



Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft in Bayern 2015

Meisterprüfung
Ausbildereignungsprüfung
Fachhauswirtschaftler/inprüfung

Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)
Ludwigstraße 2, 80539 München + www.stmelf.bayern.de

Verfasser

Der Meisterbericht wird im Auftrag des StMELF vom Fortbildungszentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft (FBZ) Weiden-Almesbach erstellt. Auskünfte zu den dargestellten Inhalten erteilen Frau Hedwig Jacobey und Frau Hedwig Soldwisch.

Stand: 2015

	Seite
1. Vorwort	3
2. Meisterprüfung Hauswirtschaft 2015	4
2.1 Entwicklung der Meisterprüfungszahlen Hauswirtschaft	4
2.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	5
2.3 Prüfungsergebnisse	8
2.4. Prüfungsaufgaben	11
2.5 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen der Fortbildungszentren für Landwirtschaft und Hauswirtschaft (FBZ)	24
3. Ausbildereignungsprüfung 2015	32
3.1. Entwicklung der Zahlen zur Ausbildereignungsprüfung	32
3.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	33
3.3 Prüfungsergebnisse	34
3.4 Prüfungsaufgaben	35
4. Geprüfte Fachhauswirtschaftlerin/Geprüfter Fachhauswirtschaftler 2015	38
4.1 Entwicklung der Zahlen zur Geprüften Fachhauswirtschaftlerin/ zum Geprüften Fachhauswirtschaftler	38
4.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	39
4.3 Prüfungsergebnisse	41
4.4 Prüfungsaufgaben	42
Anlage: Zuständige Stellen für Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft	53

1.

Vorwort

Viele Interessent/innen für die Meisterprüfung melden sich bereits mit einem Ausbilderzeugnis an. Im Bereich der Fortbildungszentren für Hauswirtschaft ist daher die Anzahl der Ausbilder-eignungsprüfungen in den letzten Jahren zurückgegangen. In diesem Jahr haben nur 40 Prüfungsbewerber den Antrag auf Zulassung zur gesonderten **Ausbildereignungsprüfung** gestellt, 38 haben an der Prüfung teilgenommen. Davon erhielten 29 Absolventen mit dem Zeugnis die pädagogische Eignung zur Ausbildung in der Hauswirtschaft. Die fachliche Eignung für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft wird erst mit Bestehen der Meisterprüfung oder z. B. mit dem Berufsabschluss in einem fachschulischen Bildungsgang erworben.

Die Zahl der geprüften **Meister/innen der Hauswirtschaft** bewegt sich regelmäßig, abhängig vom Turnus der berufsbegleitend angebotenen Vorbereitungslehrgänge durch die Hauswirtschaftlichen Berufsverbände und die Landwirtschaftsverwaltung. Mit knapp über hundert Absolventen liegt die Anzahl im Durchschnitt der letzten Jahre. Bemerkenswert sind die stabil hohen „oberbayerischen Zahlen“: Mehr als die Hälfte der in Bayern geprüften Meisterinnen kommt aus dem Regierungsbezirk Oberbayern. Daher ist dieses Gebiet auch auf zwei Fortbildungszentren aufgeteilt.

In diesem Jahr haben 104 von 135 Prüfungsbewerbern die **Meisterprüfung** erfolgreich absolviert. 46% der Meister/innen hatte sich mit einer extern (nach §45 Abs. 2 BBiG) absolvierten Abschlussprüfung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin beworben, 18% hatten den Weg zur Abschlussprüfung über die Berufsfachschule und 36 % über eine duale Ausbildung gemacht. Bemerkenswert ist der mit 43 % hohe Anteil an Personen, die vorher bereits einen außerhauswirtschaftlichen Berufsabschluss absolviert haben. Das erklärt auch das relativ hohe Durchschnittsalter mit 32 Jahren im Zulassungsjahr. Die persönlichen Vorteile durch hauswirtschaftliche Handlungskompetenz und vor allem das vielfältige, weitgefächerte berufliche Potential scheinen viele erst im Laufe des Lebens zu entdecken.

Im Jahr 2015 unterzogen sich 25 Prüfungskandidat/innen der **Fortbildungsprüfung Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in**. Sie wurden von verschiedenen Lehrgangsträgern auf die Prüfung vorbereitet, z.T. über Inhouse-Schulungen. 60% der Teilnehmer/innen wiesen bereits einen Abschluss in einem anderen Beruf vor, 28 % davon haben diesen im Ausland erworben. Das Durchschnittsalter liegt hier bei über 42 Jahren im Zulassungsjahr. Nur 27 % konnten eine Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft vorweisen; d.h. 73 % der Kandidat/innen wurden über ihre berufliche Praxis im hauswirtschaftlichen und pflegerisch-betreuenden Bereich zur Prüfung zugelassen. 21 der Prüfungsteilnehmer/innen konnten Ihr Zeugnis in einer zentral organisierten Feierstunde entgegennehmen. Eine Gruppe von 11 Teilnehmern wurde erstmals in Nürnberg, Mittelfranken, geprüft. Seit der Existenz dieses auf Bundesebene geregelten Fortbildungsberufes (Verordnung vom Dezember 1996) fanden bisher vor allem in Niederbayern, Oberbayern und Schwaben Prüfungen in dem Fortbildungsberuf statt.

Unsere alternde, sich demographisch rasch verändernde Gesellschaft hat steigenden Bedarf an hauswirtschaftlichen Fachkräften. Bleibt zu hoffen, dass viele Verantwortungsträger dies auch frühzeitig erkennen.

Danke!

Unser Dank geht an alle Menschen, die „vor und hinter den Kulissen“ wirken, z.B. Lehrkräfte und Dozenten, die die Absolventinnen und Absolventen auf die Prüfungen vorbereitet haben und alle, die bei der Vorbereitung und Durchführung der Prüfungen mitgewirkt haben. In den jährlich zentral erstellten Prüfungsaufgaben und in der Prüfertätigkeit verbergen sich viele Stunden ehrenamtlichen Engagements der Menschen, die von der Sinnhaftigkeit und Notwendigkeit der Hauswirtschaftlichen Berufsbildung überzeugt sind.

Elke Bröker, Fortbildungszentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft in Landshut-Schönbrunn

2.	Meisterprüfung Hauswirtschaft 2015
-----------	---

2.1	Entwicklung der Meisterprüfungszahlen Hauswirtschaft
------------	---

2.1.1 Zahl der „Meister/innen der ländlichen Hauswirtschaft“ und „Meister/innen der städtischen Hauswirtschaft“ von 1946 - 2007
(Nach alten Verordnungen)

Jahre	Ländliche Hauswirtschaft	Städtische Hauswirtschaft	Insgesamt
1946-1949	34	Keine Zahlen vorhanden	34
1950-1959	434	131	565
1960-1969	1753	323	2076
1970-1979	1517	1151	2668
1980-1989	2201	1715	3916
1990-1999	1283	1214	2497
2000-2004	333	488	821
2005-2007	109	234	343
1946-2007	7664	5256	12920

Quellen: Aufzeichnungen für die Jahre 1946-2004:
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Berufsbildungsstatistik.
Aufzeichnungen für die Jahre 2005-2007: FBZ Weiden-Almesbach

2.1.2 Zahl der „Meister/innen der Hauswirtschaft“ ab 2007 nach Wohnort in den Regierungsbezirken Bayerns
(Nach VO über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/in vom 28.Juli 2005)

Jahr	Ober-bayern	Nieder-bayern	Ober-pfalz	Ober-franken	Mittel-franken	Unter-franken	Schwa-ben	Bayern	Außerh. Bayerns
2007	22	3	1	4	4	1	9	44	
2008	46	6	11	16	10	4	22	115	
2009	30	5	15	24	18	-	26	118	
2010	39	14	23	5	16	22	13	132	2
2011	59	10	6	25	23	16	23	162	
2012	42	14	12	13	5	-	25	111	
2013	38	8	21	5	27	10	11	120	2
2014	54	5	4	7	1	2	25	98	1
2015	53	1	3	5	9	15	16	102	2
Gesamt	383	66	96	104	113	70	170	1002	

2.2	Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen
------------	---

2.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015) (1. Zulassungstermin 15.07.2014 und 2. Zulassungstermin 15.01.2014)

- Anträge auf Zulassung	135	^{*)} 100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	134	99	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	1	1	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	134	99	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	1	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (135= 100%)

2.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2016) (2. Zulassungstermin 15.01.2015)

- Anträge auf Zulassung	5	^{*)} 100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	5	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	5	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (= 100%)

2.2.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	134	131	3
Prüfung bestanden	104	101	3
Prüfung nicht bestanden	23	23	-
davon während der Prüfung abgebrochen	3	3	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	6	6	-

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	25	24	1
Prüfung bestanden	13	12	1
Prüfung nicht bestanden	10	10	-
davon während der Prüfung abgebrochen	1	1	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	6	6	-

2.2.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	49	23	21	30	11	32,25

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	3	2
Hauptschulabschluss	15	11
Qualifizierender Hauptschulabschluss	43	32
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	24	18
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	36	27
Fachhochschulreife	2	1
Hochschulreife/ Abitur	7	5
Im Ausland erworbener Abschluss	4	3
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	48	36
• Beruf der Landwirtschaft	23	17
• Beruf der Hauswirtschaft	25	19
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	24	18
• Beruf der Landwirtschaft	1	1
• Beruf der Hauswirtschaft	23	17
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	62	46
• Beruf der Landwirtschaft	11	8
• Beruf der Hauswirtschaft	51	38
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen außerhauswirtschaftlichen Beruf/Bereich	58	43

*) Prozentangaben gerundet 134 = 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.2.6 Vorbereitung (einschließlich 2. Zulassungstermine, Prüfung 2015)

	Teilnehmer/innen nach Lehrgangsort im FBZ-Bereich			
	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach
Vorbereitung durch				
Lehrgang in der Landwirtschafts-verwaltung + Kooperationspartner	25	3	33	6
Lehrgang der hauswirtschaftlichen Verbände	26	12	-	5
Landwirtschafts-schule Rosenheim	-	22	1	-
Schule für Dorfhelferinnen	1	2	-	-
Ohne Vorbereitung	-	-	-	1
Gesamt	52	39	34	12

2.3	Prüfungsergebnisse
------------	---------------------------

2.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung

	FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach	Bayern
Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	50	38	31	10	129
Noten	Schriftliche Prüfung	3,22	3,04	3,10	3,8	3,29
	Arbeitsprojekt	3,18	2,62	3,40	3,25	3,11
	Beste Note	1,33	1,16	1,33	2,33	
	Durchschnitt	3,19	2,71	3,37	3,43	3,17
Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	50	38	31	10	129
Noten	Schriftliche Prüfung	2,81	2,25	3,20	3,9	3,04
	Situationsaufgabe	3,34	2,86	3,00	3,7	3,22
	Beste Note	1,33	1,33	1,33	2,33	
	Durchschnitt	3,16	2,98	3,01	3,76	3,22
	Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II	3,17	2,84	3,19	3,59	3,20
Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung befreit, wenn durch andere Prüfung Nachweis erbracht wurde, siehe Ausbildereignungsprüfung als eigenständige Prüfung						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	1	1	1	-	3
Noten	Schriftliche Prüfung	4,00	5	6	-	-
	Praktischer Teil	4,50	4,5	6	-	-
	Beste Note	4,33	4,83	6	-	-
	Durchschnitt	4,33	4,83	6	-	-

