

Zwischenprüfung
Fachpraktiker/ Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Katalog
der schriftlichen Prüfungsaufgaben

Stand: 05.06.2018

Hinweise

Der vorliegende Katalog beinhaltet Aufgaben für die schriftlichen Zwischenprüfungen, 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 schriftliche Zwischenprüfung beinhaltet die Bearbeitung von praxisbezogenen Aufgaben und dauert 60 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 Zwischenprüfung weitere aktuelle Aufgaben hinzugefügt, die im Folgejahr in den Katalog eingepflegt werden. Aufgaben aus der Zwischenprüfung können auch in der Abschlussprüfung abgefragt werden.

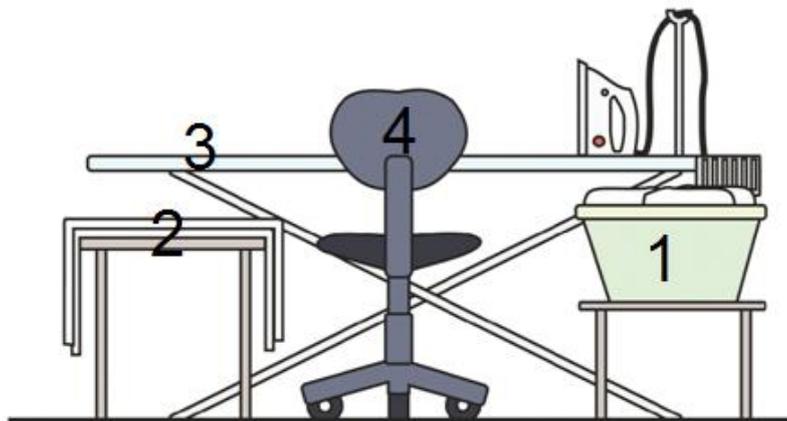
Der Katalog soll den Prüflingen eine Möglichkeit zur intensiven Prüfungsvorbereitung geben und ihm eine Vorstellung zur Formulierung der Prüfungsaufgaben vermitteln.

LF1 Berufsausbildung mitgestalten

Einsatzgebiete/ Leistungsangebote/ Anforderungsprofil des/der Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft	
1.	In welchen Einsatzgebieten können Sie als Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft nach ihrer Ausbildung tätig sein?
2.	Nennen Sie 3 mögliche Bereiche, in denen Sie als Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft nach ihrer Ausbildung tätig sein könnten!
3.	Welche Arbeitsbereiche gehören zur Hauswirtschaft? Kreuzen Sie an! <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Reinigung <input type="checkbox"/> Tapezieren <input type="checkbox"/> Küche <input type="checkbox"/> Rasen mähen <input type="checkbox"/> Wäscherei <input type="checkbox"/> Kunden werben <input type="checkbox"/> Pflege <input type="checkbox"/> Auto waschen <input type="checkbox"/> Geräte reparieren <input type="checkbox"/> Service <input type="checkbox"/> Textilpflege
4.	Die Arbeitspflicht und die Sorgfaltspflicht gehören zu den Pflichten eines/einer Fachpraktikers/-in Hauswirtschaft. Erklären Sie diese Pflichten näher!
5.	Welche 3 Anforderungen werden an Sie als Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft gestellt?
Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten	
1.	Wie können Sie sich nach erfolgreichem Bestehen ihrer Abschlussprüfung mit sehr guten und guten Leistungen weiterbilden?
2.	Mit der bestandenen Abschlussprüfung ist das Lernen für Sie nicht abgeschlossen. In welchen Bereichen ihres Berufes sind Fortbildungen unerlässlich, damit Sie auf dem aktuellen Stand bleiben. Nennen Sie zwei!
Berufsständische Organisationen	
1.	Nennen Sie Verbände, die die Interessen der Hauswirtschaft vertreten!
2.	Welchen Vorteil haben Sie durch die Mitgliedschaft in einem Berufsverband?

Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse

1. Die Leistungsbereitschaft eines jeden Menschen ändert sich mit der Tageszeit.
Nennen Sie zwei Zeiten mit hoher und zwei Zeiten mit geringer Leistungsbereitschaft!
(Tagesleistungskurve einfügen)
2. Geben Sie Tipps, wie man die Leistungsbereitschaft im Tagesverlauf positiv beeinflussen kann!
3. Zur Vermeidung von Unfällen kann jeder Arbeitsplatz übersichtlich in Greifräume eingeteilt werden. Benennen Sie die Greifräume und richten Sie den Arbeitsplatz zum Kartoffelschälen für sich ein (einzeichnen)!
Bitte kreuzen Sie für sich an:
 Rechtshänder(in) Linkshänder(in)
(Darstellung Arbeitsplatz mit Greifräumen einfügen)
4. Ergonomisches Arbeiten verhindert ein rasches Ermüden und sichert langfristig die Erhaltung der Gesundheit.
Geben Sie je zwei Tätigkeiten, bei denen Sie
a) im Sitzen
b) im Stehen arbeiten!
5. Ein ergonomisch eingerichteter/ ein gut vorbereiteter Bügelplatz macht ein rüchenschonendes/ rationelles Arbeiten möglich. Benennen Sie dazu die/ 4 Arbeitsmittel!
(mit oder ohne Abbildung möglich)



