Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 1 Beraten und Bedienen von Kundinnen und Kunden

Nullserie 2017

E X P E R T E N V O R L A G E

Zeit 30 Minuten für 9 Aufgaben

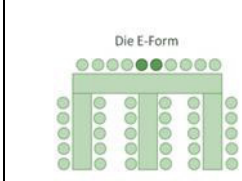
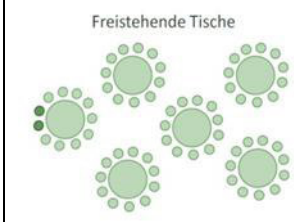
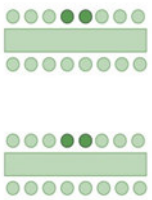
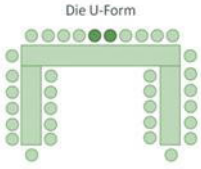
Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 39**

38	-	39	Punkte	=	Note	6.0
34	-	37	Punkte	=	Note	5.5
30	-	33	Punkte	=	Note	5.0
26	-	29	Punkte	=	Note	4.5
22	-	25	Punkte	=	Note	4.0
18	-	21	Punkte	=	Note	3.5
14	-	17	Punkte	=	Note	3.0
10	-	13	Punkte	=	Note	2.5
6	-	9	Punkte	=	Note	2.0
2	-	5	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Position 1		
Ausgangssituation Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktiker/in im Schulheim Frohburg. Die Schülerin Nora möchte ihren vierzehnten Geburtstag am 16. Juni mit ihren Freunden und ihrer Familie im Schulheim feiern. Dazu ist ein Geburtstagsessen geplant. Es werden 30 Gäste erwartet. Ihre Vorgesetzte bittet Sie um Unterstützung bei der Planung und Durchführung des Anlasses.		
Aufgabe 1 Sie besprechen mit Ihrer Vorgesetzten die Raum- und Tischdekoration. a) Nennen Sie vier wichtige Punkte, die Sie beachten müssen.	4	
Lösungen für Expertinnen und Experten ***Dem Anlass entsprechend, saisonal, nicht zu hoch, nicht zu breit, keine duftenden Blumen oder Kerzen, Preis /Leistung, Material das mehrfach verwendet werden kann.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*		
b) Schreiben Sie für diesen Geburtstag zwei mögliche Dekorationsartikel auf, ausgenommen ist die Tischwäsche.	2	
Lösungen für Expertinnen und Experten ***Blumen in farbigem Wasser in Glasvase, Streuzahlen und -ballone. Ballonschnur um Stein gewickelt, Happy Birthday-Tischläufer quer über den Tisch. Becher gefüllt mit Smarties auf Tischen verteilt, Papierschiffli auf Tischen verteilt gefüllt mit Süssigkeiten. Weisse Papierblumen auf Tischen verteilt.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*		
Aufgabe 2 Damit die Geburtstagsgäste sich wohl fühlen, ist es wichtig, die geeignete Tischform zu wählen. Kreuzen Sie eine Tischform an, die für diesen Anlass in Frage kommt.	1	
 ☐		
 ☐		
 ☐		
 ☐	1	
Begründen Sie Ihre Wahl.		
Lösungen für Expertinnen und Experten ***Die gerade Form, die Tafel ist übersichtlich alle können die Hauptperson sehen.*** ***Die U-Form bietet auf kleinem Raum viel Platz für die Gäste*** Pro richtige Antwort 1 Punkt.		
Übertrag	8	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	8	
Aufgabe 3 a) Zur Begrüssung wird den Gästen ein Apéro serviert. Da die meisten Gäste Jugendliche sind, werden vorwiegend alkoholfreie Apéro-Getränke serviert. Machen Sie drei Vorschläge. Lösungen für Expertinnen und Experten • ***Rimus mit Holundersirup*** • ***Ginger Ale mit Limettensaft*** • ***Orangensaft mit San Bitter*** • ***Tomatensaft*** • ***Früchtebowle*** • ***Pfefferminzwasser mit Eiswürfeln mit Pfefferminzblätter drin*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	3	
b) Im Schulheim wird Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt. An ihrem Geburtstag möchte Nora am liebsten folgendes Menu: Teigwarensalat *** Wienerschnitzel mit Pommes-frites *** Buttercremetorte Ersetzen Sie die Menükomponenten und machen Sie ihr je einen gesünderen Vorschlag. Lösungen für Expertinnen und Experten Vorspeise: ***Karottensalat, grüner Blattsalat, Gurkensalat, Spargelsalat*** Hauptspeise: ***Pouletcordon-bleu mit Gemüsefüllung, Schnitzel vom Grill*** Dessert: ***Himbeerroulade, Fruchtsalat, Himbeerglace mit Früchten garniert*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	3	
Übertrag	14	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	14	

Aufgabe 4

a) Für die Geburtstagsfeier sind verschiedene Servicearten möglich.
Erklären Sie in kurzen Sätzen je einen Vor- und Nachteil der folgenden Servicearten. — 2

Begriff: Buffetservice

Lösungen für Expertinnen und Experten

Vorteil: ***Gast wählt selber, Menge kann selber gewählt werden***

Nachteil: ***Der Gast muss selber zum Buffet gehen, es entstehen Wartezeiten, gewünschtes ist nicht mehr vorhanden.*** — 2

Pro richtige Antwort 1 Punkt.

