

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennntnisse

**Pos. 1 Empfangen, Beraten und Bedienen
von Kundinnen und Kunden**

Schriftliche Prüfung

EXPERTENVORLAGE

Zeit 45 Minuten für 8 Aufgaben

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel Keine

Notenskala	Maximale Punktezahl: 26				
	25.0	-	26.0 Punkte	=	Note 6.0
	22.5	-	24.5 Punkte	=	Note 5.5
	19.5	-	22.0 Punkte	=	Note 5.0
	17.0	-	19.0 Punkte	=	Note 4.5
	14.5	-	16.5 Punkte	=	Note 4.0
	12.0	-	14.0 Punkte	=	Note 3.5
	9.5	-	11.5 Punkte	=	Note 3.0
	6.5	-	9.0 Punkte	=	Note 2.5
	4.0	-	6.0 Punkte	=	Note 2.0
	1.5	-	3.5 Punkte	=	Note 1.5
	0.0	-	1.0 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														
<p>Aufgabe 1</p> <p>Ihre Vorgesetzte bittet Sie, einen Flyer für den Anlass zu erstellen.</p> <p>a) Welche vier Informationen müssen zwingend auf dem Flyer ersichtlich sein. Beschreiben Sie in Stichworten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Art des Anlasses • Datum • Name des Betriebs und Adresse • Besonderheiten, Neuerungen <p style="text-align: right;"><i>Pro korrektes Stichwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>Ausser dem Flyer gibt es noch andere Möglichkeiten, um Werbung für den Anlass zu machen.</p> <p>b) Nennen Sie in Stichworten zwei weitere geeignete Werbemöglichkeiten.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitungsinserat • Mund zu Mundpropaganda • Tischsteller für interne Gäste • Sozialmedia • Plakatwerbung <p style="text-align: right;"><i>Pro korrektes Stichwort 0.5 Punkte.</i></p>		2															
<p>Aufgabe 2</p> <p>Für das gute Gelingen des Anlasses, ist es wichtig, dass alle Beteiligten richtig informiert werden und gut zusammenarbeiten.</p> <p>Ihre Vorgesetzte bittet Sie, mit den zuständigen Stellen Kontakt aufzunehmen und den Anlass zu organisieren. Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Organisation von:</td> <td style="width: 50%;">Zuständig:</td> </tr> <tr> <td>Raumreservation</td> <td>Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender</td> </tr> <tr> <td>Personalbedarf</td> <td>Leiterin Hauswirtschaft, Personaladministration</td> </tr> <tr> <td>Verpflegung</td> <td>Küchenschef/ Hauswirtschaft</td> </tr> <tr> <td>Rahmenprogramm</td> <td>Geschäftsleitung, OK Team</td> </tr> <tr> <td>Budget/Finanzen</td> <td>Geschäftsleitung, Verwaltung</td> </tr> <tr> <td>Werbung, Einladung</td> <td>OK Team / Geschäftsleitung, Sekretariat/ Hauswirtschaft</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtiges Stichwort 0.5 Punkte.</i></p>		Organisation von:	Zuständig:	Raumreservation	Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender	Personalbedarf	Leiterin Hauswirtschaft, Personaladministration	Verpflegung	Küchenschef/ Hauswirtschaft	Rahmenprogramm	Geschäftsleitung, OK Team	Budget/Finanzen	Geschäftsleitung, Verwaltung	Werbung, Einladung	OK Team / Geschäftsleitung, Sekretariat/ Hauswirtschaft	3	
Organisation von:	Zuständig:																
Raumreservation	Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender																
Personalbedarf	Leiterin Hauswirtschaft, Personaladministration																
Verpflegung	Küchenschef/ Hauswirtschaft																
Rahmenprogramm	Geschäftsleitung, OK Team																
Budget/Finanzen	Geschäftsleitung, Verwaltung																
Werbung, Einladung	OK Team / Geschäftsleitung, Sekretariat/ Hauswirtschaft																
Übertrag		6															

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	6	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Der Kneipp-Pfad wird am Tag der offenen Tür als besondere Dienstleistung vorgestellt. Beschreiben Sie in Stichworten zwei Vorschläge, wie dieses Angebot den Gästen präsentiert werden kann.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vortrag über das Kneippen, zu definierten Zeiten im Programm einplanen. • Bilderwand mit Fotos und Informationen zum Thema Kneippen. • Gäste bei der Begrüssung zum Kneippen einladen. • Wegweiser, um auf den Kneippfad aufmerksam zu machen. • Kleines Frottiertuch mit Beschriftung als Geschenk den Gästen nach dem Parcours abgeben. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtigen Vorschlag 1 Punkt.</i></p>	2	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Nachdem nun das Rahmenprogramm bekannt ist, bittet Sie Ihre Vorgesetzte den Einsatzplan für das Servicepersonal zu erstellen.</p> <p>Eine wichtige Regel ist die Einhaltung der Ruhezeiten.</p> <p>Nennen Sie zwei weitere Regeln, die Sie bei der Planung berücksichtigen müssen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resort-/Bereichs-/Aufgabenzuteilung • Arbeitszeiten gestaffelt planen • Evtl. Vorkenntnisse berücksichtigen • Arbeitszeiten den Diensten zuweisen <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Regel 0.5 Punkte.</i></p>	1	
Übertrag	9	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
	9	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Der Einsatzplan wurde von Ihnen erstellt und an die Mitarbeitenden verteilt. An der Teamsitzung beschwert sich eine Teilzeitmitarbeiterin, dass sie nicht schon wieder den ganzen Tag arbeiten will.</p> <p>a) Sie kennen die Methoden zur Konfliktlösung. Gehen Sie auf die Mitarbeiterin ein. Beschreiben Sie in ein bis zwei Sätzen, wie Sie mit der Situation umgehen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ich höre der Mitarbeiterin zu. • Ich zeige Verständnis. • Ich erkläre der Mitarbeiterin, dass dieser Anlass etwas Besonderes ist und wir jede Hilfe gebrauchen können. • Ich frage Sie, welche Zeit sie zu arbeiten bereit ist und suche nach einer Lösung. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtigen Satz 1 Punkt.</i></p> <p>Zu einem perfekten Service gehört auch das persönliche Erscheinungsbild, welches Sie an der Servicebesprechung bei den Mitarbeitern kontrollieren.</p> <p>A Die Haare dürfen am Tag der offenen Tür offen getragen werden. B Ein auffälliger Schmuck ist immer erlaubt. C Die Hände und Haare müssen sauber sein. D Der Nagellack muss dezent aufgetragen sein. E Ein dezentes Make-up ist erlaubt.</p> <p>b) Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p><input type="checkbox"/> A + B <input type="checkbox"/> A + C + D <input checked="" type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p> <p style="text-align: right;"><i>1 Punkt für die richtige Aussagekombination.</i></p>	2	
Übertrag	12	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	12	
<p>Aufgabe 6</p> <p>Für den Anlass werden alle Mitarbeitenden eingeplant. Damit alles rund läuft, werden die richtigen Serviceregeln für den Buffetservice erklärt und auf die spezifischen Gefahren hingewiesen. Sie sind für diese Servicebesprechung verantwortlich.</p> <p>a) Schreiben Sie in Stichworten sechs wichtige Serviceregeln für das Buffet.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buffet immer wieder auffüllen • logischer Ablauf • von rechts nach links aufbauen / free flow • Teller am Anfang • genügend Platz für die Bedienung einplanen • Salate farblich assortieren • handliches Schöpfbesteck einplanen • Platz für Grilladen freilassen • Speisen kennen, um Auskunft geben zu können • Buffet sauber und ordentlich halten <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Regel 0.5 Punkte.</i></p>	3	
	15	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		15	
Aufgabe 6 (Fortsetzung)			
Damit der Anlass unfallfrei abläuft, weisen Sie die Mitarbeitenden auf die Unfallgefahren hin.			
b) Beschreiben Sie in Stichworten, je zwei mögliche Verletzungsgefahren an der Grillstation und am Salatbuffet. Keine Wiederholungen.		2	
c) Beschreiben Sie in Stichworten, wie Sie diese vermeiden können.		2	
z.B.			
Grillstation:			
b) Gefahr	c) Massnahmen		
Gefahr von Verbrennungen	Handschuhe tragen, allenfalls lange Ärmel am Oberteil. Grillzange verwenden.		
Austretendes Gas bei Gasgrill	Fachgerecht vorbereiten lassen und fachgerechtes bedienen durch technischen Dienst oder den Küchenverantwortlichen.		
Kohlegrill	Nicht einsetzen, da Gefahr von Stichflammen.		
<i>Pro richtige Gefahr 0.5 Punkte. Pro richtige Massnahme 0.5 Punkte.</i>			
z.B.			
Salatbuffet:			
b) Gefahr	c) Massnahmen		
Stolpergefahr	Die Kabel von Kühlgeräten befestigen und farbig markieren.		
Gefahr vor Verunreinigung der Speisen auf dem Buffet	Wenn möglich, Spukschutz einsetzen, oder eine/einen Mitarbeiterin/Mitarbeiter, die/der besonders auf die Hygiene der Gäste achtet. Allenfalls behilflich ist.		
Gefahr von Verderb der Speisen durch Sonneneinstrahlung	Sonnenschirm oder Schattenspender einsetzen.		
Schnittverletzungen	Geeignete Messer verwenden.		
<i>Pro richtige Gefahr 0.5 Punkte. Pro richtige Massnahme 0.5 Punkte.</i>			
Übertrag		19	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	19	
<p>Aufgabe 7</p> <p>Die ersten Gäste sind eingetroffen und bedienen sich am Buffet. Ein Gast mit Gehhilfen bittet Sie, für ihn einen Teller mit Salaten und Grilladen zusammenzustellen.</p> <p>Da der Gast mobil eingeschränkt ist, möchte er sich im Moment kalorienbewusst ernähren.</p> <p>a) Beschreiben Sie eine mögliche Variante, welche Komponenten Sie dem Gast servieren. Es müssen mindestens drei Salate auf dem Teller angerichtet sein und dazu gehört eine Grilladenauswahl von zwei Komponenten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grüner Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatenmozzarellasalat • Pouletbrüstli, Gemüsespiessli oder Grillkäse <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Auswahl 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Beim Anrichten des Tellers gibt es besondere Regel zu beachten. Beschreiben Sie drei Merkmale auf die Sie achten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • farblich assortiert, ansprechend • Teller nicht überladen • Platz frei lassen für Grilladen • Nicht zuviel Salatsauce, Salat sollte nicht schwimmen • Tellerrand frei lassen <p style="text-align: right;"><i>Pro richtigen Merkpunkt 0.5 Punkte.</i></p>	2.5	
<p>Aufgabe 8</p> <p>Im Leitbild des Kurhauses steht unter anderem folgender Leitsatz.</p> <p>Das Wohlbefinden unserer Gäste und Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Wir fördern das Wohlbefinden und die Gesundheit durch entsprechendes Handeln.</p> <p>Als Dankeschön für die geleistete Arbeit vor und während dem Anlass, möchte sich die Betriebsleitung für die geleistete Arbeit bedanken.</p> <p>a) Schlagen Sie zwei mögliche Aktivitäten vor, zu der Sie die Mitarbeitenden einladen werden.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gemeinsames Nachtessen • Ausflug • Gutschein für Massagebehandlung • Kulturanlass besuchen <p style="text-align: right;"><i>Pro passenden Vorschlag 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Erweitern Sie das Leitbild mit zwei weiteren Leitsätzen.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wir respektieren die Privatsphäre unserer Gäste. • Wir pflegen einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen. • Wenn immer möglich, bevorzugen wir regionale Produkte. • Wir setzen uns jederzeit zu Wohl unserer Gäste ein. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtigen Vorschlag 1 Punkt.</i></p>	1	
Total	26	

