



---

# **Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft in Bayern 2016**

Meisterprüfung  
Ausbildereignungsprüfung  
Fachhauswirtschaftler/inprüfung

## Impressum

### **Herausgeber**

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)  
Ludwigstraße 2, 80539 München + [www.stmelf.bayern.de](http://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 Veronika Mend und Frau Hedwig Soldwisch.

Stand: August 2016

|   | <b>Seite</b> |
|---|--------------|
| <b>1. Vorwort</b>   | <b>3</b>     |
| <b>2. Meisterprüfung Hauswirtschaft 2016</b>  | <b>4</b>     |
| 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<br>Fortbildungszentren für Landwirtschaft und Hauswirtschaft (FBZ) | 26           |
| <b>3. Ausbildereignungsprüfung 2016</b>   | <b>34</b>    |
| 3.1. Entwicklung der Zahlen zur Ausbildereignungsprüfung  | 34           |
| 3.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen  | 35           |
| 3.3 Prüfungsergebnisse  | 36           |
| 3.4 Prüfungsaufgaben  | 37           |
| <b>4. Geprüfte Fachhauswirtschafterin/Geprüfter<br/>Fachhauswirtschafter 2016</b>                                     | <b>40</b>    |
| 4.1 Entwicklung der Zahlen zur Geprüften Fachhauswirtschafterin/<br>zum Geprüften Fachhauswirtschafter                | 40           |
| 4.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen  | 41           |
| 4.3 Prüfungsergebnisse  | 42           |
| 4.4 Prüfungsaufgaben  | 43           |
| <b>Anlage:</b><br>Zuständige Stellen für Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft                                  | 52           |

## Vorwort

Die berufliche Fortbildung ist in der Politik, bei den Interessenverbänden von Arbeitgebern und Arbeitnehmern, in Familien und in den Medien ein hochaktuelles Thema. Auch Fachkräfte selbst nehmen laut aktueller Umfragen zunehmend eine Fortbildungsmaßnahme als Chance für ihr persönliches und berufliches Fortkommen wahr.

Im Jahr 2016 stellten sich 110 Prüfungsteilnehmer der Meisterprüfung in der Hauswirtschaft. 83 der Prüfungsteilnehmer haben diese anspruchsvolle Fortbildungsprüfung bestanden und zeigten damit ihr weitgefächertes Wissen und ihre Handlungskompetenz in diesem Dienstleistungsberuf. Dass die Hauswirtschaft eine Profession ist, zu der man auch nach der ersten beruflichen Bildungsphase gut Zugang findet, zeigen die hohen Zahlen der Prüfungsteilnehmerinnen mit einer außerhauswirtschaftlichen Berufsausbildung: 46 Prüflinge haben einen außerhauswirtschaftlichen „Erstberuf“. Dieses zusätzliche Wissen und Können ist ein Beweis für die Flexibilität und das berufliche Potential von Meistern und Meisterinnen in der Hauswirtschaft.

Alle Meister und Meisterinnen haben zudem im Rahmen ihrer Meisterprüfung oder bereits davor die Ausbildereignung erworben. Sie zeigen damit, dass sie Azubis persönlich und fachlich betreuen und führen können. Auch in der Mitarbeiterführung sind sie geschult und können mit ihrer nachgewiesenen Führungskompetenz wesentlich zum betrieblichen Erfolg beitragen.

Aber nicht nur breites und vielfältiges Wissen, auch tiefe Spezialkenntnisse werden in dem vorliegenden Meisterbericht deutlich: Im Jahr 2016 unterzogen sich 26 Prüfungsteilnehmer/innen der Fortbildungsprüfung „Geprüfte/r Fachhauswirtschaftler/in“ und ließen ihr Spezialwissen in der Betreuung und Versorgung von Senioren prüfen. Von diesen 26 Teilnehmern waren 8 ausgebildete Hauswirtschaftler/innen, 18 hatten einen anderen Berufsabschluss erworben und wurden über ihre berufliche Praxis in entsprechenden Einrichtungen zugelassen.

