

Abschlussprüfung

Fachpraktiker Hauswirtschaft/ Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Katalog

der praktischen Prüfung - Arbeitsprobe -

Stand: 27.11.2018

Hinweise

Der vorliegende Katalog gilt für die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Fachpraktiker Hauswirtschaft/ Fachpraktikerin Hauswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern.

Grundlage bildet die Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung von Jugendlichen mit Behinderung zum Fachpraktiker/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 1. Juli 2015.

Ablauf der praktischen Abschlussprüfung

Für die Prüfung ist eine Dauer von insgesamt 210 Minuten vorgesehen:

1. Arbeitsaufgabe 120 Minuten einschließlich 10 Minuten situatives Fachgespräch entsprechend Einsatzgebiet (bei Anmeldung angeben)
2. **Arbeitsprobe 90 Minuten aus den Gebieten:**
 - a) Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen
 - b) Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen und Serviceleistungen durchführen
 - c) Textilien reinigen, pflegen und Serviceleistungen erbringen

Eine schriftliche Planung ist nicht erforderlich!

Rezepte dürfen in der Prüfung (Küche) verwendet werden, dabei ist folgendes zu beachten:

1. Angabe des Ablaufs vollständig als Fließtext oder in Stichpunkten,
2. Bilder sind zulässig,
3. Angaben über Arbeitsmittel und Geräte auf dem Rezept sind zulässig.

(Eingreifen in den Verlauf der Abschlussprüfung ist nur dann zulässig, wenn Gefahren absehbar sind, z. B. Brände, Vergiftungen, Unfälle, Verletzungen usw. entstehen könnten)

Literaturempfehlung:

Nahrungszubereitung mit System; Hauspflege mit System; Textilpflege mit System,; Nahrungszubereitung Schritt für Schritt; Hauswirtschaft braucht Helferinnen und Helfer

- Alle angegebenen Fachbücher sind im Verlag Handwerk und Technik erhältlich

Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen

Aufgabe 1

Zum Brunch hat sich der Betriebsleiter für sich und seine drei Gäste zwei verschieden gefüllte Crêpes gewünscht. Servieren Sie ein erfrischendes Getränk!

Erwartungsbild

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeiten
- Hygiene und Arbeitssicherheit im Küchenbereich beachten
- Crêpe-Teig selbst herstellen
- eine Füllung mit Fisch oder Fleisch, eine vegetarisch
- Getränk selbst herstellen
- Aspekte der Ernährungsregeln beachten

Aufgabe 2

Die Wohngruppe mit vier Personen wünscht sich zum Mittagessen einen sättigenden Salatteller mit einer Eiweißkomponente und einen Flammeri mit Obst zum Nachtisch. Bereiten Sie das Essen zu und richten es an!

Erwartungsbild

- Hygiene in der Küche beachten
- Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Obst und Gemüse saisonal
- Dressing ist selbst herzustellen
- Salat ist auf Tellern anzurichten
- Flammeri muss selbst gekocht, aber nicht gestürzt werden

Aufgabe 3

Die Senioren feiern gemeinsam ihren Geburtstag, dazu werden acht Personen erwartet. Es wird ein Obstkuchen aus frischem Obst gewünscht. Ein herzhafter Snack ist ebenfalls erforderlich. Die Gäste wünschen Tee.

Erwartungsbild

- Hygiene im Küchenbereich beachten
- Arbeitssicherheit, Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- fachgerechte Teigzubereitung
- frisches Obst verwenden
- herzhafter Snack aus frischen Zutaten
- Kuchen, Snack und Tee sind zu präsentieren

Aufgabe 4

Für den Tag der offenen Tür im Betrieb bereiten Sie zwei verschiedene Fingerfood-Varianten für je zehn Personen zu.

