

## Merkblatt zum Arbeitsprojekt\*

### I. Hinweise zum Arbeitsprojekt:

Das Arbeitsprojekt ist eine Prüfungsleistung im Prüfungsteil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“. Mit dem Arbeitsprojekt lässt sich praxisnah die „berufliche Handlungsfähigkeit“ feststellen.

#### Ziel?

Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie – ausgehend von einer konkreten betrieblichen Situation – ein übertragbares Konzept selbständig nach zeitlicher Vorgabe erarbeiten und einem Prüfungsausschuss präsentieren können.

#### Wo?

Die Durchführung des Arbeitsprojektes erfolgt als selbständige und eigenverantwortliche Einzelarbeit im eigenen Betrieb und bezieht sich auf die betriebliche Situation der beruflichen Tätigkeit. Es kann auch in einem fremden Betrieb durchgeführt werden. Es wird empfohlen, eine schriftliche Einverständniserklärung zur Durchführung des Arbeitsprojektes beim Betrieb einzufordern.

#### Was

Bereiche der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen:

- Speisenzubereitung, Verpflegung und Service
- Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und –gruppen.

Erwünscht ist hierbei die persönliche Auseinandersetzung, eigene Ideen, Kreativität und kritische Betrachtung. Die Prüflinge sollen auch zeigen, dass sie die Maßnahmen qualitätsorientiert, wirtschaftlich und unter Beachtung des Umweltschutzes, der Nachhaltigkeit, der Arbeitssicherheit, der Hygiene und der berufsbezogenen Rechtsvorschriften durchführen können.

#### Ablauf

Bei der Themenfindung ist darauf zu achten, dass das Arbeitsprojekt innerhalb von sechs Monaten durchzuführen ist.

Dazu gehören:

die Planung  
 der Verlauf der Bearbeitung  
 die Durchführung bzw. Umsetzung  
 Dokumentation und Beurteilung der Ergebnisse.

Einreichung des Themas (siehe Anlage 1)  
 Persönliche Vorstellung des Themas vor dem Prüfungsausschuss  
 Beginn und Abgabetermin des Prüfungszeitraums wird schriftlich mitgeteilt  
 Prüfung: Präsentation mind. 30 Minuten; die gesamte Prüfung inkl. Prüfungsgespräch 60 Minuten.

---

\* gemäß der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 28. Juli 2005

## II. Hinweise zur schriftlichen Anfertigung des Arbeitsprojektes:

1. Deckblatt nach Formvorschrift (Anlage 2)
2. Gliederung (Vorschlag in Anlage 3)
3. Form:
  - Papierformat: DIN A 4, einseitig beschrieben
  - Schriftgröße: 12, 1 ½ zeilig
  - Seitenränder: Heftrand links = 3,5 cm, andere Ränder 2,5 cm
  - Seitenzahlen im Textteil sowie in den Anlagen (Nummerierung der Textseiten und unabhängig davon Nummerierung der Anlage)
4. Umfang:
  - **40 Seiten** (ohne Anhang, Text und Bilder/Diagramme)
  - 3 – 4 Exemplare (je nach Angabe des Regierungspräsidiums Tübingen)
5. Textteil:
  - Die Beschreibung von reinen Arbeitsabläufen vermeiden!
  - Den Text in Form eines Handbuches gestalten, d.h. keine „Ich-Form“-Erzählung (im Stil eines sachlichen Berichts)
  - Als Anlagen beifügen: Literaturverzeichnis, Quellenverzeichnis, Auswertung, Budget- und Arbeitszeitkalkulation, wichtige Unterlagen (z.B. Baupläne, Karten), Informationen zur Struktur des Betriebes
  - Vorzugsweise reicht eine einfache (Spiral-) Bindung
6. Erklärung

Auf der letzten Seite ist folgende Erklärung mit eigenhändiger Unterschrift abzugeben:

„Ich versichere pflichtgemäß, dass ich die vorstehende Arbeit selbständig, ohne fremde Hilfe und nur unter Benutzung der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe.“

Anlage 1

Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung  
Für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin  
**Themenvorschlag**

.....  
Name des Prüflings und Prüfungsort

.....  
E-Mail

Themenvorschlag:
Ggf. Themenänderung ( <i>nur vom Prüfungsausschuss ausfüllen!</i> )
Beschreibung des Ist-Zustandes / Anlass / Problem / Betrieb:
Zielsetzung des Arbeitsprojektes

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfling

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfungsausschussmitglieder

Anlage 2

**Deckblatt**

Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung  
für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Thema

Vorgelegt von

(Vor- und Nachname)

.....  
Ort, Datum

## Anlage 3

## **Gliederungsvorschlag Zur schriftlichen Anfertigung des Arbeitsprojekts**

### **1. Einleitung**

- Kurzbeschreibung Betrieb / Einrichtung
- Beschreibung der eigenen Person und Motivation

### **2. Darstellung der Ausgangssituation**

- Beschreibung
  - (betriebliche) Ausgangssituation
  - Problemstellung
  - Persönliche Ausgangssituation in Bezug auf das Projekt
- Zielsetzung
- Formulierung der erarbeitenden Teilaufgaben

### **3. Planung**

- Darstellung der Rahmenbedingungen
  - rechtliche Vorgaben (Gesetze, Richtlinien, Verordnungen)
  - technische Anleitungen
  - Qualitätsstandards
  - Sonstige Anforderungen / Bedingungen
- Vergleichende Darstellung von Lösungsvarianten mit Kostenplan
- Abwägung der Varianten
- Entscheidungsbegründung für Vorzugsvariante

### **4. Umsetzungsphase**

- Beschreibung Projektdurchführung

### **5. Kontrolle**

- Soll-Ist-Vergleich
- Qualitätskontrolle

### **6. Auswertung**

- Überprüfung der Zielsetzung
- Beschreiben von Schwierigkeiten bei Planung und Durchführung bzw. künftiger Durchführung
- Beurteilung der Ergebnisse