

Musteraufgaben

Fachpraktiker*in Hauswirtschaft

(Ausbildungsregelung vom 21.01.2014)

Praktische Abschlussprüfung

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (Abschnitt A)

(Prüfungsdauer: 90 Minuten inklusive Prüfungsgespräch)

Arbeitsprobe - Verpflegung und Service

1. Sie sind in der Speisenzubereitung eingesetzt.
Backen Sie
- einen pikanten Blechkuchen.
Stellen Sie eine Nachspeise her. Verwenden Sie dafür ein Convenience-Produkt.
Richten Sie den Blechkuchen und die Nachspeise servierfertig an.
2. Sie sind in der Speisenzubereitung eingesetzt.
Bereiten Sie ein alltägliches Mittagessen zu mit
- Fleisch
- einer Gemüsebeilage
- einer Kartoffelbeilage.
Sie sollen dabei ein Convenience-Produkt verwenden.
Richten Sie das Mittagessen für eine Person als Tellergericht an.

Arbeitsprobe - Hausreinigung, -pflege und Service

1. Sie sind in der Hausreinigung eingesetzt.
Führen Sie die Grundreinigung eines zugewiesenen Backofens und eines Backbleches durch.

Arbeitsprobe - Textilreinigung, -pflege und Service

1. Sie sind in der Wäscherei eingesetzt.
Sie bekommen einen Korb mit trockener, frisch gewaschener Wäsche.
Machen Sie die Wäsche schrankfertig.

Fachgebietsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im gewählten Einsatzgebiet und im gewählten Schwerpunkt (Abschnitt B)

(Prüfungsdauer: 120 Minuten inklusive Prüfungsgespräch)

Arbeitsaufgabe

Einsatzgebiet: **Produkt- und versorgungsbezogene** hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote
Schwerpunkt: **Verpflegung und Service**

1. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in einer Senioreneinrichtung.

Die Bewohnerin Frau Müller hat Geburtstag. Sie möchte nachmittags mit 5 Freundinnen Kaffee trinken.

Sie wünscht sich verschiedenes Gebäck, 1x mit Obst der Jahreszeit.

- **Stellen** Sie verschiedenes Gebäck **her**.
- **Richten** Sie das Gebäck servierfertig **an**.
- **Stellen** Sie eine Blumendekoration für den Kaffeetisch **her**.
- **Decken** Sie den Kaffeetisch festlich.

2. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in der Großküche eines Internats für Jugendliche.

- **Bereiten** Sie für 4 Jugendliche einen Gemüseauflauf zu. **Verwenden** Sie Gemüse der Saison.
- **Ergänzen** Sie das Hauptgericht durch eine Nachspeise.
- **Richten** Sie die Speisen servierfertig **an**.
- **Backen** Sie für das bevorstehende Wochenende einen Kuchen aus Rührteig.

Einsatzgebiet: **Personenbezogene** hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote
Schwerpunkt: **Verpflegung und Service**

Allgemeiner Hinweis zur Lösung der Arbeitsaufgabe

Bei Aufgaben im Bereich personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote findet ein Rollenspiel statt, bei dem ein Mitglied des Prüfungsausschusses in die Rolle der Bewohnerin/des Bewohners, der Kundin/des Kunden etc. schlüpft. Zum Rollenspiel gehört, dass der Prüfling seinen Gesprächspartner/seine Gesprächspartnerin begrüßt und verabschiedet, sich selbst vorstellt, den Arbeitsauftrag erläutert und auf Wünsche/Beschwerden etc. angemessen reagiert, auch wenn dies nicht ausdrücklich in die Aufgabenstellung aufgenommen wurde.

1. Sie arbeiten als Fachpraktikerin Hauswirtschaft in einer Senioreneinrichtung.

Die Bewohnerin Frau Müller hat Geburtstag.

Sie möchte nachmittags mit 3 Freundinnen Kaffee trinken.

Sie wünscht sich einen Obstkuchen.

- **Backen** Sie für Frau Müller einen Obstkuchen und **richten** Sie den Kuchen servierfertig **an**.
- **Decken** Sie den Kaffeetisch im Zimmer von Frau Müller. Frau Müller ist anwesend.

2. Sie arbeiten als Fachpraktiker/in Hauswirtschaft in der Großküche eines Internats für Jugendliche.

- **Bereiten** Sie für 4 Jugendliche einen Gemüseauflauf zu und **richten** Sie den Gemüseauflauf servierfertig **an**. **Verwenden** Sie Gemüse der Saison.

