

Name:	Vorname:	IHK-Nr.:	Prüflingsnummer

Zwischenprüfung Musteraufgaben



Arbeitsgemeinschaft
Hessen

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Dieser Aufgabensatz wurde von einem überregional-hessischen Fachausschuss, der entsprechend § 40 Berufsbildungsgesetz zusammengesetzt ist, beschlossen.

Prüfungszeit: 60 Minuten
Anzahl der Aufgaben: 21
Anzahl der Anlagen: 0

Hilfsmittel: Taschenrechner
Maximale Punktzahl: 100

Beachten Sie bitte folgende Punkte:	
1.	Bevor Sie mit der Bearbeitung beginnen, prüfen Sie bitte, ob dieser Aufgabensatz die oben angegebene Zahl von Aufgaben enthält . Wenden Sie sich bei Unstimmigkeiten sofort an die Aufsicht! Reklamationen nach Schluss der Prüfung können nicht anerkannt werden!
2.	Schreiben Sie bitte nur mit einem Kugelschreiber!
3.	Füllen Sie als Erstes die Kopfleiste dieses Aufgabensatzes vollständig aus!
4.	Kreuzen Sie Ihre Antwort im jeweiligen Kästchen an oder verwenden Sie die leeren Zeilen für Ihre gefundenen Antworten.
5.	Geben Sie nur so viele Nennungen/Antworten, wie in den Aufgaben verlangt ist. Weitere Nennungen/Antworten können nicht gewertet werden.
6.	Die Aufgaben können in beliebiger Reihenfolge gelöst werden.
Zur Bearbeitung der Aufgaben blättern Sie bitte um!	
Viel Erfolg!	

Wird nur vom Korrektor/-in ausgefüllt!

Berechnung der Note	Punkte	Summe der Punkte		Gesamtpunktzahl	Note
1. Korrektor/-in					
2. Korrektor/-in					

Prüfungsort, Datum

Unterschriften

Musteraufgaben
Zwischenprüfung: Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Aufgaben (1 - 4)	1. Korr.	2. Korr.
<p>Situation</p> <p>Sie arbeiten in einem Ganztages-Kindergarten in der Küche.</p> <p>1. Aufgabe (5 Punkte)</p> <p>Heute soll Geflügel zubereitet werden.</p> <p>Nennen Sie 5 Garverfahren für Geflügel.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>		
<p>2. Aufgabe (3 Punkte)</p> <p>Geflügel ist ein wichtiger Bestandteil in der Ernährung.</p> <p>Warum wird Geflügel oft in der Nahrungszubereitung eingesetzt?</p> <p>Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an.</p> <ol style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> bindemittelhaltig<input type="checkbox"/> eiweißhaltig<input type="checkbox"/> fettarm<input type="checkbox"/> kohlenhydratreich<input type="checkbox"/> reich an Omega-3-Fettsäure<input type="checkbox"/> wegen kulturellem Hintergrund		

	1. Korr.	2. Korr.
<p>3. Aufgabe (8 Punkte)</p> <p>Heute soll das Kühlhaus gereinigt werden. Wie gehen Sie vor?</p> <p>Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Begriffen: Schmutz, unten, hinten, Regal, vorne, oben, gereinigt, Fußboden</p>		
<p>Das Kühlhaus wird wöchentlich und regelmäßig auf</p>		
<p>kontrolliert. Bei der Reinigung gibt es die Regel: von nach</p>		
<p>..... und von nach Die Ware steht</p>		
<p>immer im..... und nicht auf dem</p>		
<p>4. Aufgabe (3 Punkte)</p> <p>Welche Lebensmittel müssen gekühlt werden, damit sie nicht verderben?</p> <p>Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <input type="checkbox"/> Konserven 2. <input type="checkbox"/> Fleisch 3. <input type="checkbox"/> Kaffee 4. <input type="checkbox"/> Eier 5. <input type="checkbox"/> frischer Fisch 6. <input type="checkbox"/> Mehl 		
<p>5. Aufgabe (1 Punkt)</p> <p>Sie haben am Ende Ihres Arbeitstages Ihre Aufgaben erfüllt. Ihre Kolleginnen und Kollegen benötigen für die anfallenden Aufgaben noch etwas länger.</p> <p>Kreuzen sie 1 zutreffende Antwort an, wie Sie sich richtig verhalten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <input type="checkbox"/> Ich nutze die gewonnene Zeit, um meine Frisur zu richten. 2. <input type="checkbox"/> Ich dränge sie zur Eile, da ich meinen Bus nicht verpassen möchte. 3. <input type="checkbox"/> Ich helfe meinen Kolleginnen und Kollegen. 4. <input type="checkbox"/> Ich erteile Ihnen Ratschläge, wie sie ihre Arbeit schneller und besser machen können. 5. <input type="checkbox"/> Ich gehe einfach. 		