Quelle: Hauswirtschaft nach Lernfeldern“ S. 89 Verlag Handwerk und Technik GmbH 2004

Betriebsbezogene qualitätssichernde Maßnahmen

1. Nennen Sie Tätigkeiten, die zur Qualitätssicherung in der Wäschepflege notwendig sind!
2. Zählen Sie Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei Reinigungsarbeiten auf!
3. Führen Sie 6 Kontrolltätigkeiten beim Checken eines gereinigten Hotelzimmers (Abresezimmer) auf!

Kommunikation und Konfliktverhalten	
1.	Wie verhalten Sie sich, damit ein gutes Arbeitsklima im Betrieb herrscht? Nennen Sie ... Beispiele!
2.	Als Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft müssen Sie oft im Team arbeiten. Welche Vorteile hat das Arbeiten im Team?
3.	Wie sollten Sie zur Lösung eines Konfliktes mit einem Kollegen beitragen und somit die Teamarbeit fördern? Kreuzen Sie an! <input type="checkbox"/> Unbedingt eine andere Meinung vertreten <input type="checkbox"/> Nicht auf Kompromisse eingehen <input type="checkbox"/> Auf keinen Fall nachgeben <input type="checkbox"/> den Argumenten des Kollegen offen begegnen

LF2 Güter und Dienstleistungen beschaffen

Marktinformationen	
1.	Es soll eine Waschmaschine angeschafft werden. Wo können Sie sich am besten über Preise informieren? Kreuzen Sie die richtigen Antworten an! <input type="checkbox"/> Kino <input type="checkbox"/> Freunde <input type="checkbox"/> Verbraucherberatung <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Fachgeschäft <input type="checkbox"/> Wochenmarkt
2.	Welche Aufgaben hat Werbung? Kreuzen Sie an! <input type="checkbox"/> Werbung soll den Umsatz der Firma steigern <input type="checkbox"/> Werbung soll uns Freude bereiten <input type="checkbox"/> Werbung soll neue Kunden gewinnen <input type="checkbox"/> Werbung soll die Zeitung bunt gestalten
3.	Nennen Sie drei Werbemittel!
Verbraucherorganisationen	
1.	Welche Verbraucherorganisationen kennen Sie?
2.	Nennen Sie Aufgaben von Verbraucherorganisationen!

Warenkennzeichnung

1. Nach einer Feier sind Sie für die Reinigung der Tischwäsche verantwortlich. Was bedeuten die dargestellten Pflegesymbole für die Tischwäsche?
(entsprechende Symbole werden in der Prüfung eingefügt)

2. Erklären Sie die aufgezeigten Pflegesymbole in einer Hose/ einem Kleid ...!
(entsprechende Symbole werden in der Prüfung eingefügt)

3. Setzen Sie die Begriffe Gütezeichen, Markenzeichen, Pflegekennzeichen richtig in die Tabelle ein!

Symbol	Begriff	Erläuterung
		dienen der Information des Verbrauchers und helfen, Textilien richtig zu reinigen und zu pflegen.
		garantiert die Güte einer Ware.
		sind Wort- oder Bildzeichen, die vom Produzenten festgelegt werden. Sie sind keine Qualitätsgarantie.

(entsprechende Symbole werden in der Prüfung eingefügt)

4. In Ihrem Betrieb werden wöchentlich Lebensmittel angeliefert. Ihre Ausbilderin kontrolliert mit ihnen die Waren entsprechend der Verordnungen und Gesetze.
a) Nennen Sie zwei gesetzliche Vorschriften für die Warenkennzeichnung!
b) Weshalb ist auf abgepackten Waren der Grundpreis für 1.000 g oder 100 g angegeben? Welches Gesetz schreibt diese Angabe vor?

Kaufvertrag

1. Wie kommt der Kaufvertrag rechtsgültig zu Stande? Kreuzen Sie an!

- Sie füllen Ihren Einkaufskorb mit Lebensmittel.
- Sie suchen das günstigste Angebot.
- Sie bezahlen die Lebensmittel an der Kasse.
- Sie lassen sich ein Angebot heraussuchen.
- Sie packen die Lebensmittel ein.

