

## Merkblatt zur praktischen Ausbildungseinheit

### I. Hinweise zur Ausbildungseinheit

Die praktische Ausbildungseinheit ist eine Prüfungsleistung im Prüfungsteil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“. Mit der Ausbildungseinheit wird praxisnah der Umgang mit Auszubildenden geprüft.

Der Prüfling soll nachweisen, dass er die Bedeutung der Berufsbildung und Mitarbeiterführung für den Unternehmenserfolg erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeiter führen kann.

Die Ausbildungseinheit findet in einer geeigneten Ausbildungseinrichtung statt, die auch die zu unterweisenden Auszubildenden stellt.

Die Ausbildungseinheit sollte sich auf den in der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin) aufgeführten Ausbildungsrahmenplan beziehen. Hier bietet sich wiederum die Themenwahl unter den in Punkt 4 genannten „Hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen“ an:

- 4.1 Speisenzubereitung und Service
- 4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen
- 4.3 Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- 4.4 Reinigen und Pflegen von Textilien
- 4.5 Vorratshaltung und Warenwirtschaft

Der Prüfling reicht schriftlich **3 Themenvorschläge** für die Ausbildungseinheit ein, aus denen der Prüfungsausschuss ein Thema auswählt. Für die Ausarbeitung der Ausbildungseinheit steht ein Zeitraum von **sieben Tagen** zur Verfügung. Die Ausbildungseinheit ist schriftlich zu planen und praktisch durchzuführen. Auswahl und Gestaltung der Ausbildungseinheit sind im Prüfungsgespräch zu erläutern. Die praktische Durchführung der Ausbildungseinheit soll je Prüfling nicht länger als 60 Minuten und das Prüfungsgespräch nicht länger als 30 Minuten dauern. Die benötigten Materialien (Stoffe, Reinigungsmittel, Lebensmittel etc.) sind mitzubringen.

Empfohlener Zeitablauf der Prüfung:

Dauer	Prüfungsteilnehmer	Prüfungsausschuss
<b>60 Min.</b>	Durchführung der Ausbildungseinheit mit dem Auszubildenden	Ausarbeitung sichten und beurteilen, Bewertung der Ausbildungseinheit
<b>30 Min.</b>	Prüfungsgespräch mit Reflexion der Durchführung	
	Arbeitsplatz aufräumen	abschließende Bewertung

Die Themenvorschläge für die Ausbildungseinheit sind unter Verwendung des beigefügten Formblattes einzureichen (Anlage 1)!

Eine Auswahl von Themen finden Sie auf unserer Internetseite.

Gerne können Sie das Wunschthema zuerst nennen.

## II. Hinweise zur Abgabe der Themenvorschläge

Sabine Muster, Musterschule Heinrich-Heine in Musterstadt

.....  
Name des Prüflings und Prüfungsort

Sabine.Muster@web.de

.....  
E-Mail

### Situationsbeschreibung:

Anlässlich des 30-jährigen Bestehens richtet das Seniorenheim eine große Feier aus.

Folgende Dinge sind zu erledigen:

Ausbildungsberufsbild gemäß Ausbildungsrahmenplan Pkt. 4	Ausbildungseinheit bzw. zu vermittelnde Fertigkeiten
<i>Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1)</i>	<i>Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</i>  <i><u>Einheit:</u></i> <i>Sie stellen für das Dessertbuffet Nachspeisen selber her.</i> <b><i>Sie stellen eine süße Quarkspeise her.</i></b>
<i>Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.3)</i>	<i>Dekorationen erstellen</i>  <i><u>Einheit:</u></i> <i>Sie falten für die festlich gedeckten Tische Servietten.</i> <b><i>Sie falten Servietten nach drei Techniken.</i></b>
<i>Reinigen und Pflegen von Textilien (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.4)</i>	<i>Textilreinigung und Pflege durchführen</i>  <i><u>Einheit:</u></i> <i>Nach der Feier ist Tischwäsche gewaschen worden, die Sie nun schrankfertig machen.</i> <b><i>Sie legen Küchenwäsche schrankfertig.</i></b>

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfling

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfungsausschussmitglieder

Anlage 1

Praktische Ausbildungseinheit im Rahmen der  
Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

**Themenvorschläge**

.....  
Name des Prüflings und Prüfungsort

.....  
E-Mail

**Situationsbeschreibung:**

Ausbildungsberufsbild gemäß Ausbildungsrahmenplan Pkt. 4	Ausbildungseinheit bzw. zu vermittelnde Fertigkeiten
	<u>Einheit:</u>
	<u>Einheit:</u>
	<u>Einheit:</u>

.....  
*Ort, Datum*

.....  
*Unterschrift Prüfling*

.....  
*Ort, Datum*

.....  
*Unterschrift Prüfungsausschussmitglieder*