

ABSCHLUSSPRÜFUNG 2020

im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Prüfungsbereich:	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
Prüfungstag:	29.06.2020
Prüfungsdauer:	120 Minuten
Erreichbare Punkte:	100 Punkte
Prüfungsort:	
Platznummer:	

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 15) 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.

Für den Prüfungsausschuss					
Berechnung der Note:					
	erreichte Punkte	Note	Summe der Noten : 2 =	Ø Note	
1. Prüfer/in					Datum, Unterschrift
2. Prüfer/in					Datum, Unterschrift
Punkteschlüssel					
Punkte	=	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 Weber.

Im Haushalt leben:

- Herr und Frau Weber
- Susanne (10 Jahre) und
- Konstantin (8 Jahre) Weber
- Frau Weber (76 Jahre), die Mutter von Herrn Weber

Ihre Aufgabenbereiche:

- Sie sind für die Planung und Zubereitung des Mittagessens für Frau Weber Senior und die Kinder zuständig.
- Sie richten die Pausenverpflegung für die Kinder her.
- Sie sind für die Wäschepflege zuständig.
- Sie beraten die Familie bei der Umgestaltung des Hausarbeitsraumes.

Ihre Arbeitszeit:

- Montag bis Freitag 7:30 bis 16:00 Uhr

Besondere Situationsbeschreibung der Familie:

- Beide Elternteile sind voll berufstätig.
- Die Kinder sind übergewichtig.
- Die Großmutter, Frau Weber Senior leidet an Bluthochdruck, auch ihr Cholesterinspiegel ist zu hoch.
- Der Hausarbeitsraum wird renoviert und zum Teil mit neuen Geräten ausgestattet.

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.1	Die Zahl der übergewichtigen Kinder nimmt zu. Erläutern Sie 4 Gründe !	4		
1.2	Trotz Übergewicht sollen die Kinder nicht ganz auf Fett verzichten. Beschreiben Sie 3 Aufgaben der Fette in der menschlichen Ernährung !	3		

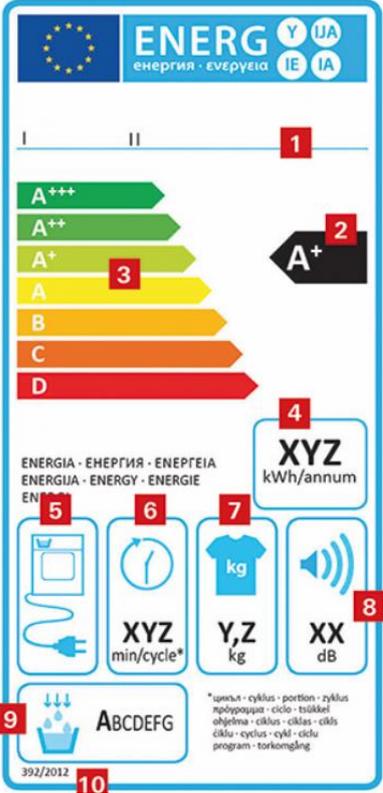
1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte												
		mögl.	erreicht											
			1.Korr.	2.Korr.										
1.3	<p>Susanne und Konstantin haben eine Liste ihrer Lieblings Speisen erstellt. Empfehlen Sie den Kindern energieärmere Alternativen !</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lieblingsspeisen</th> <th>energieärmere Alternative (je ½ P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Streichwurst</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pommes frites</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nuss Nougat Creme</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bratwürste</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Lieblingsspeisen	energieärmere Alternative (je ½ P.)	Streichwurst		Pommes frites		Nuss Nougat Creme		Bratwürste		2		
		Lieblingsspeisen	energieärmere Alternative (je ½ P.)											
		Streichwurst												
		Pommes frites												
		Nuss Nougat Creme												
		Bratwürste												
1.4	<p>Konstantin trinkt täglich einen ½ Liter Apfelsaft. Der Energiegehalt pro 100 ml beträgt 193 kJ. Berechnen Sie die Energieersparnis, wenn Konstantin die Hälfte des Saftes durch Wasser ersetzt !</p>	2												

