwei Gründe, weshalb das Unternehmen eine Inventarliste machen muss.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>	3							
	2							
<b>Aufgabe 12 Arbeitssicherheit, Brand- &amp; Gesundheitsschutz</b>								
<p>Der Musterbetrieb beschäftigt 20 Mitarbeitende im Restaurationsbereich, welche in den verschiedenen Verkaufsstellen tätig sind.</p> <p>Das Gesetz schreibt vor ab wie vielen Stellenprozenten der Betrieb eine KOPAS benennen muss.</p> <p>a) Kreuzen Sie die entsprechende Prozentzahl an.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>200% <input type="checkbox"/></td> <td>400% <input type="checkbox"/></td> <td>600% <input type="checkbox"/></td> <td>800% <input type="checkbox"/></td> <td>350% <input type="checkbox"/></td> <td>500% <input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p>b) Zählen Sie zwei Aufgaben einer KOPAS auf.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>	200% <input type="checkbox"/>	400% <input type="checkbox"/>	600% <input type="checkbox"/>	800% <input type="checkbox"/>	350% <input type="checkbox"/>	500% <input type="checkbox"/>	1	
200% <input type="checkbox"/>	400% <input type="checkbox"/>	600% <input type="checkbox"/>	800% <input type="checkbox"/>	350% <input type="checkbox"/>	500% <input type="checkbox"/>			
	2							
<b>Übertrag</b>	<b>42</b>							

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht												
<b>Übertrag</b>		42													
<b>Aufgabe 13</b>															
<p>Am Buffet und im Office hat es verschiedene Maschinen, die die Ursache von Arbeitsunfällen sein können.</p> <p>a) Nennen Sie dem neuen Lernenden bei jeder der unten aufgeführten Maschinen eine andere mögliche Unfallart.</p> <p>b) Beschreiben Sie je eine Vorbeugemassnahme, um Arbeitsunfälle während der Reinigung der folgenden Maschinen zu vermeiden.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Maschine</th> <th style="width: 35%;">a) Unfallart</th> <th style="width: 40%;">b) Vorbeugemassnahmen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kaffeemaschine</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Brotschneidemaschine</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toaster</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Maschine	a) Unfallart	b) Vorbeugemassnahmen	Kaffeemaschine			Brotschneidemaschine			Toaster			1,5	
Maschine	a) Unfallart	b) Vorbeugemassnahmen													
Kaffeemaschine															
Brotschneidemaschine															
Toaster															
		1,5													
<b>Aufgabe 14</b>															
<p>Die Sicherheit der Gäste und der Mitarbeitenden muss gewährleistet sein und Unfälle wie Ausrutschen müssen vermieden werden.</p> <p>Erläutern Sie je eine Massnahme, wie Sie bei Neuschnee im Aussen- wie auch im Innenbereich Ausrutscher vermeiden können.</p> <p>Ausseneingang zum Keller-Restaurant von der Strassenseite her.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Im Innern des Gebäudes, gleich nach dem Eingang.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		2													
<b>Übertrag</b>		47													



