

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft Prüfungsanforderungen in der praktischen Zwischenprüfung (gemäß § 9 Abs. 4 der Ausbildungsregelung)

In der praktischen Zwischenprüfung sollen im Prüfungsbereich hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen zwei Arbeitsproben bearbeitet und in einem Prüfungsgespräch erläutert werden.

Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Arbeitsprobe:

- 1.1. Speisen vorbereiten, Zerkleinerungstechniken anwenden
- 1.2. Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen, anrichten, portionieren und ausgeben

2. Arbeitsprobe:

- 2.1. Tische eindecken und abräumen, Geschirr reinigen
- 2.2. Waren annehmen kontrollieren und lagern
- 2.3. Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen
- 2.4. Textilien für die Reinigung und Pflege vorbereiten, Reinigungs- und Pflegemaßnahmen durchführen
- 2.5. Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen, transportieren und lagern
- 2.6. Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen

Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er die Aufgaben durchführen und die Ergebnisse kontrollieren kann. Außerdem sind Anforderungen an Sicherheit und Arbeitsschutz, Hygiene, Umweltschutz und qualitätssichernde Maßnahmen einzubeziehen.

Ablauf der praktischen Zwischenprüfung

	1. Arbeitprobe	2. Arbeitsprobe
Ausgabe der Prüfungsaufgabe	2 Tage vor der praktischen Prüfung	am Tag der praktischen Prüfung
Planungsunterlagen/Arbeitsmittel	<u>Planung umfasst:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepte mit Arbeitsanleitung ▪ Zusammenstellung der Arbeitsmittel Prüfling ist für die Zutaten und Arbeitsmittel verantwortlich	Arbeitsmittel werden dem Prüfling zur Verfügung gestellt
Durchführung	Zeit: 90 Minuten	Zeit: 45 Minuten
Prüfungsgespräch	Zeit: 15 Minuten am Ende der beiden Arbeitsproben	

Aufgabenstellungen mit Beispielen für Auswahlmöglichkeiten

1. Arbeitsprobe

1.1. Speisen vorbereiten, Zerkleinerungstechniken anwenden

Speisenvorbereitung

- Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten
- rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden

Folgende Fertigkeiten und Fähigkeiten werden erwartet:

- Wiegen und messen
Waage, Messbecher, Litermaß, Esslöffel, Teelöffel, teilen mit dem Messer o. ä.
- nicht verwertbare Teile entfernen
putzen, schälen, waschen, pellen (Eier, Kartoffeln)
- Zerkleinern (manuell und maschinell)
schneiden, hacken (z. B. mit Wiegemesser) hobeln reiben / raspeln, pürieren
(z. B. Obst oder Suppen)
- Zutaten mischen
mixen rühren (in Schüssel oder Topf) unterheben, kneten, schlagen, vermengen

1.2. Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen, anrichten, portionieren und ausgeben

Speisen- und Getränkezubereitung

- einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen
- mit Rezepten arbeiten
- Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten

Speisenausgabe und Serviceleistungen

- Speisen anrichten, portionieren und ausgeben

Fertigkeiten mit folgenden Garverfahren werden erwartet:

- kochen
- garziehen / quellen
- dünsten / dämpfen
- schmoren
- braten
- backen / überbacken

Das Anrichten, Portionieren und ggf. ausgeben von Speisen und Getränken gehört zu jeder Aufgabe.

Prüfungsanforderungen mit Beispielen für Auswahlmöglichkeiten

Suppen

z. B.: Porreesuppe, Tomatensuppe, Blumenkohlsuppe, Kartoffelsuppe, Gemüsesuppe

Fleisch / Geflügel / Fisch

z. B.: Frikadellen, Hackfleischsoße, Geschnetzeltes, Fischfilet gebraten / gedünstet / gebacken

Eintöpfe

z. B.: Holländischer Eintopf, Vegetarischer Eintopf, Gemüseintopf, Kohleintopf,

Aufläufe salzig und süß

z. B.: Nudelaufbau, Kartoffelaufbau, Gemüseaufbau, Quarkaufbau, Quarkaufbau mit Früchten

Gemüse und Beilagen:

- Gemüse: z. B.: Möhrengemüse, Porreegemüse, Kohlrabi, Blumenkohl, Broccoli
- Beilagen: Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Brühreis, Nudeln

Salate:

z. B.: Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Apfel-Möhren-Rohkost, Gurken- / Tomaten- / Paprikasalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat

Saucen/ Marinaden:

z. B.: helle und dunkle Grundsauce, Tomatensauce, Kräutersauce, Obstsauce (kalt), Vanillesauce, Schokoladensauce, Essig-Öl-Marinade (mit Variationen), Joghurt- Sauce

