

**Abschlussprüfung**  
**Fachpraktiker/ Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

**Katalog**  
**der schriftlichen Prüfungsaufgaben**

Stand: 08.12.2017

## Hinweise

Der vorliegende Katalog beinhaltet Aufgaben für die schriftlichen Abschlussprüfungen, die auf der Grundlage der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung von Jugendlichen mit Behinderung zum Fachpraktiker/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 1. Juli 2015 durchzuführen sind.

Der aktuelle schulische Rahmenplan wird beachtet.

Die Prüfungszeit beträgt 2 x 45 Minuten, unterbrochen durch eine Pause von 15 Minuten.

Die im Katalog enthaltenen Fragen und Aufgaben sind Musterprüfungsaufgaben, die sowohl vom Umfang als auch durch Formulierungen geändert werden können.

Ergänzend zu den vorliegenden Aufgaben werden zu jeder Abschlussprüfung weitere aktuelle Aufgaben hinzugefügt, die im Folgejahr in den Katalog eingepflegt werden. Aufgaben aus der Zwischenprüfung können auch in der Abschlussprüfung abgefragt werden.

Der Katalog soll den Prüflingen eine Möglichkeit zur intensiven Prüfungsvorbereitung geben und ihm eine Vorstellung zur Formulierung der Prüfungsaufgaben vermitteln.

## **LF 1 Berufsausbildung mitgestalten**

Zu diesem Lernfeld können Aufgaben aus dem Katalog der schriftlichen Prüfungsaufgaben der Zwischenprüfung geprüft werden.

## **LF 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen**

Zu diesem Lernfeld können Aufgaben aus dem Katalog der schriftlichen Prüfungsaufgaben der Zwischenprüfung geprüft werden.

## **LF 3 Waren lagern**

Zu diesem Lernfeld können Aufgaben aus dem Katalog der schriftlichen Prüfungsaufgaben der Zwischenprüfung geprüft werden.

## **LF 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren**

Zu diesem Lernfeld können Aufgaben aus dem Katalog der schriftlichen Prüfungsaufgaben der Zwischenprüfung geprüft werden.

## LF 5 Personengruppen verpflegen

1.	Nennen Sie 3 Lebensmittelgruppen aus dem Ernährungskreis der DGE, von denen täglich reichlich Lebensmittel ausgewählt werden sollten, um sich gesund zu ernähren!
2.	Nennen Sie 3 Lebensmittel, von denen weniger gegessen werden sollte!
3.	Die Lebensmittelgruppe 6 im Ernährungskreis der DGE beinhaltet folgende Lebensmittel: Fisch, Fleisch, Eier. Welcher Nährstoff ist hauptsächlich in diesen Lebensmitteln enthalten und wozu dient er?
4.	Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat „10 Regeln für eine gesunde Ernährung“ zusammengestellt. Nennen Sie 5 dieser Regeln!
5.	Wie können Sie die Regel „5 am Tag“ im Tagesablauf umsetzen?
6.	Sie sind verantwortlich für die Zubereitung von Pausenbrot für Schulkinder. Was müsste auf Ihrem Einkaufszettel stehen, um den Kindern eine gesunde Zwischenmahlzeit zu bieten? (5 Nennungen)
7.	Die durch Sie zu versorgenden Personen sollen möglichst fettarm essen. Nennen Sie je 2 Beispiele für: a) fettarme Wurst b) fettarmen Käse c) fettarmes Streichfett
8.	Worauf müssen Sie bei einer vollwertigen Ernährung für ältere Menschen besonders achten?
9.	Welche Besonderheiten sind bei der Ernährung/Verpflegung älterer Menschen zu berücksichtigen?
10.	Eine alte Dame, für deren Versorgung/Mahlzeiten Sie verantwortlich sind, ist stark untergewichtig. Welche Maßnahmen beachten Sie bei der Verpflegung?
11.	Warum sind insbesondere Milch und Milchprodukte ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung für Kinder?
12.	Bei der Ernährung von Kindern und Jugendlichen ist auf eine ausreichende Versorgung mit Kalzium zu achten. Was können Sie Kindern/Jugendlichen anbieten, die absolut keine Milch mögen?
13.	Kinder und auch ältere Menschen leiden oft an Appetitlosigkeit. Welche Möglichkeiten sehen Sie in der täglichen Ernährung, um das Essen schmackhafter zu machen und den Appetit der betreffenden Personen anzuregen?
14.	Es gibt verschiedene Möglichkeiten Speisen anzubieten. Nennen Sie 3 mögliche Speisenausgabesysteme!
15.	In Hotels und Pensionen wird für die Frühstücksversorgung der Gäste ein Selbstbedienungsbüfett bevorzugt. Nennen Sie 8 geeignete Nahrungsmittel und Getränke, die sich für ein gesundes, vollwertiges Frühstück eignen.

