

# ABSCHLUSSPRÜFUNG 2019

**im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter**

<b>Prüfungsbereich:</b>	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
<b>Prüfungstag:</b>	24.06.2019
<b>Prüfungsdauer:</b>	120 Minuten
<b>Erreichbare Punkte:</b>	100 Punkte
<b>Prüfungsort:</b>	
<b>Platznummer:</b>	

## **Bearbeitungshinweise für die Prüflinge:**

- Kontrollieren Sie vor Beginn der Prüfung die Vollständigkeit des Aufgabensatzes (fortlaufende Seiten), ggf. informieren Sie die aufsichtführende Prüferin.
- Die Situationsbeschreibungen (Seite 2 und 12) können Sie zur besseren Übersicht heraustrennen.
- Schreiben Sie mit dokumentenechtem Stift (Kugelschreiber etc.).
- Geben Sie so viele Antworten, wie in der Aufgabe gefordert sind.  
Zusätzliche Antworten werden bei der Korrektur nicht berücksichtigt.
- Bei der Aufgabenformulierung
  - „Nennen...“ wird nur ein Begriff oder Stichwort erwartet, bei „beschreiben, begründen, erklären und erläutern“ antworten Sie jedoch in ganzen Sätzen.
- Stellen Sie bei Rechenaufgaben den Lösungsweg nachvollziehbar dar.
- Achten Sie auf eine übersichtliche Darstellung und eine gut leserliche Schrift.

<b>Für den Prüfungsausschuss</b>					
<b>Berechnung der Note:</b>					
	erreichte Punkte	Note	Summe der Noten : 2 =	Ø Note	
<b>1. Prüfer/in</b>					Datum, Unterschrift
<b>2. Prüfer/in</b>					Datum, Unterschrift
<b>Punkteschlüssel</b>					
<b>Punkte</b>	=	Note			
100 – 91,5	=	1			
91 – 80,5	=	2			
80 – 66,5	=	3			
66 – 49,5	=	4			
49 – 29,5	=	5			
29 – 0	=	6			

## **Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen**

### **Berufliche Situation 1**

**Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer.**

#### **Im Haushalt leben:**

- Herr Bauer (Inhaber eines Malerbetriebes)
- Frau Bauer (Erzieherin, Teilzeit)
- Tochter Karina (8 Jahre)
- Sohn Simon (4 Jahre)

#### **Ihre Aufgabenbereiche:**

- Sie sind für den Einkauf von Lebensmitteln und anderen Haushaltsgütern zuständig.
- Sie bereiten das Mittagessen und Abendessen für die gesamte Familie zu. Oft nehmen auch Gäste am Essen teil.
- Sie sind für die Reinigung und Pflege des gesamten Wohnhauses verantwortlich.


#### **Ihre Arbeitszeit:**

- Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 16:30 Uhr

#### **Besondere Situationsbeschreibung der Familie:**

- Das Wohnhaus befindet sich auf dem Betriebsgelände.
- Frau Bauer legt Wert auf eine vollwertige Ernährung.
- Fischgerichte sollen auf Wunsch von Frau Bauer künftig stärker im Speiseplan vertreten sein.
- Frau Bauer hat das Nähen als Hobby entdeckt.

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.1	Erläutern Sie, warum Fischgerichte aus ernährungsphysiologischer Sicht regelmäßig auf dem Speiseplan stehen sollten ! (4 Antworten)	4		
1.2	Nennen Sie jeweils 2 Süß- und Salzwasserfische !  Süßwasserfische:  Salzwasserfische:	2		
1.3 1.3.1	Sie kaufen heute Fisch ein. Nennen Sie 4 Merkmale von frischem Fisch !	2		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte	
		mögl.	erreicht
			1.Korr. 2.Korr.
1.3.2	<p>Sie haben frischen Fisch eingekauft. Beschreiben Sie die Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei Transport, Lagerung und Zubereitung ! (4 Antworten)</p> <p>Qualitätssicherung bei: Transport:</p> <p>Lagerung:</p> <p>Zubereitung:</p>	4	
1.3.3	<p>Simon und Karina wünschen sich Fischstäbchen. Erklären Sie die Bedeutung des folgenden Siegels auf der Verpackung !</p> 	2	