Die Bedeutsamkeit hauswirtschaftlicher Bildung zeigt sich auch darin, dass sich so viele Menschen engagieren: ob in den Lehrgängen, in den Prüfungsausschüssen, bei der Vorbereitung und der Durchführung der Prüfungen und der Zusammenstellung der Daten für diesen Bericht. Vielen Dank für dieses Engagement, das häufig in der Freizeit geleistet wird! Aber auch all denen, die den Prüfungsteilnehmern die notwendige Zeit für die Fortbildung und die Vorbereitung auf die Prüfung ermöglichen, ob privat oder am Arbeitsplatz, sei herzlich gedankt. Alle tragen dazu bei, dass hauswirtschaftliches Fachwissen weitergetragen und angewendet werden kann, zum Wohle der Kunden, für ein gutes Image der Betriebe und um den hohen Standard im Berufsstand der Hauswirtschaft zu halten und weiterhin auszubauen. Den neuen Fachkräften, den Meisterinnen und Meistern in der Hauswirtschaft und den Fachhauswirtschaftler/innen möge dieses Engagement ein Ansporn sein. Denn die Attraktivität eines Berufsstandes ist vor allem von den Menschen abhängig, die diesen Beruf in der Öffentlichkeit vertreten.

Veronika Mend (Vorwort) und Hedwig Soldwisch (Zusammenstellung),  
Fortbildungszentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft in Weiden-Almesbach

|           |   |
|-----------|---|
| <b>2.</b> | <b>Meisterprüfung Hauswirtschaft 2016</b> |
|-----------|---|

|            |   |
|------------|---|
| <b>2.1</b> | <b>Entwicklung der Meisterprüfungszahlen Hauswirtschaft</b> |
|------------|---|

**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          |
| <b>1946-2007</b> | <b>7664</b>              | <b>5256</b>               | <b>12920</b> |

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 |
|---------------|-------------|---------------|------------|--------------|----------------|---------------|------------|-------------|-----------------|
| <b>2007</b>   | 22          | 3             | 1          | 4            | 4              | 1             | 9          | <b>44</b>   |                 |
| <b>2008</b>   | 46          | 6             | 11         | 16           | 10             | 4             | 22         | <b>115</b>  |                 |
| <b>2009</b>   | 30          | 5             | 15         | 24           | 18             | -             | 26         | <b>118</b>  |                 |
| <b>2010</b>   | 39          | 14            | 23         | 5            | 16             | 22            | 13         | <b>132</b>  | 2               |
| <b>2011</b>   | 59          | 10            | 6          | 25           | 23             | 16            | 23         | <b>162</b>  |                 |
| <b>2012</b>   | 42          | 14            | 12         | 13           | 5              | -             | 25         | <b>111</b>  |                 |
| <b>2013</b>   | 38          | 8             | 21         | 5            | 27             | 10            | 11         | <b>120</b>  | 2               |
| <b>2014</b>   | 54          | 5             | 4          | 7            | 1              | 2             | 25         | <b>98</b>   | 1               |
| <b>2015</b>   | 53          | 1             | 3          | 5            | 9              | 15            | 16         | <b>102</b>  | 2               |
| <b>2016</b>   | 25          | 5             | 7          | 3            | 10             | 8             | 21         | <b>79</b>   | 4               |
| <b>Gesamt</b> | <b>408</b>  | <b>71</b>     | <b>103</b> | <b>107</b>   | <b>123</b>     | <b>78</b>     | <b>191</b> | <b>1081</b> |                 |

|            |   |
|------------|---|
| <b>2.2</b> | <b>Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen</b> |
|------------|---|

**2.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016)**  
(Zulassungstermin 15.07.2015 und Zulassungstermin 15.01.2015)

|   |     |                   |   |
|---|-----|-------------------|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 110 | <sup>*)</sup> 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 109 | 98                | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | 1   | 1                 | % |
| - Zulassungen abgelehnt                                 | -   | -                 | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 95  | 86                | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | 5   | 5                 | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | 1   | 1                 | % |

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (110 = 100%)

**2.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2017)**  
(Zulassungstermin 15.01.2016)

|   |    |                   |   |
|---|----|-------------------|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 12 | <sup>*)</sup> 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 10 | 83                | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | 2  | 17                | % |
| - Zulassungen abgelehnt                                 | -  | -                 | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 12 | 100               | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | -  | -                 | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | 3  | 25                | % |

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (12 = 100%)

**2.2.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016)**

|   |      |
|---|------|
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 110* |
| Prüfung bestanden   | 83   |
| Prüfung nicht bestanden   | 23   |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | 2    |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | 4    |

davon

|   |    |
|---|----|
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung  |    |
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 20 |
| Prüfung bestanden   | 12 |
| Prüfung nicht bestanden   | 4  |
| davon während der Prüfung abgebrochen   | -  |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | 1  |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | 3  |

\*davon 2 männlich

## 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-<br>alter |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------------|
| Anzahl | 29      | 17      | 20      | 27      | 15      | <b>36,10</b>            |