Erwartungsbild

- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeiten
- mindestens ein Fingerfood mit frischen Zutaten (keine Kanapees)
- Schneidetechnik
- Reste vermeiden
- appetitlich anrichten auf Vorlegeplatten

Aufgabe 5

Zum Mittagessen in der Einrichtung werden vier Gäste erwartet. Bereiten Sie ein vollständiges Mittagessen zu. Der Hauptgang soll aus einem vollwertigen Auflauf bestehen. Verwenden Sie frisches Gemüse!

Erwartungsbild

- Hygiene und Umweltschutz beachten
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Hygiene und Arbeitssicherheit im Küchenbereich
- Dessert/Vorspeise aus saisonalen Zutaten

Aufgabe 6

Für den Spieleabend wünschen sich die sechs Teilnehmer Pizza mit zwei verschiedenen Belägen und einen Frischkostsalat.

Erwartungsbild

- Hygieneanforderungen in der Küche beachten
- Arbeitssicherheit
- Umweltbewusstsein beim Einsatz von Material und Energie
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Verwendung von frischen Zutaten
- Anrichten auf Vorlegeplatten mit ansprechender Dekoration

Aufgabe 7

Stellen Sie für das Nachmittagsbuffet zwei Kuchen aus zwei verschiedenen Teigarten her! Verwenden Sie für einen Kuchen Obst!

Erwartungsbild

- frisches Obst der Saison
- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Unfallverhütung
- Serienarbeit erkennbar

Aufgabe 8

Bereiten Sie für vier Bewohner der Seniorenwohngruppe ein vollständiges Mittagessen zu! Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse und richten es entsprechend an!

Erwartungsbild

- Hygiene und Umweltschutz beachten
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Hygiene und Arbeitssicherheit in der Küche
- saisonales Obst und Gemüse
- Ernährungsbesonderheiten Senioren

Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen und Serviceleistungen durchführen

Aufgabe 1

Ihr Arbeitgeber hat Geburtstag und erwartet zum Mittagessen Gäste.

Es soll Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert geben. Decken Sie zu diesem Anlass für ein 3-Gang-Menü den Tisch für 6 Personen festlich ein!

Der benötigte Blumenschmuck ist von Ihnen selbst herzustellen! Präsentieren Sie drei verschiedene Serviettenformen! Entscheiden Sie sich für eine Form, die Sie auf dem Mittagstisch einsetzen!

Erwartungsbild

- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke (Unterlage) eingedeckt werden
- Geschirr, Besteck und Gläser können am Arbeitstisch bereitgestellt sein
- Geschirr, Besteck und Gläser müssen vom Azubi poliert werden
- Dekoration kann bereitgestellt sein, aber Blumenschmuck muss selbst hergestellt werden (Vase oder Gesteck)
- Anlass muss aber erkennbar sein
- Serviettenformen sollen zum Mittagstisch passen
- Serviettengröße muss zum Teller passen
- Hygiene beim Tischeindecken und beim Serviettenbrechen beachten
- präsentieren Sie je Serviettenform eine Serviette
- Azubi entscheidet, ob Platzteller eingedeckt werden
- Tischdecke, Geschirr, Servietten und Dekoration müssen farblich und dem Anlass entsprechend abgestimmt sein
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 2

Führen Sie die Unterhaltsreinigung in einem Hotelzimmer einschließlich Sanitärzelle durch (Abreisezimmer)! Reinigen Sie die Zimmertür gründlich!

