

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Beispiele zur schriftlichen Abschlussprüfung Teil 2

**1. Welche Bedeutung hat die Arbeit (Berufstätigkeit) für den Menschen?
(2 Antworten)**

2. Was bedeutet „duale“ Ausbildung?

- eine zweijährige Ausbildung
- Ausbildung im Betrieb und Berufsschule
- gleichzeitige Ausbildung in zwei Berufen
- Ausbildung in der Berufsschule mit Betriebspraktikum

3. Nennen Sie 3 Pflichten, die Sie als Azubi haben.

4. Nach dem Ende Ihrer Ausbildung suchen Sie einen Arbeitsplatz.

- a) Nennen Sie 2 Möglichkeiten zur Stellensuche.
- b) Was beachten Sie bei einem Bewerbungsgespräch?
(3 Antworten)
- c) Sie erhalten einen Arbeitsvertrag.
Nennen Sie 3 Inhalte.

5. Welche Anforderungen werden in der heutigen Arbeitswelt an einen Arbeitnehmer gestellt? (2 Antworten)

6. Sie bekommen einen Stundenlohn von 9,20 € und arbeiten im Monat 168 Stunden.

- a) Berechnen Sie den Bruttolohn.
- b) Berechnen Sie den Nettolohn, wenn Sie folgende Abzüge haben:

Lohnsteuer	125,90 €
Kirchensteuer	10,07 €
Solidaritätszuschlag	6,95 €
Sozialversicherungen	315,68 €

7. Wer bezahlt die Beiträge zur Unfallversicherung?

- der Staat
- Arbeitgeber
- Arbeitnehmer
- Arbeitnehmer und Arbeitgeber je zur Hälfte

8. Nennen Sie 2 Privatversicherungen

9. Ein/e FPHw kann in verschiedenen Einsatzbereichen tätig sein und arbeitet mit anderen Berufsgruppen zusammen.

Was ist bei der Zusammenarbeit zu beachten? (1 Antwort)

10 Tragen Sie in die Tabelle 3 Einsatzbereiche ein und geben Sie dazu je eine dazugehörige Berufsgruppe an.

Einsatzbereich:

Berufsgruppe:

--	--

11. Ein gutes Betriebsklima hat viele Vorteile.
Nennen Sie 2 Beispiele.

12. Im Team arbeiten mehrere Personen zusammen.
Nennen Sie 3 Voraussetzungen für eine erfolgreiche Teamarbeit.

13. Zwei Mitarbeiterinnen streiten sich. Wie verhalten Sie sich richtig? (2 Antworten)

14. Wie gehen Sie mit Anweisungen und Aufträgen von Vorgesetzten um?
(2 Antworten)

15. In Ihrem Einsatzbereich treffen Sie nicht nur auf Kollegen, sondern auch auf Kunden.
Worauf sollten Sie bei Ihrem persönlichen Erscheinungsbild achten? (4 Antworten)

16. Was beachten Sie im Umgang mit Kunden?
(2 Antworten)

17. Die Körpersprache ist wichtig beim Umgang mit anderen Menschen. Was versteht man unter Körpersprache? (2 Antworten)

18. Nennen Sie 2 Tätigkeiten, die zum Arbeitsbereich „Textilreinigung und Service“ gehören.

19. Sie sind in einem Seniorenheim für die Verteilung der Wäsche zuständig. Einige Wäschestücke fehlen. Was tun Sie? (1 Antwort)

20. Was bedeuten folgende Pflegesymbole?



21. Warum sollte Schmutzwäsche möglichst bald gewaschen werden? (1 Antwort)

22. In der Wäscherei gibt es einen *reinen* und einen *unreinen* Bereich.
Geben Sie je 3 Tätigkeiten für den *reinen* und *unreinen* Bereich an.

