

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

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

Aufträge für Expertinnen und Experten

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl:	44			
	42	-	44	Punkte =	Note 6.0
	38	-	41	Punkte =	Note 5.5
	33	-	37	Punkte =	Note 5.0
	29	-	32	Punkte =	Note 4.5
	25	-	28	Punkte =	Note 4.0
	20	-	24	Punkte =	Note 3.5
	16	-	19	Punkte =	Note 3.0
	11	-	15	Punkte =	Note 2.5
	7	-	10	Punkte =	Note 2.0
	3	-	6	Punkte =	Note 1.5
	0	-	2	Punkte =	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Allgemeine Bemerkungen Position 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden für die Expertinnen und Experten:

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.
- Die Dekoration muss aus mindestens drei verschiedenen Elementen bestehen (z.B. Kerze mit Untersatz, Streuelemente, Blumen). Tischwäsche ist kein Dekorationselement.
- Schreibmaterial, sowie ein PC steht der Kandidatin, dem Kandidaten zur Verfügung.
- Die Menukomponenten können der Kandidatin / dem Kandidaten erklärt werden.
- Das Leitbild bezieht sich auf den Ausbildungsbetrieb und ist nicht situationsbedingt.
- **Es ist wichtig, die Kandidatin / den Kandidaten in die Situation zu versetzen (Raum verlassen, Kleidung anpassen usw.).**
- Jede Situation beinhaltet ein Rollenspiel mit einem Gast, sowie ein Gespräch zum Leitbild.
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Heim für Menschen mit Beeinträchtigung. Herr Schmid feiert heute seinen 45. Geburtstag. Seine 3 Brüder möchten dies bei einem Geburtstagsessen feiern.

Das Menu ist: Gemischter Salat *** Bouillon mit Gemüse Julienne *** Spaghetti alle cinque Pi *** Himbeerquarkcrème.

Führen Sie folgenden Aufgaben aus:

- Decken und dekorieren Sie den Tisch für vier Personen. Die Dekoration besteht aus mindestens drei Elementen.
- Erstellen Sie die Menukarte.
- Empfangen Sie Herrn Schmid.
- Stellen Sie das Menu vor und beraten Sie den Gast.
- Servieren Sie Herrn Schmid ein Glas Wein.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, wie Sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen.

Bemerkungen

- Die Dekoration muss aus mindestens drei verschiedenen Elementen bestehen.
- Die Menukarte kann von Hand oder mit dem PC erstellt werden.
- ***Der Experte / die Expertin übernimmt die Rolle von Herrn Schmid. Lassen Sie sich empfangen, zum Tisch führen und das Menu vorstellen.***
- ***Sie haben eine Laktoseintoleranz und möchten, dass das Menu angepasst wird. Sie erwarten eine Lösung / ein Vorschlag.***
- Der Wein steht offen zur Verfügung. ***Sie wünschen ein Glas Weisswein, lassen Sie sich ihn servieren. Befragen Sie die Kandidatin / den Kandidaten, der Wein muss präsentiert werden.***

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Heim für betagte Menschen. Jeden Mittag wird ein Vorspeisen-Buffet angeboten.

Das Buffetangebot besteht aus Karottensuppe, Gemüsesuppe (Lauch, Sellerie und Kohl), Grünem Salat, Randensalat, Linsensalat und Maissalat. Für die Salate wird eine französische und eine italienische Salatsauce angeboten.

Führen Sie folgende Ausgaben aus:

- Decken Sie das Buffet inkl. Dekoration für zehn Personen auf. Die Dekoration besteht aus mindestens drei Elementen.
- Beschriften Sie das Angebot mit passenden Tischreitern (Tischaufstellern).
- Empfangen Sie einen Gast, dieser befragt Sie zum Buffetangebot. Beraten Sie ihn und beantworten Sie ihm seine Fragen.
- Sie sind hinter dem Buffet, servieren Sie dem Gast die Suppe und begleiten Sie ihn an den Tisch.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, wie Sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen.

Bemerkungen

- Die Dekoration muss aus mindestens drei verschiedenen Elementen bestehen.
- Die Tischreiter (Tischaufsteller) können von Hand oder mit dem PC erstellt werden.
- Das Buffetangebot steht angerichtet bereit. Es kann symbolisiert werden.
- ***Der Experte / die Expertin übernimmt die Rolle des Gastes. Lassen Sie sich das Angebot erklären, und befragen Sie den Kandidaten / die Kandidatin zur Zusammensetzung der Gemüsesuppe.***
- ***Sie sind allergisch auf Sellerie. Lassen Sie sich einen Teller mit Karottensuppe richten. Sie gehen mit einem Gehstock und wünschen sich, dass der Kandidat / die Kandidatin Ihnen den Teller zum Tisch bringt.***

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Pos. 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 44**

42.0	-	44.0	Punkte	=	Note	6.0
38.0	-	41.0	Punkte	=	Note	5.5
33.0	-	37.0	Punkte	=	Note	5.0
29.0	-	32.0	Punkte	=	Note	4.5
25.0	-	28.0	Punkte	=	Note	4.0
20.0	-	24.0	Punkte	=	Note	3.5
16.0	-	19.0	Punkte	=	Note	3.0
11.0	-	15.0	Punkte	=	Note	2.5
7.0	-	10.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	6.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn: Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Allgemeine Bemerkungen Position 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden für die Expertinnen und Experten:

