Stufe – Mittel – AB 1

1. Aufgabenstellung:

Ein Camembert enthält 25 % Fett absolut. Wie viel Gramm Fett sind in einer Portion Camembert (30 g) enthalten?

2. Aufgabenstellung:

Sieben Mitarbeiter benötigen für die im Schülercafé anfallenden Arbeiten monatlich je 184 Stunden. Um wie viele Stunden verändert sich ihre monatliche Arbeitszeit, wenn noch eine Mitarbeiterin zusätzlich eingestellt wird?

3. Aufgabenstellung

Ein Säugling soll fünfmal täglich etwa 150 g Flaschennahrung erhalten. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, diese herzustellen.

Zum Zubereiten einer Mahlzeit nimmt

Herr Mayer	140 cm^3 abgekochtes Wasser und 25 g Milchpulver (1 kg Milchpulver kostet 15,30 €)
Herr Huber	100 cm^3 Vollmilch (1 Liter kostet 1,19 €), 55 cm^3 Wasser, 8 g Milchzucker (500 g zu 3,95 €) und 4 g Nährmittel (250 g zu 2,66 €)

Die Kosten für das Wasser sind vernachlässigbar.

Berechne jeweils die Kosten für eine Mahlzeit.
Vergleiche die Kosten für eine „Monatsration“.

4. Aufgabenstellung:

Beim Einsatz der Kartoffelschälmaschine beträgt der Schälverlust 40 %. Wie viele Kilogramm Kartoffeln müssen geschält werden, wenn 35 kg geschälte Kartoffeln für die Zubereitung benötigt werden?

5. Aufgabenstellung:

Im Schülercafé soll für das Bratenmenü pro Person mit 140 g Fleisch gerechnet werden. Es werden 90 Portionen benötigt. Wie viel Braten muss eingekauft werden, wenn mit einem Bratverlust von 23 % gerechnet wird?

6. Aufgabenstellung:

Du möchtest Pudding aus einem Fertigpäckchen herstellen. Darauf steht, dass du $^3/_8$ Liter Milch benötigst. Im Kühlschrank stehen zwei Milchpackungen – eine mit 0,5 Liter Milch und eine mit einem Liter Milch Inhalt.
Welche nimmst du? Begründe!
Wie viele Milliliter musst du in den Messbecher gießen?
Wie viele Päckchen Pudding könntest du zubereiten, wenn du 1,5 Liter Milch zur Verfügung hast?