	Anzahl Punkte																						
	maximal	erreicht																					
<b>Übertrag</b>	<b>47</b>																						
<b>Aufgabe 15</b>																							
<p>Brände können durch Präventivmaßnahmen und Vorsicht bei der Arbeit verhindert werden. Sollte es jedoch trotz aller Vorsicht brennen, müssen Sie wissen, wie ein Brand gemeldet und allenfalls gelöscht wird.</p> <p>Nennen Sie je zwei Brandschutzmassnahmen, zwei Brandmeldesysteme und zwei Brandbekämpfungsmöglichkeiten.</p> <p>Brandschutzmassnahmen</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>Brandmeldesysteme</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>Brandbekämpfungsmöglichkeit</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>	<b>3</b>																						
<b>Aufgabe 16 Werterhaltung</b>																							
<p>Bei der Art der Reinigung und der Wahl der Produkte zeigt der Sinnersche Kreis auf, wie sich die vier Faktoren verändern können.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">richtig</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Bei Wasser mit einem Reinigungsmittel hat die Temperatur keinen Einfluss auf das Reinigungsergebnis.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Die Mechanik ist so zu wählen, dass keine Kratzer auf den zu reinigenden Gegenständen entstehen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Der Hauptanteil der vier Faktoren des Sinnerschen Kreises, also des Reinigungsprozesses, besteht immer aus Chemie.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Die Wassermenge hat einen Einfluss auf die Chemie.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>e) Die Zeit ist nur abhängig von der Schnelligkeit der Mitarbeitenden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>f) Je mehr die Chemie material- und umweltschonend ist, desto wirksamer ist sie und verkleinert die anderen drei Faktoren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		richtig	falsch	a) Bei Wasser mit einem Reinigungsmittel hat die Temperatur keinen Einfluss auf das Reinigungsergebnis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Die Mechanik ist so zu wählen, dass keine Kratzer auf den zu reinigenden Gegenständen entstehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Der Hauptanteil der vier Faktoren des Sinnerschen Kreises, also des Reinigungsprozesses, besteht immer aus Chemie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Die Wassermenge hat einen Einfluss auf die Chemie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	e) Die Zeit ist nur abhängig von der Schnelligkeit der Mitarbeitenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	f) Je mehr die Chemie material- und umweltschonend ist, desto wirksamer ist sie und verkleinert die anderen drei Faktoren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	
	richtig	falsch																					
a) Bei Wasser mit einem Reinigungsmittel hat die Temperatur keinen Einfluss auf das Reinigungsergebnis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
b) Die Mechanik ist so zu wählen, dass keine Kratzer auf den zu reinigenden Gegenständen entstehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
c) Der Hauptanteil der vier Faktoren des Sinnerschen Kreises, also des Reinigungsprozesses, besteht immer aus Chemie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
d) Die Wassermenge hat einen Einfluss auf die Chemie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
e) Die Zeit ist nur abhängig von der Schnelligkeit der Mitarbeitenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
f) Je mehr die Chemie material- und umweltschonend ist, desto wirksamer ist sie und verkleinert die anderen drei Faktoren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
<b>Übertrag</b>	<b>53</b>																						

				Anzahl Punkte maximal erreicht	
<b>Übertrag</b>				<b>53</b>	
<b>Aufgabe 17</b>					
<p>Der pH-Wert ist der Gradmesser für den Säuren- und Laugengehalt einer wässrigen Flüssigkeit. Der Wertebereich reicht von 0 bis 14; pH-Wert 7 ist neutral.</p> <p>Fügen Sie die nachfolgenden Begriffe/Beschreibungen in die untenstehende Tabelle ein.</p> <p><i>Reines Wasser - Natronlauge - Salzsäure - Entfernung von Kalk - Benötigt zusätzliche reinigungswirksame Substanzen - Geschirreinigung</i></p>				<b>3</b>	
	pH 0 bis 5,5	pH 5,5 bis 7,5	pH 7,5 bis 14		
Begriffe					
Beschreibung					
<b>Aufgabe 18</b>					
<p>Sie sind im Frühdienst eingeteilt und haben den Auftrag, das Frühstücksbuffet zu betreuen. Ein Gast beschwert sich, dass der Toaster das Brot nicht toastet.</p> <p>Erläutern Sie drei mögliche Punkte, wie Sie dieses Problem lösen.</p> <p>1) .....</p> <p>.....</p> <p>2) .....</p> <p>.....</p> <p>3) .....</p> <p>.....</p>				<b>3</b>	
<b>Übertrag</b>				<b>59</b>	

	Anzahl Punkte maximal erreicht	
<b>Übertrag</b>	<b>59</b>	
<b>Aufgabe 19</b>		
<p>Reinigungsmittel belasten je nach Anwendung die Umwelt mehr oder weniger stark.</p> <p>Beschreiben Sie je zwei Kriterien, worauf Sie</p> <p>a) beim Einkauf b) bei der Anwendung der Reinigungsmittel achten, damit die Umwelt möglichst wenig belastet wird.</p> <p>a) Einkauf</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>b) Anwendung</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>	2	
	2	
<b>Total</b>	<b>63</b>	