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.
- Die Dekoration muss aus mindestens drei verschiedenen Elementen bestehen (z.B. Kerze mit Untersatz, Streuelemente, Blumen). Tischwäsche ist kein Dekorationselement.
- Schreibmaterial, sowie ein PC steht der Kandidatin, dem Kandidaten zur Verfügung.
- Die Menukomponenten können der Kandidatin / dem Kandidaten erklärt werden.
- Das Leitbild bezieht sich auf den Ausbildungsbetrieb und ist nicht situationsbedingt.
- **Es ist wichtig, die Kandidatin / den Kandidaten in die Situation zu versetzen (Raum verlassen, Kleidung anpassen usw.).**
- Jede Situation beinhaltet ein Rollenspiel mit einem Gast, sowie ein Gespräch zum Leitbild.
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen.				
LZ 1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an.	Arbeitssicherheit: ... hält die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (richtige Körperhaltung) vollständig ein. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Arbeitssicherheit: ... benutzt Servicewagen und Tablett, um die Arbeit zu verrichten. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
MSSK Einhalten der Hygieneregeln.	Persönliche Hygiene: ... bindet Haare zusammen, trägt saubere Arbeitskleider, trägt keinen Schmuck usw. (gem. Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz) (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Persönliche Hygiene: ... hält die Handhygiene (vor, evtl. während und nach den Arbeiten) ein. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Betriebliche Hygiene: ... kontrolliert verwendete Gläser, Geschirr und Besteck usw. und Wagen/Tablett auf Sauberkeit. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			5	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			5	
Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken.				
LZ 1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen.	... erstellt zu jeder Arbeit die vollständige und situationsgerechte Mise en place (Besteck-, Geschirrtteile, Tischwäsche usw.). (3 Punkte)		3	
LZ 1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf.	... wählt Tischwäsche dem Anlass entsprechend aus, legt Moltons und Tischtuch oder Papierset fachgerecht auf, faltet Servietten passend (hygienisch, effizient, genau usw.). (3 Punkte)		3	
	... platziert Servietten, Gläser und Besteck am vorgesehenen Ort. (3 Punkte)		3	
Übertrag			14	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte		
			maximal	erreicht	
			Übertrag	14	
LZ 1.4.2. Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht.	<p>... bereitet benötigtes Material vollständig vor, wählt drei verschiedene Dekorationselemente passend zum Anlass aus.</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>			1	
	<p>... arbeitet sorgfältig, reinigt Arbeitsmaterial und den Arbeitsplatz.</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>			1	
	<p>... dekoriert den Tisch / Buffet ordentlich, einladend und den Kriterien gerecht (Höhe, Geruch, usw.).</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>			1	
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	<p>... hält Ordnung und arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert.</p> <p><i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i></p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>			1	
			Übertrag	18	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			18	
Handlungskompetenz 1.2.respektvoll und wertschätzend kommunizieren.				
LZ 1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.	<p>... sucht Kontakt mit dem Gast (Blickkontakt, Mimik, Gestik, Körperhaltung, usw.).</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
	<p>... begrüsst und verabschiedet freundlich und situationsangepasst (Wortwahl, Satzstellung, usw.).</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
	<p>... erstellt das schriftliche Dokument (Menu, Wunschkarte oder Tischsteller) brauchbar, situationsangepasst (Name, Datum usw.), lesbar, mit richtiger Seiteneinrichtung (Layout).</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
LZ 1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.	<p>... wendet die Verhaltensregeln und Umgangsformen an (sich dem Kunden vorstellen, siezen, den Familiennamen brauchen, gegebenenfalls die Tür offenhalten, die Jacke in Empfang nehmen, den Stuhl ziehen usw.).</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			28	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			28	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen.				
LZ 1.5.4. Sie setzen die definierten Servicearten und Serviceregeln um.	<p>Auftrag 2</p> <p>... richtet Speisen fachgerecht an und serviert diese den Serviceregeln entsprechend und sicher.</p> <p>(3 Punkte)</p>	Auftrag:	3	
	<p>Auftrag 1</p> <p>... bietet die Auswahl an kalten Getränken (Wein, Willkommenscocktail, Mineral, usw.) bzw. warmen Getränken (Kaffee, Tee, usw.) fachgerecht an, wählt das passende Glas/Tasse, serviert von rechts, füllt das Glas/die Tasse angemessen.</p> <p>(3 Punkte)</p>			
Übertrag			31	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			31	
Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung beraten.				
<p>LZ 1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot.</p> <p>LZ 1.3.2 Sie nennen die Hauptzutaten der Speisen.</p> <p>LZ 1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter.</p> <p>LZ 1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter.</p>	<p>... stellt Angebot in logischer Serviceabfolge in ganzen Sätzen vor und nennt Hauptzutaten der Speisen.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
	<p>... reagiert zuvorkommend auf Aussagen und/oder die Reklamationen, entschuldigt sich, wenn nötig, bietet eine realistische Lösung dem Gast an und/oder setzt seine Wünsche um und leitet die Reklamation weiter.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
Übertrag			37	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			37	
Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen.				
<p>LZ 1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder</p> <p>LZ 1.1.2 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebes im Rahmen ihrer Tätigkeit um.</p>	<p>... nennt zwei Aussagen aus dem betrieblichen Leitbild und erklärt, wie die zwei Aussagen im beruflichen Alltag umgesetzt werden.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
Über die ganze Prüfung bewerten.				
<p>MSSK Professionelles Auftreten</p>	<p>.. tritt professionell auf, ist höflich, benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe).</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>		1	
<p>MSSK Ökologisches Verhalten Wirtschaftliches Verhalten</p>	<p>...beachtet bei allen Tätigkeiten die Richtlinien für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.</p> <p>... geht kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
Total			44	

