

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Hauswirtschaftler/-in AO von 03/2020

Zwischenprüfung

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten drei Ausbildungshalbjahre genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen“ statt. Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung von hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung für die Lebensqualität darzustellen,
2. Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
3. Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen,
4. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen durchzuführen,
5. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung umzusetzen,
6. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie
7. fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen.

Der Prüfling hat **zwei Arbeitsproben** durchzuführen. Während der Durchführung von einer der beiden Arbeitsproben wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über diese Arbeitsprobe geführt. Weiterhin hat der Prüfling Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Diese Aufgaben sollen praxisbezogen sein.

Die Prüfungszeit beträgt für die **Durchführung der Arbeitsproben 120 Minuten**. Innerhalb dieser Zeit dauert das **situative Fachgespräch höchstens 10 Minuten**.

Der Prüfungsteilnehmer soll im schriftlichen Teil der Prüfung in **höchstens 90 Minuten** praxisbezogene Aufgaben bearbeiten.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Abschlussprüfung besteht aus **fünf** Prüfungsbereichen:

1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen (5 Std. +15 Min.)
2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten (24 Std + 30 Min.)
3. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen (120 Min.)
4. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen, (120 Min.)
5. Wirtschafts- und Sozialkunde (60 Min.)

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Die Prüfungsbereiche 3 bis 5 werden schriftlich geprüft.

Die Prüfungsbereiche

- „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen“
- „Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten“ und

werden mündlich/praktisch geprüft.

Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe zu planen und durchzuführen. Nach der Durchführung wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt.

Die Prüfungszeit beträgt für die Planung der Arbeitsaufgabe 120 Minuten, für die Durchführung der Arbeitsaufgabe 180 Minuten und für das auftragsbezogene Fachgespräch höchstens 15 Minuten.

Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten

Der Prüfling hat einen betrieblichen Auftrag mit dem gewählten Schwerpunkt, der für die Berufsausbildung zugrunde gelegt wurde, durchzuführen. Vor der Durchführung ist dem Prüfungsausschuss die Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags und ein Zeitplan für die Durchführung des betrieblichen Auftrags zur Genehmigung vorzulegen. Nach der Genehmigung hat der Prüfling zunächst die Durchführung des betrieblichen Auftrags zu planen. Die Planung, den Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags hat er mit praxisbezogenen Unterlagen zu dokumentieren. Nach der Durchführung des betrieblichen Auftrags muss er die Planung, den Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags präsentieren. Nach der Präsentation wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt. Das auftragsbezogene Fachgespräch wird auf der Grundlage der praxisbezogenen Unterlagen und der Präsentation geführt.

Die Prüfungszeit für die Planung und Durchführung des betrieblichen Auftrags sowie für die Dokumentation mit praxisbezogenen Unterlagen und für die Vorbereitung der Präsentation beträgt zusammen 24 Stunden. Die Präsentation dauert höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für das auftragsbezogene Fachgespräch beträgt höchstens 20 Minuten.

Die Dokumentation ist termingerecht in das Online-Portal einzustellen. Der Termin zur Einreichung ist im Terminplan festgelegt, dieser kann im Internet oder im Online-Portal eingesehen werden.

Zur Nutzung des Online-Portals benötigt der Prüfling eine eigene gültige E-Mailadresse. Außerdem muss der zuständige Ausbilder und dessen E-Mailadresse im System hinterlegt werden.

Zusätzlich ist eine Dokumentation zum Abgabetermin in Papierform der IHK Kassel-Marburg an die unten angegebene Postanschrift zuzusenden. Bitte beachten Sie, dass die Online-Version und die einzureichende Druckversion **identisch** sein müssen

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Gewichtung

Die Bewertung der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen	mit 30 Prozent
Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten	mit 30 Prozent
Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen	mit 15 Prozent
Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen	mit 15 Prozent
Wirtschafts- und Sozialkunde	mit 10 Prozent

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 18 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens vier Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

Mündliche Ergänzungsprüfung

Sind die Prüfungsleistungen in den schriftlichen Prüfungsbereichen schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings in einem der schriftlichen Prüfungsbereichen eine mündliche Ergänzungsprüfung von 15 Minuten durchzuführen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis **2:1** zu gewichten.

Weitere Details

Dem Prüfungsteilnehmer soll unmittelbar nach Feststellung des Gesamtergebnisses der Prüfung mitgeteilt werden, ob er die Prüfung „bestanden“ oder „nicht bestanden“ hat. Hierüber erhält der Prüfungsteilnehmer eine vom Vorsitzenden unterschriebene Bescheinigung. Kann die Feststellung des Prüfungsergebnisses nicht am Tag der letzten Prüfungsleistung getroffen werden, so hat der Prüfungsausschuss diese unverzüglich zu treffen und dem Prüfungsteilnehmer mitzuteilen. Die weiteren Unterlagen (Zeugnis, Ergebnismitteilung usw.) werden von der IHK zugesandt.

Diese Erläuterungen fassen die Prüfungsregelungen aus der zurzeit gültigen Ausbildungsordnung zusammen. Sie ersetzen die Ausbildungsordnung nicht.

- Änderungen vorbehalten -

Notenspiegel:

100 – 92 Punkte = Note 1 = sehr gut
unter 92 – 81 Punkte = Note 2 = gut
unter 81 – 67 Punkte = Note 3 = befriedigend

unter 67 – 50 Punkte = Note 4 = ausreichend
unter 50 – 30 Punkte = Note 5 = mangelhaft
unter 30 – 0 Punkte = Note 6 = ungenügend