

Prüfungsbuch Hauswirtschaft kompetenzorientiert

Fragen und Antworten
für die Vorbereitung
auf die Abschlussprüfung

Herausgeberin: Dorothea Simpfendörfer

Autorinnen: Lydia Amrhein
Elisabeth Faber
Enne Freese
Dr. Eva Höll-Stüber
Dorothea Simpfendörfer
Elsa Toben-Vollmer

unter Mitarbeit von
Carmen Naumann

4., aktualisierte Auflage



Best.-Nr. 7420

Holland + Josenhans Verlag Stuttgart

4., aktualisierte Auflage 2010

Dieses Werk folgt der reformierten Rechtsschreibung und Zeichensetzung.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Je Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf deshalb der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk gestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Die Verweise auf Internetadressen und -dateien beziehen sich auf deren Zustand und Inhalt zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werks. Der Verlag übernimmt keinerlei Gewähr und Haftung für deren Aktualität oder Inhalt noch für den Inhalt von mit ihnen verlinkten weiteren Internetseiten.

Dieses Buch ist auf Papier gedruckt, das aus 100 % chlorfrei gebleichten Fasernstoffen hergestellt wurde.

© Holland + Josenhans GmbH & Co., Postfach 102352, 70019 Stuttgart
Tel.: 07 11/6 14 39 20, Fax: 07 11/6 14 39 22, E-Mail: verlag@holland-josenhans.de,
Internet: www.holland-josenhans.de

Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH, Bayreuth

Druck und Weiterverarbeitung: DZA, Druckhaus zu Altenburg, Altenburg

ISBN 978-3-7782-7420-0

Grußwort der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft zur 4. Auflage

Wer kennt es nicht – das Prüfungsbuch Hauswirtschaft? Für die vielfältigen hauswirtschaftlichen Aus- und Fortbildungen ein unentbehrlicher Wegbegleiter in der Vorbereitung von Prüfungen, für die Ausbilder und Ausbilderinnen ebenso ein Hilfsmittel, um das Wissen von Auszubildenden in geeigneter Form zu überprüfen.

In der neuen Auflage werden die handlungsorientierten Aufgaben um die Facette der Kompetenzorientierung erweitert. Berufliche Handlungssituationen stehen im Lernfeldkonzept im Fokus. Schülerinnen und Schüler werden befähigt, mit Alltagssituationen angemessen umzugehen. Nicht das „Abarbeiten“ von Arbeitsaufgaben steht im Mittelpunkt des Lernens sondern die Entwicklung von Kompetenzen, um Probleme zu lösen.

Das Prüfungsbuch geht in seinen Aufgabenstellungen auf die vielfältigen Aufgaben in der Hauswirtschaft ein, ob Versorgung von Kindern oder alten Menschen, Urlaub auf dem Bauernhof oder die Bewirtschaftung eines Jugendgästehauses – für jedes Einsatzgebiet finden sich geeignete und aktuelle Aufgaben, die die Lebenswirklichkeit der heutigen Zeit angemessen abbilden. Damit ist ein weiterer wichtiger Schritt in der Vorbereitung auf Prüfungen in der Hauswirtschaft geleistet.

Hauswirtschaftliche Fachkräfte arbeiten in immer komplexeren Strukturen. Flexibilität und Kreativität sind heute genauso selbstverständlich wie fundiertes Fachwissen. Um in der Praxis Erfolge zu verbuchen, ist Methodenvielfalt genauso wichtig wie die Arbeit im Team. Mit dem „Prüfungsbuch kompetenzorientiert“ gehen die Autorinnen genau auf diese Anforderungen ein.

Die Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und alle hauswirtschaftlichen Verbände wünschen mit dieser Arbeitshilfe allen Lesern und Leserinnen viel Erfolg bei den anstehenden Aufgaben damit unser Leitmotiv „Hauswirtschaft schafft Lebensqualität“ auch weiterhin selbstverständlich ist und bleibt.

Christina Hohmann-Schaub

Leitung der BAG-HW

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

Vorwort

Das Prüfungsbuch „Hauswirtschaft kompetenzorientiert“ möchte Sie während der Ausbildung begleiten und auf die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter vorbereiten. Die neu **gestaltete Ausgabe** enthält alle wichtigen Lerninhalte, die in Klausuren, Zwischen- und Abschlussprüfungen verlangt werden sowie zur Projektarbeit, zur Bearbeitung von Lernsituationen und Leittexten notwendig sind.

Das Buch beginnt mit Anregungen zum selbstständigen Lernen und Vorbereiten auf die Prüfung und unterstützt die Entwicklung von **Personal- und Methodenkompetenz**. Der überarbeitete, umfangreiche und nach Sachgebieten geordnete Aufgabenteil enthält unterschiedliche Formen von Aufgaben wie

- offene Fragen beantworten
- Online-Recherche durchführen
- Zeichnungen beschriften
- Tabellen und Grafiken lesen
- Lösungen in Tabellen darstellen
- Karten für die Lernkartei anlegen
- Mindmaps erstellen

Viele Aufgaben nehmen Bezug auf betriebliche Situationen, zu deren Bearbeitung fundiertes Fachwissen erforderlich ist. Zudem haben die Aufgaben bewusst unterschiedliche Schwierigkeitsgrade. Somit kann der Zuwachs an Fachkompetenz beobachtet und gelenkt werden.