2. Bei Abschluss eines Kaufvertrages gehen sowohl der Käufer als auch der Verkäufer Pflichten ein. Geben Sie für beide Vertragspartner Pflichten an!

3. Nennen Sie ... Inhalte eines Kaufvertrages?

4. Welche Rechte hat der Käufer bei mangelhafter Warenlieferung?
Treffen Sie ... Aussagen!

5.	<p>Welche Aussage zum Kaufvertrag ist richtig? Kreuzen Sie an!</p> <p><input type="checkbox"/> Der Kaufvertrag ist ein einseitiges Rechtsgeschäft.</p> <p><input type="checkbox"/> Ein Kaufvertrag muss immer schriftlich erfolgen.</p> <p><input type="checkbox"/> Eine Befristung des Angebotes, dass zu einem Kaufvertrag führt, ist ungültig.</p> <p><input type="checkbox"/> Der Kaufvertrag ist ein zweiseitiges Rechtsgeschäft.</p>
6.	<p>Welche Steuern bezahlt der Verbraucher beim Einkauf der Waren? Bitte kreuzen Sie die richtige Lösung an!</p> <p><input type="checkbox"/> Lohnsteuern</p> <p><input type="checkbox"/> Mehrwertsteuern</p> <p><input type="checkbox"/> Versicherungssteuern</p>
Finanzierungsmöglichkeiten	
1.	Für die Anschaffung der fehlenden Teile der Wohnungseinrichtung möchten Sie einen Kredit aufnehmen. Welche Überlegungen sollten Sie vor Aufnahme eines Kredites treffen?
2.	Sie wollen eine Rechnung für eine Kühltruhe bezahlen. Welche Möglichkeiten haben Sie?

LF3 Waren lagern

Lagerbedingungen, -geräte und -räume			
1.	Nennen Sie ... Möglichkeiten, wie Sie bei der Benutzung des Kühlschranks Energie sparen können!		
2.	<p>Worauf achten Sie bei der Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank. Nennen Sie ... Maßnahmen und begründen Sie diese!</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Maßnahmen</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Begründung</td> </tr> </table>	Maßnahmen	Begründung
Maßnahmen	Begründung		
3.	Nennen Sie ... Folgen eines zu großen Lagerbestandes!		
4.	<p>Heute soll der Kühlschrank gereinigt werden. Wie gehen Sie vor? Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Begriffen: <i>Verschmutzung, unten, hinten, vorne, oben, gereinigt</i></p> <p>Der Kühlschrank wird wöchentlich und regelmäßig auf kontrolliert. Bei der Reinigung gibt es die Regel: von nach und von nach</p>		

5.	<p>Welche Lebensmittel müssen gekühlt werden, damit sie nicht verderben? Kreuzen Sie die richtigen Antworten an!</p> <p><input type="checkbox"/> Konserven</p> <p><input type="checkbox"/> Fleisch</p> <p><input type="checkbox"/> Kaffee</p> <p><input type="checkbox"/> Eier</p> <p><input type="checkbox"/> frischer Fisch</p> <p><input type="checkbox"/> Mehl</p>
6.	<p>Wie werden Kartoffeln richtig gelagert? Kreuzen Sie an!</p> <p><input type="checkbox"/> hell und feucht</p> <p><input type="checkbox"/> warm und dunkel</p> <p><input type="checkbox"/> sonnig und trocken</p> <p><input type="checkbox"/> kühl und dunkel</p> <p><input type="checkbox"/> hell und warm</p>
7.	<p>Was ist aus hygienischer Sicht bei der Trockenlagerung von Lebensmitteln zu beachten? Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Begriffen: <i>Regal, Fußboden, Schädlinge, gereinigt, neue</i></p> <p>Das Trockenlager wird wöchentlich und regelmäßig auf kontrolliert. Bei der Wareneinlagerung wird Ware hinter vorhandener Ware einsortiert. Ware steht im und nicht auf dem</p>
8.	<p>Welche Schäden an Lebensmitteln können durch falsche Lagerhaltung entstehen?</p>
9.	<p>Nennen Sie vier Produktgruppen, für die Lagerräume angelegt werden sollten!</p>
Hygiene und Kennzeichnung von Lebensmitteln	
1.	<p>Welche Gesetze/ Verordnungen kennen Sie, um die Lebensmittelhygiene in der Praxis durchzusetzen?</p>
2.	<p>Nennen Sie mindestens fünf Angaben der Lebensmittelkennzeichnung, die für verpackte Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben sind!</p>
3.	<p>Wie werden Tiefkühlvorräte beschriftet?</p>