### Vorbildung \*\*

|  | Anzahl | *) in % |
|--|--------|---------|
| Ohne Hauptschulabschluss   | -      | -       |
| Hauptschulabschluss  | 12     | 11      |
| Qualifizierender Hauptschulabschluss                             | 33     | 31      |
| Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen                 | 21     | 19      |
| Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule                | 29     | 27      |
| Fachhochschulreife   | 8      | 7       |
| Hochschulreife/ Abitur   | 4      | 4       |
| Im Ausland erworbener Abschluss                                  | 1      | 1       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG  | 30     | 28      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 15     | 14      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 15     | 14      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG       | 27     | 25      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 7      | 6       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 20     | 19      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG | 46     | 43      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 18     | 17      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 28     | 26      |
| Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft                      | 5      | 5       |
| Abschluss in einem außerhauswirtschaftlichen Beruf/Bereich       | 32     | 30      |

\*) Prozentangaben gerundet (108 = 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.2.6 Vorbereitung (einschließlich 2. Zulassungstermine, Prüfung 2016 )

|   | Teilnehmer/innen nach Lehrgangsort im FBZ-Bereich |                     |           |                  |
|---|---|---------------------|-----------|------------------|
|   | Landsberg   | Landshut-Schönbrunn | Triesdorf | Weiden-Almesbach |
| Vorbereitung durch  |   |                     |           |                  |
| Lehrgang in der Landwirtschaftsverwaltung + Kooperationspartner | 18  | 3                   | 22        | 3                |
| Lehrgang der hauswirtschaftlichen Verbände                      | 20  | 4                   | 9         | 14               |
| Landwirtschaftsschule Rosenheim                                 | -   | 16                  | -         | -                |
| Schule für Dorfhelferinnen                                      | 1   | 3                   | -         | -                |
| Ohne Vorbereitung   | -   | 1                   | -         | -                |
| <b>Gesamt</b>   | <b>39</b>   | <b>27</b>           | <b>31</b> | <b>17</b>        |

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| <b>2.3</b> | <b>Prüfungsergebnisse</b> |
|------------|---------------------------|

### 2.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung

|   | FBZ  | Landsberg   | Landshut-Schönbrunn | Triesdorf   | Weiden-Almesbach | Bayern      |
|---|--|-------------|---------------------|-------------|------------------|-------------|
| <b>Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen</b>  |  |             |                     |             |                  |             |
|   | Zahl d. Teilnehmer/innen                     | 34          | 25                  | 30          | 15               | 104         |
| Noten   | Schriftliche Prüfung                         | 3,41        | 3,24                | 2,88        | 2,90             | 3,10        |
|   | Arbeitsprojekt                               | 3,50        | 2,66                | 3,35        | 3,00             | 3,12        |
|   | Beste Note                                   | 1,50        | 1,66                | 1,16        | 1,00             | 1,00        |
|   | <b>Durchschnitt</b>                          | <b>3,46</b> | <b>2,85</b>         | <b>3,26</b> | <b>2,96</b>      | <b>3,11</b> |
| <b>Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung</b>   |  |             |                     |             |                  |             |
|   | Zahl d. Teilnehmer/innen                     | 34          | 25                  | 28          | 15               | 102         |
| Noten   | Schriftliche Prüfung                         | 2,72        | 3,44                | 2,95        | 3,50             | 3,15        |
|   | Situationsaufgabe                            | 3,76        | 2,50                | 3,09        | 3,30             | 3,16        |
|   | Beste Note                                   | 1,00        | 1,33                | 1,33        | 2,33             | 1,00        |
|   | <b>Durchschnitt</b>                          | <b>3,41</b> | <b>2,81</b>         | <b>3,04</b> | <b>3,36</b>      | <b>3,16</b> |
|   | <b>Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II</b> | <b>3,44</b> | <b>2,83</b>         | <b>3,15</b> | <b>3,16</b>      | <b>3,14</b> |
| <b>Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung befreit, wenn durch andere Prüfung Nachweis erbracht wurde, siehe Ausbildereignungsprüfung als eigenständige Prüfung</b> |  |             |                     |             |                  |             |
|   | Zahl d. Teilnehmer/innen*                    |             |                     |             |                  |             |
| Noten   | Schriftliche Prüfung                         |             |                     |             |                  |             |
|   | Praktischer Teil                             |             |                     |             |                  |             |
|   | Beste Note                                   |             |                     |             |                  |             |
|   | <b>Durchschnitt</b>                          |             |                     |             |                  |             |