2.3.2 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

	FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach	Bayern
Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	39	33	26	6	104
Noten	Schriftliche Prüfung	3,06	2,98	2,96	3,75	3,18
	Arbeitsprojekt	2,82	2,95	3,00	3,08	2,96
	Beste Note	1,33	1,16	1,33	2,5	
	Durchschnitt	2,89	2,72	2,98	3,3	2,97
Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	39	33	26	6	104
Noten	Schriftliche Prüfung	2,66	3,17	3,08	3,66	3,14
	Situationsaufgabe	3,02	2,78	2,94	3,33	3,01
	Beste Note	1,33	1,33	1,33	3,0	
	Durchschnitt	2,90	2,86	2,98	3,44	3,04
	Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II	2,89	2,8	2,98	3,37	3,01
Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	-	-	-	-	-
Noten	Schriftliche Prüfung	-	-	-	-	-
	Praktischer Teil	-	-	-	-	-
	Beste Note	-	-	-	-	-
	Durchschnitt	-	-	-	-	-

2.3.3 Prüfungsauswertung pro FBZ und gesamt Bayern in Prozenten im abgeschlossenen Verfahren

FBZ	Landsberg		Landshut Schönbrunn		Triesdorf		Weiden-Almesbach		Bayern	
Prüfungsteilnehmer/innen		*)%		*)%		*)%		*)%		*)%
Prüflinge gesamt	52	100	38	100	31	100	12	100	133	100
Prüflinge bestanden	39	75	33	85	26	79	6	50	104	78
Prüflinge nicht bestanden	11	21	3	8	5	15	4	33	23	17
Rücktr. vor Beginn der Pr.**)	-	-	1	3	-	-	-	-	1	1,0
Während der Pr. abgebr. ***)	3	6	-	-	-	-	-	-	3	2,0
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	2	4	2	5	-	-	2	16	6	5,0
2. Zulassungstermin	12	23	-	-	-	-	4	33	18	14

*) Prozentangaben gerundet

**)wird nicht als Prüfling gezählt

***)wird bereits bei nicht bestanden gezählt

2.3.4 Zusammenfassung 2007 bis 2015

	Zulassung Prüflinge	Prüflinge bestanden	Note bestan.Pr.	Durchfall-Quote in %	Durchschnitts.-alter	Abschluss § 45.2 in %	2.Zulassung
2007	49	44	2,92	8,17	34,00	47	-
2008	134	115	2,88	13,53	30,25	44	-
2009	138	118	2,85	10,86	36,25	48	-
2010	175	134	2,93	17,71	35,60	48	7
2011	203	162	2,93	18,60	35,00	42	7
2012	148	111	2,98	18,39	34,00	47	7
2013	150	122	2,82	15,00	34,36	46	12
2014	138	99	2,84	28,00	34,94	50	10
2015	133	104	3,01	17,00	32,25	46	18

2.4	Prüfungsaufgaben
------------	-------------------------

2.4.1 Schriftliche Prüfung

2.4.1.1 „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“

Sie leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in einem Mutter-Kind-Kurheim und sind verantwortlich für die Bereiche Verpflegung, Service, Hausreinigung, Wäscheversorgung und die Gestaltung der Räumlichkeiten.

Das Mutter-Kind-Kurheim „Seeblick“ bietet einen familienfreundlichen Kur-Aufenthalt. Zur Verfügung stehen Appartements mit Dusche/WC und einem separatem Schlafbereich für die Kinder. Darüber hinaus gibt es Aufenthaltsräume, Therapieräume und eine Lehrküche. Die Verpflegung erfolgt durch die hauseigene Zentralküche.

Es sind durchschnittlich 60 Mütter und 85 Kinder (5 bis 10 Jahre alt) zu versorgen und zu betreuen.

In den letzten Jahren sind die Belegzahlen kontinuierlich zurückgegangen. Daher sollen von allen Leitungskräften Vorschläge über ein verbessertes Angebot eingebracht werden. Der Aspekt der Nachhaltigkeit ist der Geschäftsleitung besonders wichtig.

	Punkte
1. Die Kurgäste können bei der Mittagsverpflegung zwischen zwei verschiedenen Gerichten wählen: Vollkost und ein vegetarisches Angebot. Darüber hinaus gibt es ein Salatbuffet, an dem sich jeder Gast frei bedienen kann. Mütter und Kinder können die Gerichte selbst wählen und nehmen das Essen in getrennten Speisesälen ein. Gegessen wird in „Tischgemeinschaft“, wobei die Speisen in Schalen und auf Platten angerichtet und auf den Tischen verteilt werden.	<u>32</u>
1.1 Bewerten Sie die Verpflegungssituation des Kurheimes unter dem ernährungsphysiologischen Aspekt und schlagen Sie jeweils Verbesserungen vor. (Wochenspeiseplan für die Vollkost siehe Anlage)	10
1.2 Machen Sie Vorschläge, wie Sie den Kurgästen ein gesundheitsbewusstes Ernährungsverhalten vermitteln können.	7
1.3 Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit soll im Kurheim der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt werden. Zeigen Sie dafür Möglichkeiten auf.	5
1.4 Am Ende jeder Kur wird ein Fest veranstaltet. Entwerfen Sie ein kindgerechtes Motto für das Fest. Beschreiben Sie Ihre Überlegungen für die Planung und erstellen Sie Vorschläge für die Verpflegung, die Dekoration und das Rahmenprogramm.	10

2.	Die Gäste sollen sich im Mutter-Kind-Kurheim „Seeblick“ wohlfühlen.	<u>19</u>
2.1	Für den ersten Eindruck ist der Empfangsbereich entscheidend. Nennen Sie wichtige Gestaltungselemente für diesen Bereich.	6
2.2	Welche Inhalte vermitteln Sie in einer Mitarbeiterschulung zum Thema Empfang und Umgang mit den Kurgästen?	7
2.3	Das Spielzimmer für die Kinder soll umgestaltet werden – auch hier sollen die Aspekte „Nachhaltigkeit“ und „Kundenorientierung“ umgesetzt werden. Nennen Sie wichtige Aspekte zur Ausstattung und Einrichtung.	6
3.	Im Kurheim sind Sie verantwortlich für den Bereich Hausreinigung. Ein Reinigungsplan für die Appartements ist vorhanden. Es häufen sich in letzter Zeit trotzdem die Beschwerden bezüglich der Sauberkeit vor allem in den Sanitärräumen.	<u>35</u>
3.1	Erläutern Sie mögliche Ursachen für teilweise mangelhafte Reinigungsleistungen.	5
3.2	Erläutern Sie den Sinn eines Reinigungsplanes.	6
3.3	Erarbeiten Sie eine Checkliste zur Überprüfung der Reinigung der Appartements beim Wechsel der Kurgäste.	12
3.4	Sie planen eine Mitarbeiterschulung zum Thema „Gestaltung gesunder Arbeitsbedingungen in der Reinigung“. Erläutern Sie mögliche Inhalte einer Mitarbeiterschulung zu diesem Thema und beschreiben Sie, <u>wie</u> Sie diese Inhalte vermitteln können (Methoden).	12
4.	Das Kurheim hatte bislang eine eigene Wäscherei und überlegt, ob eine andere Organisationsform sinnvoller wäre.	<u>14</u>
4.1	Nennen Sie mögliche Formen der Organisation der Wäscheversorgung.	2
4.2	Beschreiben Sie jeweils 6 Vorteile von 2 unterschiedlichen Organisationsformen in der Wäscheversorgung des Kurheimes.	12

100

Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

Note 1:	92 bis 100 Punkte
Note 2:	81 bis 91 Punkte
Note 3:	67 bis 80 Punkte
Note 4:	50 bis 66 Punkte
Note 5:	30 bis 49 Punkte
Note 6:	0 bis 29 Punkte

2.4.1.2 „ Betriebs- und Unternehmensführung“

Sie haben ein Gästehaus in einer Wanderregion im Mittelgebirge übernommen Als selbstständige Unternehmerin /selbstständiger Unternehmer möchten Sie ein Konzept für das Gästehaus erarbeiten, um den Betrieb zukunftsfähig auszubauen und wirtschaftlich führen zu können.

Das Haus hat insgesamt 46 Betten, davon sind 10 Einzelzimmer und 18 Doppelzimmer, sowie einen Aufenthaltsraum.

	Punkte
1. Sie möchten das Angebot Ihres Gästehauses marktgerecht gestalten. Daher führen Sie zunächst eine umfassende Umfeld- und Unternehmensanalyse durch, um auf der Basis dieser Ergebnisse Ihr Betriebskonzept aufzubauen.	<u>19</u>
1.1 Formulieren Sie 10 Fragestellungen mit deren Hilfe Sie Ihr Unternehmen und das Umfeld analysieren.	10
1.2 Sie planen die Werbung für Ihr Gästehaus. Als Werbemittel möchten Sie sowohl einen Flyer als auch eine eigene Homepage erstellen. Begründen Sie, warum Sie diese beiden Werbemittel ausgesucht haben.	4
1.3 Den Auftrag zur Gestaltung des Flyers geben Sie an ein Werbebüro. Erläutern Sie, welche Vorgaben Sie machen, und nennen Sie wichtige Daten, die Sie an das Büro geben müssen.	5
2. Für die Kaffeezubereitung möchten Sie zusätzlich zum Kaffeebrühautomaten in der Küche eine Kaffeemaschine für den Aufenthaltsraum kaufen. Hierfür liegen Ihnen drei Angebote vor. (siehe Anlage)	<u>15</u>
2.1 Erstellen Sie eine einfache, überschlagsmäßige Kalkulation zum Vergleich der Angebote unter Berücksichtigung von Abschreibung und Instandhaltung. Vergleichen Sie die Angebote anhand der Kosten pro Tasse Kaffee.	9

Stromverbrauch pro Tasse (Maschine 1 und 3)	0,02 kWh
Stromverbrauch pro Tasse bei der Padmaschine	0,026 kWh
Strompreis	0,28 € / kWh
Verbrauch Kaffeebohnen pro Tasse	10 g
Kaffeepreis	12,00 € / kg
Pad	0,16 € pro Stück
Kapsel	0,40 € pro Stück
Nutzungsdauer	5 Jahre
Instandhaltung	4 % des Anschaffungswertes
durchschnittlicher Verbrauch pro Woche	150 Tassen Kaffee
Belegung des Gästehauses	47 Wochen

- 2.2 Erläutern Sie weitere Entscheidungskriterien für die Auswahl der Kaffeemaschine. 6
- 3. Sie möchten für Ihr Gästehaus ein Qualitätsmanagementsystem (QMS) erstellen. 35**
- 3.1 Beschreiben Sie die Vorteile, die Ihnen ein QMS für ihren Betrieb bringt? 6
- 3.2 Welche Bedeutung hat die Formulierung eines Leitbildes für Ihr Gästehaus? 4
- 3.3 Sie beginnen mit dem QMS im Bereich Zimmerreinigung. Beschreiben Sie Ihre Vorgehensweise zur Erstellung der notwendigen Unterlagen. 5
- 3.4 Beschreiben Sie, wozu Sie die Ergebnisse der regelmäßigen Reinigungsüberprüfung verwenden. 4
- 3.5 Die Ergebnisse der Reinigungsüberprüfung möchten Sie in einer Teambesprechung vorstellen, vor allem die Schwachpunkte ansprechen und Kritik üben. 8
Worauf achten Sie in dieser Besprechung, wenn Sie Ihre Mitarbeiter zu einer besseren Arbeitsleistung motivieren möchten.
- 3.6 Um die Gästezufriedenheit erfassen zu können, möchten Sie einen Fragebogen für die Gäste erstellen. Beschreiben Sie wichtige Kriterien bei der Erstellung dieses Fragebogens. 8
- 4. Berechnen Sie den Personalbedarf für die regelmäßige Reinigung (ohne Grundreinigung) und den Zimmerservice. 15**
Es kann von einer durchschnittlichen Belegung von 70 % ausgegangen werden. Die Abreisequote beträgt 50 %.
Das Gästehaus ist an 47 Wochen geöffnet. Die Wochenarbeitszeit liegt bei 39 Stunden. Rechnen Sie mit einer Ausfallquote von 20 %.