16.	„Service am Tisch“ ist das vorwiegende Speisenausgabesystem in Gaststätten. Welche beiden Varianten gibt es?
17.	Welches Speisenausgabesystem wird z. B. in Krankenhäusern angewandt? Wodurch kann dabei die Qualität der Speisen beeinträchtigt werden?
18.	Ein Arbeitsablaufplan ist hilfreich bei der Speisenzubereitung. Begründen Sie diese Aussage!
19.	Welche 3 grundlegenden Arbeitsschritte werden bei einer Arbeitsablaufplanung berücksichtigt?
20.	Sie haben die Aufgabe, einen Gemüse Eintopf der Saison (Herbst) herzustellen? Welche Überlegungen stellen Sie an?
21.	Sie haben die Aufgabe, Salzkartoffeln für 4 Personen zu kochen. Das Essen soll um 12:00 Uhr serviert werden. Wann muss mit der Arbeit begonnen werden? Begründen Sie Ihre Entscheidung!
22.	Essenteilnehmer stellen nicht nur an die Qualität der Speisen hohe Erwartungen, sie erwarten auch eine ordentliche Tischkultur und einen kompetenten Service. Welche Erwartungshaltung haben Gäste an das Servicepersonal? Treffen Sie 3 Aussagen!
23.	Wie können Sie sicherstellen, dass die von Ihnen hergestellten Speisen eine gute Qualität haben?
24.	Was beachten Sie beim Einkauf von Lebensmitteln, um eine gute Qualität sicherzustellen?
25.	Sie sollen aus Äpfeln, Nektarinen, Bananen und tiefgefrorenen Himbeeren einen Obstsalat herstellen. Was müssen Sie bei der Verarbeitung der Früchte beachten?
26.	Bei der Teamarbeit setzen sich die einzelnen Mitglieder gemeinsam für eine Sache ein. Welche persönlichen Eigenschaften werden von Ihnen für eine erfolgreiche Teamarbeit erwartet?
27.	Wodurch kann eine erfolgreiche Teamarbeit gefährdet werden?
28.	Welche Vorteile bringt die Teamarbeit?
29.	Wie geht man im Team mit Kritik um?