\*Wegen zu geringer Teilnahme keine Angaben aus Datenschutzgründen

## 2.3.2 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

|  | FBZ  | Landsberg   | Landshut-Schönbrunn | Triesdorf   | Weiden-Almesbach | Bayern      |
|--|--|-------------|---------------------|-------------|------------------|-------------|
| <b>Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen</b> |  |             |                     |             |                  |             |
|  | Zahl d. Teilnehmer/innen                     | 26          | 23                  | 22          | 12               | 83          |
| Noten  | Schriftliche Prüfung                         | 3,26        | 3,17                | 2,61        | 2,70             | 2,93        |
|  | Arbeitsprojekt                               | 3,07        | 2,50                | 2,77        | 2,54             | 2,72        |
|  | Beste Note                                   | 1,50        | 1,66                | 1,16        | 1,00             | 1,00        |
|  | <b>Durchschnitt</b>                          | <b>3,13</b> | <b>2,72</b>         | <b>2,72</b> | <b>2,59</b>      | <b>2,79</b> |
| <b>Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung</b>                        |  |             |                     |             |                  |             |
|  | Zahl d. Teilnehmer/innen                     | 26          | 23                  | 22          | 12               | 83          |
| Noten  | Schriftliche Prüfung                         | 2,53        | 3,41                | 2,77        | 3,45             | 3,04        |
|  | Situationsaufgabe                            | 3,32        | 2,41                | 2,66        | 2,95             | 2,83        |
|  | Beste Note                                   | 1,00        | 1,33                | 1,33        | 2,33             | 1,00        |
|  | <b>Durchschnitt</b>                          | <b>3,06</b> | <b>2,74</b>         | <b>2,69</b> | <b>3,12</b>      | <b>2,90</b> |
|  | <b>Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II</b> | <b>3,10</b> | <b>2,73</b>         | <b>2,70</b> | <b>2,85</b>      | <b>2,84</b> |
| <b>Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung</b>                 |  |             |                     |             |                  |             |
|  | Zahl d. Teilnehmer/innen*                    |             |                     |             |                  |             |
| Noten  | Schriftliche Prüfung                         |             |                     |             |                  |             |
|  | Praktischer Teil                             |             |                     |             |                  |             |
|  | Beste Note                                   |             |                     |             |                  |             |
|  | <b>Durchschnitt</b>                          |             |                     |             |                  |             |

\*Wegen zu geringer Teilnahme keine Angaben aus Datenschutzgründen

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

| FBZ   | Landsberg |            | Landshut Schönbrunn |            | Triesdorf |            | Weiden-Almesbach |            | Bayern     |            |
|---|-----------|------------|---------------------|------------|-----------|------------|------------------|------------|------------|------------|
|   |           | *)%        |                     | *)%        |           | *)%        |                  | *)%        |            | *)%        |
| <b>Prüfungsteilnehmer/innen</b>                             | <b>39</b> | <b>*)%</b> | <b>27</b>           | <b>*)%</b> | <b>31</b> | <b>*)%</b> | <b>17</b>        | <b>*)%</b> | <b>114</b> | <b>*)%</b> |
| <b>Prüflinge gesamt</b>                                     | 36        | 100        | 27                  | 100        | 30        | 100        | 17               | 100        | 110        | 100        |
| <b>Prüflinge bestanden</b>                                  | 26        | 72         | 23                  | 85         | 22        | 73         | 12               | 70         | 83         | 75         |
| <b>Prüflinge nicht bestanden</b>                            | 8         | 22         | 2                   | 7          | 8         | 27         | 3                | 18         | 21         | 19         |
| <b>Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)</b> | 2         | 6          | 2                   | 7          | -         | -          | 2                | 12         | 6          | 5          |
| <b>Rücktr. vor Beginn der Pr.**) )</b>                      | 3         | 8          | -                   | -          | 1         | 3          | -                | -          | 4          | 4          |
| <b>Während der Pr. abgebr. ***) )</b>                       | -         | -          | -                   | -          | -         | -          | -                | -          | -          | -          |
| <b>2. Zulassungstermin</b>                                  | 4         | 11         | -                   | -          | 2         | 7          | -                | -          | 6          | 5          |

\*) Prozentangaben gerundet

\*\*) wird nicht als Prüfling gezählt

\*\*\*) wird bereits bei nicht bestanden gezählt

### 2.3.4 Zusammenfassung 2007 bis 2016

|      | 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          |
| 2016 | 110                 | 83                  | 2,84            | 19,00                | 36,10                | 43                    | 12          |

