Abschlussprüfung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin
Planung der praktischen Prüfung (3-fach vorlegen)

Prüfungsteilnehmer/in		
Prüfungsort	Ausgabetermin	Prakt. Prüfungstag
Art des Haushalts	Einsatzgebiet ☐ 1 ☐ 2 ☐ Sonstiges: _____	
☐ **Aufgabe 1**	Prüfungszeit von - bis	
☐ **Aufgabe 2 - Fachaufgabe im Einsatzgebiet**	Prüfungszeit von - bis	

Aufgabenstellung

Schriftliche Arbeitsplanung

Planen Sie die praktische Prüfungsaufgabe, indem Sie folgende Punkte bearbeiten:

1) Erläutern und begründen Sie Ihre Auswahl (z. B. Speisenfolge, Umfang, Materialauswahl) und die gewählten Arbeitsverfahren, ggf. Arbeitsmittel unter Berücksichtigung von Zielgruppe und Anlass sowie der zur Verfügung stehenden Zeit. Fügen Sie ggf. Rezepte bei.
2) Welche Maßnahmen zur Arbeitssicherheit, zur Hygiene und zum Umweltschutz sind bei der Durchführung Ihrer Aufgabe zu beachten?
3) Erstellen Sie einen Zeitplan. Gehen Sie dabei von Einheiten von 10 - 15 Minuten aus.

Hinweise

Lebensmittel und andere Arbeitsmaterialien sind vom Prüfling zu besorgen, Rezepte sind beizufügen.
Es dürfen keine abgewogenen Lebensmittel und keine vorbereiteten und vorgefertigten Materialien in der Prüfung verwendet werden. Beim Einkauf und Transport von Lebensmitteln sind die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

Erklärung des Prüflings

Die nachfolgenden Planungsunterlagen habe ich selbstständig erarbeitet.

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____