23. Wie können Sie Ihre Haut vor ätzenden Reinigungsmitteln schützen? (2 Antworten)

24. Wie können Sie in Ihrer beruflichen Tätigkeit die Umwelt schützen? (4 Antworten)

25. Wie entsorgen Sie die Abfälle richtig?

- Biomüll in den Glascontainer
- Batterien in den Restmüll
- Restmüll in die Restmülltonne
- schmutzige Servietten in den Papiercontainer

26. Sie nehmen eine Lebensmittellieferung entgegen.

a) Worauf achten Sie? (3 Antworten)

b) Verteilen Sie die gelieferten Lebensmittel in die richtigen Lagerräume.

Mehl, Frischobst, Joghurt, Eiscreme

Trockenlager:

Kühlraum für Obst:

Kühlraum für Milchprodukte:

Tiefkühlager, Gefriertruhe:

27. Im Großhaushalt gibt es verschiedene Kühlräume. Welche Lebensmittel dürfen zusammen gelagert werden?

- Käse und Wurst
- Obst und Gemüse
- Fleisch und Gemüse
- Eier und Kuchen

28. Was bedeutet der Grundsatz „First in – First out“ bei der Lagerung?

29. Welche Vorratsschädlinge kennen Sie? (2 Antworten)

30. Zählen Sie 3 Großküchengeräte auf.

31. Wie können Sie Schnittverletzungen vermeiden? (2 Antworten)

32. Convenience -Produkte.

a) Nennen Sie 3

b) Welche Vorteile bringen Convenience-Produkte? (2 Antworten)

c) Womit können Convenience-Produkte aufgewertet werden? (2 Antworten)

33. Warum ist eine vollwertige Ernährung wichtig? (2 Antworten)

34. Unser Lebensmittelangebot ist sehr groß.

a) Welche Lebensmittel enthalten viele versteckte Fette? (3 Antworten)

b) Nennen Sie 3 Lebensmittel, die Sie täglich essen sollten.

35. Nennen Sie 3 gesunde Getränke.

36. Ein Frühstücksbüffet bietet verschiedenen Kalt- und Heißgetränke an.

Nennen Sie je 2 mögliche Getränke.

Kaltgetränke:

Heißgetränke:

37. Nennen Sie 4 Hauptbestandteile eines Frühstücksbüffetts.

**38. Warum sollte Obst und Gemüse bei allen Mahlzeiten angeboten werden?
(2 Antworten)**

39. Obst und Gemüse enthalten:

- viel Zucker
- lebenswichtige Fettsäuren
- viele Vitamine und Mineralstoffe
- keine Ballaststoffe

40. Herr Müller hat Übergewicht und möchte abnehmen.

a) Welche Regeln muss er bei seiner Ernährung beachten? (2 Antworten)

b) Welche der genannten Lebensmittel kann Herr Müller bei einer Diät ohne Bedenken essen? Wählen Sie 4 aus:

Schokolade, Vollkornbrot, Leberwurst, Eis, Salatgurke, Sahnetorte, Putenwurst, Pfannkuchen, Sahnejoghurt, Erdnüsse, Apfel, Butter, Chips

41. In einer Kindertagesstätte ist ein vitaminreiches Frühstück wichtig. Machen Sie 3 Vorschläge.

42. Nennen Sie 3 geeignete Nachspeisen für Kinder.

43. In einer Kindertagesstätte gibt es als Hauptspeise Lasagne. Nennen Sie 2 Beispiele für eine vitaminreiche Ergänzung zur Lasagne.

44. Die Ernährung von Kindern sollte viel Calcium enthalten.

Calcium ist wichtig:

- zur Verdauung
- zum Knochenaufbau
- als Wärmeregulator
- als Transportmittel

45. Worauf ist besonders bei der Ernährung von Kindern, Schwangeren und älteren Menschen zu achten? Ordnen Sie richtig zu.

**erhöhter Mineralstoff- und Vitaminbedarf
(Folsäure)**

erhöhter Energiebedarf

für....

erhöhter Eiweißbedarf

viel fettarme Milch und Milchprodukte

für....

niedriger Energiebedarf

erhöhter Flüssigkeitsbedarf

für....