6. Aufgabe (3 Punkte)

Wie können Sie Energie beim Kochen einsparen?

Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an.

1. Dampfdrucktopf verwenden
2. Topf ohne Deckel verwenden
3. Töpfe mit unebenem Boden verwenden
4. Deckel auf den Topf legen
5. Kleinen Topf auf große Platte stellen
6. Restwärme nutzen

7. Aufgabe (6 Punkte)

Nennen Sie 3 Regeln zur Unfallverhütung in der Küche.

-
-
-

Aufgaben (8 - 9)

Situation

In Ihrem Betrieb sind Gegenstände aus Glas gründlich zu reinigen.

8. Aufgabe (6 Punkte)

Welche Reinigungs- und Arbeitsmittel verwenden Sie?

Nennen Sie jeweils 1 Reinigungs- und 1 Arbeitsmittel.

Gegenstand	Reinigungsmittel	Arbeitsmittel
Fenster		
Glas-Auflaufform		
Blumenvasen		

9. Aufgabe (4 Punkte)

Bei der Anwendung von Reinigungsmitteln ist Verschiedenes zu beachten.

Nennen Sie dafür 2 Beispiele.

-
-

Aufgaben (10 - 15)

Situation

Sie sind in der Wäscherei eingesetzt.

10. Aufgabe (6 Punkte)

Was gehört zur Vorbereitung der Wäsche für das Waschen?

Nennen Sie 6 Vorbereitungsarbeiten.

-
-
-
-
-
-

11. Aufgabe (4 Punkte)

Für Wäschestücke sind unterschiedliche Waschmittel zu verwenden.

Ordnen Sie die Waschmittel in der Tabelle zu:

Waschmittel: Vollwaschmittel, Colorwaschmittel, Feinwaschmittel

Wäschestücke	Waschmittel
- Kuscheltiere	-
- Geschirrtücher	-
- Weiße T-Shirts	-
- Bunte Kinderbettwäsche	-

12. Aufgabe (4 Punkte)

Beschreiben Sie einen Bügelarbeitsplatz für Rechtshänder:

Verteilen Sie die Nummern in die Kästchen.

(Fachpraktiker/in)

- 1 Bügelbrett
- 2 Korb mit ungebügelter Wäsche
- 3 Bügeleisen
- 4 Ablage für gebügelte Wäsche

13. Aufgabe (8 Punkte)

Gewaschene Wäsche wurde zum Trocknen aufgehängt.

Nennen Sie 4 Regeln, die dabei zu beachten sind.

-

-

-

-

14. Aufgabe (8 Punkte)

Kreuzen Sie bei folgenden Hygienemaßnahmen an, ob es sich um Betriebshygiene oder Personalhygiene handelt:

Hygienemaßnahme	Betriebs- hygiene	Personal- hygiene
Saubere Arbeitskleidung		
Kopfbedeckung tragen		
Regelmäßige Kontrolle des Lagers auf Schädlingsbefall		
Nur saubere Geräte und Maschinen verwenden		
Kurze und saubere Fingernägel		
Abfälle in den richtige Abfallbehältern sammeln		
Persönliche Körperhygiene		
Reinen und unreinen Bereich im Betrieb beachten		

15. Aufgabe (3 Punkte)

Welche Wäsche gehört in den reinen Bereich einer Wäscherei?

Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an.

1. gewaschene Wäsche
2. Schmutzwäsche
3. zum Waschen vorbereitete Wäsche
4. gebügelte Wäsche
5. zum Ausliefern bereitgestellte saubere Wäsche
6. vorübergehend zum Trocknen aufgehängte gebrauchte Geschirrhandtücher
7. stark verschmutzte Wäsche

Aufgaben (16 - 21)

Situation

Sie arbeiten im Küchen-Büro mit.

16. Aufgabe (4 Punkte)

Sie sollen die benötigten Mengen für 2 Blitzkuchen berechnen.

Tragen Sie Ihre Ergebnisse in die Tabelle ein.

Menge für 1 Rezept	Lebensmittel	Menge für 2 Rezepte
250 g	Margarine	
330 g	Zucker	
4	Eier	
500 g	Mehl	
4 gestrichene TL	Backpulver	
1/8 l	Milch	
80 g	Butter	
200 g	Mandelsplitter	

17. Aufgabe (4 Punkte)

Nennen Sie 2 Arbeitsbereiche in der Ganztages-Kindertagesstätte und je 1 typische Aufgabe.

Arbeitsbereich	Typische Aufgabe
-	-
-	-

18. Aufgabe (3 Punkte)

Heute werden Lebensmittel geliefert.

Nennen Sie 3 Regeln, die Sie bei der Warenannahme überprüfen müssen.

-
-
-

19. Aufgabe (3 Punkte)

Es soll eine neue Kaffeemaschine angeschafft werden.
Wo können Sie sich am besten über Preise informieren?

Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an.

1. Kino
2. Freunde
3. Verbraucherberatung
4. Internet
5. Fachgeschäft
6. Wochenmarkt

20. Aufgabe (6 Punkte)

Sie erhalten folgende Rechnung Ihres Lieferanten.

Kontrollieren Sie bei allen Posten, ob die Rechnung korrekt ist.

Nebenrechnungen bitte unten notieren!

Menge	Preis pro Kg/St.	Gesamtpreis	Ihre Rechnung
5 kg Brokkoli	2,80 € / kg	14,00 €	
12 kg Kartoffeln	0,90 € / kg	12,80 €	
8 Stück Kopfsalat	1,60 € / St.	10,60 €	
3,5 kg Reis	2,39 € / kg	8,37 €	
40 Eier	0,30 € / St.	12,30 €	
Summe 58,07 €			

Nebenrechnung:

21. Aufgabe (8 Punkte)

Ein Ausbildungsvertrag enthält viele Regelungen?

Nennen Sie 8 Beispiele.

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Musterklausur

Musterklausur

Zwischenprüfung

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft



Arbeitsgemeinschaft
Hessen

Lösungshinweise (offene und gebundene Aufgaben)

Schriftliche Kenntnisprüfung

Anzahl der Aufgaben: 21

Maximale Punktzahl: 100

Aufgaben	Punkte
<p>1. Aufgabe je Nennung 1 Punkt, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none">• Grillen• Dünsten• Braten• Kochen• Garziehen• Schmoren• Frittieren• ...	(5 Punkte)
<p>2. Aufgabe je Nennung 1 Punkt:</p> <p>Lösung: 2,3,6</p>	(3 Punkte)
<p>3. Aufgabe je richtiger Antwort 1 Punkt</p> <p>Das Kühlhaus wird wöchentlich <u>gereinigt</u> und regelmäßig auf <u>Schmutz</u> kontrolliert. Bei der Reinigung gibt es die Regel: von <u>oben</u> nach <u>unten</u> und von <u>hinten</u> nach <u>vorne</u>. Die Ware steht immer im <u>Regal</u> und nicht auf dem <u>Fußboden</u>.</p>	(8 Punkte)
<p>4. Aufgabe je Nennung 1 Punkt</p> <p>Lösung: 2,4,5</p>	(3 Punkte)

