

Abschlussprüfung

„Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft“

Erläuterungen und Aufgabenbeispiele (praktischer Teil)

Erläuterungen zur Abschlussprüfung

Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob die zu prüfende Person die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat.

Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.

Der schriftliche Teil der Abschlussprüfung

Die schriftliche Abschlussprüfung besteht aus praxisbezogenen Aufgaben aus den folgenden Prüfungsbereichen:

- Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln (zeitlicher Umfang: 120 Minuten; Gewichtung: 20 %)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (zeitlicher Umfang: 60 Minuten; Gewichtung: 10 %)

Beim **schriftlichen Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln“** weisen die zu prüfenden Personen nach, dass sie

- a) Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen,
- b) Hausreinigungs- und Serviceleistungen ausführen,
- c) Textilreinigungs- und Textilpflegearbeiten verrichten und Serviceleistungen durchführen,
- d) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen,
- e) über Dienstleistungen und Produkte informieren,
- f) Grundsätze der Teamarbeit beachten und
- g) Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen durchführen können.

Beim **schriftlichen Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“** weisen die zu prüfenden Personen nach, dass sie allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen können.

Die schriftlichen Prüfungsaufgaben werden vom Landesfachausschuss in der Zuständigkeit des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport erstellt.

Der praktische Teil der Abschlussprüfung

Bei der praktischen Abschlussprüfung sind zwei Arbeitsproben durchzuführen, welche sich am beruflichen Alltag orientieren und aus den folgenden Prüfungsbereichen stammen:

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (zeitlicher Umfang: 60 Minuten; Gewichtung 30%)
- Prüfung im Schwerpunkt (zeitlicher Umfang: 120 Minuten; Gewichtung 40%)
 - Verpflegung und Service oder
 - Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung

Während der Durchführung findet ein Prüfungsgespräch als Fachgespräch statt.

I. Beim **praktischen Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Dienstleistungen“** weisen die zu prüfenden Personen nach, dass sie

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in den Bereichen Hausreinigung und Service, Textilreinigung, -pflege und Service kundenorientiert erbringen,
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen sowie
- Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen können.

II. a) Beim **praktischen Prüfungsbereich „Verpflegung und Service (gewählter Schwerpunkt)“** weisen die zu prüfenden Personen nach, dass sie

- Aufgaben der Speisenvorbereitung und -zubereitung nach betrieblichen Vorgaben kundenorientiert durchführen,
- Serviceleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert erbringen,
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen sowie
- Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen können.

II. b) Beim **praktischen Prüfungsbereich „Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung (gewählter Schwerpunkt)“** weisen die zu prüfenden Personen nach, dass sie

- Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen personenorientiert erbringen,
- Besonderheiten im Umgang mit unterschiedlichen Zielgruppen berücksichtigen,
- Hilfestellung bei Alltagsverrichtungen leisten und
- bei Angeboten zur Alltagsgestaltung mitwirken können.

Praktische Aufgabenbeispiele

- zu I.) In Ihrem Betrieb müssen die Fenster gereinigt werden. Führen Sie die Glasreinigung im Foyer durch.

- zu I.) Glätten Sie die bereitgelegte Oberbekleidung der Bewohnerinnen und Bewohner Ihrer Einrichtung. Machen Sie diese nach betrieblichem Standard schrankfertig.

- zu II.a) In Ihrem Betrieb soll es ein Nachspeisen-Buffer geben. Bereiten Sie verschiedene Nachspeisen zu. Richten Sie das Buffet nach betrieblichen Standard an.

- zu II.b) In Ihrer Einrichtung soll es am Nachmittag Kuchen geben.
Belegen Sie mit den Bewohnerinnen und Bewohnern Kuchenböden mit Obst.
Decken Sie den Tisch nach betrieblichem Standard.
Begleiten Sie den Nachmittagskaffee.