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.5	Beschreiben Sie 3 Maßnahmen, wie Sie den Fettgehalt der Mahlzeiten reduzieren können !	3		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte			
		mögl.	erreicht		
			1.Korr.	2.Korr.	
1.6	Erstellen Sie einen Wochenspeiseplan für das Mittagessen (2 Gänge, ohne Getränke). Berücksichtigen Sie dabei die gesundheitlichen Probleme der Essensteilnehmer ! Geben Sie gegebenenfalls die Garmethoden an !	10			
	Montag				
	Dienstag				
	Mittwoch				
	Donnerstag				
	Freitag				

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte								
		mögl.	erreicht							
			1.Korr.	2.Korr.						
1.7	<p>Die Familie isst abends gerne eine warme Kleinigkeit. Frau Weber verwendet vorwiegend Convenienceprodukte. Geben Sie ihr Tipps, wie sie die Gerichte aufwerten kann !</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produkt</th> <th>Aufwertung (je ½ P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TK-Pizza</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Instantsuppen</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Produkt	Aufwertung (je ½ P.)	TK-Pizza		Instantsuppen		1		
		Produkt	Aufwertung (je ½ P.)							
		TK-Pizza								
Instantsuppen										

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
	1.Korr.		2.Korr.	
1.8 1.8.1	Der Hausarbeitsraum soll renoviert und umgestaltet werden. Nennen Sie 6 Arbeiten, die im Hausarbeitsraum erledigt werden !	3		
1.8.2	Ein Wärmepumpentrockner soll den alten Ablufttrockner ersetzen. Erklären Sie den Unterschied !	2		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte	
		mögl.	erreicht
		1.Korr.	2.Korr.
1.9	<p>Das ist das Energielabel des neuen Wärmepumpentrockners. Nennen Sie 6 Informationen, die Sie dem Label entnehmen können !</p>  <p>Quelle: Europäische Kommission</p>	3	

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.10 1.10.1	Der alte Ablufttrockner hatte einen durchschnittlichen Energieverbrauch von 485 kWh pro Jahr. Der neue Wärmepumpentrockner verbraucht nur 176 kWh pro Jahr. Berechnen Sie Energieeinsparung in kWh pro Jahr !	1		
1.10.2	Berechnen Sie die jährliche Energieeinsparung in Euro pro Jahr ! 1 kWh kostet 0,30 Euro.	1		
1.11	Der Hausarbeitsraum erhält einen neuen Bodenbelag. Nennen Sie 5 Anforderungen an den Bodenbelag !	2,5		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.12	Zählen Sie 5 Ausstattungsmerkmale eines Arbeitsstuhles für den Hausarbeitsraum auf !	2,5		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte											
		mögl.	erreicht										
			1.Korr.	2.Korr.									
1.13	<p>Heute wird Wäsche gewaschen. Erklären Sie, wofür das jeweilige Symbol steht ! Nennen Sie je 2 Wäschestücke in denen die Gütezeichen zu finden sind !</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Zeichen</th> <th>Erklärung (je 1 P.)</th> <th>2 Wäschestücke (je ½ P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>  Quelle: pngimg </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  Quelle: Stack Exchange </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Zeichen	Erklärung (je 1 P.)	2 Wäschestücke (je ½ P.)	 Quelle: pngimg			 Quelle: Stack Exchange			4		
Zeichen	Erklärung (je 1 P.)	2 Wäschestücke (je ½ P.)											
 Quelle: pngimg													
 Quelle: Stack Exchange													

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)			Punkte					
			mögl.	erreicht				
			1.Korr.	2.Korr.				
1.14	Wählen Sie für 2 Wäschestücke (aus Aufgabe 1.13) ein geeignetes Waschmittel aus und begründen Sie jeweils ihre Entscheidung !		3					
						Wäschestück	Waschmittelart (je ½ P.)	Begründung (je 1 P.)

