

Abschlussprüfung M U S T E R

Hauswirtschafter Hauswirtschafterin



Arbeitsgemeinschaft
Hessen

L ö s u n g s h i n w e i s e

Prüfungsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

Anzahl der Aufgaben: 5 Maximale Punktzahl: 100

Allgemeine Korrekturhinweise

1. Lesen Sie bitte zunächst die Aufgaben und Lösungshinweise ganz durch, bevor Sie mit der Korrektur beginnen.
2. Die Aufgaben und Lösungshinweise wurden von den zuständigen Aufgabenerstellerinnen mit der größtmöglichen Sorgfalt erstellt. Dennoch kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Arbeiten der Teilnehmer **richtige Antworten/Lösungen enthalten, die nicht in der Musterlösung vorgesehen sind. Bitte vergeben Sie in diesem Fall Ihre Punktzahl in Anlehnung an die Lösungshinweise.**
3. Wenn Sie die Lösung eines Prüfungsteilnehmers im Vergleich zu den Lösungshinweisen nur als teilweise richtig werten, reduzieren Sie bitte die in den Lösungshinweisen genannte Punktzahl entsprechend. **Wenn ein Prüfungsteilnehmer mehr Angaben macht, als in der Aufgabe gefordert ist, sind nur die erstgenannten Angaben in der geforderten Anzahl zu bewerten.**
4. Die deutsche Sprache und Darstellung fließt nicht in die Bewertung ein.
5. Tragen Sie das Ergebnis der Korrektur auf dem Deckblatt für den jeweiligen Prüfling ein.
6. Die Punktwerte sind mit einer Nachkommastelle anzugeben (z.B. 10,0 oder 3,5). Für die Notengebung ist die Gesamtpunktzahl ab- bzw. aufzurunden (z.B. 66,5 P. = Note 3)
7. Lösungen, die folgerichtig auf falschen Lösungen zur vorherigen Teilaufgabe/zu den vorherigen Teilaufgaben aufbauen, sind ebenfalls als richtig zu werten.

8. Für die Bewertung gilt folgender Punkte-Noten-Schlüssel:

Note 1: 100 - 92 Punkte

Note 4: unter 67 - 50 Punkte

Note 2: unter 92 - 81 Punkte

Note 5: unter 50 - 30 Punkte

Note 3: unter 81 - 67 Punkte

Note 6: unter 30 - 0 Punkte

Lösungshinweise		Punkte								
1. Aufgabe (17,5 Punkte)										
1 a) je Ablauf 0,5 Punkte, je Begründung 1 Punkt		4,5								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ablauf</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Einpflegen der Haut vor Arbeitsaufnahme</td> <td>Schutz der Haut vor Austrocknung</td> </tr> <tr> <td>Reinigung nach Beendigung der Arbeit</td> <td>Entfernung von Schmutz</td> </tr> <tr> <td>Einpflegen der Haut nach der Reinigung</td> <td>Erhaltung des Säureschutzmantels der Haut</td> </tr> </tbody> </table>		Ablauf	Begründung	Einpflegen der Haut vor Arbeitsaufnahme	Schutz der Haut vor Austrocknung	Reinigung nach Beendigung der Arbeit	Entfernung von Schmutz	Einpflegen der Haut nach der Reinigung	Erhaltung des Säureschutzmantels der Haut	
Ablauf	Begründung									
Einpflegen der Haut vor Arbeitsaufnahme	Schutz der Haut vor Austrocknung									
Reinigung nach Beendigung der Arbeit	Entfernung von Schmutz									
Einpflegen der Haut nach der Reinigung	Erhaltung des Säureschutzmantels der Haut									
1 b)		1,0								
Der Arbeitgeber										
1 c)		1,0								
Vorgabe der Berufsgenossenschaft										
1 d) je Beispiel 0,5 Punkte		6,0								
z.B. - verschieden farbige Reinigungstücher - Fensterleder - verschieden farbige Kunststoffeimer zur Sanitär- und Mobiliarreinigung - Wischmop - Klapphalter und Haltestange - Reinigungsmittel z.B. Neutralreiniger, Alkoholreiniger, Scheuermilch - Arbeitshandschuhe - Hautschutz - Tüten für Abfalleimer - WC-Papier - Hygienebeutel - Müllsäcke - Dokumentationsunterlagen wie Reinigungspläne, Arbeitsanweisungen, Sichtvermerke - Behälter für Schmutzwäsche - saubere Handtücher - saubere Bettwäsche										
1 e) je Arbeitsschritt je 0,5 Punkte		5,0								
z. B. - gebrauchte Handtücher und Fußmatte zur Wäsche geben - Müllbeutel austauschen - Wasch- und Duschbecken reinigen - Kalkrückstände von der Duschtrennwand entfernen										