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| <b>2.4</b> | <b>Prüfungsaufgaben</b> |
|------------|-------------------------|

### 2.4.1 Schriftliche Prüfung

#### 2.4.1.1 „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“

**Ein gemeinnütziger Träger errichtet ein Seniorenheim. Ziel des Trägers ist es, ein neues Wohngruppenkonzept mit dem Schwerpunkt der Alltagsorientierung in Anlehnung an das bisherige Leben der Senioren umzusetzen. Das Haus ist für 60 Plätze konzipiert und auf 4 eigenständige Wohngruppen mit je 15 Bewohnerzimmern aufgeteilt. Für jede Wohngruppe wird extra in einer offenen, dem Sitz- und Wohnbereich zugeordneten Küche gekocht.**

**Sie haben die Zusage für die Hauswirtschaftsleitung erhalten und werden bei Entscheidungen zur Ausstattung und Einrichtung eingebunden. Außerdem sind Sie mit der Erarbeitung des Hauswirtschaftskonzepts für die Bereiche Küche, Reinigung und Wäscherei beauftragt.**

Folgende Vorgaben sind bekannt:

- Bei der Einrichtung und Ausstattung der Räume stehen barrierefreies Wohnen und Behaglichkeit an erster Stelle.
- Es ist geplant, alle Mahlzeiten im jeweiligen Wohnbereich durch eine hauswirtschaftliche Mitarbeiterin, evtl. auch unter Beteiligung der Bewohner zubereiten zu lassen.
- Hausreinigung erfolgt in Eigenregie.
- Die Wäscheversorgung wird kombiniert. Flachwäsche wird vergeben, Bewohnerwäsche in Eigenregie erledigt.
- Ökologische und nachhaltige Gesichtspunkte werden berücksichtigt.
- Aus der erfolgten Leistungsbeschreibung ist Folgendes zu erkennen:
  - Jede Wohngruppe kocht für sich selbst.
  - Kostformen: Vollkost, leichte Vollkost, Sonderkost bei Bedarf (Diabetiker)
  - 4 Mahlzeiten je Tag und Zwischenverpflegung als Spät- Nacht- oder Frühmahlzeit im Angebot.
  - Essenszeiten: 8:00 Uhr, 12:00 Uhr, 15:00 Uhr, 18:00 Uhr
  - Reinigung: Eigenreinigung, nach Reinigungsplan
  - Wäscherücklauf Bewohnerwäsche: zweimal je Woche

|   | <b>Punkte</b>    |
|---|------------------|
| <b>1. Das Wohngruppenkonzept</b>  | <b><u>7</u></b>  |
| Die zukünftigen Bewohner und deren Angehörige werden über das Wohngruppenkonzept informiert.<br>Erläutern Sie mit Beispielen die Bedeutung hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen in diesem Wohngruppenkonzept.  |                  |
| <b>2. Barrierefreiheit und Behaglichkeit stehen an erster Stelle.</b>   | <b><u>17</u></b> |
| 2.1. Erklären Sie den Begriff „barrierefrei“.   | 1                |
| 2.2. Stellen Sie am Beispiel des Bewohnerzimmers mit Sanitärbereich dar, wie barrierefreie Ausstattung umzusetzen ist.  | 8                |
| 2.3. Vorhänge, Bettwäsche, Polster- und Kissenbezüge werden von Ihnen ausgewählt. Welche Kriterien sind wichtig? Begründen Sie Ihre Entscheidung.   | 5                |
| 2.4. Sie entscheiden sich für Linoleum als Fußbodenbelag in den Wohn- und Aufenthaltsräumen. Begründen Sie Ihre Entscheidung.   | 3                |
| <b>3. Hauswirtschaftskonzept – Bereich Reinigung</b>  | <b><u>28</u></b> |
| 3.1. Die Hausreinigung erfolgt in Eigenregie. Begründen Sie, warum Sie sich für die Eigenreinigung aussprechen.   | 5                |
| 3.2. Nennen Sie 4 Gesetze bzw. Verordnungen, die bei der Hausreinigung beachtet werden müssen.  | 2                |
| 3.3. Nennen Sie 6 verschiedene Raumarten (Raumeinheiten) mit Beispielen in dieser Senioreneinrichtung und erläutern Sie Kriterien für die Festlegung des Reinigungsturnus/ der Reinigungsfrequenz in den verschiedenen Raumarten.   | 12               |
| 3.4. Bei der Erstellung Ihres Reinigungskonzeptes überlegen Sie, ob Sie ein ergebnisorientiertes oder tätigkeitsorientiertes Konzept wählen. Erklären und beurteilen Sie beide Konzepte.  | 6                |
| 3.5. Worauf achten Sie bei der Reinigung des Linoleumbodens? Begründen Sie Ihre Aussagen.   | 3                |
| <b>4. Hauswirtschaftskonzept - Bereich Verpflegung</b>  | <b><u>21</u></b> |
| 4.1. Erläutern Sie wesentliche Kriterien bei der Erstellung der Speisepläne für die einzelnen Wohngruppen.  | 10               |
| 4.2. In den Wohngruppen bereiten die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen mit den Bewohnern das Essen zu. Sie planen für diesen Aufgabenbereich eine Mitarbeiterschulung zum Thema „Hygiene“. Nennen Sie die wichtigsten Themen für diese Schulung.  | 6                |
| 4.3. Die Küche ist in jeder Wohneinheit als zum Aufenthaltsbereich offene U- Küche geplant. Ein kleiner Vorratsraum schließt an. Mit welchen Geräten statten Sie diesen Küchenbereich aus? Beschreiben Sie anhand der Geräteausstattung sinnvolle Unterschiede zwischen dieser Küche und einer Küche im Privathaushalt. | 5                |