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 2 Reinigen und Gestalten von
Räumen und Einrichtungen**

Schriftliche Prüfung

EXPERTENVORLAGE

Zeit 45 Minuten für 12 Aufgaben

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel Keine

Notenskala	Maximale Punktezahl: 52				
	49.5	-	52.0 Punkte	=	Note 6.0
	44.5	-	49.0 Punkte	=	Note 5.5
	39.0	-	44.0 Punkte	=	Note 5.0
	34.0	-	38.5 Punkte	=	Note 4.5
	29.0	-	33.5 Punkte	=	Note 4.0
	23.5	-	28.5 Punkte	=	Note 3.5
	18.5	-	23.0 Punkte	=	Note 3.0
	13.0	-	18.0 Punkte	=	Note 2.5
	8.0	-	12.5 Punkte	=	Note 2.0
	3.0	-	7.5 Punkte	=	Note 1.5
	0.0	-	2.5 Punkte	=	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

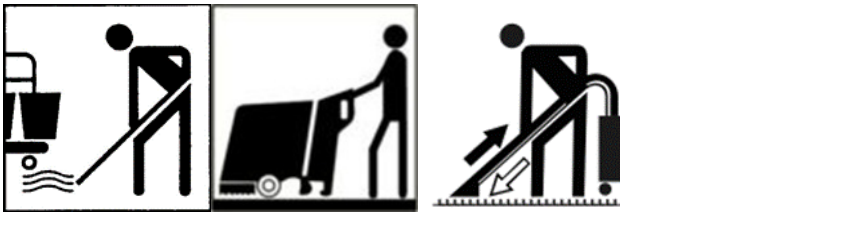
	Anzahl Punkte	
Ausgangssituation	maximal	erreicht
<p>Sie arbeiten als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft in einem Alter- und Pflegeheim und es ist Februar. Heute Morgen erhalten Sie von Ihrer Vorgesetzten den Auftrag, die Reinigung im Eingangsbereich durchzuführen und neu zu dekorieren.</p> <p>Am Tag zuvor fand ein kleiner Aperó statt, weshalb der Eingangsbereich etwas unordentlicher als sonst ist.</p> <p>Im grossen Eingangsbereich stehen eine blaue Sitzgruppe mit gelben Kissen, die unordentlich herumliegen, ein Zeitungsständer mit teilweise zerrissenen und alten Zeitschriften, ein voller Abfalleimer und drei grüne Pflanzen mit verwelkten Blättern. Benutzte Gläser und eine Weinflasche stehen ebenfalls herum.</p> <p>Auf dem kleinen Glastisch steht ein Blumenstraus mit rosa Rosen, die stark duften und Sonnenblumen, die viel Blütenstaub verlieren. Der Boden ist aus einem harten und wasserfesten Belag.</p> <p>Sie sind eingeteilt, nach dem Mittag, die Unterhaltsreinigung in den Zimmern mit Nasszelle auf der Etage durchzuführen. Die Zimmer sind mit textilen Belägen (Nadelfilz) ausgelegt. Der Boden von Zimmer 11 ist sehr verschmutzt. Die Nasszellen sind gefliest, einige Nasszellen haben hartnäckig haftende Verschmutzungen.</p> <p>Ihre Vorgesetzte gibt Ihnen den Auftrag für die neue Praktikantin, einen Plan für die Instruktion zur Unterhaltsreinigung der Nasszelle zu erstellen. Sie bereiten sich schriftlich vor.</p>		