Erwartungsbild

- - Mindestausstattung Zimmer mit Sanitärzelle:
 - 2 Einzelbetten oder 1 Doppelbett, 1 Schrank, 1 Tisch, 2 Stühle,
 - 1 Müllbehälter, 1 WC, 1 Waschbecken mit Spiegel, 1 Dusche,
 - 1 Hygieneeimer, WC-Bürste
- Arbeit mit Checkliste möglich, Checkliste ist als Kopie vor der Prüfung beim Prüfer abzugeben
- Betten müssen abgezogen und neu bezogen werden
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden (evtl. auf Checkliste notieren)
- Fliesen in Sichthöhe reinigen
- das Tragen von Schutzhandschuhen ist Pflicht
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen
- bei der Unterhaltsreinigung muss ein System der Reinigung und der Arbeitsabläufe erkennbar sein
- Beispiel für die Unterhaltsreinigung
 - Lichtkontrolle
 - Vorhänge und Fenster öffnen
 - Papierkorb leeren, bei Bedarf reinigen
 - Papierkorb blockiert die geöffnete Tür, aber Zugluft vermeiden
 - Schmutziges Geschirr wegräumen; Fundsachen sicherstellen
 - Bettwäsche abziehen
 - Bettzeug zum Lüften ausbreiten
 - Betten beziehen und herrichten
 - Staub wischen (von oben nach unten, von rechts nach links)
 - Schmutzige Handtücher wegräumen
 - Hygieneeimer leeren und reinigen
 - Toilettenreiniger in Toilette geben und WC-Bürste einweichen
 - Dusche und Fliesen in der Dusche reinigen
 - Duschwanne desinfizieren
 - Fliesen reinigen
 - Spiegel und Konsole reinigen
 - Waschbecken reinigen
 - Toilette reinigen und desinfizieren, Deckel schließen
 - WC Bürstenhalterung reinigen und desinfizieren
 - Bad mit Handtüchern neu bestücken
 - Türdrücker der Bad- und Zimmertür desinfizieren
 - Fußboden im Zimmer und Bad saugen
 - Fußboden im Bad wischen
 - Papierkorb ins Zimmer zurückstellen
 - Gardinen richten
 - Eigenkontrolle

Aufgabe 3

Führen Sie die Unterhaltsreinigung in einem Funktionsraum durch und putzen Sie ein Fenster und eine Tür gründlich!

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz aufbauen
- Funktionsraum kann ein Büro, ein Seminarraum usw. sein
- Größe des Funktionsraumes: mind. 12 m², höchstens 16 m²
- Fenstergröße: mind. 1 m²
- Technik beim Fensterputzen und bei der Türreinigung frei wählbar
- Rahmen kann abgefegt, abgesaugt und/oder feucht gereinigt werden
- umweltfreundliche Reinigung
- fachgerechte Ausführung unter Berücksichtigung verschiedener Materialien
- Pflanzenpflege (mind. 2 Pflanzen) gehört zur Reinigung und hat zu Beginn zu erfolgen
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden
- Arbeitsschutz beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 4

Sie haben die Aufgabe, den Vorratsschrank und einen Kühlschrank gründlich zu reinigen und den Inhalt zu kontrollieren und zu sortieren!

Erwartungsbild

- Vorratsschrank oder Regal mit 6 lfd. m Abstellfläche, Kühlschrank 120 l-140 l
- Inhalt können Lebensmittel, Reinigungsmittel, Wäsche oder Geschirr sein
- Reinigung nach Richtlinie: Materialgerecht, Gegenstände und lose Teile vor der Reinigung entfernen; von oben nach unten, von innen nach außen; nach der Reinigung lose Teile und sortierte Gegenstände wieder einräumen
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Hygienerichtlinien und Arbeitsschutz beachten
- Lebensmittel nach MHD und Verwendbarkeit kontrollieren und ggf. aussortieren
- Serienarbeit
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 5

Ihre Aufgabe ist es, in der Küche ein Cerankochfeld, die Spüle mit Unterschrank und das Handwaschbecken gründlich zu reinigen!

Erwartungsbild

- Größe der Spüle = Doppelspüle; Sieb, Abläufe müssen nicht abgeschraubt werden
- Arbeitsplatzgestaltung
- Grundregeln beim Arbeitsablauf beachten
- Unterschrank ausräumen, Inhalt sortieren und wieder einräumen
- Handwaschbecken auch von unten reinigen; Armaturen materialgerecht reinigen
- Arbeitsschutz beachten
- materialgerechte Reinigung
- Hygienerichtlinien beachten
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 6

In Ihrer Einrichtung sind Sie für die gründliche Reinigung von 4 Polsterstühlen und 1 Tisch zuständig. Führen Sie diese Reinigung durch! Anschließend reinigen Sie den Fußboden des Raumes!