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

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

Aufträge für Expertinnen und Experten

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 41						
	39.0	-	41.0	Punkte	=	Note	6.0
	35.0	-	38.0	Punkte	=	Note	5.5
	31.0	-	34.0	Punkte	=	Note	5.0
	27.0	-	30.0	Punkte	=	Note	4.5
	23.0	-	26.0	Punkte	=	Note	4.0
	19.0	-	22.0	Punkte	=	Note	3.5
	15.0	-	18.0	Punkte	=	Note	3.0
	11.0	-	14.0	Punkte	=	Note	2.5
	7.0	-	10.0	Punkte	=	Note	2.0
	3.0	-	6.0	Punkte	=	Note	1.5
	0.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Allgemeine Bemerkungen Position 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen für die Expertinnen und Experten:

- Der Reinigungswagen ist mit einer Grundausstattung ausgerüstet. Der/die Kandidat/in ergänzt das Reinigungsmaterial (z.B. für die Fensterreinigung) je nach Situation. Er/Sie hinterlässt den Reinigungswagen sauber und mit der ursprünglichen Ausrüstung.
- Die Reinigungsmittel müssen manuell dosiert werden.
- Diverse Abfälle müssen vorhanden sein.
- Die Experten definieren den Umfang der Arbeit.
- Das Lesen der Situation erfolgt in der Prüfungszeit (60 Minuten), jedoch erfolgt das Besichtigen der Räumlichkeiten ausserhalb der Prüfungszeit.
- Ein Reparaturschein für die Situation 2 muss der Kandidatin/dem Kandidaten zur Verfügung gestellt werden.
- Eine Checkliste Kontrolle Sanitär für Situation 1 muss der Kandidatin/dem Kandidaten zur Verfügung gestellt werden.
- Ein ausgefülltes Reservationsblatt kann für andere Situationen verwendet werden.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Heim für betagte Menschen und sind heute in der Reinigung eingeteilt.

Frau Reber, eine Heimbewohnerin, hat sich beklagt, dass ihre Fenster sehr schmutzig sind.

Sie haben nun den Auftrag, bei der heutigen Unterhaltsreinigung des Zimmers von Frau Reber, auch ihre Fenster zu reinigen (Zwischenreinigung). Im Zimmer befindet sich ein Blumenstrauss, pflegen Sie diesen. Nach der Reinigung kontrollieren Sie mit Hilfe einer Checkliste die Nasszelle von Frau Reber auf Sauberkeit und eventuelle Schäden.

- Reinigen Sie das Zimmer von Frau Reber. (Unterhaltsreinigung ohne Nasszelle)
- Reinigen Sie die Fenster im Zimmer von Frau Reber. (Zwischenreinigung)
- Kontrollieren Sie die Nasszelle von Frau Reber auf Sauberkeit und eventuelle Schäden.
- Pflegen Sie den Blumenstrauss von Frau Reber.

Bemerkungen

- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufgaben.
- Die verwendeten Maschinen und Geräte müssen gereinigt werden.
- Eine Checkliste steht Ihnen zur Verfügung.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Heim für Menschen mit Beeinträchtigungen. Es ist die Reinigung der Korridore geplant. Im Korridor steht eine Grünpflanze, die gepflegt werden muss. Nach der Reinigung des Bodens bemerken Sie, dass die Sauglippe der Scheuersaugmaschine defekt ist.

- Reinigen Sie den Boden des Korridors mit der Scheuersaugmaschine (Zwischenreinigung inkl. Vorbereitung und Reinigung).
- Pflegen und düngen Sie die Grünpflanze.
- Füllen Sie einen Reparaturauftrag für die defekte Sauglippe aus.

Bemerkungen

- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufgaben.
- Die verwendeten Maschinen und Geräte müssen gereinigt werden.
- Ein Reparaturschein steht Ihnen zur Verfügung.