Lebensmittelvergiftungen und –infektionen und Lebensmittelschädlinge

1. Wovor schützen Verpackungen die Lebensmittel?
Geben Sie ... Beispiele an!
2. Welche Mikroorganismen verderben Lebensmittel? Nennen Sie ... Beispiele!
3. Was benötigen Bakterien um sich zu vermehren?
4. Wie verhindert man die Vermehrung von Bakterien?
5. Welche Schäden richten Bakterien am Lebensmittel und beim Menschen an?
6. Jährlich erkranken viele Menschen an Salmonellenvergiftung.
Nennen Sie drei Lebensmittel, die besonders häufig von Salmonellen infiziert werden können!
7. Sie verarbeiten Geflügel. Wie können Sie eine Salmonellenvergiftung verhindern? Schreiben Sie wichtige Regeln auf!
8. Geben Sie drei Lebensmittelschädlinge an! Ordnen Sie den Schädlingen jeweils einen Schaden zu und eine vorbeugende Maßnahme! Nutzen Sie die Tabelle!

Lebensmittelschädling	Schaden am Lebensmittel	Vorbeugende Maßnahme

Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln

1. Drei Lebensbedingungen der Mikroorganismen sind Wasser, Sauerstoff und Temperatur. Welche von diesen Lebensbedingungen wurde bei folgenden Konservierungsmethoden verändert?

Konservierungsmethode	veränderte Lebensbedingung
Pasteurisieren	
Gefriertrocknen	
Vakuumverpacken	
Tiefgefrieren	
Trocknen	

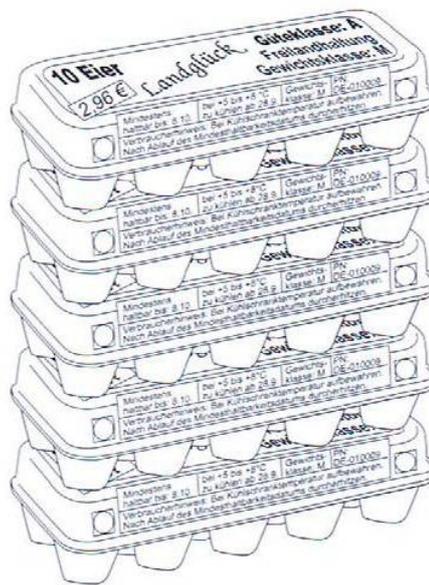
2. Worauf achten Sie bei der Warenannahme der aufgeführten Lebensmittel? Vervollständigen Sie die Tabelle!

Lebensmittel	Worauf achten Sie?
Obst	
Joghurt	
TK-Ware	
Eier	

3.	Nennen Sie ... Konservierungsmethoden!
4.	Schreiben Sie eine Konservierungsmethode auf und erläutern Sie diese!

Qualitätskontrolle

1. Nach einer Warenanforderung am 01.08..... wurden die abgebildeten Waren zusammengestellt.
Überprüfen Sie die Waren (Mengenkontrolle, Qualitätskontrolle)!
(Wenn die Menge und/ oder Qualität nicht stimmt, begründen Sie es!)
Warenanforderung:
3 Liter Kakao-trunk
4 Stücke Deutsche Markenbutter (je 250 g)
40 Eier aus Freilandhaltung Größe: L



Quelle: eigene Darstellung (S. Peters)

Abfallentsorgung

- | | |
|----|---|
| 1. | Machen Sie ... Vorschläge, wie Sie im Haushalt Müll vermeiden können! |
| 2. | Mülltrennung ist ein guter Beitrag für den Umweltschutz. Welche Abfälle gehören in die „gelbe Tonne“? |