Begriff: Tellerservice

Lösungen für Expertinnen und Experten

Vorteil: ***Das Essen wird serviert***

Nachteil: ***Warten bis alle serviert sind. Nachschlag nicht immer möglich, keine Wahlmöglichkeiten*** — 3

Pro richtige Antwort 1 Punkt.

b) Sie haben sich für Tellerservice entschieden. Kreuzen Sie in der Tabelle an, welche Aussagen zu dieser Serviceart richtig sind.

Tellerservice

	richtig	falsch
Das Essen wird serviert.	☒	☐
Der Teller wird von links serviert.	☐	☒
Es werden nur warme Speisen serviert.	☐	☒
Die Portionengrösse ist vorgegeben.	☒	☐
Der Gast kann so viel essen wie er mag.	☐	☒
Es braucht weniger Personal.	☐	☒

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	21	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	21	
c) Damit der Speiseservice reibungslos abläuft, müssen die Serviceregeln eingehalten werden. Erklären Sie in zwei kurzen Sätzen warum das wichtig ist. Lösungen für Expertinnen und Experten • ***Der Gast soll sich wohl fühlen.*** • ***Die Arbeit soll schnell und rationell ausgeführt werden.*** • ***Vermeiden von Unfällen*** • ***Der Service läuft immer gleich ab.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	2	
d) Erklären Sie in Stichworten vier allgemeine Serviceregeln für den Getränkeservice. Lösungen für Expertinnen und Experten • ***Gläser nicht bis zum Rand füllen*** • ***Weinflasche von rechts dem Gast präsentieren*** • ***Von rechts einschenken*** • ***Rotwein, Glas nur zu einem Drittel füllen*** • ***Nachschenken der Getränke nur auf Wunsch der Gäste*** • ***Weisswein kühl servieren*** • ***Bei Offenausschank geeichte Gläser verwenden*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	4	
Aufgabe 5 a) Zur Geburtstagsfeier werden auch Gäste von auswärts erwartet. Ihre Aufgabe ist es, die Gäste zu begrüssen. Nennen Sie zwei Punkte, die Sie bei der Begrüssung beachten müssen. Lösungen für Expertinnen und Experten • ***Sich vorstellen*** • ***Freundlichkeit, Blickkontakt, deutlich sprechen*** • ***Gäste wenn möglich mit Namen begrüssen oder nach Namen fragen.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	2	
Übertrag	29	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	29	

Aufgabe 6

a) Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen nach einer Schülerin, die im Schulheim wohnt. Er will wissen wie es ihr geht.

Erklären Sie in einem Satz, warum Sie seine Frage nicht beantworten können. 1

Lösungen für Expertinnen und Experten

- ***Solche Auskünfte unterliegen der Schweigepflicht.***
- ***Ich darf keine Auskunft über Bewohner oder Schüler erteilen.***

Pro richtige Antwort 1 Punkt.

b) Bei der täglichen Arbeit in Ihrem Betrieb gibt es immer wieder Situationen, zu welchen Sie keine Informationen weitergeben dürfen.

Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist. 1

A) Adressen und Telefonnummern von Schülern dürfen nicht weitergegeben werden.

B) Persönliche Kochrezepte dürfen weitergegeben werden.

C) Nur der Chef darf Informationen weitergeben.

D) Ich darf zu Hause am Familientisch über die Schüler des Schulheims sprechen.

E) Die Notizen auf dem Schreibtisch der Vorgesetzten darf ich lesen.

Lösungen für Expertinnen und Experten

Richtig ist:
- ☒ A + B
- ☐ A + C + D
- ☐ C + D + E
- ☐ B + D + E

Pro richtige Antwort 1 Punkt.

