

Qualifikationsverfahren

**Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

**HKB 1 Beraten und Bedienen von
Kundinnen und Kunden**

Nullserie 2017

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

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

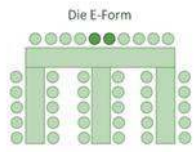
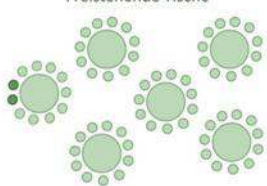
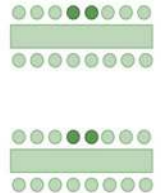
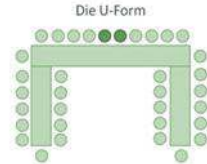
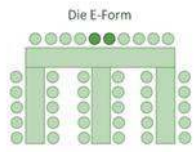
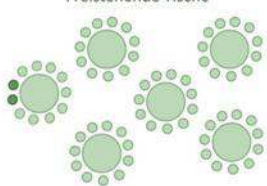
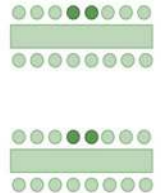
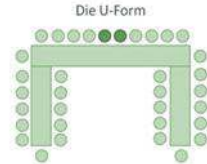
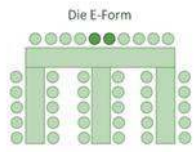
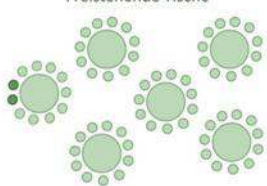
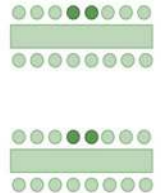
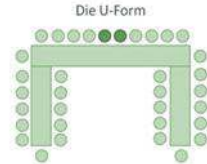
Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Position 1											
<p>Ausgangssituation</p> <p>Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktiker/in im Schulheim Frohburg. Die Schülerin Nora möchte ihren vierzehnten Geburtstag am 16. Juni mit 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.</p>											
<p>Aufgabe 1</p> <p>Sie besprechen mit Ihrer Vorgesetzten die Raum- und Tischdekoration.</p> <p>a) Nennen Sie vier wichtige Punkte, die Sie beachten müssen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>b) Schreiben Sie für diesen Geburtstag zwei mögliche Dekorationsartikel auf, ausgenommen ist die Tischwäsche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 		4									
<p>Aufgabe 2</p> <p>Damit die Geburtstagsgäste sich wohl fühlen, ist es wichtig, die geeignete Tischform zu wählen.</p> <p>Kreuzen Sie eine Tischform an, die für diesen Anlass in Frage kommt.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">  <p>Die E-Form</p> </td> <td style="width: 25%;">  <p>Freistehende Tische</p> </td> <td style="width: 25%;">  </td> <td style="width: 25%;">  <p>Die U-Form</p> </td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		 <p>Die E-Form</p>	 <p>Freistehende Tische</p>		 <p>Die U-Form</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	
 <p>Die E-Form</p>	 <p>Freistehende Tische</p>		 <p>Die U-Form</p>								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
<p>Begründen Sie Ihre Wahl.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		1									
Übertrag		8									