Flächenverzeichnis für die gesamten Verkehrsflächen

Flächenart	Belagsart	m²	Häufigkeit je Woche	Leistungszahl m²/Stunde
Treppenhaus	Teppichboden	60	5	150
Treppenhaus Keller	Fliesen	10	3	120
Flure	Teppichböden	180	7	700
Flure Keller	Fliesen	50	3	400
Eingangsbereich	Fliesen	30	7	400
1 Aufzug	PVC	2	1	200

Die Zeitvorgabe für die **Reinigung der Zimmer** beträgt:

Zimmerart	Anzahl der Zimmer	Zeitbedarf bei Zimmerwechsel (min/Zimmer)	Zeitbedarf für Bleibezimmer (min/Zimmer)
Einzelzimmer	10	20	15
Doppelzimmer	18	25	20

5. Die Ermittlung des Personalbedarfs zeigt, dass Sie weitere Mitarbeiterinnen benötigen. 10

Arbeiten Sie für die Vorstellungsgespräche der Reinigungskräfte ein Anforderungsprofil aus.

6. Eine Mitarbeiterin fällt wiederholt durch beleidigendes Verhalten gegenüber Gästen auf. Ein Gespräch hat nicht zu einer Verhaltensänderung geführt. Sie denken jetzt über eine Kündigung der Mitarbeiterin nach. 6

6.1 Nennen Sie die Kündigungsart, die Sie gegenüber dieser Mitarbeiterin aussprechen können und erläutern Sie die Voraussetzungen, die dafür erfüllt sein müssen. 4

6.2 Nennen Sie 4 Personengruppen, die einen besonderen Kündigungsschutz genießen. 2

100

Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

Note 1: 92 bis 100 Punkte
 Note 2: 81 bis 91 Punkte
 Note 3: 67 bis 80 Punkte
 Note 4: 50 bis 66 Punkte
 Note 5: 30 bis 49 Punkte
 Note 6: 0 bis 29 Punkte

Anlage Kaffeemaschinen

Angebot 1 Stand-Kaffeefullautomat mit Bohnensystem	Angebot 2 Padmaschine	Angebot 3 Tassimo-Kapselmaschine
		
968,90 € (netto)	142,85 € (netto)	134,45 € (netto)
• Gesamtanschlusswert in kW: 1,5 • Gerätebreite in mm: 251 - Gerätetiefe in mm: 427 - Gerätehöhe in mm: 359 • Nettogewicht 9,9 kg • Aromaschonendes Kegelmahlwerk	• Leistung: 2650 Watt • Gewicht: 3774 g • Abmessungen: 28,5cm x 39 cm x 33,4 cm	• Gewicht: 3,28 Kilogramm • Farbvarianten: Rot und Chrome • Leistungsaufnahme: max. 1.300 Watt • Abmessungen: Breite 28,6 cm, Tiefe 22,1cm Höhe 28,3
• Getränkespezialitäten: Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, Heißwasser, Heiße Milch, Milchschaum • Frischwasserbehälter 1,8 l • Bohnenbehälter 300 g • Pflegekomfort: - Komfortable Reinigungsprogramme - Automatische Spülfunktion, auch der Milchleitung aus dem Wassertank • Entnehmbare Milchleitung entnehmbare Brüheinheit	• 4 Kaffeespezialitäten (Kaffee normal oder stark, Café Latte, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchschaum) • Duo Latte-Funktion für zwei Kaffeespezialitäten gleichzeitig • Brühzeit: 1 Tasse = 45 Sekunden 2 Tassen = 75 Sekunden • Fassungsvermögen des Wasserbehälters 1 l • Separater Milchtank • Leicht zu reinigendes Milchaufschäumssystem • Automatisches Reinigungssystem	• Getränkearten: Caffè crema, Cappuccino, Espresso, Hot chocolate, Heiße Milch, Latte macchiato, Tee • Basis-Reinigung des Systems nach jedem Brühvorgang durch Dampf • sofortige Zubereitung eines weiteren Getränks • Spülmaschinengeeignete Einzelteile • abnehmbarer Wassertank, Fassungsvermögen 1.4 l

2.4.1.3 „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“

Sie beginnen als Hauswirtschaftsmeisterin/Hauswirtschaftsmeister bei einem größeren kommunalen Versorgungsverband und sind dort zuständig für die Verpflegungsangebote der städtischen Kindertagesstätten und Schulen, sowie für die Überwachung und Kontrolle der Fremdreinigung.

		Punkte
1.	Die Vorsitzende des kommunalen Versorgungsverbandes bittet Sie zu prüfen, ob der Betrieb „städtisches Schulzentrum“ als Ausbildungsplatz für eine/n Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter geeignet ist.	<u>19</u>
1.1.	Erläutern Sie Ihrer Vorgesetzten, welche rechtlichen Voraussetzungen hierfür zu erfüllen sind.	12
1.2.	Zeigen Sie Schwierigkeiten auf, die bei der Anerkennung dieses Betriebes als Ausbildungsbetrieb auftreten können. Erläutern Sie hierfür geeignete Lösungsmöglichkeiten.	4
1.3.	Es ist schwer Auszubildende (Azubi) zu finden. Nennen Sie verschiedene Möglichkeiten, wie Sie den angebotenen Ausbildungsplatz bekannt machen können.	3
2.	Sie erhalten mehrere Bewerbungen und bereiten die Bewerbungsgespräche vor.	<u>9</u>
2.1.	Nennen Sie 10 Kriterien, nach denen Sie eine zu Ihrem Betrieb passende Azubi auswählen.	5
2.2.	Auf welche der unter 2.1 von Ihnen genannten Kriterien legen Sie besonderen Wert? (4 Kriterien) Begründen Sie Ihre Auswahl.	4
3.	Nach Einstellung einer Azubi planen Sie die Ausbildung.	<u>24</u>
3.1	Als Ausbilderin sind Sie für den Gesundheitsschutz Ihrer Azubi verantwortlich. Nennen Sie 2 gesetzliche Grundlagen und erläutern Sie 4 Maßnahmen, die Sie treffen.	5
3.2.	Laut BBiG kann bis zu einem Viertel der Regelausbildungszeit im Ausland abgeleistet werden. Sie bieten Ihrer Azubi an, in den Sommerferien die Ausbildung in der französischen Partnerschule fortzuführen.	8
3.2.1.	Zeigen Sie Vor- und Nachteile auf.	
3.2.2.	Beschreiben Sie Ihre organisatorischen Überlegungen zur Vorbereitung des Auslandsaufenthaltes.	3
3.3	Immer wieder brechen Azubi ihre Ausbildung ab. Was unternehmen Sie, damit dies in Ihrem Betrieb nicht passiert?	8

4.	Sie möchten Ihre Azubi beim Lernen unterstützen.	<u>9</u>
4.1.	Erläutern Sie den Unterschied zwischen Langzeit-Gedächtnis und Kurzzeit-Gedächtnis.	2
4.2.	Geben Sie Ihrer Azubi Lern-Tipps für schriftliche Prüfungen.	7
5.	Sie arbeiten in der Ausbildung mit verschiedenen Unterweisungs-methoden (Ausbildungsmethoden).	<u>16</u>
5.1.	Erläutern Sie, nach welchen Kriterien Sie eine Unterweisungsmethode (Ausbildungsmethode) auswählen.	6
5.2.	Erläutern Sie ausführlich die 5 Grundprinzipien einer Arbeitsunterweisung.	10
6.	Sie wollen Ihre Azubi besonders gut auf die Abschlussprüfung vorbereiten.	<u>13</u>
6.1.	Erläutern Sie, welche Möglichkeiten Sie im Verlauf der Ausbildungszeit haben, die Azubi auf die Prüfungssituation vorzubereiten.	7
6.2.	Ein nicht zu unterschätzendes Problem stellt Prüfungsangst dar.	
6.2.1.	Nennen Sie Symptome von Prüfungsangst.	2
6.2.2.	Erläutern Sie, wie Sie als Ausbilderin bei Prüfungsangst Ihrer Azubi vorgehen/vorbeugen können.	4
7.	Sie sind als junge Meisterin Vorgesetzte von älteren Mitarbeiterinnen.	<u>10</u>
7.1.	Zeigen Sie auf, welche Probleme hierdurch entstehen können.	4
7.2.	Erläutern Sie ausführlich, wie Sie diesen Problemen frühzeitig entgegen treten können.	6
		<u>100</u>

Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

Note 1:	92 bis 100 Punkte
Note 2:	81 bis 91 Punkte
Note 3:	67 bis 80 Punkte
Note 4:	50 bis 66 Punkte
Note 5:	30 bis 49 Punkte
Note 6:	0 bis 29 Punkte

2.4.2 Situationsaufgaben im Prüfungsteil „Betriebs- und Unternehmensführung“

Angaben zur Auswahl des Haushaltstyps im Prüfungsjahr 2015

	FBZ Lands- berg	FBZ Landsh.- Schönbr.	FBZ Tries- dorf	FBZ Almes- bach	Bayern	
	Anzahl d. Teiln	Anzahl d. Teiln	Anzahl d. Teiln	Anzahl d. Teiln	114	100 %
Großhaushalt	13	14	11	3	41	36
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt	11	19	6	-	36	32
Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen	15	6	13	3	37	32

*) Prozentangaben gerundet (114 = 100 %)

2.4.2.1 Situationsaufgabe „Großhaushalt“

Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme Kindertagesstätte (1.9.2013 – 30.8.2014)
- Kennzahlen für den Flächen- und Personalbedarf von KiTa-Küchen, Schulküchen
- Vergleichszahlen: Kosten und Portionsgrößen Mittagsverpflegung
- Angebote Küchengeräte, Beladungsmengen und Garzeiten
- Konditionen des Schulobst –und Schulgemüseprogramms

Aufgabenstellung:

1. Ist-Situation / Stärken / Schwächen

- 1.1 Beschreiben Sie kurz die Situation. des hauswirtschaftlichen Bereiches der Kindertagesstätte.
- 1.2 Zeigen Sie für den Bereich Verpflegung Stärken und Schwächen auf, jeweils im Hinblick auf die
 - gegebenen Rahmenbedingungen,
 - die finanzwirtschaftliche Situation,
 - die arbeitswirtschaftliche Situation.