Übertrag	31	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	31	

Aufgabe 7

Die Geburtstagsgäste setzen sich zu Tisch. Sie beobachten, dass ein Gast die Hand hebt und Ihnen zuwinkt.

a) Nennen Sie die Art der Kommunikation. (Stichwort) — 1

Nonverbale Kommunikation

b) Beschreiben Sie, wie Sie darauf reagieren. (ein Satz) — 1

Ich gehe auf den Gast zu und frage nach seinen Wünschen.

c) Sie kennen die Merkmale der Kommunikation. Ergänzen Sie die Tabelle mit je einem Begriff. — 2

Begriff	Erklärung
Blickkontakt	***In die Augen schauen***
Mimik	lachen, weinen, schmunzeln
Gestik	***Bewegungen der Hände, Füsse, Arme, Kopf, Augenbrauen hochziehen***
Körperhaltung	abgewandt, frontal, gebeugt, aufrecht

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Aufgabe 8

Während der Geburtstagfeier beschwert sich ein Anwohner telefonisch über den Lärm der Musik im Garten.

a) Nennen Sie 4 Punkte, die im Umgang mit Reklamationen wichtig sind. — 2

Lösungen für Expertinnen und Experten

- ***Die Person immer ausreden lassen.***
- ***Verständnis zeigen***
- ***Sich entschuldigen***
- ***Keine Ausreden suchen***
- ***Die Reklamation wenn nötig weiterleiten.***
- ***Fehler korrigieren, Lösungsvorschlag machen***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	37	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	37	
b) Erklären Sie in kurzen Sätzen wie Sie auf diese Reklamation reagieren. Lösungen für Expertinnen und Experten • ***Ich entschuldige mich für den Lärm und lade den Nachbarn zum Dessert ein.*** • ***Ich entschuldige mich für den Lärm, bitte die Gäste drinnen weiter Musik zu hören und schliesse die Fenster.*** *Für die richtige Antwort 1 Punkt*	1	
Aufgabe 9 Beim Abräumen der Teller stellen Sie fest, dass sehr viele Essensreste übriggeblieben sind. Nennen Sie zwei mögliche Gründe, warum es so viele Resten gab. Lösungen für Expertinnen und Experten • ***Portionen waren zu gross*** • ***Das Essen hat nicht allen geschmeckt*** • ***Das Essen war zu salzig*** *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*	1	
Total	**39**	

Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Nullserie 2017

E X P E R T E N V O R L A G E

Zeit 30 Minuten für 12 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 39**

38	-	39	Punkte	=	Note	6.0
34	-	37	Punkte	=	Note	5.5
30	-	33	Punkte	=	Note	5.0
26	-	29	Punkte	=	Note	4.5
22	-	25	Punkte	=	Note	4.0
18	-	21	Punkte	=	Note	3.5
14	-	17	Punkte	=	Note	3.0
10	-	13	Punkte	=	Note	2.5
6	-	9	Punkte	=	Note	2.0
2	-	5	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Ausgangssituation Sie sind heute für die Unterhaltsreinigung der Bewohnerzimmer und der Nasszellen auf der Etage Ihres Alters-, und Pflegeheimes zuständig. Der Boden und die Wände in den Nasszellen sind gefliest. Die Bodenbeläge der Zimmer und auf dem Flur der Etage sind textil. Schliesslich kümmern Sie sich auch noch um die wöchentliche Pflanzenpflege auf der Etage.		
Aufgabe 1 Bei der Unterhaltsreinigung in Ihrem Betrieb ist es wichtig, dass Sie die allgemeinen hygienischen Anforderungen einhalten. Nennen Sie zu den folgenden Begriffen je drei Massnahmen.	3	
Persönliche Hygiene: • ***Haare zusammenbinden*** • ***Hände waschen und desinfizieren*** • ***Berufskleidung tragen*** • ***Handschuhe tragen*** Betriebshygiene: • ***Reinigungswagen sauber und ordentlich halten*** • ***Geräte regelmässig reinigen*** • ***Geräte regelmässig warten*** • ***Saubere Reinigungstücher verwenden*** *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*		
Aufgabe 2 Welche Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz beachten Sie bei der Reinigung der Zimmer. a) Nennen Sie vier Beispiele in Stichworten.	2	
z.B.: Arbeitskleidung/Berufskleidung tragen, Schutzausrüstung (Augen-, Gehörschutz, Handschuhe) tragen, Sicherheitsschuhe tragen, Stolperfallen (Kabel) beseitigen, Warnschild aufstellen, gerade Haltung (Hinweise zur Ergonomie) *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*		
Übertrag	5	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	5	

Aufgabe 2 Fortsetzung

b) Beschreiben Sie mit je zwei Massnahmen in Stichworten, wie diese Unfallarten verhindert werden können.

Unfallarten	Unfallverhütung - Massnahmen	
Stürze	***zweckmässige Arbeitsschuhe*** ***für gute Beleuchtung sorgen*** ***Warnschild aufstellen*** ***Sicherheitsleiter verwenden*** ***Stolperfallen beseitigen (Kabel, Schnüre)*** ***Arbeitswege freihalten***	2
Vergiftungen	***Reinigungsmittel verschlossen und in korrekten Behältern aufbewahren*** ***Reinigungsmittel nie mischen*** ***bei Reinigungsarbeiten mit Lösungsmittel Fenster öffnen***	2
Elektrischer Stromschlag	***Kabel immer am Stecker ziehen*** ***defekte Geräte vom Fachmann reparieren lassen*** ***Knickstellen am Gerät vermeiden*** ***auf Kabelführung bei Reinigungsarbeiten achten*** ***vor Arbeitsbeginn Sichtprüfung am Gerät durchführen***	2

Pro richtige Antwort 1 Punkt.