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktikerin EBA/
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Praktische Arbeit

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

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 41**

39.0	-	41.0	Punkte	=	Note	6.0
35.0	-	38.0	Punkte	=	Note	5.5
31.0	-	34.0	Punkte	=	Note	5.0
27.0	-	30.0	Punkte	=	Note	4.5
23.0	-	26.0	Punkte	=	Note	4.0
19.0	-	22.0	Punkte	=	Note	3.5
15.0	-	18.0	Punkte	=	Note	3.0
11.0	-	14.0	Punkte	=	Note	2.5
7.0	-	10.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	6.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn: Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Allgemeine Bemerkungen Position 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen für die Expertinnen und Experten:

- Der Reinigungswagen ist mit einer Grundausstattung ausgerüstet. Der/die Kandidat/in ergänzt das Reinigungsmaterial (z.B. für die Fensterreinigung) je nach Situation. Er/Sie hinterlässt den Reinigungswagen sauber und mit der ursprünglichen Ausrüstung.
- Die Reinigungsmittel müssen manuell dosiert werden.
- Diverse Abfälle müssen vorhanden sein.
- Die Experten definieren den Umfang der Arbeit.
- Das Lesen der Situation erfolgt in der Prüfungszeit (60 Minuten), jedoch erfolgt das Besichtigen der Räumlichkeiten ausserhalb der Prüfungszeit.
- Eine Checkliste Kontrolle Sanitär für die Situation 1 muss der Kandidatin/dem Kandidaten zur Verfügung gestellt werden.
- Ein Reparaturschein für Situation 2 muss der Kandidatin/dem Kandidaten zur Verfügung gestellt werden.
- Ein ausgefülltes Reservationsblatt kann für andere Situationen verwendet werden.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten.				
2.1.4. Sie gestalten Blumenschmuck und pflegen Pflanzen und Schnittblumen	<p>Auftrag.....</p> <p>Gestalten von Blumenschmuck: z.B. ...wählt eine passende saubere Vase/Gefäß und füllt Wasser in der richtigen Menge ein.</p> <p>oder</p> <p>Auftrag 1</p> <p>Pflegen von Blumenschmuck: z.B. ...wechselt das Wasser/ füllt Wasser nach.</p> <p>oder</p> <p>Auftrag 2</p> <p>Pflege von Grünpflanzen: z.B. ...dosierte den richtigen Dünger nach Herstellerangaben, giesst mit der richtigen Menge Nährlösung, ohne Wasserlachen zu hinterlassen.</p> <p>(ja / nein 1 / 0 Punkte)</p>	Auftrag:	1	
	<p>Auftrag</p> <p>Gestalten von Blumenschmuck: z.B. ...schützt bei Bedarf die Arbeitsfläche. ...wählt die richtige Menge Schnittblumen. ...schneidet sie in der richtigen Länge schräg an.</p> <p>oder</p> <p>Auftrag 1</p> <p>Pflegen von Blumenschmuck: z.B. ...schützt bei Bedarf die Arbeitsfläche. ...entfernt welke Blätter und Blüten. ...arrangiert den Strauss neu. ...schneidet Stiele fachgerecht neu an.</p> <p>oder</p> <p>Auftrag 2</p> <p>Pflege von Grünpflanzen: z.B. ...entfernt sämtliche verwelkten Blätter/Blüten. ...reinigt die Pflanze wo nötig.</p> <p>(3 Punkte)</p>	Auftrag:	3	
	<p>...hinterlässt saubere Arbeitsgeräte und der Arbeitsplatz ist gereinigt.</p> <p>(ja / nein 1 / 0 Punkte)</p>		1	
	<p>Das Resultat entspricht der Situation, präsentiert gut.</p> <p>(ja / nein 1 / 0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			6	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
			Übertrag	6
Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen.				
2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen	...wählt das Reinigungsmaterial und die –methode/n der Aufgabe entsprechend. ...bereitet sämtliches Reinigungsmaterial der Aufgabe entsprechend vor. (3 Punkte)		3	
	...führt die gewählte/n Methode/n fachgerecht aus. (3 Punkte)		3	
	...wählt das/die Reinigungsmittel der Aufgabe entsprechend. (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
	...trägt Sorge zu Material und Ressourcen. (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
	...kontrolliert und verbessert wo nötig. (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
	...reinigt sämtliches Reinigungsmaterial sauber. (3 Punkte)		3	
	Das Resultat entspricht der Situation. (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
			Übertrag	19

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
			Übertrag	19
Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen.				
2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben	...dosiert das/die gewählten/n Reinigungsmittel fachgerecht. (3 Punkte)		3	
2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben	... bedient die Maschinen und Geräte fachgerecht ...achtet auf eine korrekte Körperhaltung (z.B. geht in die Knie). (3 Punkte)		3	
Über die ganze Prüfung bewerten.				
MSSK: Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf	...arbeitet logisch und zielorientiert. (3 Punkte)		3	
MSSK: Professionelles Auftreten	...tritt professionell auf, ist höflich und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe). (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen.				
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein	...trägt beim Dosieren und Verwenden von konzentrierten Reinigungsmitteln eine Schutzbrille, Handschuhe und geschlossene Schuhe. (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
	...achtet auf Stolperfallen (z.B. elektrische Kabel). (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
	...trifft die nötigen Vorkehrungen (z.B. Warnschild aufstellen). (ja / nein 1 / 0 Punkte)		1	
2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung und halten sie ein	...trennt und entsorgt alle Abfälle fachgerecht. (3 Punkte)		3	
			Übertrag	35