## LF 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

1.	Nennen Sie 3 Anlässe für ein festliches Menü!
2.	Suchen Sie aus den nachstehenden Gängen die 3 Gänge heraus, die zu einem Grundmenü gehören! Schreiben Sie diese in richtiger Reihenfolge auf! Zwischengericht, Dessert, Vorspeise, Fisch, Hauptgang, Käsegang
3.	Für die Zusammenstellung eines Menüs gibt es bestimmte Grundsätze. Kreuzen Sie die 4 richtigen Antworten an!  <input type="checkbox"/> Keine Wiederholung der Lebensmittel und der Zubereitungsart. <input type="checkbox"/> Menü muss mit der Tischdekoration harmonisieren. <input type="checkbox"/> Der Geschmack der Gastgeber muss berücksichtigt werden. <input type="checkbox"/> Beachtung der Jahreszeit. <input type="checkbox"/> Menü darf nicht mehr als 3 Gänge umfassen. <input type="checkbox"/> Festlegung zur Anzahl der Gänge. <input type="checkbox"/> Zur Suppe muss immer ein Getränk berücksichtigt werden. <input type="checkbox"/> Speisefolge muss geschmacklich und farblich aufeinander abgestimmt sein.
4.	In welchem Geschirr wird eine klare Suppe serviert?
5.	Nach welchen Aspekten wird die Tafelform ausgewählt? (2 Nennungen)
6.	Das Servieren von Speisen erfolgt: <input type="checkbox"/> von rechts <input type="checkbox"/> von links <input type="checkbox"/> egal von welcher Seite Kreuzen Sie die Richtige Antwort an!
7.	Die Bewegungsrichtung beim Servieren ist grundsätzlich: <input type="checkbox"/> vorwärts <input type="checkbox"/> rückwärts Kreuzen Sie die Richtige Antwort an!
8.	Nennen Sie jeweils ein Beispiel für ein: - kaltes Buffet: - warmes Buffet: - gemischtes Buffet:
9.	Die natürliche Laufrichtung am einseitig begehbaren Buffet erfolgt von <input type="checkbox"/> rechts nach links <input type="checkbox"/> links nach rechts Kreuzen Sie die Richtige Antwort an!

10.	Der Tellerstapel auf einem einseitig begehbaren Buffet befindet sich: <input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts <input type="checkbox"/> in der Mitte vom Buffet Kreuzen Sie die richtige Antwort an!
11.	Nennen Sie 2 Vorteile eines Buffets für den Gast!
12.	Bei der Zusammenstellung von Menüs und Buffets sind oft regionale Essgewohnheiten zu berücksichtigen. Nennen Sie 2 typische Gerichte aus Mecklenburg-Vorpommern!

## **LF 7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**

Zu diesem Lernfeld können Aufgaben aus dem Katalog der schriftlichen Prüfungsaufgaben der Zwischenprüfung geprüft werden.

## LF 8 Textilien reinigen und pflegen

1.	<p>Nach welchen Kriterien sortieren Sie die Schmutzwäsche? Kreuzen Sie 2 richtige Aussagen an!</p> <p><input type="checkbox"/> Alle Oberbekleidung kann zusammen gewaschen werden.</p> <p><input type="checkbox"/> Wäsche wird nicht sortiert.</p> <p><input type="checkbox"/> Auf die Farbe muss ich nicht achten.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Waschtemperatur spielt eine wichtige Rolle.</p> <p><input type="checkbox"/> Schmutzwäsche sollte nach Farbe sortiert werden.</p>														
2.	<p>Ihre Waschmaschine hat unterschiedliche Waschprogramme. Kreuzen Sie 2 richtige Antworten an!</p> <p><input type="checkbox"/> Heißwäsche 120 °C</p> <p><input type="checkbox"/> Feinwäsche 30 °C</p> <p><input type="checkbox"/> Strumpfwäsche 30 °C</p> <p><input type="checkbox"/> Wollwäsche 40 °C</p> <p><input type="checkbox"/> Kochwäsche 95 °C</p>														
3.	<p>Kreuzen Sie 2 Wäschestücke an, die höchstens bei 30 °C gewaschen werden dürfen!</p> <p><input type="checkbox"/> Weißes Baumwoll- T-Shirt</p> <p><input type="checkbox"/> Baumwollunterwäsche</p> <p><input type="checkbox"/> Seidenbluse</p> <p><input type="checkbox"/> Geschirrtücher</p> <p><input type="checkbox"/> Flanellbettwäsche</p> <p><input type="checkbox"/> Wollpullover</p> <p><input type="checkbox"/> Jeans</p>														
4.	<p>Nennen Sie 3 Eigenschaften von Baumwolle!</p>														
5.	<p>Mit welchem Waschmittel werden die Wäschestücke gewaschen? Ordnen Sie zu!</p> <p>Waschmittel: Vollwaschmittel, Colorwaschmittel, Feinwaschmittel</p> <table border="1" data-bbox="277 1671 1369 2056"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1671 823 1727">Wäschestücke</th> <th data-bbox="823 1671 1369 1727">Waschmittel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1727 823 1783">Weiße Baumwolltischdecken</td> <td data-bbox="823 1727 1369 1783"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1783 823 1839">Bunte T-Shirts</td> <td data-bbox="823 1783 1369 1839"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1839 823 1895">Stores (Gardinen)</td> <td data-bbox="823 1839 1369 1895"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1895 823 1951">Bunte Bettwäsche</td> <td data-bbox="823 1895 1369 1951"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1951 823 2007">Weiße Kochbekleidung</td> <td data-bbox="823 1951 1369 2007"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 2007 823 2056">Synthetik Unterwäsche</td> <td data-bbox="823 2007 1369 2056"></td> </tr> </tbody> </table>	Wäschestücke	Waschmittel	Weiße Baumwolltischdecken		Bunte T-Shirts		Stores (Gardinen)		Bunte Bettwäsche		Weiße Kochbekleidung		Synthetik Unterwäsche	
Wäschestücke	Waschmittel														
Weiße Baumwolltischdecken															
Bunte T-Shirts															
Stores (Gardinen)															
Bunte Bettwäsche															
Weiße Kochbekleidung															
Synthetik Unterwäsche															