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	8	
<p>Aufgabe 3</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ <p>b) Im Schulheim wird Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt. An ihrem Geburtstag möchte Nora am liebsten folgendes Menu:</p> <p style="text-align: center;">Teigwarensalat *** Wienerschnitzel mit Pommes-frites *** Buttercremetorte</p> <p>Ersetzen Sie die Menükomponenten und machen Sie ihr je einen gesünderen Vorschlag.</p> <p>Vorspeise: _____</p> <p>Hauptspeise: _____</p> <p>Dessert: _____</p>	3	
Übertrag	14	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		14	
Aufgabe 4			
<p>a) Für die Geburtstagsfeier sind verschiedene Servicearten möglich. Erklären Sie in kurzen Sätzen je einen Vor- und Nachteil der folgenden Servicearten. Begriff: Buffetservice</p> <p>Vorteil: _____</p> <p>Nachteil: _____</p>		2	
<p>Begriff: Tellerservice</p> <p>Vorteil: _____</p> <p>Nachteil: _____</p>		2	
<p>b) Sie haben sich für Tellerservice entschieden. Kreuzen Sie in der Tabelle an, welche Aussagen zu dieser Serviceart richtig sind.</p>		3	
Tellerservice			
		richtig	falsch
Das Essen wird serviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Teller wird von links serviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es werden nur warme Speisen serviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Portionengrösse ist vorgegeben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Gast kann so viel essen wie er mag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es braucht weniger Personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Übertrag		21	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	21	
<p>c) Damit der Speiseservice reibungslos abläuft, müssen die Serviceregeln eingehalten werden.</p> <p>Erklären Sie in zwei kurzen Sätzen warum das wichtig ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ _____ • _____ _____ 	2	
<p>d) Erklären Sie in Stichworten vier allgemeine Serviceregeln für den Getränkeservice.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	4	
<p>Aufgabe 5</p> <p>a) Zur Geburtstagsfeier werden auch Gäste von auswärts erwartet. Ihre Aufgabe ist es, die Gäste zu begrüßen.</p> <p>Nennen Sie zwei Punkte, die Sie bei der Begrüßung beachten müssen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	2	
Übertrag	29	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		29	
Aufgabe 6			
<p>a) Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen nach einer Schülerin, die im Schulheim wohnt. Er will wissen wie es ihr geht.</p> <p>Erklären Sie in einem Satz, warum Sie seine Frage nicht beantworten können.</p> <hr/> <hr/>		1	
<p>b) Bei der täglichen Arbeit in Ihrem Betrieb gibt es immer wieder Situationen, zu welchen Sie keine Informationen weitergeben dürfen.</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p>A) Adressen und Telefonnummern von Schülern dürfen nicht weitergegeben werden.</p> <p>B) Persönliche Kochrezepte dürfen weitergegeben werden.</p> <p>C) Nur der Chef darf Informationen weitergeben.</p> <p>D) Ich darf zu Hause am Familientisch über die Schüler des Schulheims sprechen.</p> <p>E) Die Notizen auf dem Schreibtisch der Vorgesetzten darf ich lesen.</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> A + B <input type="checkbox"/> A + C + D <input type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p>		1	
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											

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

c) Sie kennen die Merkmale der Kommunikation. Ergänzen Sie die Tabelle mit je einem Begriff.		2											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Begriff</th> <th>Erklärung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Blickkontakt</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">lachen, weinen, schmunzeln</td> </tr> <tr> <td>Gestik</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">abgewandt, frontal, gebeugt, aufrecht</td> </tr> </tbody> </table>				Begriff	Erklärung	Blickkontakt			lachen, weinen, schmunzeln	Gestik			abgewandt, frontal, gebeugt, aufrecht
Begriff	Erklärung												
Blickkontakt													
	lachen, weinen, schmunzeln												
Gestik													
	abgewandt, frontal, gebeugt, aufrecht												
Aufgabe 8													
Während der Geburtstagsfeier 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											
<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 													
Übertrag		37											

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	37	
b) Erklären Sie in kurzen Sätzen wie Sie auf diese Reklamation reagieren. _____ _____ _____	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. • _____ • _____	1	
Total	39	

Qualifikationsverfahren

**Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

**HKB 2 Reinigen und Gestalten von
Räumen und Einrichtungen**

Nullserie 2017

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

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

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.










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

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<p>Ausgangssituation</p> <p>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.</p>		
<p>Aufgabe 1</p> <p>Bei der Unterhaltsreinigung in Ihrem Betrieb ist es wichtig, dass Sie die allgemeinen hygienischen Anforderungen einhalten.</p> <p>Nennen Sie zu den folgenden Begriffen je drei Massnahmen.</p> <p>Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ <p>Betriebshygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	3	
<p>Aufgabe 2</p> <p>Welche Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz beachten Sie bei der Reinigung der Zimmer.</p> <p>a) Nennen Sie vier Beispiele in Stichworten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	2	
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	<ul style="list-style-type: none"> • _____ _____ _____ • _____ _____ _____ 	2	
Vergiftungen	<ul style="list-style-type: none"> • _____ _____ _____ • _____ _____ _____ 	2	
Elektrischer Stromschlag	<ul style="list-style-type: none"> • _____ _____ _____ • _____ _____ _____ 	2	
Übertrag		11	