Heute ist eine Praktikantin bei Ihnen in der Küche. Sie soll eine Gemüsesuppe herstellen. Das Rezept wählen Sie aus.

- **Legen** Sie die (Haupt-) Zutaten für die Gemüsesuppe auf ein Tablett.
- **Erläutern** Sie der Praktikantin die Herstellung der Gemüsesuppe.

Anlage zur Anmeldung - Vorschläge für **Aufgabenbeispiel 1**

Vorschlag 1

Backen von Kuchen zu besonderen Anlässen, z.B. Geburtstag, Sommerfest, Tag der offenen Tür, unter Verwendung unterschiedlicher Teigarten, z.B. Rührteig, Biskuitteig, Mürbeteig. Hierbei werden die besonderen Wünsche der Senioren berücksichtigt.

Vorschlag 2

Verarbeiten von Brandteig, Biskuitteig, Rührteig, Blätterteig zu süßem oder pikantem Gebäck, teilweise unter Verwendung von Obst der Jahreszeit. Die besonderen Wünsche der Jubilare werden berücksichtigt.

Vorschlag 3

Eindecken von Tischen zu besonderen Anlässen. Herstellen von Tischdekorationen unter Verwendung von jahreszeitlichen Blumen und sonstigen Naturmaterialien.

Anlage zur Anmeldung - Vorschläge für **Aufgabenbeispiel 2**

Vorschlag 1

Verarbeiten von Gemüse der Saison zu (Haupt-)Gerichten, z.B. zu Suppen, Aufläufen, Eintöpfen, Salaten
Schülerpraktikanten mit einfachen Rezepten vertraut machen

Vorschlag 2

Verarbeiten von saisonalen (Blatt-)Salaten und Gemüse zu gemischten Salaten als Beilage oder Hauptgericht, wobei frische Kräuter mitverwendet werden.
Bedeutung dieser Frischprodukte erklären

Vorschlag 3

Rohkostplatten mit verschiedenen Dips oder Smoothies für einen Imbiss zubereiten. Service bei einem Steh-Imbiss übernehmen.

Einsatzgebiet: **Produkt- und versorgungsbezogene** hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote
Schwerpunkt: **Hausreinigung, -pflege und Service**

1. Sie arbeiten in der Kantine Ihrer Einrichtung.

Heute Vormittag/Nachmittag steht die Grundreinigung der Kühltheke an. Sie wird zum Mittagessen/Abendessen wieder benutzt.

- **Treffen** Sie Vorbereitungen für die Grundreinigung und **führen** Sie die Grundreinigung **durch**.

2. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in einem Tagungshaus. Heute findet eine Besprechung statt. Dazu werden 6 Personen erwartet.

Es ist Ihre Aufgabe einen Raum für die Besprechung vorzubereiten. Zur Vorbereitung gehört die

- **Sichtreinigung** der Eingangstür mit Glasscheibe, Stühle, Tische, des Fußbodens.
- Tische und Stühle sind zu **stellen**, Kaffeegeschirr und Gläser sind bereit zu stellen.

Einsatzgebiet: **Personenbezogene** hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote

Schwerpunkt: **Hausreinigung, -pflege und Service**

Allgemeiner Hinweis zur Lösung der Arbeitsaufgabe

Bei Aufgaben im Bereich personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote findet ein Rollenspiel statt, bei dem ein Mitglied des Prüfungsausschusses in die Rolle der Bewohnerin/des Bewohners, der Kundin/des Kunden etc. schlüpft. Zum Rollenspiel gehört, dass der Prüfling seinen Gesprächspartner/seine Gesprächspartnerin begrüßt und verabschiedet, sich selbst vorstellt, den Arbeitsauftrag erläutert und auf Wünsche/Beschwerden etc. angemessen reagiert, auch wenn dies nicht ausdrücklich in die Aufgabenstellung aufgenommen wurde.

1. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in einer Senioreneinrichtung.

Herr Müller ist neu in der Einrichtung. Er hat heute sein Zimmer bezogen. Er hat einen Karton mit persönlichen Gegenständen mitgebracht.

- **Begrüßen** Sie Herrn Müller und **stellen** Sie sich **vor**.

Herr Müller bittet Sie, den Karton auszupacken.

- **Packen** Sie den Karton von Herrn Müller **aus** und **prüfen** Sie die Gegenstände. Sie stellen fest, dass einige Gegenstände gereinigt werden müssen.
- **Reinigen** Sie diese Gegenstände.
- **Besprechen** Sie mit Herrn Müller, wo Sie die Gegenstände aufstellen sollen.
- **Fragen** Sie Herrn Müller, ob er noch einen Wunsch hat.

2. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in einer Einrichtung mit Betreutem Wohnen.

Sie sind beauftragt, den Kühlschrank von Frau Weiß gründlich zu reinigen.

Sie gehen mit Ihren Arbeitsmitteln zu Frau Weiß.

- **Begrüßen** Sie Frau Weiß und **stellen** Sie sich **vor**.
- **Erläutern** Sie Frau Weiß Ihren Auftrag.
- **Führen** Sie die Grundreinigung durch.
- **Besprechen** Sie mit Frau Weiß, welche Lebensmittel nicht mehr eingeräumt werden sollten und **nehmen** Sie die aussortierten Lebensmittel **mit**.

Einsatzgebiet: **Produkt- und versorgungsbezogene** hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote
Schwerpunkt: **Textilreinigung, -pflege und Service**

1. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in der Wäscherei Ihrer Einrichtung.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bringen regelmäßig ihre Bügelwäsche. Sie haben den Auftrag, die Wäsche schrankfertig zu machen.

- **Kontrollieren** Sie die Wäsche und **sortieren** Sie schadhafte Teile aus.
- **Führen** Sie Ausbesserungsarbeiten durch.
- **Glätten** Sie die Wäsche und **machen** Sie sie **transportfertig**.
- **Ermitteln** Sie die Kosten für das Wäschepaket eines Mitarbeiters anhand einer Preisliste, die Ihnen ausgehändigt wird.

2. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in der Wäscherei Ihrer Senioreneinrichtung.

Es ist Ihre Aufgabe Arbeitskleidung der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter und Oberbekleidung der Bewohner zu waschen und schrankfertig zu machen.

- **Bereiten** Sie Wäsche für das Waschen in der Maschine vor und waschen Sie eine Maschinenfüllung.
- An einigen Wäscheteilen sind Flecken, die Sie **vorbehandeln** müssen.
- **Dämpfen** Sie Wollpullover/**bügeln** Sie Anzughosen **auf** und **glätten** Sie Arbeitskleidung.
- **Machen** Sie die Kleidung **transportfertig**.

Einsatzgebiet: **Personenbezogene** hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote
Schwerpunkt: **Textilreinigung, -pflege und Service**

Allgemeiner Hinweis zur Lösung der Arbeitsaufgabe

Bei Aufgaben im Bereich personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote findet ein Rollenspiel statt, bei dem ein Mitglied des Prüfungsausschusses in die Rolle der Bewohnerin/des Bewohners, der Kundin/des Kunden etc. schlüpft. Zum Rollenspiel gehört, dass der Prüfling seinen Gesprächspartner/seine Gesprächspartnerin begrüßt und verabschiedet, sich selbst vorstellt, den Arbeitsauftrag erläutert und auf Wünsche/Beschwerden etc. angemessen reagiert, auch wenn dies nicht ausdrücklich in die Aufgabenstellung aufgenommen wurde.

1. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in der Wäscherei eines Internats für Jugendliche.

Der Internatsbewohner Lukas kommt mit seiner frisch gewaschenen Arbeits- und Oberbekleidung zu Ihnen. An einem Oberhemd fehlen 2 Knöpfe, die Wäsche ist nicht geglättet.

- **Begrüßen** Sie Lukas und **fragen** Sie ihn nach seinen Wünschen.
- **Nehmen** Sie die Arbeitskleidung und die Oberbekleidung **an** und **fragen** Sie Lukas, wann er die Wäsche zurückhaben möchte.
- **Führen** Sie die Ausbesserungsarbeiten **durch**, **bügeln** Sie die Wäsche und **machen** Sie die Teile **transportfertig**.

2. Sie arbeiten als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in der Wäscherei Ihrer Einrichtung.

Die Kollegin Frau Schmidt hat Ihnen ihre Wäsche gebracht. Sie sollen die frisch gewaschene Wäsche glätten und schrankfertig machen.

- **Glätten** Sie Tisch- und Bettwäsche und **machen** Sie die Wäsche **transportfertig**.
- **Berechnen** Sie den Preis, den Frau Schmidt bezahlen muss anhand einer Preisliste, die Ihnen ausgehändigt wird.

Frau Schmidt kommt zu Ihnen, um ihre Wäsche abzuholen.

- **Händigen** Frau Schmidt die Wäsche **aus** und **teilen** Sie ihr **mit**, was sie bezahlen muss.
- **Nehmen** Sie das Geld **entgegen**, **kontrollieren** Sie den Betrag und **geben** Sie eventuell Wechselgeld **zurück**.