2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung

- 2.1 Wie würden Sie sich an Frau xxx Stelle bezüglich der Teilnahme am Schulobst- und Gemüseprogramm entscheiden? Begründen Sie! (s. Anlage)
- 2.2 Frau xxx soll Überlegungen für die zusätzliche Versorgung der Grundschule mit Mittagessen (s. dazu Vorgaben und Rahmenbedingungen) anstellen und Empfehlungen abgeben.
 - Wie lässt sich das Vorhaben des Trägers in den bestehenden Räumen verwirklichen? Zeigen Sie Lösungsmöglichkeiten hinsichtlich Organisation, Ausstattung und Personal auf. Geben Sie eine Empfehlung ab und begründen Sie diese.
 - Der Träger möchte für die Schulkinder den Preis von 3,00 € pro Mittagessen halten. Nehmen Sie dazu auf der Basis Ihrer gewählten Lösung Stellung.
 - Schlagen Sie ein Bestell- und Abrechnungssystem für die Grundschüler vor und begründen Sie dies.
- 2.3 Welche zukünftigen Entwicklungsmöglichkeiten sind für Sie für den Bereich Hauswirtschaft unter der Leitung von Hauswirtschaftsmeisterin Frau xxx noch denkbar?

Gliederung des Prüfungsgesprächs (Dauer 60 Minuten) (zunächst spricht der Prüfling ca. 30 Minuten)

Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes	
1. Ist-Situation /Stärken / Schwächen 1.1 Ist-Situation des hauswirtschaftlichen Bereiches der Kindertagesstätte (kurz) 1.2 Stärken und Schwächen für den Bereich Verpflegung: • Rahmenbedingungen • finanzwirtschaftliche Situation • arbeitswirtschaftliche Situation	2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung 2.1 Teilnahme am Schulobst- und Schulgemüseprogramm 2.2 Mittagessen für die Grundschüler • Organisation, Ausstattung und Personal • Preis 3 € pro Mittagessen • Abrechnungs- und Bestellsystem 2.3 Zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten
Zusammenfassung, abschließende Betrachtung	

2.4.2.2 Situationsaufgabe „Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt“

Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme landwirtschaftlicher Haushalt xxx
- Vergleichszahlen zu Arbeitszeit und Finanzen
- Planungsrechnungen Direktvermarktung von pasteurisierter Milch und von Rindfleisch – jeweils Belieferung von Privatkunden

Aufgabenstellung

1. Ist-Situation von Haushalt und Betrieb

- 1.1 Beurteilen Sie den landwirtschaftlichen Betrieb an Hand der ausgewiesenen Kennzahlen.
- 1.3 Beurteilen Sie die Ist-Situation des Haushalts anhand der ausgewiesenen Kennzahlen im Hinblick auf:
 - die familiäre und soziale Situation
 - die Arbeitswirtschaft
 - die finanzielle Situation

2. Zukunftsplanung und Entwicklungsmöglichkeiten

- 2.1 Analysieren Sie mögliche Schwachstellen des landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalts xxx und zeigen Sie auf, wie diese bewältigt werden können.
- 2.2 Die Betriebsleiterin möchte gerne die Wortschöpfung aus dem Betrieb durch eine Einkommenskombination verbessern.
 - Stellen Sie dar, welche Voraussetzungen für die Einführung einer Erwerbskombination geschaffen werden müssen
 - Welche Konsequenzen ergeben sich daraus für den Betrieb, Haushalt und Familie xxx?
 - Erläutern und beurteilen Sie die verschiedenen Möglichkeiten anhand der Plankalkulationen (Anlagen 4 -6).
- 2.3 Zeigen Sie weitere Entwicklungsmöglichkeiten für Betrieb und Familie xxx auf und bewerten Sie diese.

Gliederung des Prüfungsgespräches (Dauer 60 Minuten) (zunächst spricht der Prüfling ca. 30 Minuten)

Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes	
1. Ist-Situation / Stärken /Schwächen 1.1 Beurteilung des landwirtschaftlichen Betriebs 1.2 Beurteilung des Haushalts • Familiär-soziale Situation • Arbeitswirtschaftliche Situation • Finanzielle Situation	2. Zukunftsplanung und Entwicklungsmöglichkeiten 2.1 Bewältigung von Schwachstellen 2.2 Beurteilung möglicher Einkommenskombinationen 2.3 Weitere Entwicklungsmöglichkeiten
Zusammenfassung, abschließende Betrachtung	

2.4.2.3 Situationsaufgabe „Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen“

Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme des Partyservice xxx
- Grundriss Küche im Keller des Einfamilienhauses und Grundriss Gastroküche
- Angebote zur Betriebsentwicklung
- Berechnungsgrundlage: Arbeitszeiten bei Herstellung von Backwaren und Richtwert Wareneinsatz
- Angebot Küchengeräte

Aufgabenstellung

1. Ist-Situation / Stärken / Schwächen

1.1 Beschreiben Sie kurz die Ist-Situation des Dienstleistungsunternehmens.

1.2 Zeigen Sie Stärken und Schwächen auf, jeweils im Hinblick auf die

- soziale Situation,
- arbeitswirtschaftliche Situation,
- finanzwirtschaftliche Situation.

2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung

2.1 Frau xxx möchte ihr Unternehmen auch zukünftig erfolgreich führen.

Welche grundsätzlichen Voraussetzungen / Eigenschaften sollte eine Unternehmerin wie Frau Süß dafür mitbringen?

2.2 An den Partyservice sind zwei Anfragen herangetragen worden:

- Erstens, ob Frau xxx ein Café mit Backwaren beliefern und damit verbunden evtl. eine größere Gewerbeküche anmieten möchte (siehe Anlagen).
- Zweitens hat ein Verein eine Backvorführung für seine Mitglieder nachgefragt (siehe Anlage).

Beurteilen Sie Chancen und Risiken der beiden Möglichkeiten und geben Sie Frau Süß eine begründete Empfehlung.

2.3 Welche weiteren Entwicklungsmöglichkeiten sehen Sie für den Partyservice xxx?

Gliederung des Prüfungsgesprächs (Dauer 60 Minuten) (zunächst spricht der Prüfling ca. 30 Minuten)

Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes	
1. Ist-Situation /Stärken / Schwächen 1.1 Beschreibung Ist-Situation 1.2 Analyse Stärken und Schwächen • soziale Situation • arbeitswirtschaftliche Situation • finanzwirtschaftliche Situation	2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung 2.1 Notwendige Voraussetzungen / Eigenschaften einer Unternehmerpersönlichkeit 2.2 Belieferung Café mit Anmietung einer größeren Küche und Angebot von Backvorführungen 2.3 Weitere Entwicklungsmöglichkeiten
Zusammenfassung, abschließende Betrachtung	

2.4.3 Arbeitsprojekte im Prüfungsteil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“

Beispiele für gewählte Arbeitsprojektthemen:

- Erweiterung der Direktvermarktung durch „Kochmischungen“, Produktentwicklung und Kochkurs.
- Erprobung von selbsthergestelltem Fingerfood im Seniorenheim XY
- Eröffnungsfest meiner „Nähtwerkstatt“ am 5. Oktober 2014 von 14.00 – 18.00 Uhr (Tag der Regionen) „Weil Nähen verbindet und Werte schafft“
- Wir kochen uns durch die Geschichte: Kochkurs an drei Abenden zu folgenden Epochen: Antike, Mittelalter, Frühneuzeit
- Erstellen eines Reinigungskonzeptes für den Kindergarten St.XY
- Optimierung eines bestehenden Hygienekonzeptes und Reinigungskonzeptes für die Betriebskantine der Firma P... und Durchführung eines Aktionstages: Speisen aus fremden Ländern: polnische Küche. Mittagsverpflegung unter erstmaliger Verwendung frischer Lebensmittel für die Mitarbeiter, Kunden und Gäste der Firma P...
- Neuvergabe der Wäschepflege der ...Klinik in xy
- Käseherstellung aus der betriebseigenen Milch
- Komm Doch Ma(h)l, Gemeinsamer Mittagstisch für Senioren
- Ein Milchtag in der Kindertagesstätte XY - Probelauf einer Referententätigkeit
- Kursangebot für junge Familien „Durchblick beim Waschen und Reinigen – Wie und womit wird's sauber und gepflegt“ als Probelauf für eine Referententätigkeit
- Ein Informationstag zur Hauswirtschaft im Exerzitienhaus XY
- Entwickeln eines Qualitätsmanagement Bereich Wohngruppenküche für das AWO Sozialzentrum XY
- Erstellen eines Handbuches für Fest-Catering bei öffentlichen Veranstaltungen der Waldorfschule in XY und Durchführung eines Testlaufs
- Erstellen eines Reinigungskonzeptes für meine Kochwerkstatt (Bio- zertifizierter Betrieb)
- "Von der Flasche zum Teller"- Erstellung und Präsentation eines Ernährungsleitfadens für Tagesmütter
- Aufkocht werd! Schaukochen mit Landfrauen zum Thema Milch und Milchprodukte
- Backkurs zum Thema Brot und Laugengebäck
- Die bayerische Küche kocht mit Cranberries! – Erstellung und Präsentation eines Rezeptheftes
- "An die Töpfe, fertig, looos!" - Kochkurs für Kinder und Jugendliche
- Schmalzgebäck- Kurs für Anfänger
- Erstellung des Qualitätsmanagements für die Reinigung der Zimmer und Ferienwohnungen und Einrichtung eines zentralen Reinigungslagers.

2.5	Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen der Fortbildungszentren für Landwirtschaft und Hauswirtschaft (FBZ)
------------	---

2.5.1 FBZ Landsberg

2.5.1.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015) (1. Zulassungstermin 15.07.2014 und 2. Zulassungstermin 15.01.2014)

- Anträge auf Zulassung	52	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	52	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassung abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	52	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

2.5.1.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2016) (2. Zulassungstermin 15.02.2015)

- Anträge auf Zulassung	3	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	3	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassung abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	3	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

2.5.1.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	52	52	-
Prüfung bestanden	39	39	1
Prüfung nicht bestanden	11	11	-
davon während der Prüfung abgebrochen	3	3	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	2	2	-

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	12	12	-
Prüfung bestanden	6	6	-
Prüfung nicht bestanden	6	6	-
davon während der Prüfung abgebrochen	1	1	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-	-	-

2.5.1.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren.