## 5. Hauswirtschaftskonzept – Bereich Wäscherei

27

5.1. Welche Vorteile bringt es, die Bewohnerwäsche im eigenen Haus zu waschen?

5

5.2. Berechnen Sie die jährlichen Gesamtkosten für die Bewohnerwäsche sowie die Durchschnittskosten je Tag und Bewohner. Sie planen mit folgendem Wäscheanfall:

13

| Wäscheart                                | Menge in kg pro Bewohner/ Woche |
|--|---------------------------------|
| Leibwäsche                               | 2,1                             |
| Oberbekleidung (40 °C) zum Bügeln        | 1,1                             |
| Oberbekleidung (40 °C) zum Zusammenlegen | 1,7                             |

Verwenden Sie für Ihre Berechnung folgende Daten:

- Durchschnittliche Belegung: 58 Bewohner
- Anschaffungspreis Geräte:
  - 2 Waschmaschinen (Fassungsvermögen 10 kg und 6,5 kg):  
gesamt 10300,00 € netto
  - 1 Trockner (Beladungsmenge 10 kg): 4700,00 € netto
  - Bügelgeräte: 3500,00 €/netto
- Nutzungsdauer der Geräte: 10 Jahre
- Instandhaltungskosten: 4 % des Anschaffungspreises pro Jahr
- kalkulatorische Zinsen: 3 % vom halben Anschaffungspreis pro Jahr
- Kosten für Gebäude, Versicherungen: 4.000,00 € pro Jahr
- Kosten Arbeitszeit: 18,00 € pro Stunde

| Pro Waschgang                          | Leibwäsche | Oberbekleidung zum Bügeln | Oberbekleidung zum Zusammenlegen |
|--|------------|---------------------------|----------------------------------|
| Füllmenge in Waschmaschine u. Trockner | 10 kg      | 10 kg                     | 5 kg                             |
| Strom-, Wasser-, Waschmittelkosten     | 3,29 €     | 2,62 €                    | 1,50 €                           |
| Betriebskosten Bügeln                  | -          | 0,43 €                    | -                                |
| Arbeitszeit                            | 50 min     | 170 min                   | 31 min                           |

Rechnen Sie mit 52,14 Wochen pro Jahr.

5.3. Die Flachwäsche wird vergeben. Vor Vertragsabschluss müssen Sie wichtige Punkte mit dem externen Dienstleister klären. Nennen Sie 6 Punkte und begründen Sie jeweils, warum diese Klärungen notwendig sind.

9

---

### Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

100

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 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“**

**Rund 30 km westlich einer bayerischen Stadt in einem Naturpark liegt das Schullandheim „Bürgermeister-Pfeiffer-Haus“ malerisch auf einer Anhöhe. Träger ist der gemeinnützige Verein Schullandheimwerk Oberbayern e.V. Das Haus wird von Schulklassen, kirchlichen Gruppen und Musikvereinen genutzt.**