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte																						
		mögl.	erreicht																					
			1.Korr.	2.Korr.																				
1.4	<p>Sie bereiten heute das Rezept „Kabeljaufilet auf Paprikagemüse“ für 10 Personen zu. Rechnen Sie die folgenden Zutaten für 4 Personen auf 10 Personen um !</p> <table><tr><th>Zutaten für 4 Personen</th><th>Zutaten für 10 Personen</th></tr><tr><td>600 g Kabeljaufilets</td><td></td></tr><tr><td>10 g Öl</td><td></td></tr><tr><td>80 g Speckwürfel</td><td></td></tr><tr><td>45 g Zwiebeln</td><td></td></tr><tr><td>300 g Paprikaschoten</td><td></td></tr><tr><td>1/8 l Gemüsebrühe</td><td></td></tr><tr><td>250 g Tomaten</td><td></td></tr><tr><td>15 g Schlagsahne</td><td></td></tr><tr><td>Salz, Pfeffer, Petersilie</td><td></td></tr></table>	Zutaten für 4 Personen	Zutaten für 10 Personen	600 g Kabeljaufilets		10 g Öl		80 g Speckwürfel		45 g Zwiebeln		300 g Paprikaschoten		1/8 l Gemüsebrühe		250 g Tomaten		15 g Schlagsahne		Salz, Pfeffer, Petersilie		4		
Zutaten für 4 Personen	Zutaten für 10 Personen																							
600 g Kabeljaufilets																								
10 g Öl																								
80 g Speckwürfel																								
45 g Zwiebeln																								
300 g Paprikaschoten																								
1/8 l Gemüsebrühe																								
250 g Tomaten																								
15 g Schlagsahne																								
Salz, Pfeffer, Petersilie																								

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.5	Frau Bauer will sich eine Nähmaschine kaufen. Sie sollen Informationen über das Angebot an Nähmaschinen beschaffen. Nennen Sie 4 Möglichkeiten, wo Sie sich informieren können !	2		
1.6	Frau Bauer ist von dem großen Angebot überwältigt. Beraten Sie ihre Chefin, worauf sie bei der Auswahl ihrer Nähmaschine achten soll ! (4 Antworten)	4		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.7	<p>Frau Bauer hat sich für ein Nähmaschinenmodell entschieden und vergleicht die Preise von 2 Fachhändlern.</p> <p><u>Fachhändler A:</u> Bruttoverkaufspreis beträgt 429,00 € Der Fachhändler gewährt 3 % Skonto.</p> <p><u>Fachhändler B:</u> Bruttoverkaufspreis beträgt 454,00 € Im Rahmen einer Aktionswoche gewährt der Händler 10 % Aktionsrabatt.</p>	3		
1.7.1	Berechnen Sie die Preise der beiden Fachhändler !			
1.7.2	Berechnen Sie den Preisunterschied in Euro der beiden Angebote !	1		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.8	Erläutern Sie Frau Bauer 4 Vorteile einer eigenen Nähmaschine !	4		
1.9	Zum Nähen von T- Shirts und Leggings für die Kinder bevorzugt Frau Bauer Jersey-Stoffe mit hohem Baumwollanteil. Nennen Sie 4 Eigenschaften dieser Maschenware.	2		



1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte								
		mögl.	erreicht							
			1.Korr.	2.Korr.						
1.10	Geben Sie die korrekte Kennzeichnung folgender 2 Stoffe nach dem Textilkennzeichnungsgesetz an !	2								
	<table><tr><th>Beschreibung</th><th>Korrekte Textilkennzeichnung auf dem Etikett</th></tr><tr><td>Stoff, der ausschließlich aus Baumwolle besteht</td><td></td></tr><tr><td>Stoff, der neben Baumwolle noch aus 5 % Elasthan besteht</td><td></td></tr></table>				Beschreibung	Korrekte Textilkennzeichnung auf dem Etikett	Stoff, der ausschließlich aus Baumwolle besteht		Stoff, der neben Baumwolle noch aus 5 % Elasthan besteht	
	Beschreibung				Korrekte Textilkennzeichnung auf dem Etikett					
	Stoff, der ausschließlich aus Baumwolle besteht									
	Stoff, der neben Baumwolle noch aus 5 % Elasthan besteht									
1.11	Morgen steht auf Ihrem Arbeitsplan die Fensterreinigung. Beschreiben Sie die Wirkung der folgenden Inhaltsstoffe eines Glasreinigers !	2								
	<table><tr><th>Inhaltsstoffe</th><th>Wirkung</th></tr><tr><td>Tenside</td><td></td></tr><tr><td>Alkohol</td><td></td></tr></table>				Inhaltsstoffe	Wirkung	Tenside		Alkohol	
	Inhaltsstoffe				Wirkung					
	Tenside									
Alkohol										

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.12	Stellen Sie den Ablauf der Fensterreinigung in der richtigen Reihenfolge vor ! (8 Arbeitsschritte)	4		
1.13 1.13.1	Für die Fensterreinigung benötigen Sie 7 Liter gebrauchsfertige Reinigungslösung. Berechnen Sie die benötigten Mengen an Reinigungsmittelkonzentrat und Wasser für eine 0,5%ige-Verdünnung !	2		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Bauer. (49 Punkte)		Punkte	
		mögl.	erreicht
			1.Korr. 2.Korr.
1.14	Stürze sind mit mehr als 80 % die häufigste Unfallursache im Haus. Geben Sie 5 Tipps, wie Sie einen Sturz beim Fensterputzen vermeiden können !	5	

## **Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen**

Berufliche Situation 2

**Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad angestellt.**

### **Beschreibung des Betriebs:**

- Das Heim bietet 128 Plätze für rüstige und pflegebedürftige Bewohner aller Pflegegrade an.
- Die hauseigene Großküche bereitet täglich 4 Mahlzeiten frisch zu und legt großen Wert auf eine seniorenrechtliche Verpflegung.
- Zweimal wöchentlich wird in einer Wohnküche ein gemeinsames Kochen mit Senioren angeboten.
- Die Wäschepflege erfolgt durch die eigene Wäscherei. Modernste Wäschereitechnik sorgt für eine schonende und hygienische Reinigung der Bewohner- und Hauswäsche.