Übertrag	11	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	11	

Aufgabe 3 — 3

Sie richten Ihren Reinigungswagen für die Reinigung der Zimmer und der Nasszellen. Bei der Reinigung achten Sie auch auf eine exakte Dosierung des Reinigungsmittels.

Wählen Sie zwei Dosiersysteme aus, welche eine exakte Dosierung ermöglichen. Begründen Sie Ihre Wahl mit einer Aussage.

Dosiersystem	Begründung
Zentrale Dosieranlage	***z.B.:*** • ***einfach und rasch in der Bedienung*** • ***Reinigungslösung wird automatisch hergestellt*** • ***die Dosierung ist auf jede Wassermenge abgestimmt***
Dosierdeckel auf Produktflasche	***z.B.:*** • ***jederzeit und überall verfügbar*** • ***geringe Kosten/keine Unterhaltskosten*** • ***einfache Bedienung***
Messbecher	***z.B:*** • ***schnelles Dosieren***
Tabletten	***z.B:*** • ***einfache Handhabung*** • ***schnelles Dosieren*** • ***keine Umrechnung***
Portionsbeutel	***z.B:*** • ***einfache Handhabung*** • ***schnelles Dosieren*** • ***keine Umrechnung***

Pro Dosiersystem 0.5 Pkt.
Pro Begründung 1 Pkt.

Übertrag	14	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	14	
Aufgabe 4 Für die Oberflächen im Zimmer benutzen Sie einen Neutralreiniger. Die wichtigsten Bestandteile des Neutralreinigers sind Tenside. Nennen Sie zwei Funktionen von Tensiden. ***z.B.:*** • ***verringern die Oberflächenspannung des Wassers*** • ***lösen leichten, fetthaltigen Schmutz*** • ***emulgieren*** • ***dispergieren*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	2	
Aufgabe 5 Bei der Reinigung des Zimmers verwenden Sie zudem verschiedene Reinigungstücher und Reinigungsmittel. Es gibt eine Aussagekombination die richtig ist. Kreuzen Sie an welche das ist. A) Mikrofaser-Tücher sind nicht für alle Reinigungsarten geeignet. B) Je höher der PH-Wert desto saurer das Reinigungsprodukt. C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung. D) Alkalische Reiniger entfernen Fette, Eiweisse. E) Je niedriger der PH-Wert, desto besser die Reinigungswirkung bei Fingerabdrücken Richtig ist: ☐ A + B ☒ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E *Für die richtige Antwort 2 Punkte.*	1	
Übertrag	17	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	17	

Aufgabe 6

Im Zimmer treffen Sie auf eine rechte Unordnung. Es liegen PET-Flaschen und Plastik herum. Im Papierkorb finden Sie sogar Batterien.

Benennen Sie die drei Symbole und ihre Bedeutung in Stichworten. 3

Symbol	Symbolbezeichnung	Symbolaussage/Bedeutung
	PET	***werden wieder verarbeitet***
	brennbare Abfälle	***gehören in den normalen Kehricht***
	Batterien	***Sammelstelle benutzen: gehören nicht in den Kehricht***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Aufgabe 7

Das Zimmer ist mit einem textilen Bodenbelag ausgestattet. Welche Nachteile können textile Bodenbeläge haben?

a) Beschreiben Sie einen Nachteil in mindestens zwei Sätzen. 1

z.B.: Problematisch in der Hygiene besonders bei Flecken. Diese sind sehr aufwendig zu entfernen und brauchen bestimmte Maschinen. Der Belag muss hinterher trocknen.

Für die richtige Antwort 1 Punkt.

b) Um textile Bodenbeläge zu reinigen, werden verschiedene Reinigungsmethoden eingesetzt. Nennen Sie die jeweilige Reinigungsmethode. 1

Reinigungsart	Reinigungsmethode
Unterhaltsreinigung	***Trockensaugen***
Zwischenreinigung	***Shampoonieren, Flecken entfernen***

Pro richtige Reinigungsmethode 0.5 Punkte.

Übertrag	22	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	22	

Aufgabe 7 Fortsetzung

c) Ihre Berufsbildnerin erinnert Sie daran, die Sichtreinigung nicht zu vergessen. Erklären Sie in einem Satz was sie damit meint. — 1

Ziel der Sichtreinigung ist die optische Sauberkeit. Dabei wird auffälliger, sichtbarer, grob auffliegender Schmutz entfernt.

Für einen nachvollziehbaren Satz 1 Punkt.