**98 Betten stehen an 50 Wochen im Jahr – auch an Wochenenden und in den Ferien – mit Vollverpflegung zur Verfügung.**

**Folgende Zimmer sind im Schullandheim auf vier Stockwerken verteilt:**

**10 Vier-Bett-Zimmer, 10 Drei-Bett-Zimmer, 10 Doppelzimmer, 8 Einzelzimmer**

**Jede Etage ist mit einem Sanitärbereich (4 Duschkabinen, 4 Toiletten) ausgestattet, außerdem mit einem Gemeinschaftsraum. Die Sanitärräume, Funktionsräume und Verkehrsflächen werden täglich gereinigt. Die Reinigung der Zimmer erfolgt nur beim Wechsel der Belegung. Die Übernachtung wird als Vollpension angeboten (Frühstück, Mittagessen, Nachmittags-Kaffee bzw. -Imbiss, Abendessen).**

**Preise des Schullandheims\*:**

- **Kinder bis 6 Jahre in Begleitung der Eltern: 16,30 € pro Tag**
- **Schüler, Studenten und sonstige Auszubildende: 27,50 € pro Tag**
- **Erwachsene: 30,00 € pro Tag**
- **Wochenangebot (Montag bis Freitag) für Schüler und Lehrer: 96,00 € pro Woche**

**\*Übernachtungspreis pro Person zzgl. 19 % MwSt., inklusive Bettwäsche und Vollpension**

**In diesem Schullandheim arbeiten Sie als Hauswirtschaftsleitung (0,5 VZK) und sind verantwortlich für die Bereiche Verpflegung, Reinigung und Wäschepflege. Sie sind der Hausleitung unterstellt. Weitere Mitarbeiter im Schullandheim: 2,5 Vollzeitkräfte (VZK) in der Küche, 1,8 VZK in der Reinigung, 0,5 VZK in der Wäscherei, 0,8 VZK Haustechniker.**

|   | <b>Punkte</b>         |
|---|-----------------------|
| <b>1. Im Schullandheim sind die Preise unterschiedlich gestaffelt. Neben den Einzelpreisen gibt es auch ein Wochenangebot, um die Attraktivität des Schullandheims für Schulklassen zu steigern. Die Preisstruktur im Schullandheim wird überprüft, da sich diese Einrichtung finanziell tragen muss.</b> | <b><u>16</u></b>      |
| 1.1. Erläutern Sie 4 Möglichkeiten, wie grundsätzlich Preise auf dem Markt gebildet werden.   | 4                     |
| 1.2. Welchen Weg der Preiskalkulation für Angebote des Schullandheimes „Bürgermeister-Pfeiffer-Haus“ würden Sie vorschlagen? Begründen Sie Ihren Vorschlag.   | 1                     |
| 1.3. Berechnen Sie den Selbstkostenpreis für eine Übernachtung mit Vollpension unter Berücksichtigung einer 60 %-igen Belegung der 98 Betten. Das Haus ist 50 Wochen pro Jahr geöffnet.   | 5                     |
| Vorgaben:   |                       |
| Lebensmittelkosten  | 6,80 € pro Person/Tag |
| Verbrauchsmaterialien   | 1,20 € pro Person/Tag |
| Personalkosten  | 139.000,00 €/Jahr     |
| Gemeinkosten  | 55 %                  |
| Verwaltungskosten   | 5 %                   |
| 1.4. Erläutern Sie die Bedeutung des Selbstkostenpreises für ein Unternehmen.   | 2                     |
| 1.5. Bei der Kalkulation sind die Gemeinkosten ein ausschlaggebender Faktor. Nennen Sie 8 Kostenarten, die sich hinter einem Gemeinkostenzuschlagsatz verbergen.  | 4                     |
| <b>2. Das Schullandheim muss die Gütezeichenkriterien des Bayerischen Schullandheimwerkes e.V. einhalten. In diesem Zusammenhang stellt die Leitung des Schullandheims fest, dass kein Hauswirtschaftskonzept vorliegt.</b>   | <b><u>22</u></b>      |
| 2.1. Beschreiben Sie, was ein Hauswirtschaftskonzept ist.   | 2                     |
| 2.2. Formulieren Sie insgesamt 10 Fragen für mindestens 3 verschiedene hauswirtschaftliche Leistungsbereiche, auf die das Hauswirtschaftskonzept des Schullandheims Antwort geben soll.   | 10                    |
| 2.3. Bei der Erstellung des Hauswirtschaftskonzeptes möchten Sie die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter mit einbinden. Erläutern Sie zwei wesentliche Vorteile dieser Vorgehensweise.   | 2                     |
| 2.4. In einer Teambesprechung diskutieren Sie die Entwurfsfassung des Hauswirtschaftskonzeptes. Welche Kommunikationsregeln beachten Sie?   | 8                     |

**3. Die Personalsituation im Schullandheim ist zu überprüfen. 23**

3.1. Berechnen Sie den Personalbedarf für die Reinigung und bewerten Sie die Personalbesetzung im Schullandheim. 5  
Rechnen Sie mit folgenden Daten:

- Wöchentliche Arbeitszeit der Mitarbeiter: 40 Stunden
- Die Ausfallzeit beträgt hier 23% der Nettoarbeitszeit (= Reservebedarf).
- Ein durchschnittlicher Reinigungsaufwand von 48 Stunden pro Belegungswoche wurde ermittelt.
- Das Haus ist 50 Wochen pro Jahr geöffnet.

