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 **Hilfsmittel: Taschenrechner**
Anzahl der Aufgaben: 21 **Maximale Punktzahl: 100**
Anzahl der Anlagen: 0

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

Musterklausur

© copyright Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main
Börsenplatz 4, 60313 Frankfurt - 2014 - Alle Rechte vorbehalten!

Musteraufgaben
Zwischenprüfung: Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Aufgaben (1 - 4)	1. Korr.	2. Korr.
Situation Sie arbeiten in einem Ganztages-Kindergarten in der Küche.		
1. Aufgabe (5 Punkte) Heute soll Geflügel zubereitet werden. Nennen Sie 5 Garverfahren für Geflügel.		
-		
-		
-		
-		
-		
2. Aufgabe (3 Punkte) Geflügel ist ein wichtiger Bestandteil in der Ernährung. Warum wird Geflügel oft in der Nahrungszubereitung eingesetzt? Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an. 1. ☐ bindemittelhaltig 2. ☐ eiweißhaltig 3. ☐ fettarm 4. ☐ kohlenhydratreich 5. ☐ reich an Omega-3-Fettsäure 6. ☐ wegen kulturellem Hintergrund		

Musterklausu

	1. Korr.	2. Korr.
3. Aufgabe (8 Punkte) Heute soll das Kühlhaus gereinigt werden. Wie gehen Sie vor? Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Begriffen: **Schmutz, unten, hinten, Regal, vorne, oben, gereinigt, Fußboden**		
Das Kühlhaus wird wöchentlich …… und regelmäßig auf		
kontrolliert. Bei der Reinigung gibt es die Regel: von …… nach		
…… und von …….. nach …… . Die Ware steht		
immer im…… und nicht auf dem ……..... .		
4. Aufgabe (3 Punkte) Welche Lebensmittel müssen gekühlt werden, damit sie nicht verderben? Kreuzen Sie 3 richtige Antworten an. 1. ☐ Konserven 2. ☐ Fleisch 3. ☐ Kaffee 4. ☐ Eier 5. ☐ frischer Fisch 6. ☐ Mehl		
5. Aufgabe (1 Punkt) Sie haben am Ende Ihres Arbeitstages Ihre Aufgaben erfüllt. Ihre Kolleginnen und Kollegen benötigen für die anfallenden Aufgaben noch etwas länger. Kreuzen sie 1 zutreffende Antwort an, wie Sie sich richtig verhalten. 1. ☐ Ich nutze die gewonnene Zeit, um meine Frisur zu richten. 2. ☐ Ich dränge sie zur Eile, da ich meinen Bus nicht verpassen möchte. 3. ☐ Ich helfe meinen Kolleginnen und Kollegen. 4. ☐ Ich erteile Ihnen Ratschläge, wie sie ihre Arbeit schneller und besser machen können. 5. ☐ Ich gehe einfach.		

Musterklausur

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		

Musterklausur

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.

-
-
-
-
-
-

Musterklausur

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

Musterklausur

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		

Musterklausur

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. ☐ vorrübergehend 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	

Muster-Ausu

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

Musterklausur

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:

Musterklausur

21. Aufgabe (8 Punkte)

Ein Ausbildungsvertrag enthält viele Regelungen?

Nennen Sie 8 Beispiele.

-
-
-
-
-
-
-
-

Musterklausu

Musterklausur **Zwischenprüfung** **Fachpraktiker/in Hauswirtschaft**	IHK Arbeitsgemeinschaft Hessen

Lösungshinweise (offene und gebundene Aufgaben)

Schriftliche Kenntnisprüfung
Anzahl der Aufgaben: 21
Maximale Punktzahl: 100

Aufgaben	Punkte
1. Aufgabe je Nennung 1 Punkt, z. B.: • *Grillen* • *Dünsten* • *Braten* • *Kochen* • *Garziehen* • *Schmoren* • *Frittieren* • …	**(5 Punkte)**
2. Aufgabe je Nennung 1 Punkt: *Lösung: 2,3,6*	**(3 Punkte)**
3. Aufgabe je richtiger Antwort 1 Punkt *Das Kühlhaus wird wöchentlich **gereinigt** und regelmäßig auf **Schmutz** kontrolliert.* *Bei der Reinigung gibt es die Regel: von **oben** nach **unten** und von **hinten** nach **vorne**. Die Ware steht immer im **Regal** und nicht auf dem **Fußboden**.*	**(8 Punkte)**
4. Aufgabe je Nennung 1 Punkt *Lösung: 2,4,5*	**(3 Punkte)**

Musterklausur

5. Aufgabe **(1 Punkt)**

Richtige Nennung 1 Punkt

Lösung: 3

6. Aufgabe **(3 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt

Lösung: 1,4,6

7. Aufgabe **(6 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt, *z.B.:*

- *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...)*

8. Aufgabe **(6 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt, z.B.:

Gegenstand	***Reinigungsmittel***	***Arbeitsmittel***
Fenster	*Spiritus* *Glasreiniger*	*Fusselfreies Tuch* *Reinigungstuch*
Glas-Auflaufform	*Spülmittel* *Essig*	*Schwamm* *Edelstahlspirale*
Blumenvasen	*Spülmittel* *Essig*	*Lappen* *Schwamm*

9. Aufgabe **(4 Punkte)**

je Nennung 2 Punkte, z.B.:

- *Dosierungsanleitung lesen*
- *Sicherheitsvorschriften beachten*
- *Fachgerechte Entsorgung*
- *materialgerechte Anwendung*

10. Aufgabe **(6 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt, z. B.:

- *Taschen entleeren*
- *Taschen umdrehen*
- *Knöpfe öffnen*
- *Bänder leicht miteinander verschlingen*
- *bei Bettbezügen jeden 2. Knopf schließen*
- *Reißverschlüsse schließen*
- *Wäsche sortieren*

Musterklausur

11. Aufgabe **(4 Punkte)**

jede richtige Zuordnung 1 Punkt

Wäsche	**Waschmittel**
Kuscheltiere	*Feinwaschmittel*
Geschirrtücher	*Vollwaschmittel*
Weiße T-Shirt	*Vollwaschmittel*
Bunte Kinderbettwäsche	*Colorwaschmittel*

12. Aufgabe **(4 Punkte)**

jede richtige Zuordnung 1 Punkt

1 ***3***

4 (Fachpraktiker/in) ***2***

13. Aufgabe **(8 Punkte)**

je Regel 2 Punkte, z. B.:

- *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 **(8 Punkte)**

je richtigem Kreuz 1 Punkt

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***	

Musterklausur

15. Aufgabe **(3 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt

Lösung: 1,4,5

16. Aufgabe **(4 Punkte)**

je richtigem Ergebnis ½ Punkt

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 **(4 Punkte)**

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

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

18. Aufgabe **(3 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt, z. B.:

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

Musterklausur

19. Aufgabe **(3 Punkte)**

je Nennung 1 Punkt

Lösung: 3,4,5

20. Aufgabe **(6 Punkte)**

je Berechnung und Ergebnis 1 Punkt

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 **(8 Punkte)**

Je Nennung 1 Punkt, z.B.:

- 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

Musterklausur

© copyright Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main
Börsenplatz 4, 60313 Frankfurt - 2013 - Alle Rechte vorbehalten!