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			35	
Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten.				
2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung ein.	<p>...trägt saubere Arbeitskleidung und –schuhe. ...trägt die Haare zusammengebunden. ...trägt keinen Schmuck (gem. Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz). (ja / nein 1 / 0 Punkte)</p>		1	
	<p>...wäscht sich die Hände vor/während/nach der Arbeit. (ja / nein 1 / 0 Punkte)</p>		1	
	<p>...arbeitet von sauber zu schmutzig. (ja / nein 1 / 0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			38	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal Erreicht	
			Übertrag	38
Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren.				
<p>2.4.2 Sie melden Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person</p> <p>oder</p> <p>2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig aus</p>	<p>Auftrag 1 ...kontrolliert den Raum und füllt die Checkliste vollständig aus.</p> <p>oder</p> <p>Auftrag 2 ...füllt den Reparaturauftrag vollständig mit den richtigen Angaben aus.</p> <p>oder</p> <p>Auftrag richtet den Raum gemäss Reservationsblatt nach den Wünschen des Kunden ein.</p> <p>(3 Punkte)</p>	<p>Auftrag:</p>	3	
			Total	41

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

**HKB 3 Ausführen der Arbeiten
im Wäschekreislauf**

Aufträge für Expertinnen und Experten

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 35				
34	-	35	Punkte =	Note	6.0
30	-	33	Punkte =	Note	5.5
27	-	29	Punkte =	Note	5.0
23	-	26	Punkte =	Note	4.5
20	-	22	Punkte =	Note	4.0
16	-	19	Punkte =	Note	3.5
13	-	15	Punkte =	Note	3.0
9	-	12	Punkte =	Note	2.5
6	-	8	Punkte =	Note	2.0
2	-	5	Punkte =	Note	1.5
0	-	1	Punkte =	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Allgemeine Bemerkungen Position 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf für die Expertinnen/ und Experten:

- Schmutzwäsche beinhaltet sowohl Betriebs- wie auch Privatwäsche. Mindestens ein Textil muss frische Flecken haben.
- Die Dosierung der Waschmittel kann symbolisiert werden.
- Die Wäsche zum Falten muss in einem Korb oder in einem ähnlichen Behältnis bereitstehen.
- Falten: Für jede Wäscheart muss eine Vorlage vorhanden sein.
- Die Bügelstation kann vorgeheizt werden und kurz vor Beginn der Bügelarbeit ausgeschaltet werden.
- Die Nähmaschine ist bereit, der Faden muss von der Kandidatin/dem Kandidaten eingefädelt werden.
- Das instand gestellte Wäschestück muss nicht nochmals gewaschen werden.
- Die MSSK am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche gewaschen und aufbereitet.

- Sortieren Sie die verschmutzte Betriebs- und Privatwäsche.
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit der sortierten hellen Feinwäsche 30°C und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Bügeln Sie eine Kochjacke und hängen Sie diese an einen Bügel.
- Falten Sie die T-Shirts gemäss der Vorlage.

In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt.

- Schliessen Sie die offene Naht am bereitgelegten Wäschestück.
- Das instand gestellte Textil geben Sie gefaltet den Expertinnen / Experten ab.

Bemerkungen

- **15 kg schmutzige Betriebs- und Privatwäsche mit genügend heller Feinwäsche für eine Maschinenbeladung.**
- **1 Kochjacke zum Bügeln.**
- **5 T-Shirts sowie eine gefaltete Vorlage.**
- **Wäschestück mit heruntergerissenem Saum ca. 10 cm.**
- Das instand gestellte Textil muss nicht nochmals gewaschen werden.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Kur- und Seminarhotel. In der Wäscherei wird die gesamte Wäsche gewaschen und aufbereitet

- Sortieren Sie die verschmutzte Betriebs- und Privatwäsche.
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit der sortierten weissen Kochwäsche 95°C und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Bügeln Sie das Herrenhemd und hängen dieses an einen Bügel.
- Falten Sie die bereitgelegte Frottierwäsche gemäss den Vorlagen.

In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt.

- Nähen Sie den abgerissenen Schürzenbündel an.
- Das instand gestellte Textil geben Sie gefaltet den Expertinnen / Experten ab.

Bemerkungen

- **15 kg schmutzige Betriebs- und Privatwäsche mit genügend weisser Kochwäsche für eine Maschinenbeladung.**
- **1 Herrenhemd zum Bügeln.**
- **3kg Frottierwäsche mit je einer gefalteten Vorlage.**
- **Schürze mit abgerissenem Bündel.**
- Das instand gestellte Textil muss nicht nochmals gewaschen werden.