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	15	13	10	12	2	33

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	1	2
Hauptschulabschluss	7	13
Qualifizierender Hauptschulabschluss	24	46
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	4	8
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	9	17
Fachhochschulreife	1	2
Hochschulreife/ Abitur	5	10
Im Ausland erworbener Abschluss	1	2
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	15	29
• Beruf der Landwirtschaft	8	15
• Beruf der Hauswirtschaft	7	14
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	10	19
• Beruf der Landwirtschaft	-	-
• Beruf der Hauswirtschaft	10	19
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	27	52
• Beruf der Landwirtschaft	4	8
• Beruf der Hauswirtschaft	23	44
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen Beruf	27	52

*) Prozentangaben gerundet (52 = 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.5.2 FBZ Landshut-Schönbrunn

2.5.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

(1. Zulassungstermin 15.07.2014 und 2. Zulassungstermin 15.01.2014)

- Anträge auf Zulassung	39	^{*)} 100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	39	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	39	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	2,5	%

^{*)} Prozentangaben gerundet 39 = 100%)

2.5.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2016)

(2. Zulassungstermin 15.01.2015)

- Anträge auf Zulassung	-	-	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	-	-	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

2.5.2.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	38	38	1
Prüfung bestanden	33	33	-
Prüfung nicht bestanden	3	3	-
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	2	2	-

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	4	4	-
Prüfung bestanden	4	4	-
Prüfung nicht bestanden			-
davon während der Prüfung abgebrochen			-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)			-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-	-	-

2.5.2.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren.

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	19	4	3	10	3	26

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	1	2,5
Hauptschulabschluss	3	7,5
Qualifizierender Hauptschulabschluss	11	28
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	7	18
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	15	38,5
Fachhochschulreife	-	-
Hochschulreife/ Abitur	-	-
Im Ausland erworbener Abschluss	2	5
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	19	49
• Beruf der Landwirtschaft	13	33
• Beruf der Hauswirtschaft	6	15
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	4	10
• Beruf der Landwirtschaft	-	-
• Beruf der Hauswirtschaft	4	10
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	16	41
• Beruf der Landwirtschaft	3	7,5
• Beruf der Hauswirtschaft	13	33
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen Beruf	15	38,5

*) Prozentangaben gerundet (39= 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.5.3 FBZ Triesdorf

2.5.3.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015) (1. Zulassungstermin 15.07.2014 und 2. Zulassungstermin 15.01.2014)

- Anträge auf Zulassung	32	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	31	97	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-		%
- Zulassungen abgelehnt	1	3	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	31	97	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (32 = 100%)

Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2016) 2.5.3.2 (2. Zulassungstermin 15.01.2015)

- Anträge auf Zulassung	2	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	2	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	2	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

2.5.3.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	31	28	3
Prüfung bestanden	26	23	3
Prüfung nicht bestanden	5	5	-
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-	-	-

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	1	-	1
Prüfung bestanden	1	-	1
Prüfung nicht bestanden	-	-	-
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-	-	-

2.5.3.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren.

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	13	3	7	4	4	38

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	1	3
Hauptschulabschluss	2	6
Qualifizierender Hauptschulabschluss	4	13
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	10	32
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	10	32
Fachhochschulreife	1	3
Hochschulreife/ Abitur	2	6
Im Ausland erworbener Abschluss	1	3
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	11	35
• Beruf der Landwirtschaft	1	3
• Beruf der Hauswirtschaft	10	32
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	7	23
• Beruf der Landwirtschaft	-	-
• Beruf der Hauswirtschaft	7	23
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	13	42
• Beruf der Landwirtschaft	4	13
• Beruf der Hauswirtschaft	9	29
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen Beruf	12	39

*) Prozentangaben gerundet (31= 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.5.4 FBZ Weiden-Almesbach

2.5.4.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

(1. Zulassungstermin 15.07.2014 und 2. Zulassungstermin 15.01.2014)

- Anträge auf Zulassung	12	^{*)} 100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	12	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	12	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (= 100%)

2.5.4.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2016)

(2. Zulassungstermin 15.01.2015)

- Anträge auf Zulassung	-	-	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	-	-	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (5 = 100%)

2.5.4.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2015)

	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	12	12	-
Prüfung bestanden	6	6	-
Prüfung nicht bestanden	4	4	-
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	2	2	-

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	insgesamt	weiblich	männlich
Prüfungsteilnehmer/innen	8	8	-
Prüfung bestanden	2	2	-
Prüfung nicht bestanden	4	4	-
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-	-	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	2	2	-

2.5.4.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren.

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	2	3	1	4	2	37,28

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	3	25
Qualifizierender Hauptschulabschluss	4	33
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	3	25
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	2	17
Fachhochschulreife	-	-
Hochschulreife/ Abitur	-	-
Im Ausland erworbener Abschluss	-	-
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	3	25
• Beruf der Landwirtschaft	1	8
• Beruf der Hauswirtschaft	2	17
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	3	25
• Beruf der Landwirtschaft	1	8
• Beruf der Hauswirtschaft	2	17
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	6	50
• Beruf der Landwirtschaft	-	-
• Beruf der Hauswirtschaft	6	6
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen Beruf	4	33

*) Prozentangaben gerundet (12= 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

3.	Ausbildereignungsprüfung Hauswirtschaft 2015
-----------	---

3.1	Entwicklung der Zahlen zur Ausbildungereignungsprüfung
------------	---

3.1.1 Zahl der Teilnehmer/innen mit bestandener Ausbildungereignungsprüfung 2007 – 2015

Jahr	FBZ Landsberg	FBZ Landshut- Schönbrunn	FBZ Triesdorf	FBZ Weiden – Almesbach	Bayern
2007	19	11	8	28	66
2008	13	0	53	29	95
2009	32	18	35	36	121
2010	27	23	3	10	63
2011	15	10	27	16	68
2012	8	13	3	21	45
2013	13	0	15	2	30
2014	4	1	18	1	24
2015	3	10	1	15	29

3.1.2 Prüfungsbewerberinnen

Jahr	FBZ Landsberg			FBZ Landshut- Schönbrunn			FBZ Triesdorf			FBZ Weiden – Almesbach			Bayern		
	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden
2007	22	19	3	16	11	4	9	8	1	31	28	3	76	66	15
2008	27	13	7	0	0	0	62	53	9	32	29	3	121	95	19
2009	39	32	4	24	18	5	43	35	7	37	36	1	143	121	17
2010	32	27	3	35	23	5	5	3	2	10	10	0	82	63	10
2011	19	15	4	12	10	2	35	27	6	17	16	1	83	68	13
2012	11	8	3	17	13	4	5	3	2	23	21	2	56	45	11
2013	22	13	5	0	0	0	17	15	1	2	2	0	41	30	6
2014	6	4	2	3	1	2	24	18	2	1	1	0	34	24	6
2015	6	3	3	13	10	2	2	1	0	19	15	2	40	29	7

3.2	Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen
------------	---

3.2.1 Prüfungsbewerber/innen

- Anträge auf Zulassung	40	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	40	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	40	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	2	5	%

^{*)} Prozentangaben gerundet

3.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

	FBZ Lands- berg	FBZ Lands- hut- Schönb	FBZ Tries- dorf	FBZ Weiden Almes- bach	insge- -sam
Prüfungsteilnehmer/innen	6	13	2	17	38
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-	-	-
Prüfung bestanden	3	10	1	15	29
Prüfung nicht bestanden	3	2	-	2	7
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	-	1	1	-	2
davon					
1. und 2. Wiederholungsprüfung					
Prüfungsteilnehmer/innen	-	-	1	-	1
davon während der Prüfung abgebrochen	-	-	-	-	-
Prüfung bestanden	-	-	1	-	1
Prüfung nicht bestanden	-	-	-	-	-
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	-	-	-	-	-

3.3	Prüfungsergebnisse
------------	---------------------------

3.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung

FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden – Almesbach	Bayern
Zahl d. Teilnehmer/innen	6	12	1	17	36
beste Note	2,5	1,25	4,5	1,00	
Durchschnitt	3,75	2,88	4,5	2,47	3,4

3.3.2 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden – Almesbach	Bayern
Zahl d. Teilnehmer/innen	3	10	1	15	29
beste Note	2,5	1,25	4,5	1,00	
Durchschnitt	3,16	2,6	4,5	2,16	3,10

3.4.	Prüfungsaufgaben
-------------	-------------------------

3.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgabe

Sie treten eine Stelle bei einem größeren kommunalen Versorgungsverband an und sind dort zuständig für die Verpflegungsangebote der städtischen Kindertagesstätten und Schulen, sowie für die Überwachung und Kontrolle der Fremdreinigung.

		Punkte
1.	Die Vorsitzende des kommunalen Versorgungsverbandes bittet Sie zu prüfen, ob der Betrieb „städtisches Schulzentrum“ als Ausbildungsplatz für eine/n Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter geeignet ist.	<u>19</u>
1.1	Erläutern Sie Ihrer Vorgesetzten, welche rechtlichen Voraussetzungen hierfür zu erfüllen sind.	12
1.2	Zeigen Sie Schwierigkeiten auf, die bei der Anerkennung dieses Betriebes als Ausbildungsbetrieb auftreten können. Erläutern Sie hierfür geeignete Lösungsmöglichkeiten.	4
1.3	Es ist schwer Auszubildende (Azubi) zu finden. Nennen Sie verschiedene Möglichkeiten, wie Sie den angebotenen Ausbildungsplatz bekannt machen können.	3
2.	Sie erhalten mehrere Bewerbungen und bereiten die Bewerbungsgespräche vor.	<u>9</u>
2.1	Nennen Sie 10 Kriterien, nach denen Sie eine zu Ihrem Betrieb passende Azubi auswählen.	5
2.2	Auf welche der unter 2.1 von Ihnen genannten Kriterien legen Sie besonderen Wert? (4 Kriterien) Begründen Sie Ihre Auswahl.	4
3.	Nach Einstellung einer Azubi planen Sie die Ausbildung.	<u>24</u>
3.1	Als Ausbilderin sind Sie für den Gesundheitsschutz Ihrer Azubi verantwortlich. Nennen Sie 2 gesetzliche Grundlagen und erläutern Sie 4 Maßnahmen, die Sie treffen.	5
3.2	Laut BBiG kann bis zu einem Viertel der Regelausbildungszeit im Ausland abgeleistet werden. Sie bieten Ihrer Azubi an, in den Sommerferien die Ausbildung in der französischen Partnerschule fortzuführen.	8
3.2.1	Zeigen Sie Vor- und Nachteile auf.	
3.2.2	Beschreiben Sie Ihre organisatorischen Überlegungen zur Vorbereitung des Auslandsaufenthaltes.	3
3.3	Immer wieder brechen Azubi ihre Ausbildung ab. Was unternehmen Sie, damit dies in Ihrem Betrieb nicht passiert?	8