<p>Aufgabe 1</p> <p>Bevor Sie mit dem Aufräumen und der Reinigung im Eingangsbereich beginnen, überlegen Sie sich, ob Sie alle Arbeitssicherheitsregeln bei der Reinigung erfüllen.</p> <p>Erklären Sie die untenstehenden Begriffe, mit je zwei Angaben am Beispiel des Eingangsbereiches. Keine Wiederholungen.</p>	
	Beispiele aus dem Berufsalltag
Sicherheitswidriges Verhalten	<ul style="list-style-type: none"> • statt geschlossene Schuhe werden offene Schuhe getragen • die Arbeitskleidung hat z.B. zu weite Ärmel für meine Grösse • mit unpassendem oder falschen Werkzeug/Hilfsmitteln arbeiten (Z.B Reinigungstuch)
Sicherheitswidrige Zustände	<ul style="list-style-type: none"> • ungenügende Beleuchtung im Eingangsbereich • defekte Geräte, Elektrokabel beim Trockensaugen • schlechte Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes, Defekte • mein Reinigungswagen ist nicht voll ausgestattet
Ungenügende Arbeitsorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • keine oder mangelhafte Mise en place • Hetze und Zeitdruck durch inkorrekte Einteilung der Arbeiten • Arbeiten sind zu umfangreich und können in der geplanten Zeit nicht von einer Person erfüllt werden
<i>Pro korrektes Beispiel 0.5 Punkte.</i>	
<p>Aufgabe 2</p> <p>Sie bestücken Ihren Reinigungswagen. Welches Reinigungsmittel wählen Sie, um die Oberflächen im Eingangsbereich zu reinigen? Beschreiben Sie in einem Satz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einen neutralen Oberflächenreiniger für alle wasserfesten Oberflächen. • oder • Einen Alkoholreiniger für die Unterhaltsreinigung von hochglänzenden Flächen. <p style="text-align: right;"><i>Für die nachvollziehbare Antwort 1 Punkt.</i></p>	
Übertrag	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	4	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Sie starten Ihre Arbeit im Eingangsbereich. Der Reinigungswagen, alle Geräte und Hilfsmittel wurden von Ihnen schon bereitgestellt.</p> <p>a) Beschreiben Sie in kurzen Sätzen, fünf konkrete Arbeiten, die Sie zuerst ausführen werden.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welke Blätter der grünen Pflanzen entfernen • Bei Trockenheit oder trockener Erde Pflanzen giessen • Papierschnipsel, zerrisse Zeitschriften - lose Verschmutzung entfernen • Vollen Papierkorb leeren • Tastspuren vom Tisch entfernen • Kissen bei Sitzgruppe ordentlich hinlegen • Zeitschriften oder Bücher ordnen, Zeitungen aussortieren • Fingerabdrücke auf Oberflächen entfernen • Gläser und Flasche entsorgen <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte, die Reihenfolge wird nicht bewertet.</i></p> <p>b) Um welche Reinigungsart der Nutzungsphase handelt es sich, bei den von Ihnen ausgeführten Arbeiten? Nennen Sie den Fachbegriff.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterhaltsreinigung <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	2.5	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Ihre Vorgesetzte legt Wert darauf, dass im Eingangsbereich immer ein frischer Blumenstrauß den Tisch schmückt. Der Blumenstrauß sollte auch eine positive Auswirkung auf den Eingangsbereich haben.</p> <p>a) Beschreiben Sie in Stichworten zwei positive Auswirkungen, die Pflanzen und der Blumenstrauß im Eingangsbereich haben können.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Farben, Formen und Düfte bewirken unterschiedliche, angenehme Sinneswahrnehmungen. • Grün wirkt entspannend und beruhigend. • Schafft eine Verbindung zur Natur und zu den Jahreszeiten. • Bereiten Freude, vor allem, wenn sie blühen. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	1	
Übertrag	8	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	8	
<p>Aufgabe 4 (Fortsetzung)</p> <p>b) Eignet sich dieser Blumenstrauß für den Eingangsbereich? Begründen Sie Ihre Antwort mit vier Argumenten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die farbliche Zusammenstellung passt nicht. • Blumen, die viel Blütenstaub verlieren, sind nicht so gut/geeignet. • Rosen sind teurer. • Die Blumen entsprechen nicht der Jahreszeit. • Rosen sind stark duftend und nicht für Allergiker geeignet. <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>c) Sie führen die Pflegearbeiten des Blumenstraußes durch. Beschreiben Sie in Stichworten vier Pflegearbeiten, die Sie ausführen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vase ausspülen • Wasser wechseln • evtl. Frischhaltemittel hinzufügen • Stiele abspülen und anschneiden • Verwelkte Blumen/Grünzeug abnehmen • Blumen neu arrangieren <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	2	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Die liegengelassenen Abfälle im Eingangsbereich müssen entsorgt werden. Nennen Sie in Stichworten, wie Sie vier dieser Abfälle entsorgen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die zerrissenen und alten Zeitschriften in die Papier- und Kartonsammlung legen. • Den vollen Abfalleimer ins Graugut leeren. • Die Weinflasche ins Altglas entsorgen. • Das Grünzeug in den Kompost entsorgen. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	2	
Übertrag	14	

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		14													
<p>Aufgabe 6</p> <p>Die Oberflächenreinigung und die Trockenreinigung vom Boden sind abgeschlossen. Sie beginnen mit der Nassreinigung des Bodenbelages.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Reinigungsmethoden, die für den Bodenbelag im Eingangsbereich eingesetzt werden können.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nasswischen • Scheuersaugen <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Vergleichen Sie die beiden Reinigungsmethoden. Nennen Sie je zwei Vorteile und zwei Nachteile dieser Reinigungsart. Begründen Sie das Reinigungsergebnis bezüglich Sauberkeit und Einsetzbarkeit.</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Vorteil</th> <th style="width: 33%;">Reinigungsergebnis</th> <th style="width: 33%;">Einsatz</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • kann jederzeit erfolgen, da sofort wieder begehbare Verkehrsfläche • maschinelle Entfernung von Schmutz </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • hoher Sauberkeitsgrad • direkte und indirekte Methode möglich • mehrere Methoden möglich (polieren) </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • grosse Einsparung an Reinigungskosten • grosse Flächenresultat </td> </tr> <tr> <th>Nachteil</th> <th>Reinigungsergebnis</th> <th>Einsatz</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitaufwendig, da Boden von losen Schmutz befreit • manuelle Entfernung von Schmutz </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • nur für geringe Verschmutzung geeignet • nicht so hoher Sauberkeitsgrad • direkte und indirekte Methode möglich </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • nur für kleinere Flächen einsetzbar • Ermüdungserscheinungen bei grösseren Flächen möglich </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Für jede nachvollziehbare Antwort 1 Punkt. Keine Abzüge bei Folgefehler.</i></p> <p>c) Für welche Reinigungsmethode im Eingangsbereich entscheiden Sie sich? Begründen Sie Ihre Antwort in einem Satz.</p> <p>z.B.: Scheuersaugen, da das Resultat besser ist und ergonomisch und ökonomisch vertretbarer ist.</p> <p style="text-align: right;"><i>1 Punkt wenn die Begründung mit der Reinigungsmethode übereinstimmt.</i></p>		Vorteil	Reinigungsergebnis	Einsatz	<ul style="list-style-type: none"> • kann jederzeit erfolgen, da sofort wieder begehbare Verkehrsfläche • maschinelle Entfernung von Schmutz 	<ul style="list-style-type: none"> • hoher Sauberkeitsgrad • direkte und indirekte Methode möglich • mehrere Methoden möglich (polieren) 	<ul style="list-style-type: none"> • grosse Einsparung an Reinigungskosten • grosse Flächenresultat 	Nachteil	Reinigungsergebnis	Einsatz	<ul style="list-style-type: none"> • Zeitaufwendig, da Boden von losen Schmutz befreit • manuelle Entfernung von Schmutz 	<ul style="list-style-type: none"> • nur für geringe Verschmutzung geeignet • nicht so hoher Sauberkeitsgrad • direkte und indirekte Methode möglich 	<ul style="list-style-type: none"> • nur für kleinere Flächen einsetzbar • Ermüdungserscheinungen bei grösseren Flächen möglich 	1	
Vorteil	Reinigungsergebnis	Einsatz													
<ul style="list-style-type: none"> • kann jederzeit erfolgen, da sofort wieder begehbare Verkehrsfläche • maschinelle Entfernung von Schmutz 	<ul style="list-style-type: none"> • hoher Sauberkeitsgrad • direkte und indirekte Methode möglich • mehrere Methoden möglich (polieren) 	<ul style="list-style-type: none"> • grosse Einsparung an Reinigungskosten • grosse Flächenresultat 													
Nachteil	Reinigungsergebnis	Einsatz													
<ul style="list-style-type: none"> • Zeitaufwendig, da Boden von losen Schmutz befreit • manuelle Entfernung von Schmutz 	<ul style="list-style-type: none"> • nur für geringe Verschmutzung geeignet • nicht so hoher Sauberkeitsgrad • direkte und indirekte Methode möglich 	<ul style="list-style-type: none"> • nur für kleinere Flächen einsetzbar • Ermüdungserscheinungen bei grösseren Flächen möglich 													
Übertrag		24													