		Anzahl Punkte maximal erreicht						
Übertrag		11						
<p>Aufgabe 3</p> <p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Dosiersystem</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;"> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> </td> </tr> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;"> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> </td> </tr> </tbody> </table>		Dosiersystem	Begründung	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> • <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> 	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> • <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> 	3
Dosiersystem	Begründung							
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> • <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> 							
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> • <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> 							
Übertrag		14						

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		14	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Für die Oberflächen im Zimmer benutzen Sie einen Neutralreiniger. Die wichtigsten Bestandteile des Neutralreinigers sind Tenside. Nennen Sie zwei Funktionen von Tensiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 		2	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Bei der Reinigung des Zimmers verwenden Sie zudem verschiedene Reinigungstücher und Reinigungsmittel.</p> <p>Es gibt eine Aussagekombination die richtig ist. Kreuzen Sie an welche das ist.</p> <p>A) Mikrofaser-Tücher sind nicht für alle Reinigungsarten geeignet.</p> <p>B) Je höher der PH-Wert desto saurer das Reinigungsprodukt.</p> <p>C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung.</p> <p>D) Alkalische Reiniger entfernen Fette und Eiweisse.</p> <p>E) Je niedriger der PH-Wert, desto besser die Reinigungswirkung bei Fingerabdrücken.</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> A + B <input type="checkbox"/> A + C + D <input type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p>		1	
Übertrag		17	

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		17													
<p>Aufgabe 6</p> <p>Im Zimmer treffen Sie auf eine rechte Unordnung. Es liegen PET-Flaschen und Plastik herum. Im Papierkorb finden Sie sogar Batterien.</p> <p>Benennen Sie die drei Symbole und ihre Bedeutung in Stichworten.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Symbol</th> <th>Symbolbezeichnung</th> <th>Symbolaussage/Bedeutung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>_____</td> <td>_____ _____ _____</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_____</td> <td>_____ _____ _____</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_____</td> <td>_____ _____ _____</td> </tr> </tbody> </table>		Symbol	Symbolbezeichnung	Symbolaussage/Bedeutung		_____	_____ _____ _____		_____	_____ _____ _____		_____	_____ _____ _____	3	
Symbol	Symbolbezeichnung	Symbolaussage/Bedeutung													
	_____	_____ _____ _____													
	_____	_____ _____ _____													
	_____	_____ _____ _____													
<p>Aufgabe 7</p> <p>Das Zimmer ist mit einem textilen Bodenbelag ausgestattet. Welche Nachteile können textile Bodenbeläge haben?</p> <p>a) Beschreiben Sie einen Nachteil in mindestens zwei Sätzen.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Um textile Bodenbeläge zu reinigen, werden verschiedene Reinigungsmethoden eingesetzt. Nennen Sie die jeweilige Reinigungsmethode.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Reinigungsart</th> <th>Reinigungsmethode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unterhaltsreinigung</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zwischenreinigung</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Reinigungsart	Reinigungsmethode	Unterhaltsreinigung		Zwischenreinigung		1							
Reinigungsart	Reinigungsmethode														
Unterhaltsreinigung															
Zwischenreinigung															
Übertrag		22													