3.	<p>Ordnen Sie den Abfall den entsprechenden Behältern richtig zu:</p> <p><i>Kartoffelschalen, Plastikbecher, Glasflasche ohne Pfand, Pappkartons, Folienverpackung, zerbrochenen Porzellanteller, Filter mit Kaffeesatz, Konservendose, Einmalhandtuch, Staubsauger-Beutel</i></p> <table border="1" data-bbox="292 360 1385 685"> <thead> <tr> <th data-bbox="292 360 544 412">Behälter</th> <th data-bbox="544 360 1385 412">Abfall</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="292 412 544 463">Biomüll</td> <td data-bbox="544 412 1385 463"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 463 544 515">Gelbe Tonne</td> <td data-bbox="544 463 1385 515"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 515 544 566">Graue Tonne</td> <td data-bbox="544 515 1385 566"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 566 544 618">Glascontainer</td> <td data-bbox="544 566 1385 618"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 618 544 685">Metallcontainer</td> <td data-bbox="544 618 1385 685"></td> </tr> </tbody> </table>	Behälter	Abfall	Biomüll		Gelbe Tonne		Graue Tonne		Glascontainer		Metallcontainer				
Behälter	Abfall															
Biomüll																
Gelbe Tonne																
Graue Tonne																
Glascontainer																
Metallcontainer																
4.	<p>Auf vielen Verpackungen von Produkten ist das Zeichen „Der Grüne Punkt“ angebracht:</p> <p>Welche der folgenden Aussagen zu diesem Zeichen ist zutreffend?</p> <p>Kreuzen Sie eine zutreffende Antwort an!</p> <p>Dieses Zeichen besagt, dass die Verpackung ...</p> <p><input type="checkbox"/> TÜV-geprüft wurde.</p> <p><input type="checkbox"/> biologisch abbaubar ist.</p> <p><input type="checkbox"/> zu 100 % recycelt wird.</p> <p><input type="checkbox"/> umweltfreundliche hergestellt wurde.</p> <p><input type="checkbox"/> im „Dualen System“ entsorgt werden kann.</p>															
Kostenberechnung																
1.	<p>Ein Lieferant liefert folgende Waren:</p> <table data-bbox="292 1352 1299 1570"> <tbody> <tr> <td>- 20 kg Möhren</td> <td>(1 kg kostet</td> <td>0,45 Euro)</td> </tr> <tr> <td>- 10 Pakete Eier</td> <td>(1 Paket kostet</td> <td>2,20 Euro)</td> </tr> <tr> <td>- 15 Liter Milch</td> <td>(1 Liter kostet</td> <td>1,20 Euro)</td> </tr> <tr> <td>- 4 Kisten Äpfel</td> <td>(1 Kiste kostet</td> <td>3,99 Euro)</td> </tr> <tr> <td>- 8 Bund Radieschen</td> <td>(1 Bund kostet</td> <td>0,80 Euro)</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) Berechnen Sie, wie viel die gelieferten Waren jeweils kosten!</p> <p>b) Berechnen Sie die Gesamtkosten der Lieferung!</p>	- 20 kg Möhren	(1 kg kostet	0,45 Euro)	- 10 Pakete Eier	(1 Paket kostet	2,20 Euro)	- 15 Liter Milch	(1 Liter kostet	1,20 Euro)	- 4 Kisten Äpfel	(1 Kiste kostet	3,99 Euro)	- 8 Bund Radieschen	(1 Bund kostet	0,80 Euro)
- 20 kg Möhren	(1 kg kostet	0,45 Euro)														
- 10 Pakete Eier	(1 Paket kostet	2,20 Euro)														
- 15 Liter Milch	(1 Liter kostet	1,20 Euro)														
- 4 Kisten Äpfel	(1 Kiste kostet	3,99 Euro)														
- 8 Bund Radieschen	(1 Bund kostet	0,80 Euro)														
2.	<p>Betriebe und Haushalte haben feste und veränderliche Ausgaben.</p> <p>Nennen Sie jeweils ... Beispiele!</p>															

3.	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
	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 €

LF4 Speisen und Getränke herstellen und servieren

Hygienemaßnahmen									
1.	Setzen Sie die Begriffe – persönliche Hygiene, Betriebshygiene und Lebensmittelhygiene – richtig ein!								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Begriff</th> <th>Erläuterung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>umfasst alle Maßnahmen zur Reinhaltung von Arbeitsräumen und Arbeitsgeräten.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>bedeutet hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln, um Infektionen zu vermeiden.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>betrifft die Mitarbeiter, um eine Übertragung von Krankheiten zu vermeiden.</td> </tr> </tbody> </table>	Begriff	Erläuterung		umfasst alle Maßnahmen zur Reinhaltung von Arbeitsräumen und Arbeitsgeräten.		bedeutet hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln, um Infektionen zu vermeiden.		betrifft die Mitarbeiter, um eine Übertragung von Krankheiten zu vermeiden.
Begriff	Erläuterung								
	umfasst alle Maßnahmen zur Reinhaltung von Arbeitsräumen und Arbeitsgeräten.								
	bedeutet hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln, um Infektionen zu vermeiden.								
	betrifft die Mitarbeiter, um eine Übertragung von Krankheiten zu vermeiden.								
2.	Sie arbeiten in einem Küchenbereich. Welche Maßnahmen müssen Sie für die persönliche Hygiene einhalten?								
3.	Speisen müssen nur mit einem sauberen Löffel probiert werden! Erläutern Sie diese Aussage!								
Unfallverhütungsvorschriften									
1.	Die Hausapotheke soll schnelle Hilfe bei Beschwerden und Unfällen ermöglichen. Was gehört zur Grundausstattung einer Hausapotheke?								
2.	Stellen Sie Sicherheitsregeln für die Unterbringung der Hausapotheke auf!								
3.	Warum ist eine regelmäßige Kontrolle der Hausapotheke notwendig?								
4.	Wodurch entstehen Arbeitsunfälle? Nennen Sie Beispiele für den Küchenbereich/ bei der Reinigung von Wohn- und Funktionsräumen/ in der Wäschepflege!								