4.	Sie möchten Ihre Azubi beim Lernen unterstützen.	<u>9</u>
4.1	Erläutern Sie den Unterschied zwischen Langzeit-Gedächtnis und Kurzzeit-Gedächtnis.	2
4.2	Geben Sie Ihrer Azubi Lern-Tipps für schriftliche Prüfungen.	7
5.	Sie arbeiten in der Ausbildung mit verschiedenen Unterweisungs-methoden (Ausbildungsmethoden).	<u>16</u>
5.1	Erläutern Sie, nach welchen Kriterien Sie eine Unterweisungsmethode (Ausbildungsmethode) auswählen.	6
5.2	Erläutern Sie ausführlich die 5 Grundprinzipien einer Arbeitsunterweisung.	10
6.	Sie wollen Ihre Azubi besonders gut auf die Abschlussprüfung vorbereiten.	<u>13</u>
6.1	Erläutern Sie, welche Möglichkeiten Sie im Verlauf der Ausbildungszeit haben, die Azubi auf die Prüfungssituation vorzubereiten.	7
6.2	Ein nicht zu unterschätzendes Problem stellt Prüfungsangst dar.	
6.2.1	Nennen Sie Symptome von Prüfungsangst.	2
6.2.2	Erläutern Sie, wie Sie als Ausbilderin bei Prüfungsangst Ihrer Azubi vorgehen/vorbeugen können.	4
7.	Im Ausbildungsbetrieb treten immer wieder Konflikte auf.	<u>10</u>
7.1	Erläutern Sie mögliche positive Auswirkungen auf den Betrieb, wenn Konflikte rechtzeitig bearbeitet werden.	3
7.2	Häufige Ursachen für Konflikte sind Störungen in der Kommunikation. Geben Sie Ihrer Azubi Empfehlungen für eine gelingende Kommunikation.	7
		<u>100</u>

Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

Note 1:	92 bis 100 Punkte
Note 2:	81 bis 91 Punkte
Note 3:	67 bis 80 Punkte
Note 4:	50 bis 66 Punkte
Note 5:	30 bis 49 Punkte
Note 6:	0 bis 29 Punkte

3.4.2 Prüfungsaufgaben im Praktischen Teil

Beispiele für die Aufgabenauswahl:

- Zimmerpflanzen sind umgetopft
- Hefeteig ist hergestellt und Hefekleingebäck ist geformt
- Rinderrouladen sind gefüllt und gewickelt
- Buffetaufbau für Gehbehinderte
- Einladungskarten selbst gestalten
- Pikante Blätterteigschnecken herstellen
- Cakepops herstellen
- Tischdekoration herstellen
- Tisch für Kommunion eindecken
- Herstellen eines jahreszeitlichen Türkranzes
- Hemden bügeln und schrankfertig legen
- Umtopfen von Zimmerpflanzen
- Schnellkochtopf – Einsatzmöglichkeiten
- Herstellen eines österlichen Blumengestecks
- Reinigen und Pflegen von Besen und Bürsten
- Bügeln und Legen von Herrenhemden
- Herstellen eines Blumengesteckes für ein Seniorenheim
- Reinigung und Pflege von Schuhen am Beispiel eines Glattlederschuhs
- Herstellung von Quarkblätterteig und dessen Verwendung
- Reinigen von verschiedenen Silbergegenständen
- Verarbeitung eines Strudelteiges
- Verpacken von Geschenken
- Tisch decken für bayerische Küche

4.	Geprüfte Fachhauswirtschafterin/ Geprüfter Fachhauswirtschafter am FBZ Landsberg, Landshut und Triesdorf 2015
-----------	--

4.1	Entwicklung der Zahlen Geprüfte Fachhauswirtschafterin/Geprüfter Fachhauswirtschafter nach VO vom 09.12.1996
------------	---

4.1.1 Zahl der Prüflinge mit bestandener Prüfung ab 1998

Reg. Bezirk	Ober- bayern	Nieder- bayern bzw. FBZ Landshut	Ober- pfalz	Ober- franken	Mittel- franken	Unter- franken	Schwaben bzw. FBZ Landsberg	Gesamt/Jahr	Insgesamt
1998							7	7	7
1999							20	20	27
2000		17					4	21	48
2001	12	22						34	82
2002		28					7	35	117
2003		18					2	20	137
2004	13	13						16	163
2005		13						13	176
2006		48*						48	224
2007		25*						25	259
2008		22*						22	271
2009		29*						29	310
2010		34*						34	344
2011		12*					9	21	365
2012		--						0	365
2013		9						9	374
2014							13	13	387
2015	7			1	11		2	21	408

* Ab 2006 Dienstgebiet FBZ Landshut-Schönbrunn

4.2	Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen
------------	---

4.2.1 Prüfungsbewerber/innen

	FBZ Landsb.	FBZ Landsh.	FBZ Triesd.	^{*)}	
- Anträge auf Zulassung	4	8	14	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	4	8	14	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	-		%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	-		%
- Zulassung mit Abschlusspr. in der Hauswirtschaft	2	-	5	27	%
- Zulassung ohne Abschlusspr. in der Hauswirtschaft	2	8	9	73	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1		-	4	%

^{*)} Prozentangaben gerundet, (26 = 100%)

4.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

	FBZ Landsb.	FBZ Landsh.	FBZ Triesd.	Insge- samt
Prüfungsteilnehmer/innen	3	8	14	25
während der Prüfung abgebrochen	-	-	-	
Prüfung bestanden	2	8	11	21
Prüfung nicht bestanden	1	-	2	3
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	-	-	1	1
1. und 2. Wiederholungsprüfung	3	1	-	4

4.2.3 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

		20 – 25 Jahre	26 – 30 Jahre	31 – 40 Jahre	41 – 50 Jahre	über 50 Jahre	Durchschnitts- alter
FBZ Landsberg	3			1	1	1	38
FBZ Landshut- Schönbrunn	8			1	6	1	46
FBZ Triesdorf	14		1	3	6	4	44
Bayern	25		1	5	13	6	42,6

4.2.4 Vorbildung **

	FBZ Landsberg	FBZ Landshut	FBZ Triesdorf	Bayern *) %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-	-	
Hauptschulabschluss	1	3	5	36
Qualifizierender Hauptschulabschluss	1	1	3	20
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	-	-	-	
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	-	3	1	16
Fachhochschulreife Hochschulreife/ Abitur	-	-	-	
Im Ausland erworbener Abschluss	1	1	5	28
Abschluss in einem anderen Beruf	1	8	6	60

*) Prozentangaben gerundet (25 = 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

4.3	Prüfungsergebnisse
------------	---------------------------

	FBZ Landsberg	FBZ Landshut	FBZ Triesdorf
Teilnehmer	3	8	14
davon Wiederholer	3	1	-
nicht bestanden	1	-	2
Schriftliche Prüfung gesamt	4,04	2,67	3,60
Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen	4,33	2,31	3,69
Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen	4,50	2,56	3,34
Kommunikation	3,33	2,56	3,46
Hauswirtschaftliche Leistungen	4,00	3,25	3,92
Situationsbezogene praktische Fachaufgabe	3,33	2,68	2,80
Fachgespräch	3,33	1,87	2,61
Gesamtnote	3,56	2,40	3,00
Beste Gesamtnote	3,04	1,40	1,41
Schlechteste Gesamtnote	4,12	3,25	5,29

4.4	Prüfungsaufgaben
------------	-------------------------

4.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgaben

4.4.1.1 Prüfungsbereich: Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen

	erreichbare Punkte
1. Frau M. (78 Jahre) entschließt sich, in eine stationäre Senioreneinrichtung umzuziehen. Um Leistungen der Pflegeversicherung für den stationären Bereich in Anspruch nehmen zu können, müssen bestimmte Voraussetzungen seitens der Einrichtung und seitens der Versicherten erfüllt sein.	6
1.1 Nennen Sie die Voraussetzungen, die die ausgewählte Einrichtung erfüllen muss.	(3)
1.2 Wie kommt Frau M. zu einer Pflegestufe?	(3)
2. Moderne Pflege ist bemüht, Fixierungen und körpernahe freiheitsentziehende Maßnahmen zu vermeiden.	9
2.1 Nennen Sie 2 Beispiele für Fixierungs- oder sonstige körpernahe freiheitsentziehende Maßnahmen!	(1)
2.2 Welche Auswirkungen auf das Wohlbefinden des Betroffenen kann die Anwendung von freiheitsentziehenden Maßnahmen haben? Beschreiben Sie anhand eines Beispiels 2 mögliche Auswirkungen!	(4)
2.3 Erläutern Sie 2 mögliche Alternativen zur Anwendung von Bettgittern	(2)
2.4 Die Beschützende Unterbringung in einer Pflegeeinrichtung kann nur mit richterlicher Genehmigung erfolgen. Nennen Sie 2 Voraussetzungen für einen gerichtlichen Beschluss.	(2)
3. Im beruflichen Alltag kommen Sie mit einer Vielzahl von Gesetzen und Vorschriften in Kontakt.	12
3.1 Nennen Sie 4 Gesetze aus Ihrem beruflichen Alltag und beschreiben Sie kurz, in wie weit diese in Ihrem Alltag von Bedeutung sind!	(6)

	erreichbare Punkte
3.2 Bei Ihrem Arbeitgeber wurde ein Betriebsrat / Personalrat gewählt. Dieser hat verschiedene Aufgaben, Rechte und Pflichten. Welche Rechte hat der Betriebsrat? Nennen Sie vier.	(2)
3.3 Sie möchten von Ihrem Arbeitgeber ein Arbeitszeugnis, da Sie die Arbeitsstelle wechseln möchten.	
3.3.1 Nennen Sie die beiden Arten von Arbeitszeugnissen und beschreiben Sie den inhaltlichen Unterschied.	(3)
3.3.2 Auf welche Art haben Sie immer einen gesetzlichen Anspruch?	(1)
4. Frau Alt (81 J.) ist Bewohnerin in einem Pflegeheim. Seit 2 Wochen weigert sich Frau Alt, ihre Tabletten zu nehmen. Die Fachhauswirtschafterin sorgt sich um Frau Alt. Aus diesem Grund entschließt sie sich, die Tabletten in das Essen der Frau Alt zu mischen.	7
4.1 Darf sie die Tabletten ohne Wissen von Frau Alt in das Essen mischen? Begründen Sie ausführlich.	(3)
4.2 Mit welchen Konsequenzen (strafrechtlich und arbeitsrechtlich) muss die FHW eventuell rechnen?	(4)
5. Sie sind als FHW in einer stationären Pflegeeinrichtung beschäftigt. Um sich einen Überblick über die Einrichtung und ihren Aufbau zu verschaffen, schlagen Sie im QM-Handbuch nach und suchen dort entsprechende Informationen.	6
5.1 Welche Unterlagen geben Ihnen Informationen über Ziele, Struktur und Aufbau der Einrichtung?	(3)
5.2 Wo sind die Aufgaben der einzelnen Mitarbeiter beschrieben?	(1)
5.3 Begründen Sie die Bedeutung ausführlicher Dokumentation.	(2)
Gesamt	40