<p>5. Aufgabe Richtige Nennung 1 Punkt</p> <p><i>Lösung: 3</i></p>	<p>(1 Punkt)</p>												
<p>6. Aufgabe je Nennung 1 Punkt</p> <p><i>Lösung: 1,4,6</i></p>	<p>(3 Punkte)</p>												
<p>7. Aufgabe je Nennung 1 Punkt, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keine Messer in der Spüle liegen lassen. - Bei der Verwendung von Elektrogeräten Stecker ziehen, bevor das Gerät gereinigt oder zusammenmontiert wird. - Heruntergefallenes sofort aufheben. - Pfannenstiel nicht vom Herd herausragen lassen. (Mehrere Antworten gültig...) 	<p>(6 Punkte)</p>												
<p>8. Aufgabe je Nennung 1 Punkt, z.B.:</p> <table border="1" data-bbox="188 1016 1313 1283"> <thead> <tr> <th>Gegenstand</th> <th>Reinigungsmittel</th> <th>Arbeitsmittel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Fenster</i></td> <td><i>Spiritus Glasreiniger</i></td> <td><i>Fusselfreies Tuch Reinigungstuch</i></td> </tr> <tr> <td><i>Glas-Auflaufform</i></td> <td><i>Spülmittel Essig</i></td> <td><i>Schwamm Edelstahlspirale</i></td> </tr> <tr> <td><i>Blumenvasen</i></td> <td><i>Spülmittel Essig</i></td> <td><i>Lappen Schwamm</i></td> </tr> </tbody> </table>	Gegenstand	Reinigungsmittel	Arbeitsmittel	<i>Fenster</i>	<i>Spiritus Glasreiniger</i>	<i>Fusselfreies Tuch Reinigungstuch</i>	<i>Glas-Auflaufform</i>	<i>Spülmittel Essig</i>	<i>Schwamm Edelstahlspirale</i>	<i>Blumenvasen</i>	<i>Spülmittel Essig</i>	<i>Lappen Schwamm</i>	<p>(6 Punkte)</p>
Gegenstand	Reinigungsmittel	Arbeitsmittel											
<i>Fenster</i>	<i>Spiritus Glasreiniger</i>	<i>Fusselfreies Tuch Reinigungstuch</i>											
<i>Glas-Auflaufform</i>	<i>Spülmittel Essig</i>	<i>Schwamm Edelstahlspirale</i>											
<i>Blumenvasen</i>	<i>Spülmittel Essig</i>	<i>Lappen Schwamm</i>											
<p>9. Aufgabe je Nennung 2 Punkte, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dosierungsanleitung lesen</i> • <i>Sicherheitsvorschriften beachten</i> • <i>Fachgerechte Entsorgung</i> • <i>materialgerechte Anwendung</i> 	<p>(4 Punkte)</p>												
<p>10. Aufgabe je Nennung 1 Punkt, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Taschen entleeren</i> - <i>Taschen umdrehen</i> - <i>Knöpfe öffnen</i> - <i>Bänder leicht miteinander verschlingen</i> - <i>bei Bettbezügen jeden 2. Knopf schließen</i> - <i>Reißverschlüsse schließen</i> - <i>Wäsche sortieren</i> 	<p>(6 Punkte)</p>												

11. Aufgabe

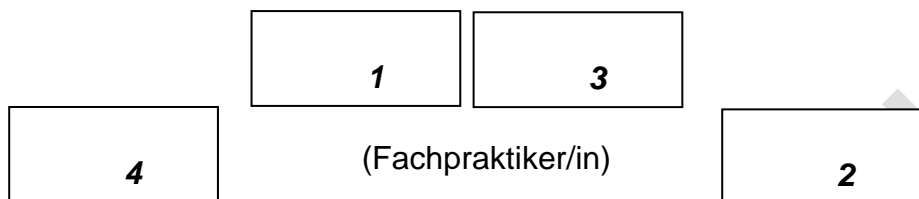
jede richtige Zuordnung 1 Punkt

(4 Punkte)