Lösungshinweise	Punkte																																			
<p>1 e) je Arbeitsschritt je 0,5 Punkte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegel und Ablage reinigen - Spritzbereich reinigen - Toilette reinigen - Griffspuren an der Tür entfernen - Fußboden reinigen - neue Handtücher und Fußmatte auslegen <p>2. Aufgabe (24,5 Punkte)</p>																																				
<p>2 a) je Merkmal 1 Punkt</p>	3,0																																			
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hydrokultur ist die erdlose Kultur von Pflanzen - Die Pflanzen stehen in einem Topf mit gewässertem Blähton, der ihnen Standfestigkeit gibt - Nährstoffe werden mittels Langzeitdünger zugegeben - Topf hat eine Wasserstandsfüllanzeige, dadurch wird der Wasserbedarf sichtbar 																																				
<p>2 b) je Vorteil 1 Punkt</p>	4,0																																			
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lohnkostenreduzierung durch geringeren Pflegeaufwand - Luftfeuchtigkeit im Raum wird erhöht - hygienischer als die Verwendung von in Erde getopfte Pflanzen - gut geeignet für großzügige Innenraumbegrünung 																																				
<p>2 c)</p>	3,5																																			
<p>Rechnung Blumenampel</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Pos.</th> <th style="width: 10%;">Menge</th> <th style="width: 40%;">Artikel/Text</th> <th style="width: 15%;">Einzelpreis €</th> <th style="width: 25%;">Ges.preis €</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>6</td> <td>Ficus Benjamini groß</td> <td>26,50</td> <td>159,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>5</td> <td>Monstera deliciosa mittel</td> <td>12,48</td> <td>62,40</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>11</td> <td>Hedera helix, klein</td> <td>3,36</td> <td>36,96</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Nettowarenwert</td> <td style="text-align: right;">261,36</td> </tr> <tr> <td colspan="4">7 % Mehrwertsteuer</td> <td style="text-align: right;">18,30</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Bruttorechnungsbetrag</td> <td style="text-align: right;">279,66</td> </tr> </tbody> </table>	Pos.	Menge	Artikel/Text	Einzelpreis €	Ges.preis €	1	6	Ficus Benjamini groß	26,50	159,00	2	5	Monstera deliciosa mittel	12,48	62,40	3	11	Hedera helix, klein	3,36	36,96	Nettowarenwert				261,36	7 % Mehrwertsteuer				18,30	Bruttorechnungsbetrag				279,66	<p style="text-align: right;">(0,5)</p> <p style="text-align: right;">(0,5)</p> <p style="text-align: right;">(0,5)</p> <p style="text-align: right;">(0,5)</p> <p style="text-align: right;">(1,0)</p> <p style="text-align: right;">(0,5)</p>
Pos.	Menge	Artikel/Text	Einzelpreis €	Ges.preis €																																
1	6	Ficus Benjamini groß	26,50	159,00																																
2	5	Monstera deliciosa mittel	12,48	62,40																																
3	11	Hedera helix, klein	3,36	36,96																																
Nettowarenwert				261,36																																
7 % Mehrwertsteuer				18,30																																
Bruttorechnungsbetrag				279,66																																

Lösungshinweise	Punkte
2 d) je Angabe 0,5 Punkte	5,0

Überweisungsauftrag an

Postbank Frankfurt		50010112
Empfänger: Name, Vorname / Firma (max. 27 Stellen) Blumenampel (0,5)		
Konto-Nr. des Empfängers 45698732 (0,5 P.)	Die Durchschrift ist für Ihre Unterlagen bestimmt	Bankleitzahl 50021106 (0,5 P.)
bei Kreditinstitut Commerzbank Eschborn (0,5 P.)		
	EUR	Betrag 279,66 (0,5 P.) *****
Kunden- Referenznummer – noch Verwendungszweck ggf. Name und Anschrift des Auftraggebers – (nur für Empfänger) Rechnung Nr.: 00345921 (0,5 P.) - Kd.Nr.: 15022 – wird nicht bewertet		
noch Verwendungszweck (insgesamt max. 2 Zeilen à 27 Stellen) Blumenlieferung am 18.11.2007 (0,5 P.)		
Kontoinhaber: Name, Vorname / Firma, Ort (max. 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben) Bildungsstätte IG Bauen-Agrar-Umwelt (0,5 P.)		
Konto-Nr. des Kontoinhabers 1210234 (0,5 P.)		20

Schreibmaschine: normale Schreibweise!
Handschrift: Blockschrift in GROSSBUCHSTABEN.