6.	Sie stellen fest, dass Ihr Dampfbügeleisen ein defektes Kabel hat. Was tun Sie?
7.	Aus welcher Faser besteht weiße, kochfeste Küchenbekleidung? Benennen Sie die Faser und begründen Sie dies!
8.	<p>Erklären Sie die Angaben auf dem abgebildeten Pflegeetikett!</p>  <p>Quelle: <a href="http://www.ariel.de/Pflege/Reinigung">www.ariel.de/Pflege/Reinigung</a></p>

## LF 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche mitgestalten

1.	Welche Farben werden als warm empfunden und sind damit geeignet für einen Wohnbereich?
2.	Welchen Einfluss hat die Farbe Rot auf die Stimmung und ist damit nicht geeignet für einen Ruheraum?
3.	Gute Lichtverhältnisse erhöhen die Leistungsbereitschaft und die Leistungsfähigkeit. Mit welchen geeigneten Leuchten sollten Räume ausgestattet werden?
4.	Warum ist gute Beleuchtung bei der Arbeit notwendig? Zählen Sie 3 Beispiele auf!
5.	Tapeten und Gardinen können eine entsprechende Wirkung auf den Raum erzielen. Nennen Sie 3 Auswirkungen!
6.	Es gibt mehrere Gestaltungselemente der Wohnung. Zählen Sie 3 auf!
7.	Wovon ist die Raumwirkung abhängig? Nennen Sie 6 Beispiele!
8.	In welche Bereiche kann ein Wohnbereich untergliedert werden?
9.	Nennen Sie 4 Gemeinschaftsräume, die es in einem Seniorenheim geben kann!
10.	Wann sind Tischkarten bei der Ausrichtung einer Feier notwendig?
11.	Was ist bei der Auswahl einer Tischdekoration zu einer Hochzeit zu beachten? Nennen Sie 5 Beispiele!
12.	Welche Faktoren beeinflussen das Wachstum von Pflanzen?
13.	Nennen Sie 3 Faktoren, die Sie bei der Platzierung von Pflanzen berücksichtigen!
14.	Nennen Sie 3 Merkmale, woran Sie erkennen, dass eine Pflanze umgetopft werden muss!
15.	Sie sollen ein Trockengesteck anfertigen, welche Materialien benötigen Sie?
16.	In einer Gärtnerei kosten 50 Tulpenzwiebeln 5,99 €. In einem Gartencenter kosten 75 Tulpenzwiebeln 8,99 € abzüglich 3 % Skonto. Vergleichen Sie die Angebote!
17.	Ein Zimmer benötigt neuen Bodenbelag. Es hat eine Länge von 5,00 m und eine Breite von 3,50 m. a) Berechnen Sie die Fläche des Zimmers! b) Berechnen Sie den Umfang für die Bestellung der Fußbodenleisten!

