

Musteraufgaben

Fachpraktiker*in Hauswirtschaft

(Ausbildungsregelung vom 21.01.2014)

Schriftliche Abschlussprüfung

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

(Prüfungsdauer: 90 Minuten)

1. Nach Ihrer Ausbildung arbeiten Sie in einer Kindertagesstätte.
 Die Eltern der Kinder legen Wert auf eine gesunde Ernährung mit wenig Fett und wenig Zucker.
 Wie können Sie bei der Speisenzubereitung **Fett sparen?** (3 Beispiele)
2. Einige Kinder in der Kindertagesstätte möchten kein Fleisch essen.
 Wodurch können die folgenden Fleischbeilagen ersetzt werden?
 (Je 1 Möglichkeit)

Frikadellen durch _____

Hackfleischsoße durch _____

Hackfleischklößchen
 in der Suppe durch _____

3. Welche Arbeitsregeln für das Bügeln sind richtig oder falsch? Kreuzen Sie an:

Arbeitsregel	richtig	falsch
Große Teile von sich weg bügeln		
Textilien mit der höchsten Einstellung zuerst bügeln		
Stickereien von links bügeln		
Gebügelte Wäschestücke auf die Ablage legen		
Vom Weiten ins Enge bügeln		
T-Shirts mit Aufdruck von rechts bügeln		
Wollsachen mit einem feuchten Tuch dämpfen		

Wirtschafts- und Sozialkunde

(Prüfungsdauer: 45 Minuten)

1. Marina hat die Arbeitsstelle in dem Seniorenheim bekommen und erhält ihren Arbeitsvertrag.
 Nennen Sie **3 Pflichten** eines Beschäftigten, die im Arbeitsvertrag stehen

2. In dem Seniorenheim findet ein Sommerfest statt.
 Sie helfen bei der Organisation.
 Wie können Sie die **Wünsche der Bewohner** ermitteln?
 (2 Antworten)

3. **Ordnen** Sie die folgenden Dinge dem richtigen Sammelbehälter **zu**:
Blumenabfälle, Cornflakes-Schachtel, Eierschalen, Plastiktüte, Einmalhandschuhe, Kaffeesatz/-filter, Kerzenreste, Konservendose, Gurkenglas, Milchkarton, Waschmittelkarton, Weinflasche, Zigarettenkippen, Mehltüte

	Restmülltonne	
	gelbe Tonne / gelber Sack	
	Biotonne / Kompost	
	Pappe-/ Papiercontainer	
	Glascontainer	