

ABSCHLUSSPRÜFUNG 2023

im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin
nach HaWiAusbV vom 19.03.2020

Prüfungsbereich:	Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen
Prüfungstag:	19.06.2023
Prüfungsdauer:	120 Minuten
Erreichbare Punkte:	100 Punkte
Hilfsmittel:	Taschenrechner
Prüfungsort:	
Platznummer:	

Bearbeitungshinweise für die Prüflinge:

- Kontrollieren Sie vor Beginn der Prüfung die Vollständigkeit des Aufgabensatzes (fortlaufende Seiten), ggf. informieren Sie die Prüfungsaufsicht!
- Die Situationsbeschreibungen (Seite 2 und 11) können Sie zur besseren Übersicht heraustrennen.
- Schreiben Sie mit dokumentenechtem Stift (Kugelschreiber etc.)!
- Geben Sie so viele Antworten, wie in der Aufgabe gefordert sind! Zusätzliche Antworten werden bei der Korrektur nicht berücksichtigt.
- Bei der Aufgabenformulierung
 - „nennen...“ wird nur ein Begriff oder Stichwort erwartet, bei
 - „beschreiben, begründen, erklären und erläutern“ antworten Sie jedoch in ganzen Sätzen!
- Stellen Sie bei Rechenaufgaben den Lösungsweg nachvollziehbar dar!
- Achten Sie auf eine übersichtliche Darstellung und eine gut leserliche Schrift!

Für den Prüfungsausschuss					
Berechnung der Note:					
	erreichte Punkte	Note	Summe der Noten : 2 =	Ø Note	
1. Prüfer/in					Datum, Unterschrift
2. Prüfer/in					Datum, Unterschrift
Punkteschlüssel					
Punkte	=	Note			
100 – 92	=	1			
91 – 81	=	2			
80 – 67	=	3			
66 – 50	=	4			
49 – 30	=	5			
29 – 0	=	6			

Prüfungsbereich: Verpflegung personensorientiert und zielgruppenorientiert planen

Berufliche Situation 1

Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren.

Im Haushalt leben:

6 Senioren zwischen 81 und 88 Jahre alt

- Frau Müller
- Herr Franz
- Frau Paulus
- Herr Fritz
- Frau Albert
- Frau Schwaiger

Ihre Aufgaben sind:

- Planung der Verpflegung
- Einkauf der Lebensmittel
- Zubereitung der Speisen
- Lagerhaltung

Besondere Situationsbeschreibung der Wohngemeinschaft:

- Alle Senioren sind altersgemäß eingeschränkt.
- Auf Nachhaltigkeit wird großer Wert gelegt.
- Die Senioren benötigen Unterstützung in der Bewältigung ihres Alltages.
- Frau Schwaiger (81 Jahre) und Frau Paulus (83 Jahre) sind an Demenz erkrankt.

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.1	Erstellen Sie den Speiseplan für das Mittagessen in der Wohngemeinschaft! (jeweils 2 Gänge)	6		
	Montag			
	Dienstag			
	Mittwoch			
	Donnerstag			

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.2	Formulieren Sie 6 Regeln, die Sie bei der Planung und Zubereitung der Speisen beachtet haben!	6		
1.3	Sie beziehen die Senioren in die Planung und Zubereitung der Speisen mit ein. Begründen Sie Ihr Vorgehen mit 4 Argumenten!	4		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.4 1.4.1	Sie wollen in der Wohngruppe nachhaltig handeln. Nennen Sie 4 Beispiele der Resteverwertung von Lebensmitteln!	2		
1.4.2	Beschreiben Sie 6 Möglichkeiten, wie Sie bei der Lagerhaltung und bei der Speisenzubereitung Energie sparen können!	6		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
	1.Korr.		2.Korr.	
1.5	Nennen Sie 6 Tätigkeiten aus dem Bereich der Verpflegung, in die Sie auch die Senioren einbeziehen können!	3		
1.6 1.6.1	Frau Schwaiger und Frau Paulus sind an Demenz erkrankt. Beschreiben Sie 3 Anzeichen von Demenz!	3		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.6.2	Erläutern Sie 3 Maßnahmen, die den Umgang mit Demenzkranken erleichtern!	3		
1.7 1.7.1	Auf dem Speiseplan steht Putenbraten mit Petersilienkartoffeln. Nennen Sie 4 Inhaltsstoffe von Kartoffeln!	2		