Bitte NICHT VERGESSEN
Datum/Unterschrift

21.11.2007 (0,5 P.)

Datum

Unterschrift

2 e) je Aspekt 1 Punkt	6,0
z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Schwere Säcke oder Kübel zu zweit oder mit Tragehilfe transportieren - Rollbare Kübel/Untersetzer verwenden - Arbeiten in gebückter Haltung vermeiden - Rückenschonende Arbeitshaltung einnehmen - Arbeitsplatz sinnvoll einrichten (von nach- links) - Inneren /äußeren Greifraum beachten - Arbeitshöhen einhalten, im Stehen 90cm im Sitzen bis 70cm - Überkreuzarbeit vermeiden 	
2 f) je Maßnahme 0,5 Punkte	3,0
z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Nur unbeschädigte Pflanzgefäße verwenden - Pflanzplanung einhalten - Nur einwandfreien und gereinigten Blähton einsetzen - Sicherer Stand der Pflanzen - Rankhilfe für Monstera - Ausreichend Blähton im Behälter - Wasserstandsanzeiger gut zugänglich installieren - Wasserstandsanzeiger fest installieren - Behälter vor dem Aufstellen reinigen 	

Lösungshinweise		Punkte
3. Aufgabe (14 Punkte)		
3 a) je Anforderung 0,5 Punkte		3,0
Ansprüche - angenehmer Griff - angenehmer Geruch - optisch ansprechend - hygienisch unbedenklich - ohne Beschädigungen	Umweltschutzgesichtspunkte - sparsamer Umgang mit elektrischer Energie - Dosierung von entsprechenden Waschbehandlungsmitteln - sparsamer Wasserverbrauch - Ausnutzen des Fassungsvermögen der Waschmaschine und des Wäschetrockners	
3 b) je Merkmal 0,5 Punkte		4,0
z. B. - größeres Fassungsvermögen der Trommel - größere Türöffnung - kürzere Waschdauer - andere Lochung der Waschtrommel - andere Beheizsysteme möglich z.B. Gas, Dampf, Strom - Kalt- <u>und</u> Heißwasserbetrieb möglich - Betriebsorientierte Programmauswahl - bessere Entwässerung bei gleichen Schleuderzahlen wie bei Haushaltsmaschinen - höhere Anschlusswerte - jährliche Prüfung nach §36 UVV „Wäscherei“(VBG 7y)		
3 c) je Arbeitsschritt 0,5 Punkte		7,0
z. B. - Leiter aufstellen - Gardinen abnehmen - Alle Teile, die nicht gewaschen werden können, entfernen (z.B. Stecknadeln, loses Bleiband, Schleuderstab) - Gardinenröllchen evtl. mit dünnem Stoff umwickeln, um Beschädigungen am Gardinengewebe zu vermeiden - Gardinen locker in die Waschtrommel füllen - Trommel nicht zu voll füllen, um spätere Knitterbildung zu vermeiden - Gardinenwaschmittel genau dosieren - Schonwaschprogramm bei 30-40°C entsprechend der Material- und Pflegekennzeichnung wählen - Waschmaschine anstellen - Gewaschene Gardinen nur leicht anschleudern - Gardinen sofort aus der Waschmaschine nehmen und möglichst glatt in einen Wäschekorb oder –wagen legen - Gardinen sofort feucht aufhängen - Entfernte Teile wie Schleuderstab, Bleiband usw. wieder befestigen - Leiter und Wäschekorb oder –wagen wegstellen		

Lösungshinweise			Punkte
4. Aufgabe (36,5 Punkte)			
4 a) je Abwandlung 1 Punkt			8,0
Standardmenü:	1. Abwandlung	2. Abwandlung	
Champignonrahmsuppe	<i>Gefüllte. Champignons</i>	<i>Klare Gemüsebrühe mit Grießklößchen</i>	
Gebr. Gänsekeule	Gebr. Gänsekeule	Gebr. Gänsekeule	
Gek.Kartoffelklöße	<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Semmelklöße</i>	
Rotkohl	<i>Feldsalat</i>	<i>Endiviensalat</i>	
Schokoladenstern mit Orangen-Zimtparfait	<i>Orangencreme</i>	<i>Bratapfel mit Vanillesauce</i>	