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	24	
<p>Aufgabe 7</p> <p>Anschliessend beginnen Sie mit der Reinigung in der Nasszelle.</p> <p>a) Welche haftenden Schmutzarten treffen Sie an? Nennen Sie zwei.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wasserlöslicher Schmutz • emulgierbarer Schmutz • chemisch abbaubarer Schmutz <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Nennen Sie vier typische Beispiele von Verschmutzungen in der Nasszelle.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haare • Hautschuppen • Kosmetikrückstände • Urin • Blut • Kalkablagerungen <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	1	
<p>Aufgabe 8</p> <p>Es ist kurz vor Mittag. Sie haben die Arbeiten im Eingangsbereich abgeschlossen und gehen auf die Etage zur Zimmerreinigung.</p> <p>Im Raum, in dem der Reinigungswagen und das Material zum Auffüllen gelagert werden, hängt eine Übersicht aller Reinigungsmethoden zur Erinnerung.</p> <p>a) Eine dieser Reinigungsmethoden kann in den Zimmern ohne Nasszelle angewendet werden. Nennen Sie die korrekte Methode.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • Sprühextrahieren <p style="text-align: right;"><i>Für die korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Der Reinigungswagen ist unordentlich. Stellen Sie ihn für die Zimmerreinigung bereit. Nennen Sie in Stichworten fünf Arbeiten, die Sie vornehmen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auffüllen von Material • entsorgen vom Müll • neue Tücher und Flachmopp evtl. vorgefeuchtet auffüllen • Reinigungsmittel auffüllen • schmutzige Reinigungstücher zu Wäsche bringen • Reinigungswagen - Fächer auswischen <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte</i></p>	0.5	
Übertrag	30	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	30	
Aufgabe 8 (Fortsetzung)		
<p>c) Warum ist es wichtig, dass der Reinigungswagen vollständig und ordentlich hinterlassen wird? Nennen Sie in Stichworten zwei Gründe.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsstandards gewährleisten • Zeitersparnis • Konflikte vermeiden • Hygiene gewährleisten <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	1	
<p>d) Sie bestücken nun den Reinigungswagen und wählen die entsprechenden Reinigungsmittel aus. Nennen Sie zwei Reinigungsmittel, die Sie verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutraler Reiniger • Sanitärreiniger - Unterhaltsreinigung • Glasspray für die Spiegel-, evtl. Fensterreinigung <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	1	
<p>e) Begründen Sie in Stichworten, weshalb Sie diese Reinigungsmittel ausgewählt haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutralreiniger für die Oberflächen im Zimmer, die Oberflächen werden nicht angegriffen • Sanitärreiniger, um Kalk-, und Urinstein zu entfernen • Nicht zu starke Reinigungsmittel für die UR sind ökologisch und ökonomisch • Glasspray um die Griffspuren, Fingerabdrücke zu entfernen <p style="text-align: right;"><i>Für eine korrekte und nachvollziehbare Antwort 2 Punkte.</i></p>	2	
Übertrag	34	

Übertrag



34

Aufgabe 9

Sie nehmen für die Reinigung der Zimmer einen Trockensauger mit.

- a) Es stehen zwei verschiedene Trockensauger zur Verfügung. Erklären Sie den Einsatz des jeweiligen Trockensaugers und nennen Sie, ob dieser für die Zimmerreinigung geeignet ist oder nicht.

3

Trockensauger	Einsatz	Geeignet / nicht geeignet
	Walzbürste, die den Teppichflor kämmt und aufstellt.	Nicht geeignet / Nein
	für jeden Hartbodenbelag und textilen Bodenbelag	Geeignet, da Nadelfilz / Ja

Pro korrekte Antwort für geeignet/nicht geeignet 0.5 Punkte.
Für eine nachvollziehbare Antwort für Einsatz je 1 Punkt.

- b) Nennen Sie jeweils zwei Vorteile und zwei Nachteile der Reinigungsmethode des Zimmerbodens.

z.B.:

4

Vorteile	Nachteile
geht schnell, jederzeit verfügbar, grosse Flächen	laut
ergonomisch, einfache Handhabung kaum Ermüdung	Kostenfaktor bei der Anschaffung
gutes Reinigungsergebnis geringe Staubaufwirbelung	geräumig, gross, braucht Platz, grosse Räume

Je Vorteil und je Nachteil 1 Punkt.

Übertrag

41

		Anzahl Punkte					
		maximal	erreicht				
Übertrag		41					
Aufgabe 10							
<p>Sie müssen die Reinigungsmittel nach genauen Vorgaben dosieren und anwenden. Begründen Sie die fachgerechte Dosierung für die Reinigungsmittel. Notieren Sie zu untenstehenden Fragen je zwei Argumente in Stichworten.</p>							
<p>a) Was sind wirtschaftliche Gründe für eine korrekte Dosierung?</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • geringe Reinigungsmittelkosten, Nachbestellung zieht sich hinaus • keine unnötigen Arbeitsschritte für Nachreinigung, Nachdosierung • Gebrauchseigenschaften der zu reinigenden Gegenstände bleiben erhalten <p style="text-align: right;"><i>Pro richtiges Argument 1 Punkt.</i></p>		2					
<p>b) Was sind ökologische Gründe für eine korrekte Dosierung?</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schutz der Umwelt durch korrekte Dosierung • weniger Wasserverbrauch, da weniger Nachspülwasser gebraucht wird • Lebensdauer der Einrichtung erhöht sich bei korrekter Pflege • Verpackungsabfall wird vermindert • Nachlieferungen werden hinausgezögert <p style="text-align: right;"><i>Pro richtiges Argument 1 Punkt.</i></p>		2					
<p>c) Sie bereiten die Reinigungslösung für die Oberflächen in den Zimmern zu. Auf der Reinigungsmittelflasche steht, dass Sie für 10 Liter Wasser 100 ml Reinigungsmittel dosieren müssen.</p> <p>Sie benötigen für Ihre Zimmerreinigung aber nur 5 Liter Wasser. Wie viel Reinigungsmittellösung müssen Sie dosieren?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">5 Liter</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">10 Liter</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">25 ml</td> <td style="padding: 5px;">100 ml</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;"><i>Für die korrekte Antwort 1 Punkt.</i></p>		5 Liter	10 Liter	25 ml	100 ml	1	
5 Liter	10 Liter						
25 ml	100 ml						
Übertrag		46					

