

ABSCHLUSSPRÜFUNG 2022

im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter
nach HaWiAusbV vom 19.03.2020

Prüfungsbereich:	Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen
Prüfungstag:	20.06.2022
Prüfungsdauer:	120 Minuten
Erreichbare Punkte:	100 Punkte
Hilfsmittel:	Taschenrechner
Prüfungsort:	
Platznummer:	

Bearbeitungshinweise für die Prüflinge:

- Kontrollieren Sie vor Beginn der Prüfung die Vollständigkeit des Aufgabensatzes (fortlaufende Seiten), ggf. informieren Sie die Prüfungsaufsicht!
- Die Situationsbeschreibungen (Seite 2 und 14) 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 – 92	=	1			
91 – 81	=	2			
80 – 67	=	3			
66 – 50	=	4			
49 – 30	=	5			
29 – 0	=	6			

Prüfungsbereich: Verpflegung personensorientiert und zielgruppenorientiert planen

Berufliche Situation 1

Sie arbeiten als Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter im Geschäftshaushalt der Familie Müller.

Im Haushalt leben:

- Herr Müller, 42 Jahre
- Frau Müller, 38 Jahre
- Tochter Jana, 8 Jahre
- Sohn Tom, 6 Jahre

Ihre Aufgaben im Bereich:

- Sie besprechen mit Frau Müller die Speisenpläne.
- Sie sind für die Zubereitung der Mahlzeiten zuständig.
- Sie betreuen Jana und Tom.

Ihre Arbeitszeit:

- Montag bis Freitag von 07:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Besondere Situationsbeschreibung der Familie:

- Tochter Jana ist seit ihrer Geburt gehbehindert und sitzt im Rollstuhl.
- Jana besucht eine Inklusions-Schulklasse.
- Frau Müller möchte sich einen neuen Backofen kaufen.
- Die Familie legt Wert auf Nachhaltigkeit.

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.1	Familie Müller wünscht sich eine ausgewogene Ernährung. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfiehlt Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“ !	6		
1.1.1	Erstellen Sie einen abwechslungsreichen Tageskostplan mit jeweils 2 Getränken für Familie Müller !			

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.1.2	Erläutern Sie Frau Müller die Zusammenstellung Ihrer Hauptmahlzeit ! (4 Antworten)	4		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.2 1.2.1	<p>Jana und Tom wünschen sich selbsthergestellte Mehrfrucht - Konfitüre. Sie kochen diese aus 1 kg Früchten und mischen Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren im Verhältnis 1:5:2.</p> <p>Berechnen Sie die benötigten Mengen der einzelnen Fruchtarten !</p>	3		
1.2.2	<p>Sie wählen für die Mehrfrucht-Konfitüre einen Gelierzucker im Verhältnis 2:1 aus.</p> <p>Wieviel Gelierzucker wird benötigt ?</p>	1		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.3. 1.3.1	Hülsenfrüchte gehören zu einer vollwertigen Ernährung. Begründen Sie diese Aussage aus ernährungsphysiologischer Sicht ! (2 Antworten)	2		
1.3.2	Erläutern Sie die Bedeutung der Ballaststoffe für den Körper ! (3 Angaben)	3		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.3.3	Nennen Sie 4 Speisen unter Verwendung von Hülsenfrüchten !	2		
1.4	Lebensmittel sollten nicht verschwendet werden. Erklären Sie, wie Sie Lebensmittelverschwendung vermeiden können ! (5 Antworten)	5		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.5 1.5.1	<p>Jana ist gehbehindert und sitzt im Rollstuhl. Beim Umgang mit behinderten Menschen ist Inklusion ein wichtiges Thema.</p> <p>Beschreiben Sie den Begriff „Inklusion“ !</p>	1		
1.5.2	<p>Jana möchte trotz ihres Handicaps in der Küche mithelfen. Nennen Sie 6 Alltagsverrichtungen bei denen Jana mithelfen kann !</p>	3		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.6 1.6.1	Die Geschwister dürfen sich ein Mittagessen aussuchen. Es kommt zum Konflikt zwischen den Geschwistern. Nennen Sie 4 mögliche Ursachen !	2		
1.6.2	Beschreiben Sie 3 Möglichkeiten, wie Sie zu einer Konfliktlösung beitragen können !	3		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.7 1.7.1	Frau Müller plant die Anschaffung eines neuen Backofens und fragt Sie um Rat. Erklären Sie 3 Vorüberlegungen vor dem Kauf !	3		