Wäsche	Waschmittel
<i>Kuscheltiere</i>	<i>Feinwaschmittel</i>
<i>Geschirrtücher</i>	<i>Vollwaschmittel</i>
<i>Weißes T-Shirt</i>	<i>Vollwaschmittel</i>
<i>Bunte Kinderbettwäsche</i>	<i>Colorwaschmittel</i>

12. Aufgabe

jede richtige Zuordnung 1 Punkt

(4 Punkte)**13. Aufgabe**

je Regel 2 Punkte, z. B.:

(8 Punkte)

- die Leine soll vorher abgewischt werden
- Kanten und Bänder sollen ausgestrichen sein
- Textilien dürfen nicht den Boden berühren
- Wäschestücke sollen sich möglichst nicht berühren
- es soll ausreichend Platz zur Luftzirkulation sein
- ...

14. Aufgabe

je richtigem Kreuz 1 Punkt

(8 Punkte)

Hygienemaßnahme	Betriebs- hygiene	Personal- hygiene
Saubere Arbeitskleidung		x
Kopfbedeckung tragen		x
Regelmäßige Lagerkontrolle auf Schädlingsbefall	x	
Nur saubere Geräte und Maschinen verwenden	x	
Kurze und saubere Fingernägel		x
Abfälle in den richtige Abfallbehältern sammeln	x	
Persönliche Körperhygiene		x
Reinen und unreinen Bereich im Betrieb beachten	x	

15. Aufgabe

je Nennung 1 Punkt

Lösung: 1,4,5

(3 Punkte)**16. Aufgabe**

je richtigem Ergebnis ½ Punkt

(4 Punkte)

Menge für 1 Rezept	Lebensmittel	Menge für 2 Rezepte
250 g	Margarine	500 g
330 g	Zucker	660 g
4	Eier	8
500 g	Mehl	1000 g
4 gestrichene TL	Backpulver	8 TL
1/8 l	Milch	¼ l, 250 ml
80 g	Butter	160 g
200 g	Mandelsplitter	400 g

17. Aufgabe

je Nennung mit Beispiel 2 Punkte, z.B.:

- Küche, z.B. Brötchen belegen
- Hauspflege, z.B. Eingangsbereich fegen
- Wäschepflege, z.B. waschen
- ...

(4 Punkte)**18. Aufgabe**

je Nennung 1 Punkt, z. B.:

- Frische
- Menge,
- Stückzahl
- Vollständigkeit
- Keine Beschädigungen an d. Verpackung
- Qualität wie Bestellung (Güteklasse etc.)
- Temperaturzettel des Lieferanten (Kühlkette)
- ...

(3 Punkte)

19. Aufgabe

je Nennung 1 Punkt

*Lösung: 3,4,5***(3 Punkte)****20. Aufgabe**

je Berechnung und Ergebnis 1 Punkt

(6 Punkte)

Menge	Preis pro Kg/St.	Gesamtpreis	Ihre Rechnung
5 kg Brokkoli	2,80 € / kg	14,00 €	14,00 €
12 kg Kartoffeln	0,90 € / kg	12,80 €	10,80 €
8 Stück Kopfsalat	1,60 € / St.	10,60 €	12,80 €
3,5 kg Reis	2,39 € / kg	8,37 €	8,37 €
40 Eier	0,30 € / St.	12,30 €	12,00 €
Summe 58,07 €			57,97 €

21. Aufgabe

Je Nennung 1 Punkt, z.B.:

(8 Punkte)

- *Ausbildungsberuf*
- *Name und Anschrift des Auszubildenden*
- *Name und Anschrift des Ausbildenden (Betrieb)*
- *Ausbildungsstätte*
- *Pflichten des Auszubildenden*
- *Pflichten des Ausbildenden*
- *Ausbildungszeit (Beginn und Ende)*
- *Probezeit*
- *tägliche Ausbildungszeit*
- *Urlaub*
- *Unterschrift des Ausbilders*
- *Unterschrift des Auszubildenden, bei Minderjährigen: Erziehungsberechtigter*