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	46	
<p>Aufgabe 11</p> <p>Für die Zimmerreinigung verwenden Sie verschiedene Reinigungstücher und unterschiedliche Reinigungsmittel.</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p>A) Für die Nasszelle verwendet man rote Mikrofaser-Tücher. B) Saure Reiniger werden in der Zimmerreinigung verwendet, um Klebstoff zu entfernen. C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung der Oberflächen. D) Alkalische Reiniger verwendet man selten für die Oberflächen im Zimmer. E) Je niedriger der PH-Wert ist, desto besser ist die Reinigungswirkung von Fingerabdrücken.</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> A + B <input checked="" type="checkbox"/> A + C + D <input type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p> <p style="text-align: right;"><i>Für die korrekte Antwort 1 Punkt.</i></p>	1	
<p>Aufgabe 12</p> <p>Während Sie ihre Arbeit verrichten, kommt Ihre Vorgesetzte vorbei. Sie informieren sie, dass der Bodenbelag im Zimmer Nr. 11 sehr schmutzig ist. Daraufhin gibt Ihnen die Vorgesetzte den Auftrag alles in die Wege zu leiten, um demnächst die Grundreinigung zu planen.</p> <p>a) Für die Reinigung des Bodenbelages im Zimmer sind vorab planerische und organisatorische Aufgaben zu klären. Nennen Sie in Stichworten drei Punkte, die Sie abklären.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitpunkt - wann ist das Zimmer frei? • Reinigungsmethode wählen. • Wer erledigt die Arbeit - Fachpersonen? • Wie viele Personen führen die Arbeit aus? • Steht die Maschine zur Verfügung? • Können Arbeiten/Zimmer zusammengefasst werden? <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Verschiedene Reinigungsmethoden stehen zur Auswahl. Nennen Sie drei Reinigungsmethoden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teppichreinigung (Zwischenreinigung) • Trockenshampoonieren (Zwischenreinigung) • Sprühextrahieren <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Reinigungsmethode 0.5 Punkte.</i></p>	1.5	1.5
Übertrag	50	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		50	
<p>Aufgabe 13</p> <p>Die Lernende im 2. Lehrjahr muss eine Instruktion für die Reinigung einer Nasszelle vorbereiten.</p> <p>Sie bittet Sie, ihr die einzelnen Schritte einer Instruktion zu erklären. Nennen Sie die Schritte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung • Vorzeigen und Erklären • Arbeit ausführen lassen • Übung und festigen des Gelernten / Kontrolle <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>		2	
Total		52	

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 3 Ausführen der Arbeiten
im Wäschekreislauf**

Schriftliche Prüfung

EXPERTENVORLAGE

Zeit **45 Minuten**

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 43**

41.0	-	43.0 Punkte	=	Note	6.0
37.0	-	40.5 Punkte	=	Note	5.5
32.5	-	36.5 Punkte	=	Note	5.0
28.0	-	32.0 Punkte	=	Note	4.5
24.0	-	27.5 Punkte	=	Note	4.0
19.5	-	23.5 Punkte	=	Note	3.5
15.5	-	19.0 Punkte	=	Note	3.0
11.0	-	15.0 Punkte	=	Note	2.5
6.5	-	10.5 Punkte	=	Note	2.0
2.5	-	6.0 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0 Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

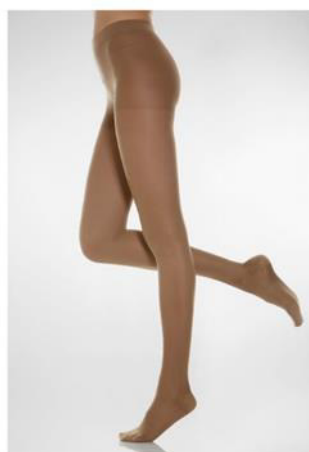
Ausgangssituation

Sie arbeiten in einem Seniorenheim und haben soeben Ihren Einsatz während des Frühstücksservices im Speisesaal beendet. Danach gehen Sie in die Wäscherei, um dort zuerst die persönliche Wäsche der Bewohner zu waschen.

Anschliessend waschen Sie die Berufswäsche der Pflegeabteilung und der Küche. Die Bettwäsche wird extern aufbereitet.

Im Korridor begegnen Sie Frau Keller. Sie hat heute Morgen eine Seidenbluse, eine Strickjacke aus Wolle und Nylon-Strumpfhosen zum Waschen abgegeben. Sie ist sehr darum bekümmert, dass die Bluse und die Strickjacke keinen Schaden nehmen.










Ausserdem möchte sie wissen, ob sie die stark befleckte weisse Tischdecke auch bringen darf.



Bildquellen: www.bing.com

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
<p>Aufgabe 1</p> <p>Um die Textilien den geeigneten Reinigungsverfahren zuzuordnen, sortieren Sie zuerst die Privatwäsche der Senioren und Seniorinnen und dann die Betriebswäsche.</p> <p>Nach welchen Kriterien können Sie die Wäsche sortieren? Nennen Sie vier Kriterien.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wäscheart • Art der Textilfaser • Waschtemperatur • Waschprogramm • Farbe • Art und Grad der Verschmutzung • Eventuelle Spezialbehandlungen • Aufbereitungsart <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte.</i></p>		2											
<p>Aufgabe 2</p> <p>Die Strickjacke und die Bluse von Frau Keller gehören zur Gruppe der Naturfasern. Diese Gruppe wird nochmals nach ihrer Herkunft unterteilt. Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <p>a) Nennen Sie je zwei Gruppen.</p> <p>b) Nennen Sie zu jeder dieser Gruppe zwei Textilfasern.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;"></th> <th style="width: 35%;">a) Gruppe</th> <th style="width: 40%;">b) Textilfasern</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Naturfasern</td> <td style="text-align: center;">- Tierische Fasern</td> <td style="text-align: center;">- Wolle - Seide</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- Pflanzliche Fasern</td> <td style="text-align: center;">- Baumwolle - Leinen - Hanf, Jute - Ramie</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- Metallische Fasern</td> <td style="text-align: center;">- Keramik - Titan</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Gruppe 0.5 Punkte. Pro richtige Textilfaser 0.5 Punkte.</i></p> <p>c) Aus welchem Material ist die Tischdecke von Frau Keller?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leinen <p style="text-align: right;"><i>Für die richtige Antwort 1 Punkt.</i></p>			a) Gruppe	b) Textilfasern	Naturfasern	- Tierische Fasern	- Wolle - Seide	- Pflanzliche Fasern	- Baumwolle - Leinen - Hanf, Jute - Ramie	- Metallische Fasern	- Keramik - Titan	1 2	
	a) Gruppe	b) Textilfasern											
Naturfasern	- Tierische Fasern	- Wolle - Seide											
	- Pflanzliche Fasern	- Baumwolle - Leinen - Hanf, Jute - Ramie											
	- Metallische Fasern	- Keramik - Titan											
Übertrag		6											