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		22																
<p>Aufgabe 7 Fortsetzung</p> <p>c) Ihre Berufsbildnerin erinnert Sie daran, die Sichtreinigung nicht zu vergessen. Erklären Sie in einem Satz was sie damit meint.</p> <hr/> <hr/>		1																
<p>Aufgabe 8</p> <p>Sie haben das Zimmer gereinigt und beginnen mit der Reinigung der Nasszelle. Der Boden und die Wände sind gefliest.</p> <p>a) Zählen Sie vier typische Reinigungsmittel auf, die Sie in der Nasszelle verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>b) Bei der Reinigung der Nasszelle fällt Ihnen auf, dass die Fliesen sehr verkalkt sind und das Lavabo schmutzig ist.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">richtig</th> <th style="text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Um Kalk zu entfernen braucht man viel Mechanik.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Der Einsatz von Mikrofasertücher reduziert den Reinigungsmittelverbrauch.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Säurehaltige Reinigungsmittel können Flecken auf Marmor-Böden erzeugen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Umweltfreundliche Reinigungsprodukte enthalten mehr Farbstoffe.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			richtig	falsch	Um Kalk zu entfernen braucht man viel Mechanik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Der Einsatz von Mikrofasertücher reduziert den Reinigungsmittelverbrauch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Säurehaltige Reinigungsmittel können Flecken auf Marmor-Böden erzeugen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Umweltfreundliche Reinigungsprodukte enthalten mehr Farbstoffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	2
	richtig	falsch																
Um Kalk zu entfernen braucht man viel Mechanik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Der Einsatz von Mikrofasertücher reduziert den Reinigungsmittelverbrauch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Säurehaltige Reinigungsmittel können Flecken auf Marmor-Böden erzeugen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Umweltfreundliche Reinigungsprodukte enthalten mehr Farbstoffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Übertrag		27																

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	27	
<p>Aufgabe 8 Fortsetzung</p> <p>Die Nasszelle, die Sie reinigen ist gefliest.</p> <p>c) Nennen Sie vier allgemeine Eigenschaften von Fliesen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>d) Erklären Sie einen Nachteil von Fliesenboden in einem Satz.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	2	
<p>Aufgabe 9</p> <p>Auf den Flaschen der Reinigungsmittel für die Nasszelle sind verschiedene Gefahrensymbole angebracht.</p> <p>Benennen Sie die folgenden Symbole in Stichworten.</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 20px;">_____</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;">_____</div> </div>	1	
Übertrag	31	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	31	
<p>Aufgabe 10</p> <p>In der Nasszelle treffen Sie unter anderem auch Kosmetikrückstände und Fingerabdrücke am Spiegel an.</p> <p>a) Mit welchem Reinigungsmittel entfernen Sie diese Verunreinigungen? Nennen Sie ein Reinigungsmittel.</p> <hr/> <p>b) Warum nehmen Sie dieses Reinigungsmittel? Erklären Sie in einem Satz.</p> <hr/> <hr/> <hr/>	1	
	1	
<p>Aufgabe 11</p> <p>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?</p> <p>Nennen Sie vier Gründe, woran es liegen kann..</p> <ul style="list-style-type: none"> • <hr/> • <hr/> • <hr/> • <hr/> 	4	
Übertrag	37	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	37	
<p>Aufgabe 12</p> <p>Bewohnte Räume sollen für die Bewohner so gestaltet sein, dass sie sich „zu Hause fühlen“. Alle Menschen haben -unabhängig von ihrer Lebenssituation- Bedürfnisse.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Grundbedürfnisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ <p>b) Zudem haben Bewohner noch individuelle Bedürfnisse. Nennen Sie zwei individuelle Bedürfnisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
Total	39	

Qualifikationsverfahren

**Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

**HKB 3 Ausführen der Arbeiten im
Wäschekreislauf**

Nullserie 2017

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

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

Erreichte Punktezahl	Note

























Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Position 3			
<p>Ausgangssituation</p> <p>Sie sind während eines Monats in der Wäscherei des Seniorenzentrums Sonnenblick eingeteilt. Die Betriebswäsche und die Privatwäsche der Senioren werden im Haus gewaschen.</p>			
<p>Aufgabe 1</p> <p>Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, müssen Sie die hygienischen Anforderungen erfüllen. Nennen Sie vier Anforderungen an die persönliche Hygiene im Schmutzwäschebereich.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 		2	
<p>Aufgabe 2</p> <p>Heute Morgen arbeiten Sie im Schmutzwäschebereich und müssen die Privatwäsche der Senioren sortieren.</p> <p>a) Erklären Sie die Begriffe Betriebswäsche und Privatwäsche in je einem Satz.</p> <p>Privatwäsche: _____</p> <p>_____</p> <p>Betriebswäsche: _____</p> <p>_____</p> <p>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?</p> <p>Nennen Sie sechs Kriterien.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ 		2	3
Übertrag		7	