### **Ihre Aufgabenbereiche:**

- Sie sind bei der Speisenzubereitung in der Großküche eingesetzt.
- Sie helfen in der Wäscherei mit.

### **Personal im Bereich:**

- Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
- Hauswirtschafter/innen
- Hauswirtschaftliche Hilfskräfte
- Praktikantin der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  <div>(51 Punkte)</div>		Punkte			
		mögl.	erreicht		
			1.Korr.	2.Korr.	
2.1	Nennen Sie 4 körperliche Veränderungen im Alter und beschreiben Sie Maßnahmen, die Sie bei der Verpflegung bzw. Ernährung beachten !	6			
	Körperliche Veränderungen (je ½ P.)				Maßnahmen bei Verpflegung bzw. Ernährung (1 P.)


2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.2 2.2.1	Einigen Senioren wurde eine leichte Vollkost verordnet. Erstellen Sie ein fleischhaltiges und ein vegetarisches Mittagessen mit je 3 Gängen nach den Grundsätzen der leichten Vollkost ! (Sommerspeiseplan)	3		
2.2.2	Begründen Sie Ihre Auswahl aus Aufgabe 2.2.1 nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten ! (5 Antworten)	5		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.3	Für die Demenzkranken bietet die Großküche Fingerfood zur freien Verfügung an. Erläutern Sie 3 Vorteile von Fingerfood für Demenzkranke !	3		
2.4	Sie wollen den Appetit der Demenzkranken wecken. Beschreiben Sie 4 Möglichkeiten, wie Sie beim Essen- und Getränkeangebot möglichst viele Sinne anregen können !	4		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.5 2.5.1	Der Energiebedarf jedes Bewohners muss berücksichtigt werden. Erklären Sie der Praktikantin den Grundumsatz !	2		
2.5.2	Berechnen Sie den Gesamtenergiebedarf einer sehr unruhigen demenzerkrankten Bewohnerin mit 60 kg Körpergewicht und einem PAL Wert von 2,0 !	2		



2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.6	Eine optimale Arbeitsplatzgestaltung erleichtert das Arbeiten. Erklären Sie der Praktikantin, was man unter dem inneren und äußeren Greifraum versteht !	2		
2.7	Erläutern Sie, wie Sie den inneren und äußeren Greifraum bei der Vorbereitung eines Arbeitsplatzes berücksichtigen ! (je 1 Antwort)	2		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.8	<p>Ihre Praktikantin ist Rechtshänderin und möchte den Arbeitsplatz zum Schälen von Äpfeln vorbereiten. Skizzieren Sie ihr die optimale Anordnung der benötigten Arbeitsmaterialien und begründen Sie Ihre Skizze !</p> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">Arbeitsfläche</div>  <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">Stuhl</div> <p><u>Begründung:</u></p>	6		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  <div>(51 Punkte)</div>		Punkte			
		mögl.	erreicht		
			1.Korr.	2.Korr.	
2.9	Um weniger zu ermüden bevorzugen Sie die dynamische Muskelarbeit. Erläutern Sie dynamische und statische Arbeit und geben Sie jeweils 2 Beispiele für hauswirtschaftliche Tätigkeiten an !		6		
	Dynamische Arbeit:				
	2 Erläuterungen (je 1 P.)	2 Beispiele (je ½ P.)			
	Statische Arbeit:				
	2 Erläuterungen (je 1 P.)	2 Beispiele (je ½ P.)			

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.		Punkte		
		mögl.	erreicht	
(51 Punkte)			1.Korr.	2.Korr.
2.10	<p>Frau Meier, eine neue Bewohnerin, möchte wissen, welchen Weg ihre Wäsche im Heim geht.</p> <p>Beschreiben Sie Frau Meier den Wäschekreislauf !</p>	5		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in im Senioren- und Pflegeheim St. Konrad beschäftigt.  (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.11 2.11.1	Die Wäscherei hat sich dieses Jahr einen Finisher angeschafft. Erklären Sie der Praktikantin, wie ein Finisher funktioniert !	2		
1.11.2	Nennen Sie 4 Wäschestücke, die Sie damit bearbeiten können !	2		
2.12	Die Wäscheteile der Bewohner sollen in der Wäscherei nicht verloren gehen. Beschreiben Sie eine Maßnahme, um Wäscheverluste zu verhindern !	1		