Aufgabe 8

Sie haben das Zimmer gereinigt und beginnen mit der Reinigung der Nasszelle. Der Boden und die Wände sind gefliest.

a) Zählen Sie vier typische Reinigungsmittel auf, die Sie in der Nasszelle verwenden. — 2

z.B.:

- ***Glassprayreiniger***
- ***Unterhaltsreiniger/Neutralreiniger***
- ***Sanitärreiniger***
- ***Saure Reiniger***
- ***Alkoholreiniger***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

b) Bei der Reinigung der Nasszelle fällt Ihnen auf, dass die Fliesen sehr verkalkt sind und das Lavabo schmutzig ist.

Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. — 2

	richtig	falsch
Um Kalk zu entfernen braucht man viel Mechanik.	☐	☒
Der Einsatz von Mikrofasertücher reduziert den Reinigungsmittelverbrauch.	☒	☐
Säurehaltige Reinigungsmittel können Flecken auf Marmor-Böden erzeugen.	☒	☐
Umweltfreundliche Reinigungsprodukte enthalten mehr Farbstoffe.	☐	☒

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	27	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	27	

Aufgabe 8 Fortsetzung

Die Nasszelle, die Sie reinigen ist gefliest.

c) Nennen Sie vier allgemeine Eigenschaften von Fliesen. — 2

z.B.: hygienisch, einfach im Unterhalt, wasserresistent, kann mit Glanz oder matt gewählt werden, unterschiedliche Farben, Formen und Muster, widerstandsfähig.

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

d) Erklären Sie einen Nachteil von Fliesenboden in einem Satz. — 1

z.B.: Zwischen den Fugen säureempfindlich, bei hartem Aufschlag könnten Fliesen kaputt gehen.

Für die richtige Antwort 1 Punkt.

Aufgabe 9

Auf den Flaschen der Reinigungsmittel für die Nasszelle sind verschiedene Gefahrensymbole angebracht.

Benennen Sie die folgenden Symbole in Stichworten. — 1

gesundheitsgefährlich

ätzend, reizend (Gefahr)

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	31	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	31	
Aufgabe 10 In der Nasszelle treffen Sie unter anderem auch Kosmetikrückstände und Fingerabdrücke am Spiegel an. a) Mit welchem Reinigungsmittel entfernen Sie diese Verunreinigungen? Nennen Sie ein Reinigungsmittel. ***z.B.: Alkoholreiniger, Glasreiniger*** *Für die richtige Antwort 1 Punkt.* b) Warum nehmen Sie dieses Reinigungsmittel? Erklären Sie in einem Satz. **z***.B.: Es löst Hautfette, Kosmetikrückstände* *Für die richtige Antwort 1 Punkt.*	1 1	
Aufgabe 11 Zum Schluss machen Sie noch einen Kontrollblick und bemerken, dass im Zimmer die Pflanzen welk aussehen und ihre Blätter verlieren. Was könnten die Gründe dafür sein? Nennen Sie vier Gründe, woran es liegen kann.. ***z.B.:*** • ***Lichtverhältnisse*** • ***Temperaturverhältnisse*** • ***Luft, Luftfeuchtigkeit*** • ***separater Winter- und Sommerstandort nötig*** • ***Platzbedarf der Pflanze*** • ***Nährstoffe, ausreichend Erdmenge zur Versorgung der Wurzeln*** • ***Zu viel oder zu wenig Wasser*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	4	
Übertrag	37	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	37	

Aufgabe 12

Bewohnte Räume sollen für die Bewohner so gestaltet sein, dass sie sich „zu Hause fühlen“. Alle Menschen haben -unabhängig von ihrer Lebenssituation- Bedürfnisse.

a) Nennen Sie zwei Grundbedürfnisse. 1

z.B.:

- ***Schutz und Sicherheit***
- ***Nahrung und Getränke***
- ***Schlaf und Körperpflege***
- ***Bewegung und Betätigung***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

b) Zudem haben Bewohner noch individuelle Bedürfnisse. Nennen Sie zwei individuelle Bedürfnisse. 1

z.B.:

- ***Privatsphäre***
- ***Kommunikation***
- ***Freizeitgestaltung***
- ***Wohngestaltungsmöglichkeiten***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Total	**39**	

Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Nullserie 2017

E X P E R T E N V O R L A G E

Zeit 30 Minuten für 7 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 28**

27	-	28	Punkte	=	Note	6.0
24	-	26	Punkte	=	Note	5.5
21	-	23	Punkte	=	Note	5.0
19	-	20	Punkte	=	Note	4.5
16	-	18	Punkte	=	Note	4.0
13	-	15	Punkte	=	Note	3.5
10	-	12	Punkte	=	Note	3.0
7	-	9	Punkte	=	Note	2.5
5	-	6	Punkte	=	Note	2.0
2	-	4	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

