

Aufgabenbeispiele

Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf „Fachpraktiker/Fachpraktikerin Hauswirtschaft“

Schriftliche Prüfung - Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

Ausgangssituation: Als Fachpraktiker/Fachpraktikerin Hauswirtschaft arbeiten Sie in einem Großhaushalt.

Ihr Einsatzort ist die Großküche.

- 1. In dieser Woche sind Sie für die Herstellung von Salaten eingeteilt.
Wie können Sie Obst und Gemüse vitaminschonend verarbeiten? (3 Nennungen)**

- 2. Sie stellen eine Apfel-Möhren-Rohkost her.
Schreiben Sie den möglichen Arbeitsablauf (6 Arbeitsschritte) auf! Die Zutaten sind bereits abgewogen und am Arbeitsplatz.**

1.

2.

3.

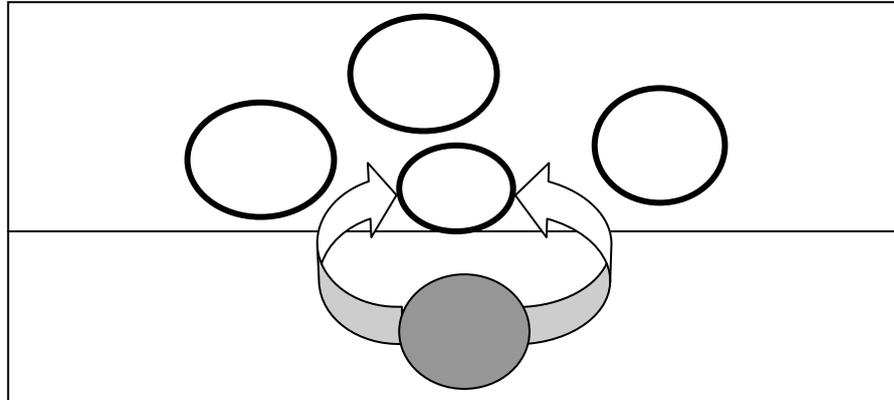
4.

5.

6.

3. Richten Sie den Arbeitsplatz zum Äpfel schälen ein. Tragen Sie die richtigen Zahlen in die Kreise ein.

Ich bin RechtshänderIn LinkshänderIn



- 1 Schale für ungeschälte Äpfel
- 2 Abfallbehälter
- 3 Schale für geschälte Äpfel
- 4 Messer und Sparschäler

4. Für die Apfel-Möhren-Rohkost werden folgende Zutaten benötigt:

2 kg Möhren
500 g Äpfel
4 Zitronen (je 40 g)
140 ml Öl

- a) Wie viel kg Apfel-Möhren-Rohkost erhalten Sie?

Rechenweg:

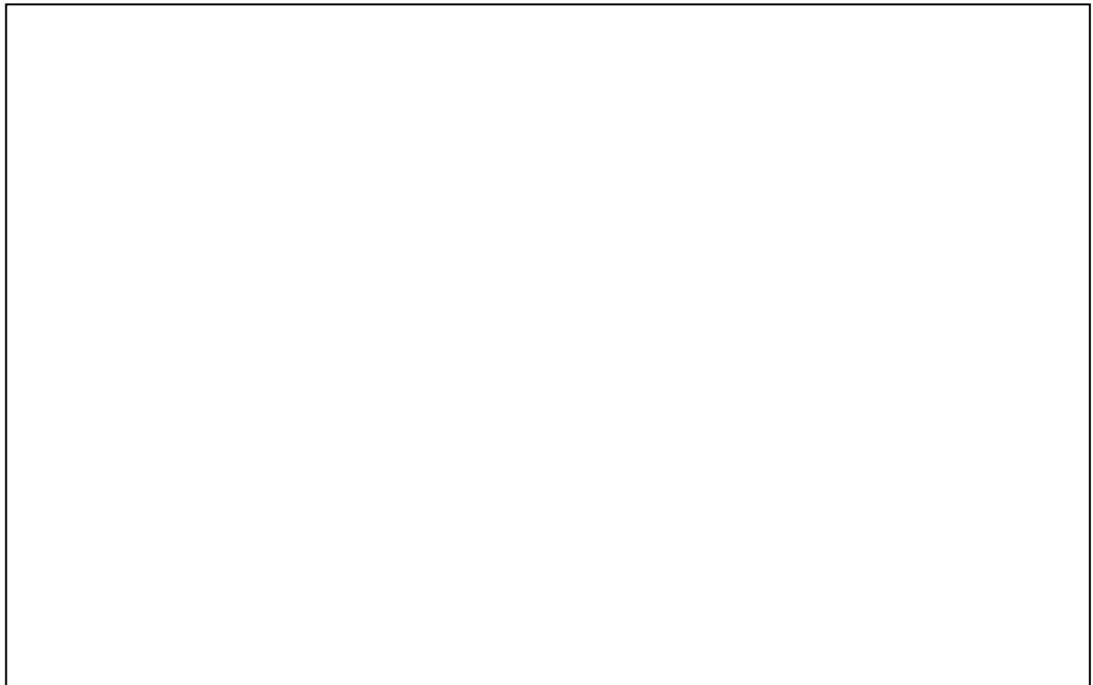
Antwortsatz:

b) Wie viel Portionen zu je 200 g können Sie ausgeben?

Rechenweg:

Antwortsatz:

**5. Zeichnen Sie ein Grundgedeck für ein Mittagessen ein!
(Suppe, Hauptgericht, Nachspeise, 1 Getränk)**



6. Für das Servieren von Speisen und Getränken gelten besondere Regeln. Kreuzen Sie an!

Tätigkeit	von rechts	von links
Einsetzen von Salatschälchen		
Einsetzen von Tellergerichten		
Anreichen von Platten		
Abdecken von Teller		

7. Was ist bei der Bevorratung von Lebensmitteln zu beachten? Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Begriffen:

- Kühlschrank – Tag – hinten einordnen – Haltbarkeitsdatum–
Herstellung – kontrollieren –

Mindest- _____ beachten.

Neu gekaufte Ware _____ .

Vorräte regelmäßig _____ .

Rohes Hackfleisch am _____ der _____ verarbeiten.

Leicht verderbliche Lebensmittel im _____ lagern.

Ihr Einsatzgebiet ist die Hausreinigung.

- 8. Warum sind beim Einräumen des Geschirrspülers folgende Regeln zu beachten?**

Regeln	Begründungen
größere Speisereste vorher entfernen	
Spülprogramm nach Verschmutzung wählen	
Besteck unsortiert in den Besteckkorb geben	
Anzeige für Klarspüler überprüfen	

- 9. Was beachten Sie aus hygienischer Sicht bei der Hausreinigung? Kreuzen Sie an! Mehrere Antworten sind möglich.**

- Kopfbedeckung tragen!
- Nur saubere Geräte und Maschinen einsetzen!
- Nach der gründlichen Reinigung immer desinfizieren!
- Reinigungspläne beachten!

- 10. Sie wollen einen Kühlschrank gründlich reinigen. Beschreiben Sie 3 vorbereitende Arbeiten.**

11. Der richtige Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln erhält die Qualität! Wofür verwenden Sie die unten aufgeführten Mittel? Nennen Sie jeweils ein Beispiel.

Essigreiniger _____

Spülmittel _____

Allzweckreiniger _____

Möbelpolitur _____

Ihr Einsatzort ist die Wäscherei.

12. Sortieren Sie folgende Wäschestücke den Waschprogrammen zu:
Gardinen – Baumwollhemden – Frotteehandtücher –
Wollpullover – Synthetikblusen – Baumwollsocken -

Normalprogramm 60°C	Schonprogramm 30°C	Wollprogramm

13. Wie verhalten Sie sich beim Waschen mit der Waschmaschine umweltbewusst?
(2 Nennungen)

14. Die folgenden Arbeitsschritte sind durchzuführen:

**Wäsche trocknen – Flecken behandeln – Wäsche einsprengen –
Wäsche legen – Wäsche sortieren –Waschmaschine füllen –
Wäsche bügeln – Waschmaschine anschalten**

In welcher Reihenfolge arbeiten Sie?

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

**15. Wie vermeiden Sie Unfälle im Umgang mit der Mangel?
Erklären Sie 3 Maßnahmen!**