4.4.1.2 Prüfungsbereich: Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen

	erreichbare Punkte
1. Sie finden eine Bewohnerin apathisch und kaum noch ansprechbar im Bett vor. Welche Sofortmaßnahmen sind einzuleiten? Nennen Sie 4 Maßnahmen!	2
2. Welche Unterstützungsmöglichkeiten können Sie bei Menschen mit leichter Demenz beim Essen und Trinken geben? Nennen Sie 6 Möglichkeiten!	3
3. Es gibt eine Vielzahl von Beschäftigungsmöglichkeiten im Alltag. Eine davon ist die 10 Min-Aktivierung nach Schmidt-Hackenberg.	8
3.1 Für welchen Personenkreis ist dieses Angebot geeignet?	(1)
3.2 Nennen Sie 4 Gründe, warum die 10 Min-Aktivierung für diesen Personenkreis geeignet ist.	(2)
3.3 Welche Themen können bei einer 10-Min.-Aktivierung Beachtung finden? Nennen Sie 6 mögliche Themen!	(3)
3.4 Nennen Sie 4 weitere Beschäftigungsmöglichkeiten, welche in den Alltag integriert werden können!	(2)
4. Herr Klein ist 75 Jahre alt und in seiner Beweglichkeit eingeschränkt. Der Toilettengang ist für ihn beschwerlich. Häufig schafft er es nicht, den Urin zu behalten und nässt ein, worauf er immer peinlich berührt bei Ihnen um Unterstützung beim Umziehen bitten muss. Nennen und begründen Sie ihm anhand von 4 Beispielen wie seine Situation verbessert werden kann.	4
5. Frau Müller lebt in der Wohngruppe „Herbstblume“. Sie als FHW sind zuständig für ihre Versorgung / Betreuung. Frau Müller legt großen Wert auf ein gepflegtes Erscheinungsbild. Die Körperpflege stellt bei ihr einen wichtigen Bestandteil im Alltag dar.	25
5.1 Bei einer Ganzkörperwäsche oder einem Vollbad können neben dem hygienischen Aspekt noch weitere Ziele verfolgt werden. Nennen Sie 4 weitere mögliche Ziele.	(2)
5.2 Die Erhaltung von vorhandenen Fähigkeiten ist auch im Bereich der Körperpflege wichtig. Nennen Sie 4 Beispiele, wie bei der Körperpflege die Selbständigkeit gefördert werden kann!	(2)

		erreichbare Punkte
5.3	Wie kann bei der Gestaltung der Körperpflege biographisches Wissen eingesetzt werden? Nennen Sie 6 Beispiele	(3)
5.4	Sie treten Ihren Dienst nach dem Urlaub wieder an und erfahren, dass Frau Müller einen Schlaganfall erlitten hat. Für Sie ist es eine neue Situation im Umgang mit Frau Müller. Welche prophylaktischen Maßnahmen sind bezüglich der Pflege eines Schlaganfallpatienten notwendig? Nennen Sie 4 Prophylaxen und begründen Sie diese.	(8)
5.5	Da Frau Müller nun immobil ist und sich längere Zeit in Rückenlage befindet, sind verschiedenen Körperstellen dekubitusgefährdet. Welche weiteren Personen sind neben Bettlägerigen gefährdet einen Dekubitus zu bekommen? (6 Angaben)	(3)
5.6	Was geschieht im Gehirn bei einem Schlaganfall? Geben Sie die drei unterschiedlichen Ursachen an.	(3)
5.7	Nennen Sie 8 mögliche Anzeichen, für einen Schlaganfall.	(4)
6.	Herr Huber lebt in einer stationären Einrichtung; er ist 75 Jahre alt und in Pflegestufe I eingestuft. Es ist ein Ausflug für die Heimbewohner geplant, an dem Herr Huber teilnehmen wird. Da er früher auf einem Bauernhof mit einem großen Obstgarten lebte, freut er sich schon seit Wochen auf den Ausflug. Dem Stammbblatt können folgenden Diagnosen entnommen werden: - Diabetes mellitus Typ II - arterielle Hypertonie	8
6.1	Nennen Sie 6 Maßnahmen, die Sie zur Vorbereitung des Ausflugs mit Herrn Huber planen und begründen Sie diese.	(6)
6.2	Nach dem Ausflug, der für Herrn Huber sehr anstrengend war, bieten Sie ihm ein Fußbad an. Nennen Sie 4 Punkte, die Sie beim Fußbad berücksichtigen.	(2)
Gesamt		50

4.4.1.3 Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Leistungen

	<i>erreichbare Punkte</i>
1. Sie sind als Fachhauswirtschafterin im Seniorenzentrum „Sonnenschein“ angestellt. Das Haus legt besonderen Wert auf eine gesundheitsfördernde Ernährung der Bewohner und orientiert sich in der Speisengestaltung an den Grundsätzen der Vollwert-Ernährung.	17
1.1 Erläutern Sie wesentliche Merkmale der Vollwert-Ernährung.	(4)
1.2 Die Vollwert-Ernährung versucht, weitgehend auf Zucker zu verzichten. Nennen Sie zwei alternative Süßungsmittel.	(1)
1.3 Die Vollwert-Ernährung gilt als eine besonders gesundheitsfördernde Ernährung. Begründen Sie diese Behauptung mit zwei Argumenten.	(2)
1.4 Herr Kienzle ist als neuer Bewohner in Ihrer Wohngruppe. Er ist bei einer Größe von 1,78 m mit 58 kg untergewichtig und er möchte gern etwas zunehmen. Beraten Sie Herrn Kienzle, wie Sie ihn durch gezielte Maßnahmen im Sinne der Vollwert-Ernährung dabei unterstützen können. (6 Beispiele)	(6)
1.5 Erläutern Sie die Bedeutung von Getreide und Getreideprodukten für die Ernährung älterer Menschen anhand von vier Beispielen.	(4)
2. Beschreiben Sie vier körperliche Veränderungen im Alter und leiten Sie daraus Regeln für eine optimale Kostgestaltung ab.	8
3. Demenziell veränderte Bewohner sollen die Möglichkeit haben, mitgebrachte Leckereien und Liebesspeisen im eigenen Zimmer zu genießen.	12
3.1 Nennen Sie 4 Voraussetzungen für geeignete Lösungen.	(2)
3.2 Der Kühlschrank ist der wichtigste Aufbewahrungsort für verderbliche Lebensmittel.	
3.2.1 Welche Orientierungshilfen zur Selbstbedienung für demenziell veränderte Bewohner können Sie anbieten? (4 Nennungen)	(2)
3.2.2 Machen Sie Vorschläge für ein geeignetes Angebot von Lebensmitteln (mit Begründung)	(3)

		erreichbare Punkte
3.3	Schreiben Sie als FHW eine Verfahrensanweisung zum Reinigen und zur Kontrolle des Kühlschranks und seiner Inhalte! (5 Aspekte)	(5)
4.	Die aktuellen Entwicklungen in den sozialen Einrichtungen mit konzeptionellen Ansätzen von Normalität, Selbstbestimmung und Teilhabe rücken die hauswirtschaftliche Betreuung in den Mittelpunkt und dadurch wird gemeinsames, sinnstiftendes Handeln erreicht.	9
4.1	Erläutern Sie 5 Voraussetzungen für hauswirtschaftliche Betreuung in Einrichtungen.	(5)
4.2	Welche zusätzliche Fähigkeiten und Kenntnisse (neben den hauswirtschaftlichen Kompetenzen) benötigt das Betreuungspersonal, um hauswirtschaftliche Betreuung positiv zu steuern?	(2)
4.3	Eine wesentliche Voraussetzung für die erfolgreiche Einführung von hauswirtschaftlichen Betreuungsangeboten ist eine klare und unmissverständliche Zielsetzung und Formulierung. Nennen Sie 4 sinnvolle Ziele der hauswirtschaftlichen Betreuung.	(2)
5.	Das Haus xy hat eine eigene Wäscherei.	4
5.1	Nennen Sie jeweils 2 Vor- und Nachteile einer hauseigenen Wäscherei?	(2)
5.1	Machen Sie 4 Vorschläge, wie Sie Bewohner in die Wäschepflege einbeziehen können.	(2)
Gesamt		50

4.4.1.4 Prüfungsbereich: Kommunikation

		erreichbare Punkte
1.	Der 85-jährige Herr M. ist nach einem Schlaganfall nicht nach Hause entlassen worden, sondern in ein Alten- und Pflegeheim gezogen. Er spricht mit Ihnen über seine Sorgen.	12
1.1	Beschreiben Sie drei Anforderungen, die an Herrn M. durch diese neue Lebenssituation gestellt werden.	(3)
1.2	Die Fähigkeit miteinander zu kommunizieren ist von verschiedenen Einflussfaktoren abhängig. Im Alter ändern sich die Wahrnehmung und auch die Sinnesleistung. Nennen Sie drei mögliche Sinnesbeeinträchtigungen und deren mögliche Folgen hinsichtlich der Kommunikation!	(3)
1.3	Eine vertrauensvolle Kommunikation mit den zu betreuenden Bewohnern ist ein wichtiges Ziel Ihrer Arbeit als FHW. Beschreiben Sie jeweils drei Verhaltensweisen die ein Gespräch positiv beeinflussen können (Gesprächsförderer) sowie drei gesprächshemmende Verhaltensweisen (Gesprächshemmer).	(6)
2.	Die Persönlichkeit einer jeden Person entwickelt sich im Laufe des Lebens und ist ein nie endender Prozess, der eng mit der Biographie verbunden ist.	13
2.1	Nennen Sie vier Möglichkeiten, um biographisches Wissen über Menschen zu erlangen!	(2)
2.2	Wie können Sie im beruflichen Alltag gewonnene biographische Informationen zum Wohle der Bewohner einsetzen? Beschreiben Sie fünf Möglichkeiten!	(5)
2.3	Erinnerungspflege ist besonders für alte Menschen mit beginnenden demenziellen Symptomen wichtig. Nennen Sie drei Gründe dafür.	(3)
2.4	Beschreiben Sie drei Möglichkeiten, das bewusste Erinnern zu fördern.	(3)
3.	Die „Compliance“ (engl. Mitwirkung, Mitarbeit) ist die Bereitschaft eines Menschen, an der Wiederherstellung und Erhaltung der eigenen Gesundheit mitzuwirken.	7

	erreichbare Punkte
3.1 Zeigen Sie an drei Beispielen auf, wie Sie diese Bereitschaft fördern können.	(3)
3.2 Die Motivation älterer Menschen, aktiv an ihrem Genesungsprozess mitzuarbeiten, stellt oft eine große Herausforderung dar.	
3.2.1 Nennen Sie vier motivationsfördernde Faktoren.	(2)
3.2.2 Nennen Sie vier motivationshemmende Faktoren.	(2)
4. Die Grundhaltungen der Empathie, der Selbstkongruenz und der unbedingten Wertschätzung sind Ideale der professionellen Kommunikation mit Pflegebedürftigen.	9
4.1 Erläutern Sie die drei Grundhaltungen an Beispielen.	(6)
4.2 Beschreiben Sie eine dieser Grundhaltungen an einem Beispiel aus Ihrem Berufsalltag als FHW.	(3)
5. Sie werden von einer Bewohnerin beschuldigt, ihre Brille mitgenommen zu haben.	9
5.1 Beschreiben Sie, wie Sie mit dieser Situation umgehen.	(4)
5.2 Konflikte können mit dem Modell der Mediation gelöst werden. Nennen Sie drei wichtige Prinzipien der Mediation.	(3)
5.3 Konflikte mit dementiell veränderten Personen erfordern von Ihnen besonderes Einfühlungsvermögen. Begründen Sie dies.	(2)
Gesamt	50