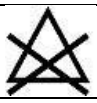
	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Position 3		
Ausgangssituation Sie sind während eines Monats in der Wäscherei des Seniorenzentrums Sonnenblick eingeteilt. Die Betriebswäsche und die Privatwäsche der Senioren werden im Haus gewaschen.		
Aufgabe 1 Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, müssen Sie die hygienischen Anforderungen erfüllen. Nennen Sie vier Anforderungen an die persönliche Hygiene im Schmutzwäschebereich. ***z.B.:*** • ***Berufskleidung tragen*** • ***Haare zusammenbinden*** • ***keinen Schmuck und keine Schals tragen*** • ***Handschuhe tragen*** • ***Schürze tragen*** • ***Schutzbrille tragen*** *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*	2	
Aufgabe 2 Heute Morgen arbeiten Sie im Schmutzwäschebereich und müssen die Privatwäsche der Senioren sortieren. a) Erklären Sie die Begriffe Betriebswäsche und Privatwäsche in je einem Satz. Privatwäsche: ***Bekleidungsstücke der Kunden müssen mit Namen bezeichnet sein.*** Betriebswäsche: ***Berufskleider, Bettwäsche, Küchenwäsche, Reinigungstextilien, Tischwäsche, welche vom Betrieb angeschafft wurden.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	2	
b) Die Privatwäsche ist in Wäschekörben gesammelt worden und steht im Schmutzwäschebereich. Jetzt müssen Sie die Wäsche sortieren. Nach welchen Kriterien gehen Sie beim Sortieren der Wäsche vor? Nennen Sie sechs Kriterien. ***z.B.:*** • ***nach Wäscheart*** • ***nach Art der Textilfaser*** • ***nach Waschtemperaturen*** • ***nach Waschprogramm*** • ***nach Farbe*** • ***nach Verschmutzungsart /Verschmutzungsgrad*** • ***nach Spezialbehandlungen*** • ***nach Aufbereitungsart*** *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*	3	
Übertrag	7	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	7	

Aufgabe 3

Die Textilien werden aus verschiedenen Textilfasern hergestellt und müssen unterschiedlich behandelt werden. Auf den Kleidungsstücken sind Textilpflegesymbole angebracht.

Schreiben Sie zu jedem Zeichen die Bedeutung. — 4

	Handwäsche		***Bügeln bei normaler Temperatur***
	Schonwaschgang bei 30°		***Bügeln bei hoher Temperatur***
	Normalwaschen bei 95°		***Trocknen bei normaler Temperatur***
	***Nicht bleichen***		***Nicht tumblern***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Aufgabe 4

Frau Seiler, eine Seniorin, hat einen Pullover in die Wäsche gegeben. Dieser Pullover ist aus Wolle.

a) Nennen Sie vier Trageigenschaften der Wolle in Stichworten. — 2

z.B.:

- ***wärmend***
- ***wasserabstossend***
- ***elastisch***
- ***kann auf der Haut jucken***
- ***knittert wenig***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

b) Nennen Sie vier weitere Bekleidungstextilien, die aus Wolle hergestellt werden. — 2

z.B.:

- ***Jacken***
- ***Socken***
- ***Mützen***
- ***Handschuhe***
- ***Rheumawäsche***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

c) Nennen Sie zwei Pflegeeigenschaften von Wolle. — 1

z.B.:

- ***hitzeempfindlich***
- ***nicht reiben, nicht auswringen***
- ***Chlorbleiche nicht möglich***
- ***bügeln bei mittlerer Temperatur***
- ***trocknen im Tumbler nicht möglich***
- ***Chemische Reinigung möglich***
- ***mottenanfällig***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	16	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	16	

Aufgabe 5

In der Privatwäsche von Frau Seiler hat es eine Damenbluse mit fehlendem Knopf. Die Damenbluse durchläuft verschiedene Stationen im Wäschekreislauf.

Nummerieren Sie die Stationen in der richtigen Reihenfolge. 5

2	Lagern der Schmutzwäsche
7	Mangeln oder Bügeln
8	Falten
4	Waschen
6	Vorbereiten zum Bügeln
9	Instandstellen schadhafter Wäschestücke
1	Sammeln der Wäsche
3	Vorbereiten der Wäsche zum Waschen
5	Trocknen
10	Verteilen der sauberen Wäsche

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Aufgabe 6

Am Nachmittag erhalten Sie von Ihrer Vorgesetzten den Auftrag, die Berufsbekleidung des Küchenpersonals zu waschen.

a) Wie müssen Sie die Berufsbekleidung vor dem Waschen vorbereiten? Nennen Sie vier Merkmale. 2

z.B.:

- ***nach links wenden (nach Bedarf)***
- ***Reissverschlüsse schliessen***
- ***Knöpfe öffnen***
- ***Taschen leeren***
- ***Flecken vorbehandeln***

Pro richtig Antwort 0.5 Punkte.