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktikerin EBA/
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Praktische Arbeit

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

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 35**

33.5	-	35.0	Punkte	=	Note	6.0
30.0	-	33.0	Punkte	=	Note	5.5
26.5	-	29.5	Punkte	=	Note	5.0
23.0	-	26.0	Punkte	=	Note	4.5
19.5	-	22.5	Punkte	=	Note	4.0
16.0	-	19.0	Punkte	=	Note	3.5
12.5	-	15.5	Punkte	=	Note	3.0
9.0	-	12.0	Punkte	=	Note	2.5
5.5	-	8.5	Punkte	=	Note	2.0
2.0	-	5.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.5	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn: Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Allgemeine Bemerkungen Position 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf für die Expertinnen/ und Experten:

- Schmutzwäsche beinhaltet sowohl Betriebs- wie auch Privatwäsche. Mindestens ein Textil muss frische Flecken haben.
- Die Dosierung der Waschmittel kann symbolisiert werden.
- Die Wäsche zum Falten muss in einem Korb oder in einem ähnlichen Behältnis bereitstehen.
- Falten: Für jede Wäscheart muss eine Vorlage vorhanden sein.
- Die Bügelstation kann vorgeheizt werden und kurz vor Beginn der Bügelarbeit ausgeschaltet werden.
- Die Nähmaschine ist bereit, der Faden muss von der Kandidatin/dem Kandidaten eingefädelt werden.
- Das instand gestellte Wäschestück muss nicht nochmals gewaschen werden.
- Die MSSK am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 3.2: Definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten.				
3.2.2. Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an.	... trägt korrekte, saubere Berufskleider. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...hat die Haare zusammengebunden, trägt keinen Schmuck. (gem. Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz) (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
3.2.4. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	...trägt zum Schmutzwäsche Sortieren Schürze und Handschuhe. (Ja /Nein 1/0 Punkte)		1	
	...reinigt nach dem Wäschesortieren die Arbeitsfläche. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...wäscht nach dem Sortieren der Schmutzwäsche die Hände und /oder desinfiziert sie. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...achtet auf Stolperfallen, Wäschekörbe, Kabel, usw. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			6	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			6	
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten.				
3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor.	...trennt nach entsprechender Temperatur. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...trennt nach Farben. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... bereitet die Wäsche korrekt vor. (z.B. Knöpfe öffnen, Reissverschlüsse schliessen, Manchester auf Rückseite wenden, Bündel verknoten oder zusammenbinden, Taschen leeren und wenn nötig ausbürsten). (3 Punkte)		3	
Handlungskompetenz 3.2: Definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten.				
3.2.5. Sie bedienen die Geräte und Maschinen im Wäschekreislauf.	Bestücken der Waschmaschine: ...füllt die Waschmaschine gemäss Wäscheart. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			12	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidatin/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			12	
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten.				
3.1.4. Sie wenden Wasch- und Waschhilfsmittel an.	... dosiert das richtige Waschmittel. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...dosiert gemäss Dosiertabelle die richtige Menge. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Handlungskompetenz 3.2: Definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten.				
3.2.4. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	... trägt eine Schutzbrille zur Dosierung der Waschmittel.		1	
MSSK Arbeitstechniken und Qualitätsorientiertes Denken und Handeln.	...Sie faltet die Wäsche immer gleich und gemäss Vorlage. (3 Punkte)		3	
3.2.3. Sie führen die Arbeiten im Wäschekreislauf ergonomisch aus.	...achtet bei der Arbeit auf ihre Körperhaltung, korrigiert sie, wenn nötig, geht in die Knie, wenn sie etwas hochhebt. Beachtet den Greifraum. (3 Punkte)		3	
	...richtet die Arbeitsplätze ergonomisch und sicherheitstechnisch korrekt ein. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			22	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidatin/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			22	
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten.				
3.2.5. Sie bedienen die Geräte und Maschinen im Wäschekreislauf.	Bügeln eines Textils: ... nutzt die ganze Arbeitsfläche des Bügeltisches. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...wählt die richtige Bügeltemperatur. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...führt die Bügelarbeit in der richtigen Reihenfolge aus. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Das gebügelte Textil weist keine Falten auf. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen.				
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus.	Handnähen ...benutzt eine den Textilien angepasste Nähnadel. (Ja/Nein 1/0 Punkte) Maschinennähen ...benutzt den farblich passenden Nähfaden. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			27	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			27	
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus.	Auftrag: 1 & 2 ...richtet die Maschine korrekt ein. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Auftrag: ...wählt den passenden Knopf und die angemessene Fadenzlänge. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...führt die Instandstellung mit der Nähmaschine/von Hand richtig aus. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Das Resultat ist brauchbar und wieder einsetzbar. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	... hält Ordnung und arbeitet zielgerichtet. <i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i> (3 Punkte)		3	
MSSK Umgangsformen.	...tritt professionell auf und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe). <i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i> (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
MSSK Wirtschaftliches Handeln	...trägt Sorge zu Material und Ressourcen. <i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i> (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Total			35	

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

**HKB 4 Zubereiten und Verteilen
von Gerichten**

Aufträge für Expertinnen und Experten

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 36				
	35.0	-	36.0 Punkte	=	Note 6.0
	34.0	-	31.0 Punkte	=	Note 5.5
	30.0	-	37.0 Punkte	=	Note 5.0
	26.0	-	24.0 Punkte	=	Note 4.5
	23.0	-	20.0 Punkte	=	Note 4.0
	19.0	-	17.0 Punkte	=	Note 3.5
	16.0	-	13.0 Punkte	=	Note 3.0
	12.0	-	9.0 Punkte	=	Note 2.5
	8.0	-	6.0 Punkte	=	Note 2.0
	5.0	-	2.0 Punkte	=	Note 1.5
	0.0	-	1.0 Punkte	=	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Allgemeine Bemerkungen Position 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten für die Expertinnen und Experten:

- Die Rezepte werden zur Verfügung gestellt.
- Lebensmittel stehen gemäss Auftrag zur Verfügung.
- Für den Tablett-Service muss die Kandidatin Besteck- und Geschirrtteile dazu legen und anrichten für eine Person gemäss Bestellschein für die Küche.
- Teller- und Plattenservice muss gemäss Rezeptquantität erfolgen.
- Für die Aufgaben in der Abwaschorganisation ist die Maschinenwahl (Bandautomat, Korbdurchschubmaschine, Gläserspülmaschine, Haushaltgeschirrspülmaschine usw.) zu berücksichtigen.
- Das Geschirr, welches abgewaschen wird, kann aus dem eigenen Kochprozess genommen werden oder ist immer von 10 Personen bereitzustellen mit ca. fünf Bestandteilen z.B. Teller, Untertasse, Tasse, Gläser und Besteck, mindestens zwei passend zu der Aufgabenstellung.
- "Stellen Sie die benutzten Materialien/Geräte und das benutzte Geschirr auf den Wagen für die Abwaschküche", dieses Geschirr kann zur Benützung des QV in die Abwaschorganisationsaufgabe eingebunden werden.
- Darauf achten, dass bei der Funktionsfähigkeit wirklich etwas vorliegt zum Bewerten z.B. Glänzer fehlt, Wasser nicht aufgefüllt, Sieb nicht eingesetzt usw.
- Abfall muss zur Verfügung stehen, welcher entsorgt werden muss.
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt = vollständig erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig).

Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Abendessen nach Rezept für 4 Personen zu.

Karottensuppe garniert
Brot mit Butter

Herr Müller bleibt auf seinem Zimmer.

Führen Sie folgende Aufgaben aus:

- Richten Sie das Tablett für den Zimmerservice anhand der schriftlichen Bestellung her.
- Lagern Sie die übriggebliebene Suppe fachgerecht.
- Stellen Sie die benutzten Materialien, Geräte, Geschirr usw. auf den Wagen für die Abwaschküche.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Räumen Sie die Geschirrspülmaschine ein.
- Reinigen Sie den Tellerwagen (Unterhaltsreinigung).

Bemerkungen

- Die Expertin/der Experte informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben und bestimmt, wo Sie Ihre benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr abwaschen.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Geburtstags-Zvieri von der Pensionärin Frau Meier vor.

Apfel-Jalousien
mit Teeangebot

Frau Meier hat 3 Freundinnen zum Zvieri im Aufenthaltsraum im 1. Stock eingeladen.

Führen Sie folgende Aufgaben aus:

- Richten Sie die bestellten Apfel-Jalousien auf einer Platte an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Richten Sie die übrig gebliebenen Apfel-Jalousien zum Verkauf in der Cafeteria an.
- Stellen Sie die benutzten Materialien, Geräte, Geschirr usw. auf den Wagen für die Abwaschküche.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Räumen Sie die Geschirrspülmaschine aus.
- Reinigen Sie die Geschirrspülmaschine (Unterhaltsreinigung).

Bemerkungen

- Die Expertin/der Experte informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben und bestimmt, wo Sie Ihre benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr abwaschen.

Nullserie ab 2020

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

**Pos. 4 Zubereiten und Verteilen
von Gerichten**

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 36**

35.0	-	36.0	Punkte	=	Note	6.0
34.0	-	31.0	Punkte	=	Note	5.5
30.0	-	37.0	Punkte	=	Note	5.0
26.0	-	24.0	Punkte	=	Note	4.5
23.0	-	20.0	Punkte	=	Note	4.0
19.0	-	17.0	Punkte	=	Note	3.5
16.0	-	13.0	Punkte	=	Note	3.0
12.0	-	9.0	Punkte	=	Note	2.5
8.0	-	6.0	Punkte	=	Note	2.0
5.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn:

Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Allgemeine Bemerkungen Position 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten für die Expertinnen und Experten:

- Die Rezepte werden zur Verfügung gestellt.
- Lebensmittel stehen gemäss Auftrag zur Verfügung.
- Für den Tablett-Service muss die Kandidatin Besteck- und Geschirrtteile dazu legen und anrichten für eine Person gemäss Bestellschein für die Küche.
- Teller- und Plattenservice muss gemäss Rezeptquantität erfolgen.
- Für die Aufgaben in der Abwaschorganisation ist die Maschinenwahl (Bandautomat, Korbdurchschubmaschine, Gläserspülmaschine, Haushaltgeschirrspülmaschine usw.) zu berücksichtigen.
- Das Geschirr, welches abgewaschen wird, kann aus dem eigenen Kochprozess genommen werden oder ist immer von 10 Personen bereitzustellen mit ca. fünf Bestandteilen z.B. Teller, Untertasse, Tasse, Gläser und Besteck, mindestens zwei passend zu der Aufgabenstellung.
- "Stellen Sie die benutzten Materialien/Geräte und das benutzte Geschirr auf den Wagen für die Abwaschküche", dieses Geschirr kann zur Benützung des QV in die Abwaschorganisationsaufgabe eingebunden werden.
- Darauf achten, dass bei der Funktionsfähigkeit wirklich etwas vorliegt zum Bewerten z.B. Glänzer fehlt, Wasser nicht aufgefüllt, Sieb nicht eingesetzt usw.
- Abfall muss zur Verfügung stehen, welcher entsorgt werden muss.
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele mit 1 Punkt