4 b) je Rechenschritt 0,5 Punkte, Ergebnis 1 Punkt		4,0
Rechenweg - Gesamtwareneinsatz für Menü pro Person:		
Champignonrahmsuppe	2,58 €	(0,5)
Gänsekeulen	36,28 €	(0,5)
Rotkohl	6,19 €	(0,5)
Kartoffelklöße	5,75 €	(0,5)
Schokoladenstern	7,03 €	(0,5)
Gesamtwareneinsatz für 10 Pers.	57,83 €	(0,5)
Gesamtwareneinsatz für 1 Pers.	5,78 €	(1,0)

4 c) je Ergebnis 1 Punkt		2,0
Budget pro Person	= 6,00 €	
Wareneinsatz pro Person	= 5,78 €	(0,5)
Differenz (Budget unterschritten in €)	= 0,22 €	(0,5)
6,00 € entsprechen 100 %		(0,5)
0,22 € entsprechen 3,66 % (Budget unterschritten in %)		(0,5)
Da bei dieser Aufgabe ein Folgefehler entstehen kann, soll wie folgt verfahren werden:		
Sollte ein Prüfling in Aufgabe 4b) den Wareneinsatz pro Person und damit die Differenz falsch berechnet haben, wird die Aufgabe <u>mit 0 Punkten</u> bewertet.		
Wird die Aufgabe 4 c) mit dem falschen Ergebnis von Aufgabe 4b) richtig, gerechnet, ist die Aufgabe als richtig zu werten.		

Lösungshinweise

Punkte

4 d) 15 Nennungen und Unterschrift je 0,5 Punkte

8

Warenanforderung für Standardmenü am 23.11.2007

Nr.	Bezeichnung der Ware	Einheit	Menge für 26 Pers.
1	Champignonsuppe CP	kg	0,312
2	Champignons TK	kg	0,520
3	Sahne 2x (0,325 + 1,3)	l	1,635
4	Gänsekeulen TK	kg	6,76
5	Rotwein	l	0,325
6	Soßenpulver	kg	0,260
7	Rotkraut	kg	6,5
8	Äpfel	kg	2,6
9	Zwiebeln	kg	0,520
10	Butterschmalz	kg	0,208
11	Kartoffelklöße CP	kg	1,3
12	Eier	St	16
13	Zucker	kg	0,390
14	Orangensaft	l	0,325
15	Schokoladensterne CP	St	26
16			
17			
18			
19			
20			
Angefordert		Ausgegeben	Erhalten
<i>Mustermann</i>			

4 e) je Punkt 0,5 Punkte

3,0

- z. B.
- Anlieferungstemperatur korrekt
 - Interne Kühlkette nicht unterbrochen
 - Keulen gekühlt aufgetaut
 - Auftauwasser und Verpackungsmüll sachgemäß entsorgt
 - Lagerbehälter gereinigt
 - Garzeit und Gartemperatur eingehalten
 - Ausgabetemperatur kontrolliert