46. Sie nehmen mit einer Kindergruppe das Mittagessen ein. Nennen Sie 3 Regeln für gute Tischmanieren.

**47. Sie arbeiten bei der Speisenausgabe und schöpfen die Suppe aus.
Eine Suppentasse fasst 150 ml.
Wie viele Tassen können mit 18 l Suppe gefüllt werden?**

**48. Für 5 Personen benötigen Sie 400 g Hackfleisch.
a) Wie viel kg benötigen Sie für 14 Personen?
b) Ein kg Hackfleisch kostet 5,50 €. Wie viel kostet das Hackfleisch für 14 Personen?
c) Ein kg Hackfleisch kostet 5,50 €. Sie kaufen 20 kg.
Der Metzger gibt Ihnen 3 % Rabatt. Wieviel müssen Sie bezahlen?**

49. Nennen Sie je eine vegetarische Speise zu folgenden Gerichten:

Spaghetti mit Hackfleischsoße:

Spaghetti mit

Hackfleischküchle mit Kartoffelpüree:

Kartoffelpüree mit

50. Welche Regeln beachten Sie beim Serviettenfalten? Nennen Sie 2 Regeln.

51. Aus welchem Material können Servietten sein? (2 Antworten)

53. Sie sollen für eine Besprechung im Betrieb einen Raum vorbereiten und einen Imbiss herstellen. Welche Informationen brauchen Sie dazu? (3 Antworten)

54. Nummerieren Sie die Arbeitsschritte beim Tischdecken in der richtigen Reihenfolge.

_____ Teller einstellen

_____ Tischtuch auflegen

_____ Gläser einstellen

_____ Besteck auflegen

55. Welche Dienstleistungen werden in einem Seniorenheim erwartet? (3 Antworten)

56. Eine Bewohnerin ist im Seniorenheim gestürzt. Wie verhalten Sie sich? (3 Antworten)

57. Sie sollen den Geburtstagstisch für Senioren/Kinder eindecken. Bei welcher Arbeit kann mitgeholfen werden? (3 Antworten)

**58. Für die Reinigung eines Zimmers stehen 18 Minuten Zeit zur Verfügung. Zum Vorbereiten und Aufräumen der Arbeitsgeräte sind insgesamt 30 Minuten nötig.
Wie viele Zimmer können in 8 Stunden gereinigt werden?**

59. Sie haben in dem abgebildeten Zimmer eine *Unterhaltsreinigung* durchzuführen.

Nennen Sie 4 erforderliche Arbeiten.



60. In den Sanitärräumen sind unterschiedliche Materialien zu reinigen.
Ordnen Sie richtig zu.

Glas, Fliesen, Keramik, Metall

Handtuchhalter
Fußboden
Waschbecken
Spiegel

61. Worauf achten Sie bei der Endkontrolle nach der Reinigung eines Zimmers? (2 Antworten)

62. Was muss zur Qualitätssicherung bei Reinigungsarbeiten im Betrieb beachtet werden?

- Verwendung von Checklisten zur Kontrolle
- Reinigungsmittel unterschiedlich einsetzen
- Reinigungsarbeiten müssen schnell gehen
- es muss immer eine Aufsicht anwesend sein

63. In Ihrem Betrieb arbeiten Sie mit Reinigungs- und Hygieneplänen.
Welche Angaben müssen darin enthalten sein? (3 Antworten)

64. Was bedeuten folgende Zeichen?



65. Wie sieht ein „seniorengerechter“ Sanitärbereich aus?

(3 Beispiele)

66. Die Reinigung des Speisesaals wird an eine Firma vergeben.

Größe des Speisesaals: 20 m Länge und 8 m Breite.

Die Firma berechnet pro Quadratmeter 0,85 €.

a) Wie groß ist der Speisesaal?

b) Wie teuer ist die Reinigung?

67. Für den Tagungsbereich werden 15 neue Tischdecken gekauft. Eine Tischdecke kostet 16,50 €.

a) Wie viel kosten die 15 Tischdecken?

b) Wie hoch ist der Gesamtpreis, wenn der Händler 10% Rabatt gewährt?

c) Es stehen 250,00 € zur Verfügung.
Wie viel Geld ist noch übrig?

68. Sie sind für die Pflege der Zimmerblumen zuständig. Welche Arbeiten können dabei anfallen?

(3 Antworten)