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		6															
<p>Aufgabe 2 (Fortsetzung)</p> <p>Die Textilfasern der Tischdecke und der Strickjacke haben unterschiedliche Eigenschaften, welche sich auf die Behandlung im Wäschekreislauf auswirken.</p> <p>d) Nennen Sie für die beiden Textilfasern in Stichworten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zwei Pflegeeigenschaften 2) zwei Trageeigenschaften 3) zwei mögliche Textilien <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Textilfaser der....</th> <th style="width: 25%;">1) je zwei Pflegeeigenschaften</th> <th style="width: 25%;">2) je zwei Trageigenschaften</th> <th style="width: 35%;">3) je zwei weitere Textilien im Privatbereich</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Tischdecke</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - <i>kochecht bei weiss</i> - <i>chlorbar bei weiss</i> - <i>bügelbar auf •••</i> - <i>hygienisch</i> - <i>strapazierfähig</i> - <i>scheuerfest</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - <i>angenehm im Tragen</i> - <i>sehr saugfähig</i> - <i>temperaturausgleichend</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tischdecke</i> - <i>Sommerkleider</i> - <i>Hemden</i> - <i>Blusen</i> - <i>Hosen</i> - <i>Servietten</i> - <i>Geschirrtuch</i> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Strickjacke</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - <i>hitzeempfindlich</i> - <i>knitterarm</i> - <i>bügelbar auf • und ••</i> - <i>chemische Reinigung möglich</i> - <i>nicht im Tumbler trocknen</i> - <i>nicht bleichen</i> - <i>Handwäsche oder Schonwaschgang 30°C</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - <i>luftdurchlässig</i> - <i>isolierend</i> - <i>saugfähig</i> - <i>elastisch</i> - <i>knitterarm</i> - <i>verformbar</i> - <i>abriebempfindlich</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Strickjacke</i> - <i>Pullover</i> - <i>Schal</i> - <i>Mäntel</i> - <i>Mützen/Hüte</i> - <i>Handschuhe</i> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 5px;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte.</i></p>				Textilfaser der....	1) je zwei Pflegeeigenschaften	2) je zwei Trageigenschaften	3) je zwei weitere Textilien im Privatbereich	Tischdecke	<ul style="list-style-type: none"> - <i>kochecht bei weiss</i> - <i>chlorbar bei weiss</i> - <i>bügelbar auf •••</i> - <i>hygienisch</i> - <i>strapazierfähig</i> - <i>scheuerfest</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>angenehm im Tragen</i> - <i>sehr saugfähig</i> - <i>temperaturausgleichend</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tischdecke</i> - <i>Sommerkleider</i> - <i>Hemden</i> - <i>Blusen</i> - <i>Hosen</i> - <i>Servietten</i> - <i>Geschirrtuch</i> 	Strickjacke	<ul style="list-style-type: none"> - <i>hitzeempfindlich</i> - <i>knitterarm</i> - <i>bügelbar auf • und ••</i> - <i>chemische Reinigung möglich</i> - <i>nicht im Tumbler trocknen</i> - <i>nicht bleichen</i> - <i>Handwäsche oder Schonwaschgang 30°C</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>luftdurchlässig</i> - <i>isolierend</i> - <i>saugfähig</i> - <i>elastisch</i> - <i>knitterarm</i> - <i>verformbar</i> - <i>abriebempfindlich</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Strickjacke</i> - <i>Pullover</i> - <i>Schal</i> - <i>Mäntel</i> - <i>Mützen/Hüte</i> - <i>Handschuhe</i> 	2 2 2	
Textilfaser der....	1) je zwei Pflegeeigenschaften	2) je zwei Trageigenschaften	3) je zwei weitere Textilien im Privatbereich														
Tischdecke	<ul style="list-style-type: none"> - <i>kochecht bei weiss</i> - <i>chlorbar bei weiss</i> - <i>bügelbar auf •••</i> - <i>hygienisch</i> - <i>strapazierfähig</i> - <i>scheuerfest</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>angenehm im Tragen</i> - <i>sehr saugfähig</i> - <i>temperaturausgleichend</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tischdecke</i> - <i>Sommerkleider</i> - <i>Hemden</i> - <i>Blusen</i> - <i>Hosen</i> - <i>Servietten</i> - <i>Geschirrtuch</i> 														
Strickjacke	<ul style="list-style-type: none"> - <i>hitzeempfindlich</i> - <i>knitterarm</i> - <i>bügelbar auf • und ••</i> - <i>chemische Reinigung möglich</i> - <i>nicht im Tumbler trocknen</i> - <i>nicht bleichen</i> - <i>Handwäsche oder Schonwaschgang 30°C</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>luftdurchlässig</i> - <i>isolierend</i> - <i>saugfähig</i> - <i>elastisch</i> - <i>knitterarm</i> - <i>verformbar</i> - <i>abriebempfindlich</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Strickjacke</i> - <i>Pullover</i> - <i>Schal</i> - <i>Mäntel</i> - <i>Mützen/Hüte</i> - <i>Handschuhe</i> 														
<p>Aufgabe 3</p> <p>Die stark verschmutzte Tischdecke haben Sie vorbehandelt. Das Resultat ist jedoch nicht zufriedenstellend.</p> <p>Welche weiteren Möglichkeiten haben Sie, um die Tischdecke fleckenlos zu bekommen? Nennen Sie zwei davon.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>mit einem chemischen Fleckenentferner behandeln.</i> • <i>Bleichmittel zugeben</i> • <i>chlorbleichen</i> <p style="text-align: right; margin-top: 5px;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>				1													
Übertrag		13															