		Anzahl Punkte																	
		maximal	erreicht																
Übertrag		7																	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Die Textilien werden aus verschiedenen Textilfasern hergestellt und müssen unterschiedlich behandelt werden. Auf den Kleidungsstücken sind Textilpflegesymbole angebracht.</p> <p>Schreiben Sie zu jedem Zeichen die Bedeutung.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="width: 50px;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="width: 50px;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>																		4	
																			
																			
																			
																			
<p>Aufgabe 4</p> <p>Frau Seiler, eine Seniorin, hat einen Pullover in die Wäsche gegeben. Dieser Pullover ist aus Wolle.</p> <p>a) Nennen Sie vier Trageigenschaften der Wolle in Stichworten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>b) Nennen Sie vier weitere Bekleidungstextilien, die aus Wolle hergestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>c) Nennen Sie zwei Pflegeeigenschaften von Wolle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 		2																	
		2																	
		1																	
Übertrag		16																	

		Anzahl Punkte																					
		maximal	erreicht																				
Übertrag		16																					
<p>Aufgabe 5</p> <p>In der Privatwäsche von Frau Seiler hat es eine Damenbluse mit fehlendem Knopf. Die Damenbluse durchläuft verschiedene Stationen im Wäschekreislauf.</p> <p>Nummerieren Sie die Stationen in der richtigen Reihenfolge.</p> <table border="1"> <tr><td>_____</td><td>Lagern der Schmutzwäsche</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Mangeln oder Bügeln</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Falten</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Waschen</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Vorbereiten zum Bügeln</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Instandstellen schadhafter Wäschestücke</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Sammeln der Wäsche</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Vorbereiten der Wäsche zum Waschen</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Trocknen</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Verteilen der sauberen Wäsche</td></tr> </table>		_____	Lagern der Schmutzwäsche	_____	Mangeln oder Bügeln	_____	Falten	_____	Waschen	_____	Vorbereiten zum Bügeln	_____	Instandstellen schadhafter Wäschestücke	_____	Sammeln der Wäsche	_____	Vorbereiten der Wäsche zum Waschen	_____	Trocknen	_____	Verteilen der sauberen Wäsche	5	
_____	Lagern der Schmutzwäsche																						
_____	Mangeln oder Bügeln																						
_____	Falten																						
_____	Waschen																						
_____	Vorbereiten zum Bügeln																						
_____	Instandstellen schadhafter Wäschestücke																						
_____	Sammeln der Wäsche																						
_____	Vorbereiten der Wäsche zum Waschen																						
_____	Trocknen																						
_____	Verteilen der sauberen Wäsche																						
<p>Aufgabe 6</p> <p>Am Nachmittag erhalten Sie von Ihrer Vorgesetzten den Auftrag, die Berufsbekleidung des Küchenpersonals zu waschen.</p> <p>a) Wie müssen Sie die Berufsbekleidung vor dem Waschen vorbereiten? Nennen Sie vier Merkmale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>Sie beladen die Waschmaschine mit den farbigen Kochjacken.</p> <p>b) Welche Waschmittelart wählen Sie für die farbigen Kochjacken? Kreuzen Sie die richtige Wahl an.</p> <p><input type="checkbox"/> Colorwaschmittel</p> <p><input type="checkbox"/> Wollwaschmittel</p> <p><input type="checkbox"/> Vollwaschmittel</p> <p><input type="checkbox"/> Feinwaschmittel</p> <p>c) Bei welcher Temperatur waschen Sie die weissen Küchenschürzen?</p> <p>_____</p>		2																					
		0.5																					
		0.5																					
Übertrag		24																					