Sie beladen die Waschmaschine mit den farbigen Kochjacken.

b) Welche Waschmittelart wählen Sie für die farbigen Kochjacken? Kreuzen Sie die richtige Wahl an. 0.5

- ☒ Colorwaschmittel
- ☐ Wollwaschmittel
- ☐ Vollwaschmittel
- ☐ Feinwaschmittel

Für die richtige Antwort 0.5 Punkte.

c) Bei welcher Temperatur waschen Sie die weissen Küchenschürzen? 0.5

95°C

Für die richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	24	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	24	

Aufgabe 7

Die angefallene Wäsche wurde gewaschen und im Wäschetrockner getrocknet. Sie sind zuständig für die Reinigung und Pflege der Maschinen.

a) Notieren Sie vier Arbeitsmittel für die Reinigung eines Wäschetrockners. 2

Mise en Place: ***z.B.: Allzweckreiniger, kleiner Eimer, Reinigungstücher, Staubsauger, Abfalleimer***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

b) Erklären Sie vier Reinigungs- oder Pflegearbeiten eines Wäschetrockners. 2

z.B.:

- ***Gehäuse und Bedienungsblende mit feuchtem Tuch abwischen. Mit trockenem Lappen trocken reiben.***
- ***das Flusensieb reinigen.***
- ***Trommel feucht reinigen.***
- ***Türe des Wäschetrockners nach der Reinigung offen lassen.***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Total	**28**	

Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin/
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Nullserie 2017

E X P E R T E N V O R L A G E

Zeit 30 Minuten für 12 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 28**

27	-	28	Punkte	=	Note	6.0
24	-	26	Punkte	=	Note	5.5
21	-	23	Punkte	=	Note	5.0
19	-	20	Punkte	=	Note	4.5
16	-	18	Punkte	=	Note	4.0
13	-	15	Punkte	=	Note	3.5
10	-	12	Punkte	=	Note	3.0
7	-	9	Punkte	=	Note	2.5
5	-	6	Punkte	=	Note	2.0
2	-	4	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Ausgangssituation Es ist Winter und Sie arbeiten in der Küche und bereiten eine Schokoladencreme zu. Sie gehen in den Kühlraum, um Früchte für das Ausgarnieren zu holen. Sie finden eine Kiste voller Erdbeeren. Fragend wenden Sie sich an den Küchenchef. Er erklärt Ihnen, dass er diese für einen speziellen Anlass gekauft hat.		
Aufgabe 1 Sie nennen ihm stichwortartig drei Gründe, warum Sie beim Einkauf von Früchte und Gemüse auf die Jahreszeit/Saison achten. ***z.B.:*** • ***Reifegrad*** • ***Ökologie, Transportwege, graue Energie*** • ***Geschmack*** • ***nährstoff- und vitaminreich*** • ***Qualität optimal*** • ***regional*** • ***Preis / Leistung*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	3	
Aufgabe 2 Der Küchenchef bittet Sie, eine Tabelle für die typischen Gemüse und Früchte der jeweiligen Saison zu erstellen. Ergänzen Sie die Tabelle mit je zwei Früchten und Gemüse. (Keine Doppelnennungen)	6	

Saison	Gemüse	Früchte
Frühling	***Spargeln, Kopfsalat usw.***	***Kiwi, Erdbeeren usw.***
Sommer	Broccoli, Fenchel	Kirschen, Melone
Herbst	***Kürbis, Lattich usw.***	***Quitten, Aprikosen usw.***
Winter	***Randen, Kürbis usw.***	***Äpfel, Birnen usw.***

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.
Lösungen siehe Saisontabelle Pauli und Tiptopf.

Übertrag	9	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	9	

Aufgabe 3

Sie haben Ihre Schokoladencreme garniert und stellen diese im Restaurant in die Kühlvitrine. Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen, ob diese Schokoladencreme viel Fett enthält.

Nennen Sie ein Lebensmittel in Ihrer Schokoladencreme, das den Nährstoff Fett enthält. 1

z.B.: Milch, Rahmrosette, Schokolade

Für die richtige Antwort 1 Punkt.

Aufgabe 4

Neben Fett gibt es noch weitere Nährstoffe, welche alle eine Aufgabe in unserem Körper haben.

Nennen Sie die passenden Nährstoffe. 2

Nährstoffe	Aufgaben
Fett	Energielieferant, Betriebsstoff oder Energie Bombe genannt: Man unterscheidet zwischen pflanzlichem und tierischem, zwischen gesättigten (festen) und ungesättigten (flüssigen).
Kohlenhydrate	Der wichtigste Energielieferant, Betriebsstoff liefert deinem Körper schnell verfügbare Energie. Die ist wichtig für Muskeln und Gehirn. Sie bestehen meistens aus verschiedenem Zucker und verschiedenen Stärken.
Eiweiss	Baustoffe, zum Beispiel für die Zellen von Muskeln, Knochen, Herz und Haut.
Mineralstoffe	Baumeister in deinem Körper: z.B. Calcium ist gut für Knochen und Zähne. Eisen ist wichtig für den Sauerstofftransport.
Vitamine	Schutz- und Reglerstoffe, z.B.: Immunsystem stärken, sind an Stoffwechselvorgängen beteiligt.