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in im Privathaushalt der Familie Weber. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.15	<p>Auch die Sportkleidung der Familie muss gewaschen werden. Nennen Sie 4 Eigenschaften von Sport-Funktionskleidung !</p>	2		
1.16	<p>Wählen Sie 2 geeignete Waschprogramme für die Sportkleidung aus !</p>  <p>https://www.hauswirtschaft.info/waesche/haushaltw.php</p>	1		

Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

Berufliche Situation 2

Sie sind als Hauswirtschafter/in in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt.

Beschreibung des Betriebes:

- Der Betrieb bietet verschiedene Wohn- und Betreuungsmöglichkeiten für die Bewohner (150 Personen) an.
- Die Verpflegung wird in der Zentralküche zubereitet und auf die umliegenden Häuser verteilt.
- Die rüstigen Senioren nehmen die Mahlzeiten im Speisesaal ein.
- Die Bewohner, die nicht mehr so mobil sind, speisen in ihrer Wohngruppe oder auf ihrem Zimmer.

Ihre Aufgabenbereiche:

- Warenannahme und Warenlagerung.
- Sie arbeiten in der Zentralküche bei der Speisenherstellung mit.
- Sie sind mit zuständig für die Umsetzung des HACCP Konzepts.
- Sie arbeiten bei der Reinigung der Zimmer bzw. Wohnungen mit.

Personal im Bereich:

- 1 Hauswirtschaftsleitung
- 4 Köche
- 10 hauswirtschaftliche MitarbeiterInnen
- 3 PraktikantInnen

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.1	Heute sind Sie zum Frühdienst in der Zentralküche eingeteilt. Sie weisen die Praktikantin in die Personalhygiene ein. Zählen Sie 6 Maßnahmen auf !	3		
2.2	Erklären Sie der Praktikantin das HACCP-Konzept !	2		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.3 2.3.1	Mangelnde Lebensmittelhygiene kann Infektionskrankheiten auslösen. Nennen Sie 2 mögliche Erreger !	1		
2.3.2	Nennen Sie 2 mögliche Beschwerden einer lebensmittelbedingten Infektionskrankheit !	1		
2.3.3	Beschreiben Sie 4 Maßnahmen, die lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten verhindern können !	4		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte																				
		mögl.	erreicht																			
			1.Korr. 2.Korr.																			
2.4	<p>Aus Hackfleisch werden Frikadellen hergestellt. Erklären Sie der Praktikantin 4 Maßnahmen zur Qualitätssicherung (HACCP) im Herstellungsprozess von der Warenannahme bis zum Verzehr !</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Frikadellen – kritische Kontrollpunkte</th> </tr> <tr> <th style="width: 33%;">Herstellungsabschnitt</th> <th style="width: 33%;">Gefahren (je 1 P.)</th> <th style="width: 33%;">Kontrolle / Maßnahme (je 1 P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;">Anlieferung</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;">Lagerung/ Vorbereitung</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;">Zubereitung</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;">Service</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Frikadellen – kritische Kontrollpunkte			Herstellungsabschnitt	Gefahren (je 1 P.)	Kontrolle / Maßnahme (je 1 P.)	Anlieferung			Lagerung/ Vorbereitung			Zubereitung			Service			8		
	Frikadellen – kritische Kontrollpunkte																					
	Herstellungsabschnitt	Gefahren (je 1 P.)	Kontrolle / Maßnahme (je 1 P.)																			
	Anlieferung																					
	Lagerung/ Vorbereitung																					
Zubereitung																						
Service																						

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte			
		mögl.	erreicht		
			1.Korr.	2.Korr.	
2.5	<p>Als Beilage zu den Frikadellen wird Kartoffelsalat angeboten. Der Kartoffelsalat ist um 10:00 Uhr fertig und muss sofort gekühlt werden.</p> <p>Um 12:00 Uhr wird er zu den Fleischküchle serviert. Sie wollen der Praktikantin verdeutlichen, wie wichtig die Einhaltung der Kühltemperatur ist, indem Sie eine Berechnung zur Vermehrung von Mikroben anstellen.</p> <p>Anfangsmikrobenzahl: 2450 MO je Gramm Verdopplung alle 20 Minuten bei „Küchentemperatur“ Verdopplung alle 60 Minuten in der Kühlung.</p> <p>Berechnen Sie die Mikrobenzahl je Gramm bei Lagerung ohne Kühlung und bei Lagerung in der Kühlung !</p>	4			
	Ohne Kühlung				Mit Kühlung