18.	<p>Sie wollen eine Checkliste für das Eindecken eines Tisches für ein Mittagessen erstellen. Ordnen Sie die folgenden Arbeitsschritte von 1 - 9 in der richtigen Reihenfolge!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Anzahl der teilnehmenden Personen ermitteln</li> <li>... Geschirr und Besteck kontrollieren / polieren</li> <li>... Tischdecke auflegen</li> <li>... Besteck auflegen</li> <li>... Tisch abwischen</li> <li>... Geschirr und Besteck zusammenholen</li> <li>... Servietten brechen</li> <li>... Tisch eindecken</li> <li>... Dekoration einsetzen</li> </ul>												
19.	<p>Sie sind für die Gestaltung des Eingangsbereiches in Ihrer Einrichtung verantwortlich. Unterbreiten Sie zu jeder Jahreszeit 2 Gestaltungsvorschläge!</p> <table border="1" data-bbox="276 898 1370 1061"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 898 550 954">Frühling</th> <th data-bbox="550 898 825 954">Sommer</th> <th data-bbox="825 898 1099 954">Herbst</th> <th data-bbox="1099 898 1370 954">Winter</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 954 550 1005"></td> <td data-bbox="550 954 825 1005"></td> <td data-bbox="825 954 1099 1005"></td> <td data-bbox="1099 954 1370 1005"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1005 550 1061"></td> <td data-bbox="550 1005 825 1061"></td> <td data-bbox="825 1005 1099 1061"></td> <td data-bbox="1099 1005 1370 1061"></td> </tr> </tbody> </table>	Frühling	Sommer	Herbst	Winter								
Frühling	Sommer	Herbst	Winter										
20.	<p>Der Speiseraum ist 60 m<sup>2</sup> groß und mit 15 Tischen und 40 Stühlen ausgestattet. Für die Unterhaltsreinigung benötigen Sie folgende Arbeitszeiten: ein Stuhl: 1 Minute ein Tisch: 1,5 Minuten Fußbodenreinigung: 25 Minuten Die Vor- und Nachbereitung der Arbeitsplätze berechnen Sie insgesamt mit 15 Minuten. Wie viel Zeit benötigen Sie insgesamt für diese Arbeiten? Geben Sie Ihr Ergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) in Minuten und</li> <li>b) in Stunden an!</li> </ul>												

## LF 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten

1.	Sie stehen einer anderen Person bei einem Gespräch gegenüber. Worauf achten Sie? (3 Antworten)
2.	Sie haben die Aufgabe ein Seniorenzimmer zu reinigen. Wie verhalten Sie sich vor und beim Eintreten in ein Seniorenzimmer? (5 Antworten)
3.	Wie stellen Sie sich einer Seniorin vor, die gerade in das Seniorenheim eingezogen ist? (3 Antworten)
4.	Worauf muss eine Mitarbeiterin im Bereich Hauswirtschaft bezüglich Ihres Erscheinungsbildes achten?
5.	Was können Sie an einem Bewohner beobachten, um festzustellen, dass er krank ist?
6.	Sie haben festgestellt, dass sich ein Bewohner nicht wohlfühlt! Was tun Sie?
7.	Wodurch können Beobachtungsfehler hervorgerufen werden?
8.	Nennen Sie 6 mögliche Beobachtungsfehler!
9.	Was verstehen Sie unter Kommunikation?
10.	Nennen Sie je ein Beispiel für verbale und nonverbale Kommunikation!
11.	Ihre Kollegin hat heute keine Lust zum Arbeiten. Was können Sie tun, um Sie zu motivieren?
12.	Eine Bewohnerin trägt eine Beschwerde vor. Was beachten Sie bei der Gesprächsführung?