		Anzahl Punkte																	
		maximal	erreicht																
Übertrag		13																	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Sie haben die Wäsche der Bewohner sortiert und auch die Wäscheteile von Frau Keller korrekt zugeordnet. Sie beladen nun die Maschinen entsprechend der sortierten Wäsche. Welchen verschiedenen Waschprogrammen haben Sie die erwähnten Wäscheteile von Frau Keller zugeteilt?</p> <p>a) Notieren Sie in der Tabelle die nötigen Waschprogramme.</p> <p>b) Zeichnen Sie bei den verschiedenen Waschprogrammen die richtige Trommelfüllung.</p> <p>c) Geben Sie je eine Begründung an.</p>		1.5																	
		1.5																	
		3																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Wäscheteile</th> <th>a) Waschprogramm</th> <th>b) Trommelfüllung</th> <th>c) Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tischdecke</td> <td>Kochwäscheprogramm</td> <td></td> <td>z.B.: - Flecken werden gebleicht</td> </tr> <tr> <td>Strumpfhose</td> <td>Feinwäsche und Pflegeleichtes</td> <td></td> <td>- bessere Wasch- und Spülwirkung - weniger Knitter</td> </tr> <tr> <td>Strickjacke</td> <td>Wollwaschprogramm</td> <td></td> <td>- weniger Abrieb an den Falten der Wäschestücke - Verfilzungsgefahr vermindert (Wolle)</td> </tr> </tbody> </table>				Wäscheteile	a) Waschprogramm	b) Trommelfüllung	c) Begründung	Tischdecke	Kochwäscheprogramm		z.B.: - Flecken werden gebleicht	Strumpfhose	Feinwäsche und Pflegeleichtes		- bessere Wasch- und Spülwirkung - weniger Knitter	Strickjacke	Wollwaschprogramm		- weniger Abrieb an den Falten der Wäschestücke - Verfilzungsgefahr vermindert (Wolle)
Wäscheteile	a) Waschprogramm	b) Trommelfüllung	c) Begründung																
Tischdecke	Kochwäscheprogramm		z.B.: - Flecken werden gebleicht																
Strumpfhose	Feinwäsche und Pflegeleichtes		- bessere Wasch- und Spülwirkung - weniger Knitter																
Strickjacke	Wollwaschprogramm		- weniger Abrieb an den Falten der Wäschestücke - Verfilzungsgefahr vermindert (Wolle)																
Pro richtiges Programm 0.5 Punkte, pro richtige Zeichnung 0.5 Punkte und pro richtige Begründung 1 Punkt.																			
<p>Aufgabe 5</p> <p>Nach dem Waschen der Wäsche von Frau Keller möchten Sie die Feinwäsche im Tumbler trocknen. Sie wissen aber, dass es nicht empfehlenswert ist, alle Kleidungsstücke im Tumbler zu trocknen.</p> <p>Nennen Sie je einen Grund, warum für die Kleidungsstücke, welche Frau Keller gebracht hat, eine Trocknung im Tumbler nicht empfehlenswert oder nur beschränkt empfehlenswert ist.</p>		3																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Wäscheteil</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Seiden-)Bluse</td> <td>Fasern brechen</td> </tr> <tr> <td>(Strick-)Jacke</td> <td>verfilzt</td> </tr> <tr> <td>Strumpfhosen</td> <td>Laden sich elektrisch auf, unangenehm zum Tragen</td> </tr> </tbody> </table>				Wäscheteil	Begründung	(Seiden-)Bluse	Fasern brechen	(Strick-)Jacke	verfilzt	Strumpfhosen	Laden sich elektrisch auf, unangenehm zum Tragen								
Wäscheteil	Begründung																		
(Seiden-)Bluse	Fasern brechen																		
(Strick-)Jacke	verfilzt																		
Strumpfhosen	Laden sich elektrisch auf, unangenehm zum Tragen																		
Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.																			
Übertrag		22																	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	22	
<p>Aufgabe 6</p> <p>Nachdem Sie die Bewohnerwäsche fertig aufbereitet haben, sortieren Sie die Betriebswäsche und stellen die Wäsche für die Zentralwäscherei bereit.</p> <p>Nennen Sie vier mögliche Gründe für das Auslagern dieser Wäsche. z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu geringer Platz für eine Mangel • keine grossen Maschinen vorhanden • Investitionen und Abschreibung des Maschinenparks (Mangel) • niedrigere Instandhaltungskosten • niedrigere Personal- und Personalmanagementkosten, • Investitionen und Abschreibung des Maschinenparks • Verantwortung für Einkauf und Instandstellung der Wäsche entfällt • Senkung der Logistik- und Lagerkosten <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 1 Punkt.</i></p>	4	
Übertrag	26	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		26	
<p>Aufgabe 7</p> <p>Beim anschliessenden Aufbereiten der Berufswäsche, erhalten Sie Unterstützung von einer neuen Mitarbeiterin.</p> <p>Ihnen ist es wichtig, dass die Arbeit in allen drei Zonen des Wäschekreislaufs (Schmutzzone, Risikozone und Sauberzone) reibungslos verläuft. Dazu gehören auch die betrieblichen Qualitätsstandards. Bevor die neue Mitarbeiterin mit der Arbeit beginnen kann, erklären Sie ihr die Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.</p> <p>Halten Sie Ihre Instruktionen mit je einer Massnahme in der folgenden Tabelle fest.</p>			
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Grundanforderungen der Personalhygiene beachten - Hände oder Handschuhe vor der Waschmittelzugabe und Programmwahl waschen. - Eine Wartungs- und Eigenkontrolldokumentation führen. - Maschinen, Oberflächen und Boden, wenn nötig täglich reinigen und desinfizieren. - Geräte/Betriebsanlagen regelmässig reinigen und desinfizieren. - Waschgut nach der Wäsche sortieren und Stücke mit Verschmutzungen/Flecken in die Schmutzzone zurückschicken 		
Ergonomie	<ul style="list-style-type: none"> - Schmutzwäsche in einem Wagen bis vor die Maschine fahren, - Maschinen auf Sockel stellen, damit die Ladeöffnung nicht zu tief liegt, Anderenfalls das Befüllen im Sitzen vornehmen. - Bei der Zugabe der Wasch- und Waschhilfsmittel in die Knie gehen und den Rücken gerade halten 		
Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> - Die Mitarbeiter/innen erhalten eine Schulung in der Benutzung der verschiedenen elektrischen Geräte, - Betriebsanleitungen, Gebrauchsanweisungen für jede Maschine und die Sicherheitsdatenblätter der Wasch- und Waschhilfsmittel werden zur Verfügung gestellt. - Ruhig und überlegt arbeiten; sich drehende Trommeln und das Schliessen der Türen erfordern besondere Vorsicht, - Beim Umgang mit Wasch- und Waschhilfsmitteln Handschuhe und Schutzbrille tragen 		
Umwelt (Maschinen Befüllung)	<ul style="list-style-type: none"> - Auf die korrekte Füllmenge achten, - Biologisch abbaubare Produkte verwenden. - Dosierungshinweise beachten - Eine automatische Dosierung ist empfehlenswert. - Keine Weichspüler verwenden - Temperatur und Waschgang dem Verschmutzungsgrad der Wäsche anpassen. - Bei der niedrigstmöglichen Temperatur waschen, 		
<i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i>			
Übertrag		30	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		30	
<p>Aufgabe 8</p> <p>Sie erklären der neuen Mitarbeiterin, dass die für die Berufswäsche die Hygieneanforderungen besonders hoch sind.</p> <p>a) Nennen Sie die zwei Verfahren, mit welchen die hohen Hygieneanforderungen erreicht werden können.</p> <p>b) Erklären Sie die Verfahren.</p> <p>c) Für welche Wäscheteile werden diese Verfahren angewendet.</p>		2 2 2	
a) Verfahren	b) Erklärung	c) Anwendung /Wäscheteile	
Chemische Desinfektion	Die Wäsche wird mit Chemikalien behandelt, die Krankheitserreger abtöten	Wäscheteile die nicht hohen Temperaturen ausgesetzt werden können	
Thermische Desinfektion	Die Wäsche wird hohen Temperaturen ausgesetzt, die Krankheitserreger abtöten	Wäscheteile, welche bei 95° gewaschen werden können	
Chemothermische Desinfektion	Wäsche wird mit Chemikalien behandelt und dabei einer bestimmten Temperatur ausgesetzt.	Nach Virusinfektionen (z.B. Norovirus)	
<p><i>Pro Verfahren und richtige Erklärung 1 Punkt.</i> <i>Pro richtige Anwendung 1 Punkt.</i></p>			
<p>Sie haben die Berufswäsche der Küchenmitarbeiter dem Waschprozess zugeführt. Erklären Sie, welches Waschprogramm Sie gewählt haben.</p>			
<p>d) Welches Waschprogramm wählen Sie, damit alle Hygieneanforderungen erfüllt werden?</p> <p>95° Normalwaschprogramm</p> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 1 Punkt.</i></p>		1	
<p>e) Um welches Desinfektionsverfahren handelt es sich?</p> <p>Thermische Desinfektion</p> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 1 Punkt.</i></p>		1	
Übertrag		38	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		38	
<p>Aufgabe 9</p> <p>Beim Bügeln der heute gewaschenen Berufswäsche kontrollieren Sie die Wäscheteile auch auf mögliche Schäden.</p> <p>a) Nenne Sie zwei mögliche Wäschearten.</p> <p>b) Nennen Sie zu jeder Wäscheart zwei mögliche Schäden. Keine Wiederholungen.</p> <p>c) Nennen Sie zu jedem Schaden eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen.</p>		1 1 2	
Wäscheart	Mögliche Schäden	Mögliche Instandstellungsmethode	
Berufsschürze Pflege	<ul style="list-style-type: none"> • Tasche abgerissen • Saum offen • Knopf ausgerissen • Riss 	<ul style="list-style-type: none"> • Flachnaht • Bogennaht • von Hand annähen • patchen 	
Kochhose	<ul style="list-style-type: none"> • Reissverschluss klemmt • Saum offen • Gurtschlaufe abgerissen • Knopf ausgerissen • Loch in Hosentasche 	<ul style="list-style-type: none"> • Ersetzen • Flachnaht • Flachnaht • von Hand annähen • Patchen/Wiefeln/Bogennaht 	
		<p><i>Pro richtige Wäscheart 0.5 Punkt.</i> <i>Pro möglichen Schaden 0.5 Punkte.</i> <i>Pro richtige Instandstellungsmethode 1 Punkt.</i></p>	
<p>d) Welche Kriterien müssen erfüllt sein, damit sich eine Instandstellung lohnt? Nennen Sie in Stichworten zwei mögliche Kriterien.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den allgemeinen Zustand, • die Reparaturkosten, • die Bewertungsmethode des Unternehmens und • die Positionierung des Unternehmens im Hinblick auf Ökologie im Allgemeinen. 		1	
		<p><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	
Total		43	

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 4 Zusammenstellen, Zubereiten und
Verteilen von Menus**

Schriftliche Prüfung

EXPERTENVORLAGE

Zeit 45 Minuten für 10 Aufgaben

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 31**

29.5	-	31.0	Punkte	=	Note	6.0
26.5	-	29.0	Punkte	=	Note	5.5
23.5	-	26.0	Punkte	=	Note	5.0
20.5	-	23.0	Punkte	=	Note	4.5
17.5	-	20.0	Punkte	=	Note	4.0
14.0	-	17.0	Punkte	=	Note	3.5
11.0	-	13.5	Punkte	=	Note	3.0
8.0	-	10.5	Punkte	=	Note	2.5
5.0	-	7.5	Punkte	=	Note	2.0
2.0	-	4.5	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.5	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

Ausgangssituation

In Ihrem Betrieb, Internat für Jugendliche zwischen 13 - 18 Jahren, findet ein Frühlingsmarkt statt. Es werden ca. 500 Gäste erwartet. Verschiedene Markt- und Verkaufsstände sind aufgestellt, feines Essen und Getränke aus ihrer Küche werden verkauft. Der Markt findet am Samstag von 9 - 17 Uhr statt.

Die Küche bietet am Markt zwei Gerichte an. Ein Gericht ist Bratwurst und Pommes frites. Der Küchenchef bittet Sie, ein zweites Gericht vorzuschlagen, welches für gesundheitsbewusste Gäste geeignet ist und saisonale Produkte enthält.

Das Gericht wird soweit möglich, direkt vor dem Gast fertiggestellt.