5.	Bei allen Arbeiten kann es zu Unfällen kommen. Ihre schnelle Hilfe ist dann besonders wichtig. a) Welche Rufnummer müssen Sie für den Notruf wählen? b) Welche Angaben müssen Sie bei einem Notruf machen?	
6.	Welche Erste-Hilfe-Maßnahmen führen Sie bei einer Verbrennung/ einer Verätzung/ einem Sturz durch?	
7.	Nennen Sie zu den Unfallursachen im Haushalt je eine Unfallart!	
	Unfallursache	Unfallart (mögliche Folgen)
	z.B. nicht glatt geöffnete Dosen	z.B. Schnittverletzung
	ohne Schneidschutz arbeiten	
	unebene, wacklige Standflächen	
	abgebrochene/ beschädigte Griffe am Kochtopf	
	unsaubere Fußböden	
	Scherben mit der Hand einsammeln	
	umgießen von Reinigungsmitteln in Trinkflaschen	
	im Weg stehender Eimer	
	defekte Stecker, ausgefranzte Kabelumhüllungen	
Umweltschutz		
1.	Das Schützen der Umwelt, insbesondere durch das Einsparen von Energie, ist eine wichtige Aufgabe in Ihrem Beruf. Wie können Sie als Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft bei der Nahrungszubereitung/ in der Wäschepflege Energie sparen und damit zum Schutz der Umwelt beitragen?	
2.	Nennen Sie Möglichkeiten, wie bei der Benutzung des Kühlschranks Energie gespart werden kann!	
Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen		
1.	Sie haben die Aufgabe, Kartoffelpüree herzustellen. Welche Arbeitsgeräte müssen Sie bereitstellen?	
2.	Für welche Speisen kann ein Dampfdrucktopf zum Einsatz kommen?	
3.	Bei der Herstellung von Speisen wird viel Wert auf eine nährstoffschonende Zubereitung gelegt. Welche Arbeitsgeräte sind dafür geeignet?	

Anwendungen von Vorbereitungs- und Gartechniken

1. Bei der Nahrungszubereitung werden unterschiedliche Zerkleinerungstechniken angewandt. Ordnen Sie jeweils ein geeignetes Gerät bzw. eine geeignete Maschine zu und nennen Sie ein passendes Lebensmittel, bei dem dieses/diese zum Einsatz kommen kann!

Zerkleinerungstechnik	Gerät/ Maschine	Lebensmittel
a) schneiden		
b) hacken		
c) passieren		
d) hobeln		

2. Nennen Sie Zerkleinerungsarten von Möhren!

3. Zählen Sie ... Gartechniken auf, die in Ihrem Betrieb angewendet werden!

4. Erläutern Sie die Gartechnik Schmoren! Nennen Sie zwei Schmorgerichte!

5. Nennen Sie zwei nährstoffschonende Gartechniken! Beschreiben Sie eine davon!

6. Worauf müssen Sie bei der Verarbeitung von Gemüse achten, um Vitamin- und Mineralstoffverluste möglichst niedrig zu halten?

7. Unterstreichen Sie jeweils die schonende Gartechnik für folgende Lebensmittel!

Blumenkohl:	Kochen	Dämpfen
Fischfilet:	Dünsten	Braten
Fisch:	Pochieren	Grillen

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften

1. Lebensmittel werden in tierische und pflanzliche Nahrungsmittel und Genussmittel eingeteilt. Ordnen Sie die nachfolgend genannten Lebensmittel in die Tabelle ein!
Margarine, Tee, Joghurt, Sekt, Ei, Tomaten

tierische Nahrungsmittel	pflanzliche Nahrungsmittel	Genussmittel

2. Nährstoffe sind die verwertbaren Bestandteile unserer Nahrung. Zählen Sie alle Nährstoffe auf!

3. Nennen Sie die energieliefernden Nährstoffe!

4. Wodurch treten Vitaminverluste in Lebensmitteln auf?

5. Welche Aufgaben erfüllt Kalzium im menschlichen Körper?

4.	Durch richtiges Vor- und Zubereiten von Lebensmitteln können Nährstoffverluste vermieden werden. Auch der Genusswert kann damit erhalten bleiben. Nennen Sie ... Beispiele zur Vermeidung von Nährstoffverlusten!		
5.	Welche Möglichkeiten haben Sie, um den Genusswert von Speisen zu erhöhen?		
6.	Kartoffeln werden u. a. nach ihren Kocheigenschaften unterschieden. Nennen Sie die drei Unterscheidungsmerkmale!		
7.	Kreuzen Sie in der nachstehenden Tabelle an, welche Kartoffelsorte für das jeweilige Gericht geeignet ist!		
	Gericht/Speise	fest kochende Sorte	mehlig kochende Sorte
	Pommes frites		
	Bratkartoffeln		
	Salzkartoffeln		
	Kartoffelsalat		
	Klöße		
	Pellkartoffeln		
	Kartoffelpüree		
	Kartoffelsuppe		
	Kartoffelauflauf		

Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten

1.	Welche Vorteile bieten saisonales Obst und Gemüse?
2.	Sie sollen einen Obstsalat aus einheimischen Früchten herstellen! Nennen Sie drei entsprechende Obstsorten!
3.	Welche Produkte sollten auch der Umwelt zuliebe vorrangig gekauft werden?
4.	Ein typisches regionales Lebensmittel ist der Fisch. Nennen Sie drei Fischarten, die in der Ostsee gefangen werden!
5.	Nennen Sie ein typisches regionales Fischgericht!

6.	In welcher Jahreszeit werden die nachstehenden einheimischen Obst- und Gemüsesorten hauptsächlich geerntet? Kreuzen Sie an!				
	Obst / Gemüse	Frühling	Sommer	Herbst	Winter
	Grünkohl				
	Spargel				
	Blumenkohl				
	Äpfel				
	Rhabarber				
	Kirschen				
	Kürbis				

Convenience-Produkte

1.	Convenience-Produkte werden in der Küche immer häufiger eingesetzt. Was versteht man unter diesem Begriff?
2.	Wie werden die Convenience-Produkte entsprechend dem Aufbereitungsgrad eingeteilt/ unterschieden?
3.	Convenience-Produkte enthalten – im Gegensatz zu frischen Produkten – häufig verschiedene Zusatzstoffe. Nennen Sie drei Beispiele!
4.	Insbesondere werden Kartoffeln zu verschiedenen Convenience-Produkten verarbeitet. Nennen Sie jeweils zwei Beispiele für Fertigerzeugnisse und Halbfertigerzeugnisse!
5.	Wie kann man den Vitamingehalt von Speisen, die aus Convenience-Produkten hergestellt werden, aufwerten?

Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken

1.	Beim Anrichten und Garnieren gelten allgemeine Regeln. Nennen Sie drei Regeln!
2.	Sie sollen eine Wurst- und eine Käseplatte herstellen. Machen Sie jeweils zwei Garnierungsvorschläge!
3.	Sie sollen verschiedenes Gemüse auf einer Gemüseplatte anrichten. Was sollten Sie hierbei beachten?
4.	Sie sind verantwortlich für das Servieren von Kaffee. In welcher Hand halten Sie die Kanne und von welcher Seite wird der Gast bedient?
5.	Beim Servieren und Tischeindecken müssen Sie eine bestimmte Laufrichtung einhalten. In welche Richtung müssen Sie um den Tisch gehen?

6.	Die Produktion und Ausgabe der Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgt in verschiedenen Speiserverteilungssystemen. Wie heißen diese Verteilungssysteme?																				
Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen																					
1.	Eine Flasche Apfelsaft kostet 69 Cent. Sie kaufen 4 Kästen. In jedem Kasten befinden sich 6 Flaschen. Wie viel Euro müssen Sie bezahlen?																				
2.	Für die Zubereitung von Speisen benötigen Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten. Berechnen Sie jeweils das Ende der Garzeit!																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>benötigte Zeit</th> <th>Beginn der Garzeit</th> <th>Ende der Garzeit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bsp. Pizza backen</td> <td>35 Minuten</td> <td>09:10 Uhr</td> <td>09:45 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Nudeleintopf kochen</td> <td>20 Minuten</td> <td>11:25 Uhr</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Putenkeulen braten</td> <td>90 Minuten</td> <td>10:00 Uhr</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Blumenkohl überbacken</td> <td>20 Minuten</td> <td>10:50 Uhr</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		benötigte Zeit	Beginn der Garzeit	Ende der Garzeit	Bsp. Pizza backen	35 Minuten	09:10 Uhr	09:45 Uhr	Nudeleintopf kochen	20 Minuten	11:25 Uhr		Putenkeulen braten	90 Minuten	10:00 Uhr		Blumenkohl überbacken	20 Minuten	10:50 Uhr	
	benötigte Zeit	Beginn der Garzeit	Ende der Garzeit																		
Bsp. Pizza backen	35 Minuten	09:10 Uhr	09:45 Uhr																		
Nudeleintopf kochen	20 Minuten	11:25 Uhr																			
Putenkeulen braten	90 Minuten	10:00 Uhr																			
Blumenkohl überbacken	20 Minuten	10:50 Uhr																			
3.	Welche Aussage ist richtig? Bitte unterstreichen Sie! $\frac{1}{8}$ l entspricht: 500 ml 250 ml 750 ml 125 ml $\frac{3}{4}$ kg entspricht: 500 g 250 g 750 g 125 g																				
4.	Ein Apfel wiegt ca. 160 g. Wie viele Äpfel dieser Art bekommen Sie beim Kauf von einem Kilogramm?																				
5.	Für 8 Personen werden zum Mittagessen 1,600 kg Gemüse verarbeitet. Wie viel Gramm Gemüse sind das pro Person?																				
6.	Für ein Grundrezept Nudelteig (für 4 Personen) benötigt man folgende Zutaten: 4 Eier $\frac{1}{2}$ TL Salz 1,5 EL Öl 400 g Mehl Welche Mengen der einzelnen Zutaten braucht man für 12 Personen?																				
7.	Ein Schokoladenflammeri soll für 120 Personen hergestellt werden. Erstellen Sie eine Zutatenliste, wenn die folgenden Zutaten für 4 Personen reichen: - $\frac{1}{2}$ l Milch - 40 g Zucker - 40 g Stärke - 3 EL Kakao (entsprechen 20 g)																				
8.	Ein Rezept für 4 Personen schreibt vor: 400 g Mehl, 50 g Fett, 30 g Zucker, 10 g Gewürz Welche Mengen der einzelnen Zutaten braucht man für 9 Personen?																				
9.	Beim Putzen von 3,500 kg Blumenkohl entstehen 1,200 kg Abfall. Wie viel Blumenkohl steht für die Zubereitung zur Verfügung?																				