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	24	
<p>Aufgabe 7</p> <p>Die angefallene Wäsche wurde gewaschen und im Wäschetrockner getrocknet. Sie sind zuständig für die Reinigung und Pflege der Maschinen.</p> <p>a) Notieren Sie vier Arbeitsmittel für die Reinigung eines Wäschetrockners.</p> <p>Mise en Place:</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>b) Erklären Sie vier Reinigungs- oder Pflegearbeiten eines Wäschetrockners.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	2	
Total	28	

Qualifikationsverfahren

**Hauswirtschaftspraktikerin/
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

**HKB 4 Zubereiten und Verteilen von
Gerichten**

Nullserie 2017

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

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

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
<p>Ausgangssituation</p> <p>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.</p>																		
<p>Aufgabe 1</p> <p>Sie nennen ihm stichwortartig drei Gründe, warum Sie beim Einkauf von Früchte und Gemüse auf die Jahreszeit/Saison achten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 		3																
<p>Aufgabe 2</p> <p>Der Küchenchef bittet Sie, eine Tabelle für die typischen Gemüse und Früchte der jeweiligen Saison zu erstellen.</p> <p>Ergänzen Sie die Tabelle mit je zwei Früchten und Gemüse. (Keine Doppelnennungen)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Saison</th> <th style="width: 35%;">Gemüse</th> <th style="width: 50%;">Früchte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Frühling</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sommer</td> <td style="text-align: center;">Broccoli, Fenchel</td> <td style="text-align: center;">Kirschen, Melone</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Herbst</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Winter</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> </tr> </tbody> </table>		Saison	Gemüse	Früchte	Frühling	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	Sommer	Broccoli, Fenchel	Kirschen, Melone	Herbst	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	Winter	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	6	
Saison	Gemüse	Früchte																
Frühling	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 																
Sommer	Broccoli, Fenchel	Kirschen, Melone																
Herbst	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 																
Winter	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 																
Übertrag		9																

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		9													
Aufgabe 3															
<p>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.</p> <p>Nennen Sie ein Lebensmittel in Ihrer Schokoladencreme, das den Nährstoff Fett enthält.</p> <p>_____</p>															
		1													
Aufgabe 4															
<p>Neben Fett gibt es noch weitere Nährstoffe, welche alle eine Aufgabe in unserem Körper haben.</p> <p>Nennen Sie die passenden Nährstoffe.</p>															
		2													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nährstoffe</th> <th>Aufgaben</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fett</td> <td>Energielieferant, Betriebsstoff oder Energie Bombe genannt: Man unterscheidet zwischen pflanzlichem und tierischem, zwischen gesättigten (festen) und ungesättigten (flüssigen).</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>Baustoffe, zum Beispiel für die Zellen von Muskeln, Knochen, Herz und Haut.</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>Baumeister in deinem Körper: z.B. Calcium ist gut für Knochen und Zähne. Eisen ist wichtig für den Sauerstofftransport.</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>Schutz- und Reglerstoffe, z.B.: Immunsystem stärken, sind an Stoffwechselfvorgängen beteiligt.</td> </tr> </tbody> </table>		Nährstoffe	Aufgaben	Fett	Energielieferant, Betriebsstoff oder Energie Bombe genannt: Man unterscheidet zwischen pflanzlichem und tierischem, zwischen gesättigten (festen) und ungesättigten (flüssigen).	_____	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.	_____	Baustoffe, zum Beispiel für die Zellen von Muskeln, Knochen, Herz und Haut.	_____	Baumeister in deinem Körper: z.B. Calcium ist gut für Knochen und Zähne. Eisen ist wichtig für den Sauerstofftransport.	_____	Schutz- und Reglerstoffe, z.B.: Immunsystem stärken, sind an Stoffwechselfvorgängen beteiligt.
Nährstoffe	Aufgaben														
Fett	Energielieferant, Betriebsstoff oder Energie Bombe genannt: Man unterscheidet zwischen pflanzlichem und tierischem, zwischen gesättigten (festen) und ungesättigten (flüssigen).														
_____	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.														
_____	Baustoffe, zum Beispiel für die Zellen von Muskeln, Knochen, Herz und Haut.														
_____	Baumeister in deinem Körper: z.B. Calcium ist gut für Knochen und Zähne. Eisen ist wichtig für den Sauerstofftransport.														
_____	Schutz- und Reglerstoffe, z.B.: Immunsystem stärken, sind an Stoffwechselfvorgängen beteiligt.														
Übertrag		12													