Süßspeisen:

z. B.: Quarkspeise mit Früchten, Obstsalat, Vanilleflammeri, Schokoladenflammeri, Rote Grütze

Eierspeisen:

z. B.: gekochte Eier, Spiegeleier, Rühreier, Eierkuchen

Gebäcke:

Teigarten: Rührmasse, Mürbeteig, Quarkölteig, Verarbeitung von Blätterteig

z. B.: Apfelkuchen sehr fein, versunkener Obstkuchen, Blitzkuchen, Muffins süß und salzig, Quarkölteig-Brötchen süß und salzig, Kleingebäck aus Quarkölteig süß und salzig, Pizza aus Quarkölteig, Kleingebäck aus Blätterteig süß und salzig

Frühstücksspeisen/Zwischenmahlzeiten:

z. B.: Brotaufstriche, überbackenen Toast

Getränke:

z. B.: Kaffee, Tee, Mixmilchgetränke, alkoholfreie Mischgetränke

Beispielsaufgabe 1. Arbeitsprobe

- Bereiten Sie für 4 erwachsene Personen einen Eintopf und eine Quarkspeise mit Früchten zu

2. Arbeitsprobe

Prüfungsanforderungen mit Beispielen für Auswahlmöglichkeiten

2.1. Tische eindecken und abräumen, Geschirr reinigen

- Tische unter Berücksichtigung der Grundregeln des Servierens eindecken und abräumen, Geschirr reinigen

Prüfungsinhalte:

- Tische eindecken und abräumen (Frühstücks-, Mittags-, Kaffee- und Abendbrottisch)
- Servietten falten (einfache Techniken)
- Blumen in die Vase einstellen
- Geschirrspülen von Hand
- Geschirrspülen mit der Maschine (Einräumen, Inbetriebnahmen, Ausräumen)

2.2. Waren annehmen, kontrollieren und lagern

- Lagerbedingungen und Anforderung an die Lagerräume für verschiedene Warengruppen beachten
- bei Warenannahme und -kontrolle mitwirken
- Waren lagern, bei Kontrolle von Warenbeständen mitwirken

Prüfungsinhalte:

- Kontrolle Einkauf / Lieferung mit der Bestellung
- Waren-/ Lebensmittelkontrolle an Hand vorgegebener Prüfpunkte durchführen
- Waren/ Lebensmittel sachgerecht einlagern

2.3. Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen

- Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen
- Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen

Prüfungsinhalte:

- Schränke von innen und außen reinigen und pflegen
- Stühle / Tische reinigen und pflegen
- Handwaschbecken reinigen und pflegen
- Spüle reinigen und pflegen
- Fenster / Glastür reinigen und pflegen
- Türen reinigen und pflegen
- Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung verschiedener Räume durchführen

2.4 Textilien für die Reinigung und Pflege vorbereiten, Reinigungs- und Pflegemaßnahmen durchführen

- Symbole der Pflegekennzeichnung beachten
- Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten
- Textilreinigung und Pflege unter Beachtung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen
- Einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen

Prüfungsinhalte:

- Wäsche sortieren und schadhafte Wäsche „aussondern“
- Wäsche zum Waschen vorbereiten
- Maschinenwäsche bei unterschiedlichen Temperaturen durchführen
- Knöpfe annähen
- Einfache Säume ausbessern (per Hand oder Maschine)

2.5. Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen, transportieren und lagern

- Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen, transportieren und lagern

Prüfungsinhalte:

- Glatte und geformte Teile mit Bügeleisen oder Mangel glätten
- Glatte und geformte Teile legen und schrankfertig machen
- Glatte und geformte Teile transportieren und lagern

Glatte und geformte Teile: z. B. Geschirrtücher, Handtücher, Servietten, kleine Tischdecken (max. 80 x 80 cm), Arbeitskleidung (Hosen, Kittel, T-Shirts, Jacken).

2.6. Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen

- Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten berücksichtigen
- Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen

Prüfungsinhalte:

- Gegenstände aus Edelstahl reinigen und pflegen (z. B. Bestecke, Töpfe, Anrichtengeschirr)
- Handrührgerät reinigen
- Kaffeemaschine reinigen
- Wasserkocher reinigen
- Bügeleisen reinigen
- Kühlschrank reinigen
- Backofen reinigen und pflegen
- Kochfeld reinigen und pflegen

Beispielsaufgabe 2. Arbeitsprobe:

- Bügeln und legen Sie verschiedene glatte und geformte Teile.