4.4.2 Überregionale Prüfungsaufgaben Situationsbezogene praktische Fachaufgabe

Vorgaben für die Bearbeitung und die Dokumentation der situationsbezogenen praktischen Fachaufgabe	
1	Beschreiben Sie die Einrichtung in der Sie Ihre situationsbezogene praktische Fachaufgabe durchführen: - Art der Einrichtung - Leitgedanken/Philosophie des Hauses - Größe der Einrichtung, Anzahl der Bewohner - Darstellung der Gruppe/Station, in der der/die von Ihnen ausgewählte Bewohner/in lebt Alternativ für Wohnen zu Hause etc.: Stellen Sie die Lebens- und Haushaltssituation des zu Betreuenden dar!
2	Sie haben eine/n zu betreuende/n Bewohner/in bzw. Patienten/in zugeteilt bekommen
2.1	Erstellen Sie für diese Person einen „alltagsbezogenen Anamnesebogen“, in dem die Fähigkeiten und Fähigkeitseinschränkungen sowie die Biographie und Essbiographie erfasst werden.
2.2	Entwickeln Sie unter Bezug auf den Anamnesebogen realistische Ziele mit entsprechenden Maßnahmen für die Arbeitsbereiche der Fachhauswirtschafterin: - Ernährung und Verpflegung - Wäsche und Kleidung einschließlich Heimtextilien - Wohnen und Wohnungspflege - Alltags- und Milieugestaltung einschließlich Betreuung - Beratung und Anleitung einschließlich Kommunikation - Grundpflegerische Maßnahmen und begründen Sie Ihre Entscheidungen. Ordnen Sie die Maßnahmen nur einem Arbeitsbereich zu, selbst wenn sie zu mehreren passen würden. Vermeiden Sie dadurch Mehrfachnennungen und Wiederholungen.
2.3	Beschreiben Sie Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Kooperationspartnern. Beachten Sie dabei die Grenzen Ihres beruflichen Handelns.
2.4	Beschreiben Sie potenzielle Konflikte, die in den Arbeitsbereichen der Fachhauswirtschafterin (s. 2.2) entstehen können vor allem in Hinblick auf erforderliche Abstimmungen mit dem Pflegefachpersonal. Machen Sie Vorschläge zur Konfliktvermeidung/Konfliktlösung.
2.5	Beurteilen Sie den vom Haus vorgegebenen Speiseplan für eine Woche. Optimieren Sie den Speiseplan für den Tag Ihres fachpraktischen Einsatzes einschließlich Nährwertberechnung und begründen Sie Ihre Entscheidung. Alternativ für Privathaushalt: Erfassen Sie die Verpflegungssituation für eine Woche und beurteilen Sie diese. Erstellen Sie einen optimierten Speiseplan für den Tag Ihres fachpraktischen Einsatzes einschließlich Nährwertberechnung und begründen Sie Ihre Entscheidung.
3	Planen Sie für die Zeit des praktischen Einsatzes eine geeignete Maßnahme für/mit dem/der Bewohner/in und verwenden Sie als Grundlage die Maßnahmeplanung. Setzen Sie die Maßnahme in der konkreten Situation um, bewerten und dokumentieren Sie die Umsetzung.
4	Reflektieren Sie die durchgeführte Maßnahme
5	Legen Sie eine Legende zu den von Ihnen verwendeten Abkürzungen an.

4.4.3 Regionale Prüfungsaufgaben Fachgespräch

Fallbesprechung (stationär) im Rahmen der Fortbildungsprüfung „Geprüfte/r Fachhauswirtschaftler/in“
Bewohner/in bzw. zu betreuende Person, Geb. Datum Bxxx Mxxx, 02.10.1930
Anlass der Fallbesprechung ☐ Hauswirtschaftsvisite ☒ Pflegevisite ☐ Anruf Sozialstation ☐ Sonstiges
Datum: 01.02.2015
Anwesende Mitarbeiter/innen bzw. Personen: Frau Müller, FHW, PDL
Aktueller Anlass: Frau Mxxxist sehr antriebslos
Fallschilderung: Frau Mxxx lebt seit vier Jahren in einem Seniorenheim. Als selbständige Bekleidungsschneiderin war sie es Zeit ihres Lebens gewohnt, die Anforderungen hinsichtlich Haushalt, Familie und beruflicher Tätigkeit zu organisieren und zu bewältigen. Trotzdem nahm sie am gesellschaftlichen Leben der Kleinstadt regen Anteil. Bei all ihrem gesellschaftlichen Engagement legte sie stets Wert auf ein gepflegtes und höfliches Auftreten – der wöchentliche Friseurbesuch gehörte einfach dazu. Die bisherige selbständige Lebensführung wurde eingeschränkt, als sich ihre gesundheitliche Situation veränderte: Frau Mxxx leidet an Herzinsuffizienz und leichter Harninkontinenz. In der Pflegeeinrichtung wohnt Frau Mxxx in einem Einzelzimmer, dessen vorgegebener Einrichtung sie mit Bildern und Accessoires eine persönliche Note gegeben hat. Sie verlässt selten ihr Zimmer.

**Fallbesprechung (ambulant)
im Rahmen der Fortbildungsprüfung „Geprüfte/r Fachhauswirtschaftler/in“**

Bewohner/in bzw. zu betreuende Person, Geb. Datum

Cxxx Mxxx, 30.06.1933

Anlass der Fallbesprechung

☐ Hauswirtschaftsvisite ☐ Pflegevisite ☒ Anruf Sozialstation ☐ Sonstiges

Datum: 01.02.2015

Anwesende Mitarbeiter/innen bzw. Personen:

Frau Mxxx, Nachbarin, FHW der Sozialstation

Aktueller Anlass:

- starke Gewichtsabnahme
- Wohnungspflege

Fallschilderung:

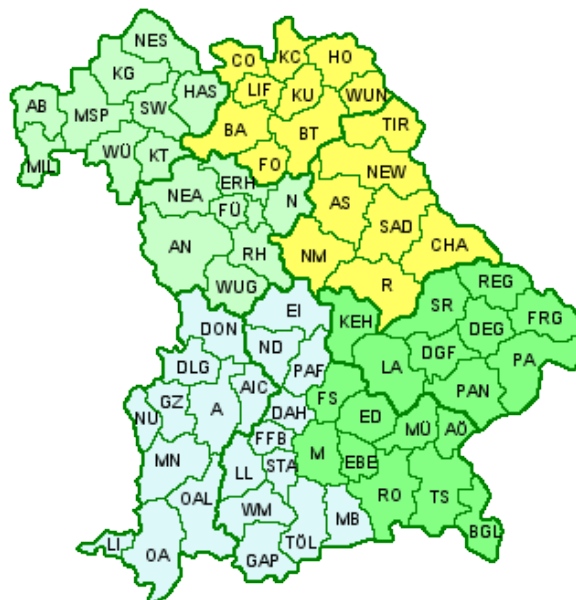
Frau Mxxx lebt nach dem Tod ihres Mannes alleine in einer Zweizimmerwohnung im dritten Stock eines Mehrfamilienhauses mit Aufzug. Ihre Tochter kümmert sich regelmäßig um sie.

Frau Mxxx, die wegen einer Hüftarthrose sehr schlecht gehen kann verliert seit dem Umzug der Tochter in eine andere Stadt zunehmend an Gewicht.

Früher backte und kochte Frau Mxxx gerne und brachte oft Kuchen zu den Treffen des Seniorenclubs mit. Nun verlässt sie die Wohnung nur ungern und begründet dies mit Schmerzen in der Hüfte.

Eine ältere Nachbarin kauft für sie ein und hilft ihr ein wenig beim Aufräumen der Wohnung. Dabei fällt ihr der schlechte hygienische Zustand der Wohnung auf, ebenfalls, wie sehr sich Frau Mxxx in letzter Zeit selbst vernachlässigt. Schließlich willigt Frau Mxxx ein, den Kontakt zu einer Sozialstation herzustellen.

Zuständige Stellen für Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft



FBZ Landsberg

Kommerzienrat-Winklhofer-Str. 1, 86899 Landsberg a. Lech

Tel.: 08191 3358-414, Fax 08191 3358-415, E-Mail: poststelle@fbz-ll.bayern.de

zuständig für die Landkreise und kreisfreien Städte Bad Tölz-Wolfratshausen, Dachau, Eichstätt, Fürstenfeldbruck, Garmisch-Partenkirchen, Ingolstadt, Landsberg a. Lech, Miesbach, Neuburg-Schrobenhausen, Pfaffenhofen a. d. Ilm, Starnberg, Weilheim-Schongau, Aichach-Friedberg, Augsburg, Dillingen a. d. Donau, Donau-Ries, Günzburg, Kaufbeuren, Kempten, Lindau, Memmingen, Neu-Ulm, Oberallgäu, Ostallgäu und Unterallgäu

FBZ Landshut-Schönbrunn

Am Lurzenhof 3, 84036 Landshut-Schönbrunn

Tel. 0871 9521-180, Fax 0871 9521-188, E-Mail: poststelle@fbz-la.bayern.de

zuständig für die Landkreise und kreisfreien Städte Altötting, Berchtesgadener Land, Ebersberg, Erding, Freising, Mühldorf a. Inn, München, Rosenheim, Traunstein, Deggendorf, Dingolfing-Landau, Freyung-Grafenau, Kelheim, Landshut, Passau, Regen, Rottal-Inn, Straubing und Straubing-Bogen

FBZ Triesdorf

Reitbahn 1, 91746 Weidenbach

Tel. 09826 18-7302, Fax 09826 18-7399 E-Mail: poststelle@fbz-td.bayern.de

zuständig für die Landkreise und kreisfreien Städte Aschaffenburg, Bad Kissingen, Haßberge, Kitzingen, Main-Spessart, Miltenberg, Rhön-Grabfeld, Schweinfurt, Würzburg, Ansbach, Erlangen, Erlangen-Höchstädt, Fürth, Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim, Nürnberg, Nürnberger Land, Roth, Schwabach und Weißenburg-Gunzenhausen

FBZ Weiden-Almesbach

Almesbach 1, 92637 Weiden i. d. OPf.

Tel. 0961 39020-56, Fax 0961 39020-55, E-Mail: FBZ-AL@LFL.bayern.de

zuständig für die Landkreise und kreisfreien Städte Bamberg, Bayreuth, Coburg, Forchheim, Hof, Kronach, Kulmbach, Lichtenfels, Wunsiedel, Amberg, Amberg-Weizsach, Cham, Neumarkt i. d. OPf., Neustadt a. d. W., Regensburg, Schwandorf, Tirschenreuth und Weiden i. d. OPf.