Erwartungsbild

- Tischgröße mind. 1,20 m x 0,70 m
- Stühle mit Polstern auf der Sitzfläche sind ausreichend
- Arbeitsplatzgestaltung beachten
- Serienarbeit
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- materialgerechte und schonende Reinigung
- beim Umdrehen des Tisches kann Hilfe erbeten werden
- Fußbodenreinigung entsprechend Belag (max. 15 m²)
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 7

In der Seniorenresidenz hat eine Bewohnerin ihren 80. Geburtstag und erwartet zum Kaffee 5 Gäste.

Decken Sie zu diesem Anlass den Kaffeetisch festlich ein und markieren Sie den Platz der Jubilarin besonders!

Überreichen Sie der Jubilarin ein kleines Geschenk!

Erwartungsbild

- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke (Unterlage) eingedeckt werden
- Geschirr, Besteck und Gläser können am Arbeitstisch bereitgestellt sein
- Geschirr, Besteck und Gläser müssen vom Azubi poliert werden
- allgemeine Dekoration kann bereitgestellt sein,
- Geschenk für das Geburtstagskind ist einzupacken und mit ein paar Worten zu überreichen
- Anlass muss ab erkennbar sein
- Serviettenform soll zum Kaffeetisch passen
- Hygiene beim Tischeindecken und beim Serviettenbrechen beachten
- Tischdecke, Geschirr, Servietten und Dekoration müssen farblich und dem Anlass entsprechend abgestimmt sein
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 8

Schüler besuchen ihre Ausbildungsstätte.

Führen Sie die Unterhaltsreinigung im Eingangsbereich Ihrer Einrichtung durch und dekorieren Sie den Eingangsbereich entsprechend der Jahreszeit/dem Anlass!

Erwartungsbild

- Arbeitsplatzgestaltung beachten
- Serienarbeit
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- materialgerechte Reinigung
- effektiver Einsatz der Arbeitsgeräte
- Beachtung des Arbeitsschutzes
- mit vorgegebenen Materialien, Gegenständen oder Plakaten den Eingangsbereich jahreszeitlich oder anlassbezogen passend gestalten (Anlass kann Azubi selbst wählen)
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Textilien reinigen, pflegen und Serviceleistungen erbringen

Aufgabe 1

Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche!

Führen Sie die Vorbehandlung der Wäsche durch!

Bestücken Sie zwei Waschmaschinen (Koch- und Buntwäsche) und stellen Sie die Maschinen an!

Jeweils ein Kittel mit und ohne Ärmel ist zu bügeln und schrankfertig zu legen!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäscheposten: glatte und geformte Teile, mindestens ausreichend für zwei Waschmaschinen
- folgende Wäschestücke müssen u. a. enthalten sein: Kittel, Hose, Vorstecker, Bettwäsche, Oberhemden
- Regeln der Fleckbehandlung beachten
- sortieren nach Waschprogramm, Farbe und Verschmutzungsgrad
- richtige Dosierung, Auswahl der Programme
- die zu bügelnden Kittel liegen bügelfeucht vor
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 2

Bereiten Sie 5 kg Kochwäsche zum Waschen vor! Stellen Sie die Waschmaschine mit der Wäsche an! Glätten Sie vier quadratische Tischdecken, sechs Geschirrtücher und sechs Servietten!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- zur Kochwäsche gehören glatte und geformte Teile
- an mindestens zwei Teilen muss eine Fleckbehandlung nach den entsprechenden Regeln erfolgen können
- die zu glättende Wäsche ist bereits eingesprengt, muss aber noch sortiert werden
- Größe der Tischdecken: mindestens 1,30 m x 1,30 m
- freie Auswahl des Gerätes zum Glätten
- richtige Dosierung, Programmwahl, Umweltschutz beachten
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 3

Die Wäsche, vier Mitteldecken, zehn Geschirrtücher, zwei Kittel, haben Sie bügelfeucht aus dem Trockner genommen. Bügeln und legen Sie diese Wäsche!