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	12	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Nennen Sie einen Grund, weshalb Sie die Schokoladencreme in die Kühlvitrine stellen.</p> <p>_____</p>	1	
<p>Aufgabe 6</p> <p>Nach Ihrer Mittagspause arbeiten Sie in der kalten Küche. Es trifft eine Lieferung von frischem Gemüse ein, welches Sie korrekt lagern müssen.</p> <p>Welche Regeln beachten Sie, nennen Sie drei Punkte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	3	
<p>Der Küchenchef teilt Ihnen mit, dass morgen ein Anlass im Betrieb stattfindet, für welchen Sie 50 Sandwiches zubereiten müssen.</p> <p>Er bittet Sie darum, die nötigen Vorbereitungen zu treffen.</p>		
<p>Aufgabe 7</p> <p>Schreiben Sie drei Gründe auf, weshalb die Arbeitsvorbereitungen für die Sandwiches wichtig sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	3	
Übertrag	19	

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		19																
<p>Aufgabe 8</p> <p>Für das Schinkensandwich ist genau definiert wie viel Streichmasse, Schinken, Cornichons, Salat usw. verwendet werden muss.</p> <p>Erklären Sie in ein bis zwei Sätzen, weshalb dies so ist.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		1																
<p>Aufgabe 9</p> <p>Für die Sandwichzubereitung brauchen Sie Küchenhilfsmittel.</p> <p>Nennen Sie vier davon.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 		2																
<p>Aufgabe 10</p> <p>Bei der Zubereitung der Sandwiches achten Sie auf die Hygiene und Sicherheit.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">richtig</th> <th style="text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Einweghandschuhe ziehe ich nur bei der Verarbeitung von warmen Speisen an.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Bei der Zubereitung achte ich auf die Reihenfolge.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Am Ende der Herstellung verpacke ich die übrigen Lebensmittel beschrifte und datiere sie.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Nach der Herstellung der Sandwiches muss ich sie nicht mehr kühl lagern.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			richtig	falsch	Einweghandschuhe ziehe ich nur bei der Verarbeitung von warmen Speisen an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bei der Zubereitung achte ich auf die Reihenfolge.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Am Ende der Herstellung verpacke ich die übrigen Lebensmittel beschrifte und datiere sie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nach der Herstellung der Sandwiches muss ich sie nicht mehr kühl lagern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	richtig	falsch																
Einweghandschuhe ziehe ich nur bei der Verarbeitung von warmen Speisen an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Bei der Zubereitung achte ich auf die Reihenfolge.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Am Ende der Herstellung verpacke ich die übrigen Lebensmittel beschrifte und datiere sie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Nach der Herstellung der Sandwiches muss ich sie nicht mehr kühl lagern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
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.		
<p>Aufgabe 11</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p>A) Ich achte darauf, dass das Spülmittel und der Glänzer stets aufgefüllt sind.</p> <p>B) Das Besteck wird in heissem Wasser eingelegt.</p> <p>C) Die Korbdurchschubmaschine hat oben und unten zwei Sprüharme. Einer für das Spülmittel und der andere für den Glänzer.</p> <p>D) Besteck und Glas muss ich abtrocknen.</p> <p>E) An der Korbdurchschubmaschine blinkt ein Knopf rot, den muss ich nicht beachten.</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> A + B <input type="checkbox"/> A + C + D <input type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p>	2	
<p>Aufgabe 12</p> <p>Eine Schlussarbeit in der Abwaschküche ist immer die Abfallentsorgung.</p> <p>Nennen Sie zwei Arten von Abfällen, die während dem Abwaschen im Mittagsservice entstehen können.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	2	
Total	28	