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)			Punkte																	
			mögl.	erreicht																
			1.Korr.	2.Korr.																
1.7.2	<p>Sie kaufen für 6 Personen das Fleisch für den Putenbraten. Pro Person benötigen Sie 130 g fertigen Braten. Der Garverlust beträgt 15 %. Berechnen Sie, wie viel Putenfleisch Sie einkaufen müssen!</p>		4																	
1.7.3	<p>Nächste Woche wünschen sich die Senioren Kartoffelknödel. Berechnen Sie die benötigten Zutaten für 6 Personen!</p> <table border="1" data-bbox="172 1171 1241 1615"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Menge für 4 Personen</th> <th>Benötigte Menge für 6 Personen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kartoffeln</td> <td>1000 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kartoffelstärke</td> <td>150 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eier</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1 TL</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Lebensmittel	Menge für 4 Personen	Benötigte Menge für 6 Personen	Kartoffeln	1000 g		Kartoffelstärke	150 g		Eier	2		Salz	1 TL		2		
Lebensmittel	Menge für 4 Personen	Benötigte Menge für 6 Personen																		
Kartoffeln	1000 g																			
Kartoffelstärke	150 g																			
Eier	2																			
Salz	1 TL																			

1. Sie arbeiten als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
1.8	Die Senioren kaufen sich regelmäßig Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel, die sie aus der Werbung kennen. Nehmen Sie zu diesem Verhalten kritisch Stellung! (3 Antworten)	3		

Prüfungsbereich: Verpflegung personensorientiert und zielgruppenorientiert planen

Berufliche Situation 2

Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt.

Beschreibung des Betriebes:

- In der Mensa werden durchschnittlich 80 Schülerinnen und Schüler sowie Personal mit Pausenverpflegung und Mittagessen versorgt.
- Sie arbeiten im Team mit Kolleginnen und Kollegen zusammen.

Ihre Aufgaben sind:

- Zubereitung der Pausenverpflegung und des Mittagessens.
- Mitarbeit bei der Essensausgabe.
- Mithilfe bei der Lebensmittelbestellung.
- Annahme und Lagerung der bestellten Waren.

Besondere Situationsbeschreibung im Betrieb:

- Im Rahmen eines Nachhaltigkeitsprojektes stehen die Themen Müllvermeidung und Verschwendung von Lebensmitteln in der Schule im Mittelpunkt.

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.1	In der Mensa sollen zukünftig auch vollwertige Snacks für die Pause zubereitet werden.	5		
2.1.1	Formulieren Sie 5 Kriterien, die Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung beachten!			
2.1.2	Beschreiben Sie 3 passende Pausensnacks mit umweltfreundlicher Verpackung!	3		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.2 2.2.1	<p>Sie sollen den Preis für einen Pausensnack kalkulieren. Bei der Kalkulation müssen Sie die Gemeinkosten berücksichtigen. Beschreiben Sie was man unter Gemeinkosten versteht und wie sie verrechnet werden!</p>	3		
2.2.2	<p>Berechnen Sie den Bruttoverkaufspreis bei Materialkosten von 0,60 €. Der Gemeinkostenzuschlag beträgt 70 %. Ein Gewinn und Risikozuschlag von 12 % und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7 % müssen noch dazu gerechnet werden.</p>	4		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.3	Jeden Tag wird auch ein vegetarisches Gericht angeboten. Erläutern Sie 3 Gründe, warum sich die Schule für dieses Angebot entschieden hat!	3		
2.4	Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprojektes stehen die Themen Müllvermeidung und Verschwendung von Lebensmitteln in der Schule im Mittelpunkt. Erläutern Sie, welche Beiträge die Mensa zu diesen Themen leisten kann! (5 Antworten)	5		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.5	Die Mensa arbeitet mit dem „Cook and Chill“-Verpflegungssystem. Beschreiben Sie dieses System mit 4 Angaben!	4		
2.6 2.6.1	Ein neuer Kombidämpfer wird angeschafft. Beschreiben Sie 4 Kriterien, die bei der Anschaffung bedacht werden müssen!	4		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.6.2	Formulieren Sie 4 Regeln zur Sicherheit und Arbeitsschutz im Umgang mit dem Kombidämpfer!	4		
2.7 2.7.1	Der Kombidämpfer wird mit „GN-Behältern“ bestückt. Erklären Sie die Bezeichnung „GN“!	1		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.7.2	Erläutern Sie 4 Vorteile von „GN-Behältern“!	4		
2.8 2.8.1	Die Salate werden am Buffet angeboten. Erklären Sie 3 Hygieneanforderungen die beachtet werden müssen!	3		

2. Sie sind als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Mensa einer Grund- und Mittelschule angestellt. (50 Punkte)		Punkte		
		mögl.	erreicht	
			1.Korr.	2.Korr.
2.8.2	Erläutern Sie 3 Vorteile der Speisenausgabe in Büffetform!	3		
2.9	In der Mensa arbeiten Sie im Team zusammen. Erläutern Sie 4 Vorteile der Teamarbeit!	4		