## LF 11 Personen individuell betreuen

1.	<p>Im Gegensatz zu den hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen werden die Betreuungsleistungen zusammen mit den Bewohnern, Kindern usw. durchgeführt. Nennen Sie 3 Beispiele für gemeinsame Beschäftigungen im Pflegeheim/in der Kita!</p>
2.	<p>Zu den Betreuungsleistungen gehört die Unterstützung bei Alltagsverrichtungen. Nennen Sie 3 Beispiele, wie Sie Kinder bei Alltagsverrichtungen unterstützen können!</p>
3.	<p>Zu den hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen gehören grundlegende Tätigkeiten der häuslichen Krankenpflege wie zum Beispiel:</p> <p>a) .....</p> <p>b) .....</p> <p>c) .....</p>
4.	<p>Ein Baby soll gebadet werden. Nennen Sie 5 Gegenstände, die Sie dafür benötigen!</p>
5.	<p>Die Geburtstagsfeier eines achtjährigen Kindes soll im Freien stattfinden.</p> <p>a) Schlagen Sie 3 geeignete Spiele vor!</p> <p>b) Unterbreiten Sie 3 Vorschläge als Schlechtwettervarianten!</p>
6.	<p>Eine Bewohnerin in einer Seniorenresidenz feiert ihren Geburtstag. Neben Kaffee und Kuchen soll auch für Unterhaltung gesorgt werden. Unterbreiten Sie 5 Vorschläge, wie für Unterhaltung gesorgt werden kann!</p>
7.	<p>In einer Behinderten-Wohngruppe stellen Sie fest, dass sich die Bewohner u. a. die täglich wiederkehrenden Tätigkeiten nicht merken können. Welche Mittel/Methoden können Sie zur Erleichterung der Arbeit einsetzen? Kreuzen Sie die beiden richtigen Antworten an!</p> <p><input type="checkbox"/> Bilder verwenden</p> <p><input type="checkbox"/> Checklisten/Ablaufpläne verteilen</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeit liegen lassen, bis die Bewohner merken, was noch erledigt werden muss</p> <p><input type="checkbox"/> gemeinsames tägliches Durchführen der Arbeiten</p>

## LF 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten

1.	Nennen Sie 3 Dienstleistungen und/oder Produkte, die in einer Einrichtung für Senioren angeboten werden!
2.	Wie können Informationen über die Dienstleistungsangebote erfolgen?
3.	Warum sollten Produkte aus der Region bevorzugt werden? Geben Sie 3 Antworten!
4.	Die Verpackung von Produkten spielt eine wesentliche Rolle für den Verkauf und sie soll wichtige Informationen für den Verbraucher liefern. Welche 5 gesetzlich vorgeschriebenen Informationen müssen auf der Verpackung zu finden sein?
5.	Für einen erfolgreichen Verkauf von Produkten und Dienstleistungen ist Werbung unumgänglich. Kreuzen Sie die Aufgaben der Werbung an!  <input type="checkbox"/> Werbung soll den Umsatz der Firma steigern. <input type="checkbox"/> Werbung soll dem Verbraucher Freude bereiten. <input type="checkbox"/> Werbung soll neue Kunden gewinnen. <input type="checkbox"/> Werbung soll die Zeitung bunt gestalten.
6.	Nennen Sie 3 Werbemittel!
7.	Sie haben die Aufgabe, bei der Gestaltung eines Flyers für einen „Tag der offenen Tür“ mitzuarbeiten. Welche Hinweise haben Sie für die Gestaltung des Flyers? (3 Beispiele)
8.	Für die Kostenkalkulation von Produkten ist die Ermittlung von Materialkosten wichtig. Berechnen Sie die Materialkosten für eine Rührmasse!  <u>Benötigte Zutaten/Mengen:</u> 125 g Margarine 125 g Zucker 2 Eier 250 g Mehl 1 Päckchen Backpulver $\frac{1}{8}$ l Milch  <u>Preisliste:</u> 500 g Margarine                    1,19 € 1 kg Zucker                            0,95 € 10 Eier                                    1,29 € 1 kg Mehl                                0,45 € 5 Päckchen Backpulver    0,35 € 1 l Milch                                    0,65 €
9.	Ein Glas Konfitüre kostet nach Abzug der Mehrwertsteuer 1,85 €. Die Selbstkosten betragen 1,17 €. Wie hoch ist der Gewinn?