Die Aufgabenformen „**Aufgaben nach dem Modell der vollständigen Handlung**“, „**Präsentationsaufgaben**“, „**Fit für die Prüfung?**“, „**Komplexe Aufgaben**“ und die **Beispiele von Prüfungsaufgaben** bieten vielerlei Möglichkeiten, das Erlernte anzuwenden. Das gemeinsame Lernen in Gruppen bietet sich hierbei besonders an. Es ermöglicht, unterschiedliche Lösungsmöglichkeiten gemeinsam zu erarbeiten und zu diskutieren und fördert gleichzeitig die Entwicklung von Sozialkompetenzen.

Die Inhalte des Buches ergeben sich aus dem Ausbildungsberufsbild aus der Ausbildungsordnung und dem Rahmenplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule sowie den Anforderungen der betrieblichen Praxis und der Abschlussprüfung.

Der zweispaltige Aufbau unterstützt das selbstverantwortliche Lernen. Durch Abdecken der rechten Spalte kann jeder seinen persönlichen Wissensstand überprüfen. Falls eine Antwort auf der folgenden Buchseite weiterläuft, wird dies entsprechend kenntlich gemacht.

Ein umfangreiches Sachwortverzeichnis rundet das Werk ab.

Wir danken den zuständigen Stellen für die Ausbildung in der Hauswirtschaft, die uns beraten haben und uns Prüfungsaufgaben zur Verfügung gestellt haben. Außerdem freuen wir uns über Rückmeldungen mit kritischen Anmerkungen und Hinweisen für die Weiterentwicklung dieses Buches.

Allen, die mit diesem Buch arbeiten, wünschen wir eine erfolgreiche Berufsausbildung.

Herbst 2009

Dorothea Simpfendorfer und Autorinnen

Inhalt

I Prüfungsvorbereitung

I.1	Auf Prüfungen vorbereiten	7
I.1.1	„Trainieren“ Sie für Ihre Prüfungen!	7
I.1.2	Motivation.	8
I.1.3	Lernen lernen!	9
I.1.4	Lerntypen	10
I.1.5	Notizen	11
I.1.6	Ängste.	11
I.2	Lern- und Lernmethoden	12
I.2.1	Modell der vollständigen Handlung	13
I.2.2	Ideen sammeln	15
I.2.3	Informationen beschaffen und verarbeiten	17
I.2.4	Lern-Karteikartensystem.	17
I.3	Prüfungsaufgaben bearbeiten	19
I.3.1	Aufgaben erfassen.	19
I.3.2	Bearbeitungsbeispiel	21
I.4	Prüfungsbeispiel: Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung	29

In hauswirtschaftlichen Betrieben arbeiten

1.1	Hauswirtschaftliche Betriebe	35
1.2	Arbeitssicherheit	39
1.3	Hygiene	55
1.4	Umweltschutz	62
1.5	Arbeitsorganisation	68
1.6	Qualitätssicherung.	72
1.7	Beschaffen und Bewerten von Informationen	81
1.8	Betriebliche Geschäftsvorgänge	86
1.9	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen.	91
1.10	Fit für die Prüfung?	109

Fachrechnen

2.1	Grundrechenarten	112
2.2	Größen und Einheiten	116
2.3	Bruchrechnen	122

2.4	Dreisatz	124
2.5	Prozentrechnung	126
2.6	Durchschnitt, Verteilung, Mischungen	133
2.7	Zinsrechnung	135
2.8	Kostenrechnen	139

Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

3.1	Ernährung planen und Speisen zubereiten	145
3.2	Speisen und Getränke servieren	190
3.3	Räume reinigen und pflegen	197
3.4	Räume und Wohnumfeld gestalten	214
3.5	Textilien reinigen und pflegen	230
3.6	Waren lagern	243
3.7	Waren beschaffen	254
3.8	Fit für die Prüfung?	266

Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

4.1	Mit Einzelpersonen und Gruppen Gespräche führen	272
4.2	Personen motivieren und beschäftigen	287
4.3	Bei Alltagsverrichtungen Hilfe leisten	291
4.4	Häusliche Pflege	304
4.5	Fit für die Prüfung?	315

Fachaufgaben im Einsatzgebiet

5.1	Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungsangebote herstellen und vermarkten	321
5.2	Kundenorientierung und Marketing	326
5.3	Leistungen kalkulieren und abrechnen	332
5.4	Fit für die Prüfung?	337

Wirtschafts- und Sozialkunde

6.1	Berufliche Bildung	340
6.2	Arbeitsrecht	344
6.3	Vertragsrecht	358
6.4	Soziale Sicherung	373

6.5	Private Versicherung	381
6.6	Organisationen und Verbände	384
6.7	Zahlungsverkehr	387
6.8	Einkommen, Steuern, Sparen, Kredit	395
6.9	Volkswirtschaftliche Grundlagen	402
6.10	Politische Grundfragen	414
6.11	Unternehmensformen	419
6.12	Fit für die Prüfung?	423

Komplexe Aufgaben als Beispiele für praktische Prüfungsaufgaben	429
------------------------------------------------------------------------	-----

Beispielfragen für die schriftliche Prüfung	431
----------------------------------------------------	-----

Sachwortverzeichnis	434
----------------------------	-----

Bildquellen	442
--------------------	-----