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.7.2	Nennen Sie die 2 gängigen Beheizungsarten eines Backofens ! Nennen Sie je einen Vorteil und eine Einsatzmöglichkeit !	3		
	Art der Beheizung		Vorteil und Einsatzmöglichkeit	

1. Sie arbeiten im Geschäftshaushalt der Familie Müller. (51 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.8 1.8.1	<p>Der ausgewählte Backofen wird in einem Prospekt eines Elektromarktes für 2490,00 € angeboten. Beim Elektrofachhandel kostet das gleiche Gerät 2850,00 €. Der Händler gewährt 8 % Rabatt und 2 % Skonto. Berechnen Sie den Barpreis beim Elektrofachhändler !</p>	2		
1.8.2	<p>Erläutern Sie 2 Gründe, den Backofen trotz des höheren Preises im Fachhandel zu kaufen !</p>	2		

Prüfungsbereich: Verpflegung personensorientiert und zielgruppenorientiert planen

Berufliche Situation 2

Sie sind als Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter im Seniorenheim St. Michael beschäftigt.

Beschreibung des Betriebes:

- St. Michael ist ein Seniorenheim für 150 rüstige und pflegebedürftige Bewohnerinnen und Bewohner.
- Die Seniorinnen und Senioren wohnen in Einzel- und Doppelzimmern.
- Die Verpflegung erfolgt über die Großküche.
- Einige Bewohnerinnen und Bewohner leiden an Typ-2-Diabetes.

Ihre Aufgaben im Bereich:

- Sie sind bei der Speisenzubereitung in der Großküche eingesetzt.
- Sie sind auch zuständig für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes.
- Jeden Montag darf Praktikantin Sabine mit Ihnen arbeiten.
- Die Anschaffung einer neuen Spülmaschine für die Teeküche steht an.

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael.		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.1	<p>Sie sind in der Großküche eingesetzt. Als Grundumsatz wird die Energiemenge bezeichnet, die der Mensch bei völliger Ruhe, nüchtern und bei einer Temperatur von 20°C benötigt.</p>	3		
2.1.1	<p>Beschreiben Sie 3 Faktoren, die den Grundumsatz beeinflussen können !</p>			

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.1.2	Erläutern Sie, was Sie bei der Ernährung der Senioren beachten ! (6 Antworten)	6		
2.1.3	Erklären Sie der Praktikantin 3 Grundsätze, die Sie bei der Zubereitung und Auswahl der Speisen für übergewichtige Senioren beachten !	3		

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.1.4	Das Durstgefühl sinkt im Alter, aber nicht der Flüssigkeitsbedarf. Beschreiben Sie 2 Möglichkeiten, wie Sie bei der Speisenplangestaltung das Flüssigkeitsangebot sicherstellen können !	2		
2.2 2.2.1	Einige Bewohnerinnen und Bewohner leiden an Typ-2-Diabetes. Beschreiben Sie der Praktikantin Sabine 3 typische Symptome !	3		

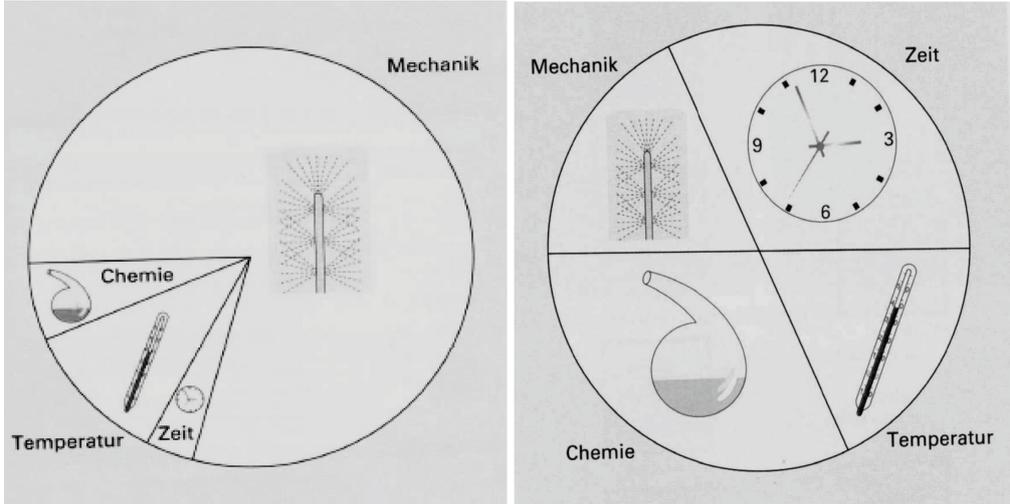
2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.2.2	Beschreiben Sie Sabine 2 mögliche Folgeschäden von Diabetes !	2		
2.3 2.3.1	Sie kennen verschiedene Speisenausgabesysteme. Erläutern Sie 2 Speisenausgabesysteme, die für eine Senioreneinrichtung geeignet sind !	2		