		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		12													
<p>Aufgabe 6</p> <p>Überlegen Sie sich, wie die Gerichte zubereitet werden sollen.</p> <p>a) Welche Küchengeräte setzen Sie ein? Nennen Sie zwei.</p> <p>b) Welche Garmethode wenden Sie an? Nennen Sie zwei und beschreiben Sie diese.</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">a) Küchengerät</th> <th style="width: 25%;">b) Garmethode für Ihr Menu</th> <th style="width: 50%;">b) Beschreibung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kombidämpfer</td> <td>dämpfen</td> <td>ist eine Garmethode in Wasserdampf bei Temperaturen bis zu 100 °C</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>grillieren</td> <td>Grillieren ist das Garen auf oder vor einem Rost, der durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzt wurde</td> </tr> <tr> <td>Wok Pfanne</td> <td>Sautieren</td> <td>Sautieren ist eine Garmethode für zarte (bindegewebearme), kleinere Fleischstücke. Die Fleischstücke werden dabei in der offenen Bratpfanne mit Fett oder Öl angebraten. Diese Zubereitungsart dauert meist nur einige Minuten und eignet sich vor allem für À-la-minute-Gerichte</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte. Pro richtige Beschreibung 1 Punkt.</i></p>		a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	b) Beschreibung	Kombidämpfer	dämpfen	ist eine Garmethode in Wasserdampf bei Temperaturen bis zu 100 °C	Grill	grillieren	Grillieren ist das Garen auf oder vor einem Rost, der durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzt wurde	Wok Pfanne	Sautieren	Sautieren ist eine Garmethode für zarte (bindegewebearme), kleinere Fleischstücke. Die Fleischstücke werden dabei in der offenen Bratpfanne mit Fett oder Öl angebraten. Diese Zubereitungsart dauert meist nur einige Minuten und eignet sich vor allem für À-la-minute-Gerichte	1 2	
a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	b) Beschreibung													
Kombidämpfer	dämpfen	ist eine Garmethode in Wasserdampf bei Temperaturen bis zu 100 °C													
Grill	grillieren	Grillieren ist das Garen auf oder vor einem Rost, der durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzt wurde													
Wok Pfanne	Sautieren	Sautieren ist eine Garmethode für zarte (bindegewebearme), kleinere Fleischstücke. Die Fleischstücke werden dabei in der offenen Bratpfanne mit Fett oder Öl angebraten. Diese Zubereitungsart dauert meist nur einige Minuten und eignet sich vor allem für À-la-minute-Gerichte													
<p>Aufgabe 7</p> <p>Sie machen sich Gedanken, bezüglich der Zubereitung und der Fertigstellung des vorgegebenen Gerichts. Welches Speiseverteilsystem wählen Sie.</p> <p>a) Beschreiben Sie in Stichworten das Speiseverteilsystem.</p> <p>z.B. Pommes frites werden direkt aus dem TK in die Fritteuse gegeben und serviert.</p> <p>b) Nennen Sie den passenden Fachausdruck.</p> <p>cook and serve</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;"><i>Für die Beschreibung 0.5 Punkte. Für den Fachbegriff cook and serve, cook and und chill and hold 0.5 Punkte. Die Beschreibung und der Fachbegriff müssen im Zusammenhang stehen.</i></p>		0.5 0.5													
Übertrag		16													

		Anzahl Punkte										
		maximal	erreicht									
Übertrag		16										
<p>Aufgabe 8</p> <p>Für die Zubereitung und den Verkauf der Gerichte müssen Hygienevorschriften eingehalten werden. Nennen Sie in Stichworten je vier.</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Betriebshygiene</th> <th style="width: 50%;">Persönliche Hygiene</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Marktstand auskleiden mit Plastiktischfolie im Lebensmittelbereich • Spuckschutz bei Anrichtestelle • Kasse und Lebensmittelausgabe trennen usw. </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Handschuhe bereitstellen • Händewaschmöglichkeit • Reinigungstuch • Händedesinfektion usw. </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte.</i></p>		Betriebshygiene	Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Marktstand auskleiden mit Plastiktischfolie im Lebensmittelbereich • Spuckschutz bei Anrichtestelle • Kasse und Lebensmittelausgabe trennen usw. 	<ul style="list-style-type: none"> • Handschuhe bereitstellen • Händewaschmöglichkeit • Reinigungstuch • Händedesinfektion usw. 	4						
Betriebshygiene	Persönliche Hygiene											
<ul style="list-style-type: none"> • Marktstand auskleiden mit Plastiktischfolie im Lebensmittelbereich • Spuckschutz bei Anrichtestelle • Kasse und Lebensmittelausgabe trennen usw. 	<ul style="list-style-type: none"> • Handschuhe bereitstellen • Händewaschmöglichkeit • Reinigungstuch • Händedesinfektion usw. 											
<p>Aufgabe 9</p> <p>Ihr Menü muss für den Verkauf angerichtet und serviert werden. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Anrichtemöglichkeiten.</p> <p>b) Nennen Sie je zwei Vor- und Nachteile.</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Anrichtemöglichkeit</th> <th style="width: 33%;">b) zwei Vorteile</th> <th style="width: 33%;">b) zwei Nachteile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Einweggeschirr</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • praktisch • weniger Arbeitsaufwand </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • teuer • viel Abfall • oft schlechte Stabilität </td> </tr> <tr> <td>Mehrweggeschirr</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Ökologie • wirkt gut • angenehmer für Gäste </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • abwaschen • hoher Arbeitsaufwand </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro Anrichtemöglichkeit 1 Punkt. Pro Nennung Vor- und Nachteile 0.5 Punkte.</i></p>		a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile	b) zwei Nachteile	Einweggeschirr	<ul style="list-style-type: none"> • praktisch • weniger Arbeitsaufwand 	<ul style="list-style-type: none"> • teuer • viel Abfall • oft schlechte Stabilität 	Mehrweggeschirr	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologie • wirkt gut • angenehmer für Gäste 	<ul style="list-style-type: none"> • abwaschen • hoher Arbeitsaufwand 	2 4	
a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile	b) zwei Nachteile										
Einweggeschirr	<ul style="list-style-type: none"> • praktisch • weniger Arbeitsaufwand 	<ul style="list-style-type: none"> • teuer • viel Abfall • oft schlechte Stabilität 										
Mehrweggeschirr	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologie • wirkt gut • angenehmer für Gäste 	<ul style="list-style-type: none"> • abwaschen • hoher Arbeitsaufwand 										
Übertrag		26										

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		26											
<p>Aufgabe 10</p> <p>Am Marktstand entstehen Abfälle und müssen entsorgt werden.</p> <p>a) Nennen Sie zwei mögliche Abfälle und deren Entsorgungsmöglichkeiten.</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Abfälle</th> <th style="width: 50%;">Entsorgungsmöglichkeiten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Essresten</td> <td>• Biogas</td> </tr> <tr> <td>• Karton</td> <td>• Papiersammlung</td> </tr> <tr> <td>• PET Flaschen</td> <td>• PET Sammlung</td> </tr> <tr> <td>• Aludosen</td> <td>• Metallsammlung</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Nennen Sie den Fachausdruck für weggeworfene Lebensmittel.</p> <p>Food waste</p> <p style="text-align: right;"><i>Für die richtige Antwort 1 Punkt.</i></p> <p>Das schmutzige Kochgeschirr muss abgewaschen werden. Auf welche Punkte achten Sie bei der Rückführung des Geschirrs in die Abwaschorganisation?</p> <p>c) Nennen Sie in Stichworten vier Punkte.</p> <p>z.B. Wagen bereitstellen sauberes und schmutziges Geschirr trennen, Geschirr sammeln, Transportwege freihalten, sortieren, Abfälle aussortieren, Geschirr sortieren usw.</p> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte.</i></p>		Abfälle	Entsorgungsmöglichkeiten	• Essresten	• Biogas	• Karton	• Papiersammlung	• PET Flaschen	• PET Sammlung	• Aludosen	• Metallsammlung	2	
Abfälle	Entsorgungsmöglichkeiten												
• Essresten	• Biogas												
• Karton	• Papiersammlung												
• PET Flaschen	• PET Sammlung												
• Aludosen	• Metallsammlung												
		1											
		2											
Total		31											