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- beide Kittel müssen mindestens halbe Ärmel haben
- Wäsche nach Bügelregeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 4

Zehn Geschirrtücher und 6 Servietten sind zu glätten und schrankfertig zu legen! An zwei anderen Handtüchern ist jeweils ein Aufhänger anzunähen und Säume sind auszubessern! Die Handtücher sind nach den Ausbesserungsarbeiten schrankfertig zu legen!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Geschirrtücher und Servietten sind angefeuchtet
- freie Auswahl des Gerätes zum Glätten
- Wäsche nach Bügelregeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Säume für die Aufhänger müssen in der Prüfungszeit geöffnet werden
- Aufhänger sind entsprechend eines vorhandenen Exemplars anzunähen
- Aufhänger können zugeschnitten sein
- an jedem Handtuch muss zusätzlich ein Saum von mindestens 10 cm ausgebessert werden
- die Nähmaschine darf noch nicht vorbereitet sein
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 5

Folgende mangelfeuchte Wäsche ist zum Glätten vorzubereiten: zwei Kopfkissen, zwei Laken, zwei Geschirrtücher und zwei quadratische Tischdecken! Mangeln und legen Sie diese Wäsche! Zwei ärmellose, bügelfeuchte Kittel sind zu bügeln und zu legen!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäsche muss zum Mangeln gelegt und sortiert werden
- Größe der Tischdecken: mindestens 1,30 m x 1,30 m
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge mangeln/bügeln und legen
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 6

Bügeln Sie den bereits vorbereiteten Wäscheposten und legen Sie die Wäsche anschließend zusammen (ein Kittel mit halben Ärmeln, ein Oberhemd mit langen Ärmeln, ein Vorstecker und vier Servietten)! An einem anderen Kittel sind drei fehlende Knöpfe anzunähen!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäsche ist bereits angefeuchtet, aber noch nicht sortiert
- geformte Teile nach Vorgaben des Hauses legen
- Legehilfen bei geformten Teilen sind erlaubt
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Knöpfe können per Hand oder Maschine angenäht werden
- kommt die Nähmaschine zum Einsatz, darf diese nicht vorbereitet sein
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 7

An einem Kopfkissen ist die Naht aufgegangen. Schließen Sie diese Naht mit der Maschine!

Sechs Servietten, drei Mitteldecken und zwei Vorstecker sind bereits zum Glätten vorbereitet. Glätten und legen Sie den Wäscheposten und das Kopfkissen!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Länge der zu nähenden Naht muss mindestens 40 cm betragen
- Nähmaschine ist nicht vorbereitet
- freie Auswahl des Gerätes zum Glätten
- allgemeine Bügelregeln beachten
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 8

Es liegt Wäsche zum Waschen mit der Maschine bereit. Eine Maschine pflegeleichte Wäsche ist anzustellen! Führen Sie die erforderlichen Vorbehandlungen durch!

Fünf Frotteehandtücher, drei Frotteeduschtücher, drei Pullover, zwei Kittel und eine Bluse sind schrankfertig zu legen!

Erwartungsbild

- Arbeitsplätze ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise/Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäscheposten zum Waschen soll verschiedene Oberbekleidung mit Taschen und Reißverschlüssen enthalten und mindestens so groß sein, dass eine volle Beladung der Maschine möglich ist
- bei mindestens drei Teilen muss eine den Regeln entsprechende Fleckbehandlung durchgeführt werden können
- richtige Programmwahl und Dosierung
- geformte Teile sind nach Vorgabe des Hauses zu legen
- Legehilfe für geformte Teile ist erlaubt
- Arbeitsplätze aufräumen