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.

Übertrag	12	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	12	
Aufgabe 5 Nennen Sie einen Grund, weshalb Sie die Schokoladencreme in die Kühlvitrine stellen. ***z.B.: Kühlkette nicht unterbrechen, Bakterienvermehrung eingrenzen, Aussehen, (anlaufen)*** *Für die richtige Antwort 1 Punkt.*	1	
Aufgabe 6 Nach Ihrer Mittagspause arbeiten Sie in der kalten Küche. Es trifft eine Lieferung von frischem Gemüse ein, welches Sie korrekt lagern müssen. Welche Regeln beachten Sie, nennen Sie drei Punkte. ***z.B.: Sauberes Gebinde, Ware nicht in angelieferten Gebinden lagern, Temperatur überprüfen, Ware auf Frische und Qualität überprüfen, verdorbene Ware nicht annehmen, Fifo-Prinzip, Gebinde nicht auf den Boden stellen.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	3	
Der Küchenchef teilt Ihnen mit, dass morgen ein Anlass im Betrieb stattfindet, für welchen Sie 50 Sandwiches zubereiten müssen. Er bittet Sie darum, die nötigen Vorbereitungen zu treffen.		
Aufgabe 7 Schreiben Sie drei Gründe auf, weshalb die Arbeitsvorbereitungen für die Sandwiches wichtig sind. ***z.B.:*** • ***Kann rationeller und effizienter arbeiten, da Arbeitsabfolge durchdacht und organisiert ist.*** • ***Arbeitseinteilung berücksichtigt, kann Vorbereitungen treffen, wenn ich im Betrieb Zeit habe – nicht in Stresszeiten.*** • ***Kann auf Unvorhergesehenes besser reagieren, da ich gut vorbereitet bin.*** • ***Kann schneller mit der Arbeit starten.*** • ***Kann noch reagieren, wenn ich feststelle, dass etwas fehlt oder vergessen gegangen ist.*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	3	
Übertrag	19	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	19	
Aufgabe 8 Für das Schinkensandwich ist genau definiert wie viel Streichmasse, Schinken, Cornichons, Salat usw. verwendet werden muss. Erklären Sie in ein bis zwei Sätzen, weshalb dies so ist. ***z.B.:*** • ***Damit der Gast und der Küchenchef sich auf das Preis/Leistungsverhältnis verlassen können.*** • ***Das Sandwich täglich dem gleichen Qualitätsstandard entspricht.*** *Für die richtige Antwort 1 Punkt.*	1	
Aufgabe 9 Für die Sandwichzubereitung brauchen Sie Küchenhilfsmittel. Nennen Sie vier davon. ***z.B.: Schneidebrett, Gummiringe, Brotmesser, Gemüsemesser, Schüsseln, Gastronomieschalen, Spachtel, Plateau*** *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*	2	
Aufgabe 10 Bei der Zubereitung der Sandwiches achten Sie auf die Hygiene und Sicherheit. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. richtig / falsch Einweghandschuhe ziehe ich nur bei der Verarbeitung von warmen Speisen an. ☐ ☒ Bei der Zubereitung achte ich auf die Reihenfolge. ☒ ☐ Am Ende der Herstellung verpacke ich die übrigen Lebensmittel beschrifte und datiere sie. ☒ ☐ Nach der Herstellung der Sandwiches muss ich sie nicht mehr kühl lagern. ☐ ☒ *Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.*	2	
Übertrag	24	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	24	
Nach dem Anlass haben Sie Dienst in der Abwaschküche. Sie diskutieren mit einer Kollegin über die Abwaschorganisation.		
Aufgabe 11 Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist. A) Ich achte darauf, dass das Spülmittel und der Glänzer stets aufgefüllt sind. B) Das Besteck wird in heissem Wasser eingelegt. C) Die Korbdurchschubmaschine hat oben und unten zwei Sprüharme. Einer für das Spülmittel und der andere für den Glänzer. D) Besteck und Glas muss ich abtrocknen. E) An der Korbdurchschubmaschine blinkt ein Knopf rot, den muss ich nicht beachten. Richtig ist: ☐ A + B ☒ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E	2	
Aufgabe 12 Eine Schlussarbeit in der Abwaschküche ist immer die Abfallentsorgung. Nennen Sie zwei Arten von Abfällen, die während dem Abwaschen im Mittagservice entstehen können. ***z.B.:*** • ***Graugut / brennbarer Abfall / (normaler Kehricht)*** • ***Porzellan / nicht brennbarer Abfall*** • ***PET / recyclingbarer Abfall*** • ***Essensresten / Biogas Abfall*** *Pro richtige Antwort 1 Punkt.*	2	
Total	**28**	