Lösungshinweise		Punkte																		
4 f) je Garfunktion 0,5 Punkte, je zugeordnete Speise 1 Punkt		7,5																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Garfunktion Kombidämpfer</th> <th>Pikante Speisen</th> <th>Süße Speisen/Gebäcke</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Heißluft</td> <td>Braten ohne Kruste</td> <td>Süße Aufläufe</td> </tr> <tr> <td>Dämpfen</td> <td>Gemüse</td> <td>Hefeklöße</td> </tr> <tr> <td>Pochieren</td> <td>Fisch</td> <td>Vanillecreme</td> </tr> <tr> <td>Kombiheißluft/Dampf</td> <td>Schweinebraten mit Kruste</td> <td>Obstböden</td> </tr> <tr> <td>Grillfunktion 300 Grad</td> <td>Steaks/Kurzbratstücke</td> <td>Caramel</td> </tr> </tbody> </table>	Garfunktion Kombidämpfer	Pikante Speisen	Süße Speisen/Gebäcke	Heißluft	Braten ohne Kruste	Süße Aufläufe	Dämpfen	Gemüse	Hefeklöße	Pochieren	Fisch	Vanillecreme	Kombiheißluft/Dampf	Schweinebraten mit Kruste	Obstböden	Grillfunktion 300 Grad	Steaks/Kurzbratstücke	Caramel		
Garfunktion Kombidämpfer	Pikante Speisen	Süße Speisen/Gebäcke																		
Heißluft	Braten ohne Kruste	Süße Aufläufe																		
Dämpfen	Gemüse	Hefeklöße																		
Pochieren	Fisch	Vanillecreme																		
Kombiheißluft/Dampf	Schweinebraten mit Kruste	Obstböden																		
Grillfunktion 300 Grad	Steaks/Kurzbratstücke	Caramel																		
4 g) je Teil 0,5 Punkte		4,0																		
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="text-align: center;"> 5 6 4 7 8 3 1 2 </p> </div> <p> 1 = Messer 2 = Esslöffel 3 = Gabel 4 = Teelöffel - Dessertlöffel 5 = Kuchengabel – Dessertgabel 6 = Wasserglas 7 = Weißweinglas 8 = Rotweinglas </p>																				
5. Aufgabe (7,5 Punkte)																				
5 a) je Gebäckvorschlag 0,5 Punkte, je Begründung 1 Punkt		4,5																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gebäckvorschläge</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Obstböden</td> <td>Lässt sich saisonal belegen</td> </tr> <tr> <td>Tortenböden</td> <td>Lässt sich füllen, als Obstboden einsetzen</td> </tr> <tr> <td>Obstkuchen mit Streuseln</td> <td>Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen, regeneriert wie frisch</td> </tr> <tr> <td>Mürbeteigteilchen</td> <td>Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen Sehr arbeitsintensiv in der Produktion</td> </tr> <tr> <td>Kuchen mit Quarkmasse</td> <td>Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen Guter Resteverwerter an Obst und Quark</td> </tr> </tbody> </table>	Gebäckvorschläge	Begründung	Obstböden	Lässt sich saisonal belegen	Tortenböden	Lässt sich füllen, als Obstboden einsetzen	Obstkuchen mit Streuseln	Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen, regeneriert wie frisch	Mürbeteigteilchen	Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen Sehr arbeitsintensiv in der Produktion	Kuchen mit Quarkmasse	Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen Guter Resteverwerter an Obst und Quark								
Gebäckvorschläge	Begründung																			
Obstböden	Lässt sich saisonal belegen																			
Tortenböden	Lässt sich füllen, als Obstboden einsetzen																			
Obstkuchen mit Streuseln	Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen, regeneriert wie frisch																			
Mürbeteigteilchen	Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen Sehr arbeitsintensiv in der Produktion																			
Kuchen mit Quarkmasse	Kaum Qualitätsverlust beim Auftauen Guter Resteverwerter an Obst und Quark																			

Lösungshinweise	Punkte										
5 b) je Kaffeespezialität 0,5 Punkte, je Zubereitung 1 Punkte	3,0										
<p>z. B.</p> <table border="1" data-bbox="108 405 1219 757"> <thead> <tr> <th data-bbox="108 405 663 450">Kaffeespezialität</th> <th data-bbox="663 405 1219 450">Zubereitung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="108 450 663 524">Russ. Mocca</td> <td data-bbox="663 450 1219 524">Kochen von Kaffeepulver mit Wasser im Topf</td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 524 663 640">Cappuccino</td> <td data-bbox="663 524 1219 640">Kaffee mit Milchschaum(im Topf mit Schneebesen geschäumt)mit Kakao bestäuben</td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 640 663 680">Milchkaffee</td> <td data-bbox="663 640 1219 680">Kaffee mit heißer Milch</td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 680 663 757">Pharisäer</td> <td data-bbox="663 680 1219 757">Gläschen Rum in Kaffee mit Schlagsahne bedecken</td> </tr> </tbody> </table>	Kaffeespezialität	Zubereitung	Russ. Mocca	Kochen von Kaffeepulver mit Wasser im Topf	Cappuccino	Kaffee mit Milchschaum(im Topf mit Schneebesen geschäumt)mit Kakao bestäuben	Milchkaffee	Kaffee mit heißer Milch	Pharisäer	Gläschen Rum in Kaffee mit Schlagsahne bedecken	
Kaffeespezialität	Zubereitung										
Russ. Mocca	Kochen von Kaffeepulver mit Wasser im Topf										
Cappuccino	Kaffee mit Milchschaum(im Topf mit Schneebesen geschäumt)mit Kakao bestäuben										
Milchkaffee	Kaffee mit heißer Milch										
Pharisäer	Gläschen Rum in Kaffee mit Schlagsahne bedecken										
Gesamt	100										