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte														
		mögl.	erreicht													
			1.Korr.	2.Korr.												
2.6	<p>Die Seniorenresidenz „Bergblick“ hat von einem benachbarten Bauernladen Beerenobst gekauft. Nennen Sie 2 geeignete Konservierungsverfahren ! Erklären Sie das Wirkprinzip und beschreiben Sie die Verarbeitung !</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Beerenobst</th> </tr> <tr> <th>Konservierungsverfahren (je ½ P.)</th> <th>Wirkprinzip (je 1 P.)</th> <th>Verarbeitung (je 2 P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 150px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 150px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Beerenobst			Konservierungsverfahren (je ½ P.)	Wirkprinzip (je 1 P.)	Verarbeitung (je 2 P.)							7		
		Beerenobst														
		Konservierungsverfahren (je ½ P.)	Wirkprinzip (je 1 P.)	Verarbeitung (je 2 P.)												

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.7	Eine neue Spülmaschine soll angeschafft werden. Nennen Sie 2 verschiedene Spülmaschinenarten für Großküchen !	1		
2.8	Wählen Sie eine geeignete Spülmaschine für die Seniorenresidenz aus ! Begründen Sie Ihre Entscheidung !	1		
2.9	Die neue Spülmaschine kostet 41.990,00 € Berechnen Sie die Kapitalkosten ! Nutzungsdauer: 15 Jahre Zinsen: 4% vom halben Neupreis	3		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte										
		mögl.	erreicht									
			1.Korr.	2.Korr.								
2.10	<p>Das „Bergblick“ kauft neues Essgeschirr aus Porzellan und Besteck aus Edelstahl. Nennen Sie jeweils 2 Gebrauchseigenschaften dieser Materialien !</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #cccccc;">Gebrauchseigenschaften (je ½ P.)</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #cccccc;">Porzellan</th> <th style="background-color: #cccccc;">Edelstahl</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 80px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 80px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Gebrauchseigenschaften (je ½ P.)		Porzellan	Edelstahl					2		
		Gebrauchseigenschaften (je ½ P.)										
		Porzellan	Edelstahl									
2.11	<p>Nennen Sie 4 Anforderungen, die Essgeschirr im Großhaushalt erfüllen muss !</p>	2										

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.12	<p>Im Betrieb sind an verschiedenen Stellen Schilder angebracht. Erklären Sie die Bedeutung dieser Schilder !</p> <p> Quelle: Wikipedia</p> <p> Quelle: Wikipedia</p> <p> Quelle: Wikipedia</p> <p> Quelle: Wikipedia</p>	2		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte								
		mögl.	erreicht							
			1.Korr.	2.Korr.						
2.13	Sie helfen bei der Reinigung der Sanitärräume mit.	2								
2.13.1	Wählen Sie 2 geeignete Reinigungsmittel für den Sanitärbereich aus ! Nennen Sie jeweils den Verwendungszweck !									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Reinigungsmittel (je ½ P.)</th> <th style="width: 50%;">Verwendungszweck (je ½ P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 100px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Reinigungsmittel (je ½ P.)	Verwendungszweck (je ½ P.)							
Reinigungsmittel (je ½ P.)	Verwendungszweck (je ½ P.)									
2.13.2	Ein Reiniger trägt folgende Gefahrensymbole. Nennen Sie deren Bedeutung !	1								
<div style="text-align: center;">  Quelle: Wikipedia <hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/> </div> <div style="text-align: center;">  Quelle: Wikibooks <hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/> </div>										

2. Sie sind als Hauswirtschafter/in der Seniorenresidenz „Bergblick“ angestellt. (50 Punkte)		Punkte			
		mögl.	erreicht		
			1.Korr.	2.Korr.	
2.13.3	Bei der Reinigung wird das Farbsystem angewandt. Beschreiben Sie das Farbsystem! (Farbe und Verwendung)	6			
	Farbe (je ½ P.)				Verwendung (je 1P.)