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael.		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.3.2	Eine weitere Ausgabemöglichkeit ist das Free-Flow-System. Beschreiben Sie diese Form der Speisenausgabe !	1		
2.3.3	Beurteilen Sie, ob sich das Free-Flow-System für das Seniorenheim St. Michael eignet !	1		

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael.		Punkte										
		mögl.	erreicht									
			1.Korr.	2.Korr.								
2.4	<p>Die Lebensmittelhygiene ist ein Bereich der Qualitätssicherung in der Großküche. Nennen Sie die beiden anderen Hygienebereiche und jeweils 2 Beispiele !</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hygienebereich (je 1 P.)</th> <th>2 Beispiele (je 0,5 P.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lebensmittelhygiene</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Hygienebereich (je 1 P.)	2 Beispiele (je 0,5 P.)	Lebensmittelhygiene						5		
		Hygienebereich (je 1 P.)	2 Beispiele (je 0,5 P.)									
		Lebensmittelhygiene										

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.5	<p>Kohlrouladen (Krautwickel) gefüllt mit Hackfleisch sind bei den Senioren ein beliebtes Mittagessen. Erläutern Sie 5 Hygieneregeln, die Sie nach HACCP einhalten !</p>	5		
2.6	<p>Die Praktikantin Sabine hilft bei der Zubereitung der Kohlrouladen. Sabine ist schüchtern und unsicher. Formulieren Sie 3 Sätze, wie Sie Sabine für die Arbeit motivieren können !</p>	3		

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.7 2.7.1	<p>Die Spülmaschine in der Teeküche muss ausgetauscht werden. Das ausgewählte Gerät kostet 1198,00 €. Berechnen Sie die Kapitalkosten ! (Nutzungsdauer = 10 Jahre; Zinsverlust = 4% vom halben Neupreis)</p>	3		
2.7.2	<p>Berechnen Sie die jährlichen Betriebskosten, wenn für Wasser, Strom und Spülmittel pro Spülgang 0,45 € veranschlagt werden ! Jede Woche wird 8-mal gespült.</p>	2		
2.7.3	<p>Berechnen Sie die jährlichen Gesamtkosten !</p>	1		

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael.		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.8	Für ein gutes Spülergebnis wirken die Reinigungsfaktoren mit Wasser zusammen, siehe untenstehende Grafiken.	1		
2.8.1	Beschriften Sie, welche Grafik zum Spülen von Hand und welche zum Spülen mit der Geschirrspülmaschine gehört !			
 <p style="text-align: center;">Quelle: Lehrbuch Lernfeld Hauswirtschaft</p>				
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 300px; height: 80px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 300px; height: 80px;"></div> </div>				

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael.		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.8.2	Erläutern Sie die beiden Grafiken !	2		
2.8.3	Gewerbliche Spülmaschinen unterscheiden sich von Spülmaschinen im Privathaushalt. Nennen Sie 4 Unterschiede !	2		

2. Sie arbeiten im Seniorenheim St. Michael. (49 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.8.4	Auf dem Reiniger für gewerbliche Spülmaschinen finden Sie folgende Symbole / Zeichen. Erklären Sie die Bedeutung !			
	Gefahrstoffsymbol:  ©Pixabay.com	1		
	Gebotszeichen:  ©wikimedia.org	1		