

# Merkblatt zur praktischen Ausbildungseinheit

Lt. der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin besteht die praktische Prüfung im Prüfungsteil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ aus der Durchführung einer Ausbildungseinheit und einem anschließenden Prüfungsgespräch. (§ 6 (4)).

## 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.

**Ziel** Die zu prüfende Person soll nachweisen, dass sie die Bedeutung der Berufsbildung und Mitarbeiterführung für den Unternehmenserfolg erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeitende führen kann.

**Wo?** Die Ausbildungseinheit findet in einer geeigneten Ausbildungseinrichtung (z. B. Ausbildung-Schule) statt, welche auch die zu unterweisenden Auszubildenden stellt.

**Was?** 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 **Abschnitt A** (schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten) genannten Berufsbildpositionen an:

- ⇒ 4. Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren
- ⇒ 5. Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten
- ⇒ 6. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
- ⇒ 8. Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen einsetzen

## Ablauf

Die zu prüfende Person 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 zu prüfende Person 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	Prüfling	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)! Formblatt bitte nicht handschriftlich ausfüllen.

- ⇒ Eine Auswahl von Themen finden Sie auf unserer Internetseite.
- ⇒ Gerne können Sie das Wunschthema zuerst nennen.

## Infos zu den Planungsunterlagen

Das Modell der **Vollständigen Handlung** als Orientierung

- **Informieren:** Quellenangaben und Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
- **Planen:** Zielgruppe und Thema benennen, Motivation beschreiben
- **Entscheiden:** Begründung für die Wahl des Themas und der Methode
- **Durchführen:** Folgende Aspekt beschreiben und begründen:  
Begrüßung, Motivationsphase, Grobziele, Feinziele, geforderte Kompetenzen, Ablauf, Dauer der Lerneinheit, Informationsmaterial
- **Kontrollieren:** Ergebnis bewerten, Lernzielkontrolle,
- **Bewerten:** Gegenseitiges Feed Back
- **Darstellung:** Strukturierte Form, z.B. Tabellen  
Rechtschreibung/Fachlichkeit im Blick behalten


**Beispiel**
**II. Hinweise zur Abgabe der Themenvorschläge**

Name der zu prüfenden Person und Prüfungsort
E-Mail-Adresse
<b>Situationsbeschreibung:</b> <i>Anlässlich des 30-jährigen Bestehens richtet das Seniorenheim eine große Feier aus. Folgende Dinge sind zu erledigen:</i>

<b>Berufsbildposition gemäß Ausbildungsrahmenplan Abschnitt A</b>	<b>Ausbildungseinheit bzw. zu vermittelnde Fertigkeiten</b>
Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)	<i>e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten</i>  <b>Einheit:</b> <i>Für das Kuchenbuffet wird süßes Gebäck benötigt.</i>  <b>„GR Rührmasse“ – Kleingebäck wird zubereitet.</b>
Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)	<i>e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren</i>  <b>Einheit:</b> <i>Der Eingangsbereich wird dekoriert.</i>  <b>Türschmuck – ein jahreszeitlicher Türkranz wird gebunden</b>
Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Abs. 2 Nr. 6)	<i>d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen</i>  <b>Einheit:</b> <i>Angefallene Tischwäsche muss geglättet werden.</i>  <b>Tischwäsche wird gemangelt.</b>

---

 Ort, Datum

---

 Unterschrift der zu prüfenden Person