10.	Beim Putzen von 5 kg Möhren entstehen 17 % Abfall. Wie viel Gramm beträgt der Abfall?
Kostenvergleiche	
1.	Warum wird bei größeren Anschaffungen empfohlen, Preisvergleiche anzustellen?
2.	Welche Möglichkeiten von Preisvergleichen gibt es?
3.	Warum lohnt es sich, Preisvergleiche anzustellen?
4.	<p>Sie sollen helfen, eine Aktion „Spargelspezialitäten“ durchzuführen. Es werden von drei verschiedenen Händlern Angebote eingeholt.</p> <p>Händler A: 10 kg Spargel kosten 28,00 €.</p> <p>Händler B: 25 kg kosten 58,00 €.</p> <p>Händler C: Eine Kiste mit Spargel (Bruttogewicht: 20 Kg) kostet 30,90 €. Die Kiste (Tara) wiegt 1,500 kg.</p> <p>Berechnen Sie den jeweiligen Preis pro Kilogramm! Welcher Händler hat das günstigste Angebot?</p>

LF7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

Eigenschaften ausgewählter Materialien				
1.	In einem Haushalt findet man verschiedene Werkstoffe, die entsprechend ihrer Eigenschaften gereinigt und gepflegt werden müssen. Nennen Sie 5 verschiedene Werkstoffe!			
2.	Nennen Sie die Eigenschaften von Glas, die bei der Reinigung berücksichtigt werden müssen!			
3.	Die Einrichtung und Ausstattung einer Küche besteht aus unterschiedlichen Materialien. Tragen Sie in die folgende Tabelle Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände ein! Geben Sie dazu jeweils ein geeignetes Reinigungsmittel und Reinigungsgerät an!			
	Materialien	Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände (je 2 Bsp.)	Reinigungsmittel	Reinigungsgeräte
	Edelstahl			
	Kunststoff			
	Glas			
4.	<p>Sie haben die Aufgabe, eine Edelstahlspüle gründlich zu reinigen.</p> <p>a) Nennen Sie die Arbeitsschritte!</p> <p>b) Welche Reinigungs- und Hilfsmittel stellen Sie bereit?</p>			

4.	Der Umwelt zuliebe kann man auf viele Reinigungs- und Pflegemittel verzichten. Was gehört in einen „Ökoputzschrank“?
5.	In welchen Fällen kann man auf Reinigungs- und Pflegemittel verzichten?
6.	Für die Reinigung verschiedener Bereiche werden Tücher einer bestimmten Farbe benutzt. Ordnen Sie jeder Farbe (rot; grün; blau; gelb) einen Bereich zu! Küchenzeile; Mobilar; Toilettenbecken; Spiegel; Oberflächen; Badfliesen
7.	Sie beobachten, dass zur Reinigung verschiedener Bereiche farbige Tücher verwendet werden. Welchen Grund gibt es dafür? Unterstreichen Sie die richtige Antwort! - Reinigungsmittel werden auf diese Weise gespart. - Eine Keimverschleppung wird verhindert. - Die Gäste finden das hübscher. - Das Arbeiten macht auf diese Weise mehr Spaß.
8.	Nennen Sie Anlässe, bei denen unbedingt desinfiziert werden muss!
9.	Welche Angaben entnehmen Sie einem Hygiene- oder Reinigungsplan?