

# Hauswirtschafter/-in

# FA 985

## Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

---

Bearbeitungszeit: 90 Minuten

**Verlangt:** Alle Aufgaben V 1 bis V 3

**Hilfsmittel:** Taschenrechner

**Bewertung:** Die Aufgaben des Prüfungsbereichs werden zusammen gewertet. Die Gewichtung einzelner Aufgabenteile ist ggf. durch Faktoren vorgegeben.

**Klare und übersichtliche Darstellung der Rechengänge mit Formeln und Einheiten wird entscheidend mitbewertet.**

**Zu beachten:** Die Prüfungsunterlagen sind vor Arbeitsbeginn auf Vollständigkeit zu überprüfen. Bei Unstimmigkeiten ist sofort die Aufsicht zu informieren.

---

**Projekt: Kindertagesstätte****Projektbeschreibung**

Sie arbeiten als Hauswirtschafterin in einer Kindertagesstätte. Die Kindertagesstätte liegt am Rande einer Großstadt. Die Kindertagesstätte ist voll belegt mit 90 Kindern in unterschiedlichen Altersstufen. Viele Eltern sind bereit sich aktiv bei der Mitgestaltung der Freizeitangebote einzubringen und erwarten von Ihnen und den Erziehern bei der Versorgung der Kinder angehört zu werden. Die Öffnungszeiten der Kita sind von 7:00 bis 17:00 Uhr.

- V 1** Zehn Jahre nach der Eröffnung der Kindertagesstätte denkt der öffentliche Träger über eine Veränderung des Verpflegungssystems nach. Bisher arbeiteten Sie nach dem System „Cook & Serve“ und er möchte dieses nun in „Cook & Chill“ umwandeln. Diese Veränderung schlägt er Ihnen vor und bittet Sie um Stellungnahme.
- 1.1 Erklären Sie beide Systeme. 5
- 1.2 Befürworten Sie eines der Systeme für Ihre Kita und erläutern Sie Ihre Entscheidung. 4
- 1.3 Klären Sie den Begriff „regionale Küche“ und benennen Sie vier Möglichkeiten um die Regionalität in der Kindertagesstätte durchzuführen. 4
- 1.4 Ernährungsgewohnheiten entstehen bereits in frühen Lebensphasen und werden durch das Speiseangebot geprägt. Formulieren Sie sechs Regeln für eine gesunde Ernährung für Kinder im Alter von 3 bis 6 Jahren. Erstellen Sie einen Tageskostplan für die Kita auf Grundlage Ihrer Regeln. 12
- V 2** Der gemeinsame Speiseraum der Kinder wird bei Geburtstagen besonders schön eingedeckt. Dafür werden neue Tischsets, Servietten und Kakaobecher angeschafft. Bei der Auswahl erwartet der Träger, dass Sie sich mit den Erzieherinnen abstimmen.
- 2.1 Sie einigen sich mit den Erzieherinnen auf ein Farbkonzept. Begründen Sie Ihre Entscheidung. 4
- 2.2 Im nahegelegenen Großhandel beschaffen Sie die neue Ausstattung.
- 2.2.1 Sie finden Kakaobecher aus Glas und Kunststoff. Vergleichen Sie die Materialien mit je vier Eigenschaften. 4
- 2.2.2 Tischsets werden in verschiedenen Materialien angeboten. Beschreiben Sie vier handelsübliche Materialien für Tischsets mit je zwei Eigenschaften. Treffen Sie eine Entscheidung und begründen Sie. 8
- 2.3 Nach der Geburtstagsfeier erfolgt die Reinigung des Speiseraums und der Küche. Erläutern Sie sechs Arbeitsschritte Ihrer Vorgehensweise. 9

## Sommer 2018

**V 3** Für die Gruppenküchen sollen drei neue Spülmaschinen angeschafft werden.

Der Träger bittet Sie zwei unterschiedliche Angebote einzuholen.

Angebot 1:

Einkauf beim Anbieter vor Ort (öffentlicher Anbieter) mit Montage

Kosten pro Maschine: 1.329,00 €

Sonderrabatt 12 %

Bei Barzahlung innerhalb 10 Tagen 3 % Skonto

Lieferung und Einbau nicht vor 14 Tagen möglich

Angebot 2:

Einkauf über den Onlinehandel

Kosten der drei Maschinen: 3.560,00 €

Versandkosten: 25,00 € pro Maschine

Lieferung innerhalb 5 Werktagen möglich

Lieferung frei Haus

Der Anschluss erfolgt mit hauseigenem Elektriker

= Arbeitszeit pro Maschine 45 Minuten für den hauseigenen Elektriker

= Bruttolohn 25,00 €/Std.

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 3.1 | Berechnen Sie die jeweiligen Gesamtkosten.  | 8 |
| 3.2 | Für welches Angebot würden Sie sich entscheiden? Begründen Sie Ihre Entscheidung. | 2 |