

Zwischenprüfung

Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter

Sammlung von Prüfungsfragen
für das
Prüfungsgebiet

Hauswirtschaftliche Leistungen

§8 VO vom 19.3.2020

Schriftlicher Teil

Inhaltsverzeichnis

0	Vorwort	5
1	Fallsituation 1- Tagungshaus	7
2	Fallsituation 2- Tagungshaus	10
3	Fallsituation 3- Tagungshaus	12
4	Fallsituation 4- Tagungshaus	15
5	Fallsituation 5- Tagungshaus	19
6	Fallsituation 6- Tagungshaus	22
7	Fallsituation 7- Tagungshaus	25
8	Fragenkatalog als Hilfestellung für die Vorbereitung zur Zwischenprüfung.....	26
9	Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin (Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV)	41

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

Prüfungszeit: 90 Minuten**Fallsituation 1****Sie arbeiten als Auszubildende in einem Tagungshaus.**

1. Nach Abreise der Tagungsgäste reinigen Sie die Gästezimmer und Seminarräume.
Eine Praktikantin begleitet Sie.

1.1 Erläutern Sie die Begriffe Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung
und Grundreinigung.

3 P

Lösung:

Sichtreinigung: auffälliger sichtbarer Schmutz wird entfernt

*Unterhaltsreinigung: sorgfältige Reinigung mit Pflegemitteln (nach
Leistungsverzeichnis oder ergebnisorientiert)
nach festgelegten Zeitabständen,
um Intervalle der Grundreinigung zu verlängern*

*Grundreinigung: wird in größeren Zeitabständen durchgeführt
alte Pflegefilme werden entfernt unter Einsatz von Maschinen
und Verfahrensvollumfängliche Reinigung und Pflege einzelner
Einrichtungsgegenstände*

1.2 Während der Pausen richten Sie die Seminarräume her.
Erstellen Sie eine Checkliste mit den notwendigen Arbeiten.

4 P

Lösung:

- *Benutze Gläser und Geschirr austauschen*
- *Getränke bereitstellen*
- *Verpflegung oder Pausenverpflegung auffüllen.*
- *Inventar reinigen, ggf. desinfizieren*
- *Mülleimer leeren*
- *Griffspuren entfernen*
- *Lüften*
- *Sichtbaren Schmutz entfernen*

1.3 Nach der Veranstaltung führen Sie im Seminarraum die Reinigung durch.
Erläutern Sie der Praktikantin, wie Sie dabei nachhaltig arbeiten.

5 P

Lösung:

- *Auswahl materialschonender Reinigungsmittel*
- *Dosierung der Reinigungsmittel nach Anleitung*
- *ergebnisorientiertes Reinigungsverfahren*
- *Geeignete Reinigungsgeräte*
- *Richtige Wassertemperatur*

1.4 Bei allen Reinigungsmaßnahmen beachten Sie Regeln zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz.

Führen Sie der Praktikantin 4 Beispiele vor.

8 P

Lösung:

Maßnahmen zur Unfallverhütung:

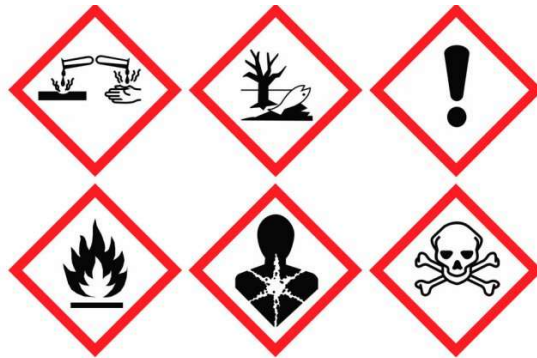
- *Aufwischen von Verschüttetem/Wasserpfützen*
- *Benutzen einer trittsicheren Leiter*
- *Stolperfallen vermeiden (Teppich - benutzte Arbeitsgeräte wieder aufräumen – einsortieren – sachgerechter Umgang mit Maschinen und Geräten)*
- *Aufstellen von Warnschildern*
- *Beachten der Sicherheitsdatenblätter*
- *Tragen von geeigneter Arbeitskleidung/Persönlicher Schutzausrüstung*

Maßnahmen zum Umweltschutz:

- *Dosierung bei Reinigungsmitteln beachten*
- *Müllvermeidung*
- *Mülltrennung*
- *Wasser sparen*
- *Desinfektion nur bei Notwendigkeit*
- *Volle Auslastung von Maschinen*
- *Auswahl geeigneter Reinigungsmittel - Marktentwicklung beachten*
umweltfreundliche Reinigungsmittel verwenden
Mikrofasertücher einsetzen

1.5 Auf den Reinigungsmitteln sind folgende Kennzeichen zu finden.
Benennen Sie der Praktikantin die Gefahrenstoffsymbole

6 P



Lösung:

- *ätzend*
- *umweltgefährdend*
- *Allgemeines Warnzeichen oder reizend*
- *hoch- oder leicht entzündlich*
- *gesundheitsschädlich*
- *giftig*

Fallsituation 2**Sie arbeiten als Auszubildende in einer Senioreneinrichtung.**

1. Sie sind in der Küche eingesetzt. Die Küchenleitung legt Wert auf frische, regionale Produkte.

- 1.1. Die Lebensmittel sollen nährstoffschonend zubereitet werden.
Nennen Sie 3 geeignete Garverfahren mit je 2 verschiedenen Beispielen. 6 P

Lösung:

- *Kochen: Nudeln, Pellkartoffeln, Eintopf*
- *Dämpfen: Blumenkohl, Kartoffeln*
- *Dünsten: Karotten, Kohlrabi*
- *Quellen: Reis, Grütze, Grieß, Bulgur, Couscous*
- *Garziehen: Klöße, Klößchensuppe, Fisch*
- *Dampfdruckgaren: Gemüse, Fleisch, Schmorgerichte – alles mit langer Garzeit*

- 1.2. Speisen verändern sich durch Warmhalten.
Zeigen Sie an 3 Beispielen, welche Veränderungen entstehen können. 3P

Lösung:

- Vitaminverluste
- Qualitätsminderung
- Strukturveränderungen - Konsistenz
- Farbveränderung
- Geschmacksveränderung

- 1.3. In Ihrer Einrichtung gibt es einen hauseigenen Kräutergarten.
Sie verarbeiten diese Kräuter zu Pesto.
Berechnen Sie den Materialwert für ein Glas Basilikum Pesto. 7 P

Menge für 3 Gläser	Zutaten	Einheit/Preis	Kosten €
120 g	Frisches Basilikum	100 g / 1,29 €	1,55 €
60 g	Parmesan	200 g / 4,35 €	1,31 €
60 g	Pinienkerne	100 g / 7,49 €	4,49 €
2	Knoblauchzehen (1 Knolle = 6 Zehen)	1 Knolle/0,39 €	0,13 €
120 ml	Olivenöl	1 l / 13,90 €	1,67 €
3	Gläser	1 Stück / 0,50 €	1,50 €
		Materialkosten	10,65 €

Rechnung: $10,65 : 3 = 3,55 \text{ €}$

$9,15 \text{ €} / 3 = 3,05 \text{ €} + 0,50 \text{ €} = 3,55 \text{ €}$

Die Materialkosten insgesamt betragen 10,65 €.

Der Materialeinsatz für ein Glas Pesto beträgt 3,55 €.

1.4. Sie bieten das Pesto beim Sommerfest zum Verkauf an.

Selbsthergestellte Produkte müssen für die Vermarktung gekennzeichnet werden.

Welche Kennzeichnung ist vorgeschrieben?

6 P

Lösung:

- *Produktname/ Verkehrsbezeichnung*
- *Herstellungsdatum*
- *Gewicht/ Inhalt*
- *Inhaltsstoffe Zutaten,*
- *Allergene*
- *Hersteller*
- *MHD oder Verbrauchsdatum*
- *Grundpreis/kg – l*

1.5. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln müssen Hygieneregeln eingehalten werden.

Zählen Sie 6 Regeln auf, die Sie ständig beachten müssen.

6 P

Lösung:

- *Persönliche Hygiene*
- *Trennung rein und unreiner Bereich – Farbsysteme beachten falls vorhanden*
- *Kühlkette einhalten*
- *gute Hygienepraxis - Nicht auf Speisen niesen / husten/ die Regeln der Händehygiene einhalten/ HACCP /*
- *Lebensmittel abdecken*
- *kritische Lebensmittel gut durch erhitzen*
- *Speisen nicht warmhalten, sondern rasch abkühlen und wieder erwärmen auf 75 °C*
- *fachgerechte Desinfektion und Reinigung*