1 Punkt = vollständig erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 Punkten

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 4.2: Gericht gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten.				
LZ 4.2.4 Sie erklären weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. LZ 4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben.	Persönliche Hygiene: ... bindet Haare zusammen, trägt saubere Arbeitskleider, trägt keinen Schmuck, keine lackierten Fingernägel usw. (Gemäss OdA Hauswirtschaft Schweiz) (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Betriebs- / Produkte- Hygiene: ...verwendet sauberes Material. ...arbeitet sorgfältig und ökonomisch. ...verwendet Reinigungsmittel korrekt dosiert. ...hält Ordnung / stellt unnötiges Material weg. ...reinigt, wenn nötig den Arbeitsplatz. ...stellt die Lebensmittel erst kurz vor dem Service auf den Pass. ...verlässt den Arbeitsplatz sauber. Die Geräte und Maschinen sind fachgerecht gereinigt. (3 Punkte)		3	
LZ 4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte.	...hat alle Zutaten/Geräte/Hilfsmittel zum richtigen Zeitpunkt bereitgestellt. ...arbeitet mit Tablett und/oder Servicewagen. (3 Punkte)		3	
LZ 4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.	...wählt das Messer richtig, hält das Messer richtig in der Hand. ...führt das Messer fachgerecht. ...wählt Schnittarten entsprechend dem Gericht. ...schneidet gleichmässig. (3 Punkte)		3	
LZ 4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab.	...misst alle Zutaten gemäss Rezept richtig ab. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu.	...führt die Zubereitungsart richtig aus. ...wählt die passenden Maschinen und Geräte und bedient sie richtig. (3 Punkte)		3	
Übertrag			14	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
Übertrag			14	
Handlungskompetenz 4.2: Gericht gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten.				
<p>LZ 4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.</p>	<p>...schmeckt Gericht ab. ...erstellt eine Garnitur / das Gericht präsentiert sich gut. ...führt alle Gerichte vollständig aus. ...das Gericht schmeckt gut – nicht geniessbar – kann zum Verkauf gestellt werden. (3 Punkte)</p>		3	
<p>LZ 4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an.</p>	<p>...hält die Vorgaben zur Arbeitssicherheit ein (z.B.: geschlossene Schuhe, Kabel herausziehen vor dem Reinigen). ...hält die Vorgaben zum Gesundheitsschutz ein (Körperhaltung). (3 Punkte)</p>		3	
<p>LZ 4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss/fachgerecht.</p>	<p>...lagert die übrig gebliebenen Lebensmittel vorschriftsgemäss (z.B.: sauberes Gefäss, abgepackt, datiert, gekennzeichnet). (Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			21	

Aufgabenstellung	Kriterien Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
Übertrag			21	
Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen.				
<p>LZ 4.3.2 Sie halten die Serviceregeln im Speiseverteilungssystem ein.</p> <p>LZ 4.3.3 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilungssystem aus.</p>	<p>...achtet auf saubere Teller/Plattenränder, die Portionierung entspricht dem Bestellauftrag (Foodwaste).</p> <p>...hält den Zeitplan ein.</p> <p>...stellt zusätzlich benötigte Sachen bereit z.B.: Reibkäse bei Risotto.</p> <p>bei Tablett-Service ... benutzt warme/resp. kalte Teller, bereitet Gläser, Geschirr und Besteck entsprechend der Bestellung vollständig vor.</p> <p>für den Service ...stellt die Gerichte vollständig für den Service breit.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
<p>LZ 4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein.</p>	<p>...deckt die Speisen wenn nötig zu.</p> <p>...stellt alle Speisen erst kurz vor der Auslieferung für den Service bereit.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
<p>LZ 4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilungsystems gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>...kontrolliert verwendetes Geschirr auf Sauberkeit.</p> <p>...reinigt die Geräte und Maschinen fachgerecht.</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			28	

Aufgabenstellung	Kriterien Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			28	
Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen.				
LZ 4.4.1 Sie führen die Arbeiten der Abwaschorganisation aus. LZ 4.4.2 Sie bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben.	...sortiert Gläser, Geschirr und Besteck. ...behandelt es vor. ...belädt/entlädt die Spülmaschine fachgerecht. (3 Punkte)		3	
LZ 4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein.	...trennt Schmutz- und Sauberbereich klar ersichtlich. ...benutzt saubere Reinigungstextilien und Geschirrtücher. ...entlädt die Maschine auf saubere Wagen/Tabletts. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um.	...entsorgt Abfall in den dafür bezeichneten Behälter (organische Abfälle, PET, Glas, Papier, Alu, Metall, Porzellan usw.), korrekt sortiert. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
MSSK über die ganze Prüfung bewerten:				
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf und professionelles Auftreten	...hält Ordnung. ...arbeitet zielgerichtet. ...zweckorientiert. ...tritt professionell auf, ist höflich und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe). (3 Punkte)		3	
Total			36	