## LF 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren

1.	<p>Bei der Durchführung von komplexen Arbeitsaufgaben muss zunächst die Planungs- und Informationsphase erfolgen. Für die Arbeitsplanung müssen 5 wichtige Informationen zur Verfügung stehen. Kreuzen Sie die richtigen Antworten an!</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Wann muss die Arbeit erledigt sein?</li><li><input type="checkbox"/> Was soll getan werden?</li><li><input type="checkbox"/> Wie soll es getan werden?</li><li><input type="checkbox"/> Gibt es Pausen?</li><li><input type="checkbox"/> Welche Kosten entstehen?</li><li><input type="checkbox"/> Wo soll gearbeitet werden?</li><li><input type="checkbox"/> Wann und wie oft soll es getan werden?</li><li><input type="checkbox"/> Wer soll es tun?</li></ul>
2.	<p>Die Koordinierung hauswirtschaftlicher Komplexaufgaben bringt entscheidende Vorteile. Kreuzen Sie die beiden richtigen Antworten an!</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Gesamtarbeitszeit wird verkürzt.</li><li><input type="checkbox"/> Motivation der Mitarbeiter wird erhöht.</li><li><input type="checkbox"/> Mitarbeiter können mehr Pause machen.</li><li><input type="checkbox"/> Wartezeiten bei einzelnen Teilaufgaben werden durch andere Teilaufgaben überbrückt.</li></ul>
3.	<p>Nennen Sie zeitlich feststehende Ereignisse, die in einem Jahresplan zu berücksichtigen sind! (3 Nennungen)</p>
4.	<p>Nennen Sie Möglichkeiten, die als Informationsquellen für die Lösung einer Arbeitsaufgabe genutzt werden können! (3 Beispiele)</p>
5.	<p>Der Ablauf von Arbeitsprozessen muss oftmals dokumentiert werden. Welchen 3 Ansprüchen muss eine sachgemäße Dokumentation genügen? Kreuzen Sie die richtigen Antworten an!</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> die Dokumentation muss schriftlich und kontinuierlich geführt werden</li><li><input type="checkbox"/> muss nicht regelmäßig geführt werden</li><li><input type="checkbox"/> der gesamte Arbeitsprozess muss nachvollziehbar sein</li><li><input type="checkbox"/> braucht nicht allgemeinverständlich zu sein, Hauptsache der Chef versteht es</li><li><input type="checkbox"/> Angaben müssen aussagekräftig und zielgerichtet sein</li></ul>

6.	<p>Warum müssen Arbeiten dokumentiert werden? Kreuzen Sie die richtigen Antworten an!</p> <p><input type="checkbox"/> um zu informieren</p> <p><input type="checkbox"/> um beschäftigt zu sein</p> <p><input type="checkbox"/> als Ordnungsmittel</p> <p><input type="checkbox"/> um zu kontrollieren</p> <p><input type="checkbox"/> um zu motivieren</p> <p><input type="checkbox"/> als Nachweismittel</p>
7.	<p>Begründen Sie die Wichtigkeit von betrieblichen Dokumentationen! Kreuzen Sie die 4 richtigen Antworten an!</p> <p><input type="checkbox"/> Auswertung von Erfahrungen</p> <p><input type="checkbox"/> Kalkulationsgrundlage</p> <p><input type="checkbox"/> Leistungskontrollen</p> <p><input type="checkbox"/> Festlegung von Gehältern/Prämien</p> <p><input type="checkbox"/> Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen</p> <p><input type="checkbox"/> Werbung für betriebliche Leistungen</p>
8.	<p>Zur Qualitätssicherung und -erhöhung ist es wichtig, Kunden nach Ihrer Meinung zu befragen. Nennen Sie 3 mögliche Gelegenheiten, bei denen Sie Kunden nach ihrer Zufriedenheit bzw. ihren Wünschen befragen können!</p>