3.2. Erläutern Sie 4 Möglichkeiten, wie grundsätzlich Personal abgebaut werden kann. 4

3.3. Ein Mitarbeiter in der Küche fällt durch Unpünktlichkeit auf. Unzählige Male haben Sie diesen Mitarbeiter bereits mündlich gerügt – leider erfolglos. Fast täglich kommt der Mitarbeiter zu spät. Welche Möglichkeiten haben Sie um den Mitarbeiter zur Pünktlichkeit zu bewegen? Nennen Sie 2 Möglichkeiten. 1

3.4. Sie trennen sich von dem unpünktlichen Mitarbeiter in der Küche. Formulieren Sie ein befriedigendes qualifiziertes Arbeitszeugnis für diesen Mitarbeiter, unter Einbeziehung der unten angegebenen Daten (auf Extraseite). 8  
Achten Sie auch auf formale Angaben.

Angaben zum Mitarbeiter:

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Name                  | Erich Kümmerlich, geb. 28.2.1980                                       |
| Betriebszugehörigkeit | vom 1.3.2014 – 1.6.2015 als Koch                                       |
| Aufgaben              | Stellvertretende Küchenleitung mit Personal- und Einkaufsverantwortung |
| Leistung              | hervorragende Fachkompetenz  |
| Verhalten             | unpünktlich, sowie barsch und unhöflich zu den Küchenmitarbeitern      |

3.5. Eine Vollzeitstelle in der Küche wird neu besetzt. 5  
Sie überlegen sich, ob diese Stelle mit 1 Person (Vollzeit) oder 2 Personen in Teilzeit besetzt werden soll. Zeigen Sie auf, warum Teilzeitmitarbeiter für ein Unternehmen vorteilhaft sein können.

|           |  |                  |
|-----------|--|------------------|
| <b>4.</b> | <b>Als Hauswirtschaftsleitung erstellen Sie die Dienstpläne.</b>   | <b><u>7</u></b>  |
| 4.1.      | Erläutern Sie die Anforderungen an einen Dienstplan.   | 4                |
| 4.2.      | Erläutern Sie, welche Informationen/ Daten Sie bei der Auswertung von Dienstplänen erhalten.   | 3                |
| <b>5.</b> | <b>Sie wirken bei der Buchführung und Rechnungserstellung mit.</b>   | <b><u>22</u></b> |
| 5.1.      | Erläutern Sie die Grundsätze der ordentlichen Buchführung.   | 5                |
| 5.2.      | Der Musikverein „Harmonie“ (Orchesterstraße 2, 95095 Klingenberg, Vorsitzender Otto Roth) war mit 12 Musikern (Erwachsene) an einem Wochenende zu Proben im Schullandheim. Die Musiker sind am Freitag nach dem Mittagessen angekommen und am Sonntag nach dem Mittagessen gefahren. Stellen Sie dem Vorsitzenden eine ordnungsgemäße Rechnung für den Aufenthalt im Schullandheim aus. Weitere notwendige Angaben, die nicht dieser Aufgabe zu entnehmen sind, dürfen frei erfunden werden. (Rechnungsstellung auf einer Extra-Seite) | 10               |
| 5.3.      | Der Kunde bezahlt die Rechnung nicht. Erläutern Sie mögliche Vorgehensweisen.  | 3                |
| 5.4.      | Nachdem das Schullandheim der gesetzlichen Buchführungspflicht unterliegt, ist die Erstellung einer Schlussbilanz am Ende eines Geschäftsjahres obligatorisch. Geschäftsjahr ist hier das Schuljahr. Nennen Sie je 4 Beispiele für Positionen im Anlagevermögen und im Umlaufvermögen der Bilanz.  | 4                |
| <b>6.</b> | <b>Das betriebliche Gesundheitsmanagement soll optimiert werden.</b>   | <b><u>10</u></b> |
| 6.1.      | Was ist unter „betrieblichem Gesundheitsmanagement“ zu verstehen?  | 1                |
| 6.2.      | Die Hausleitung bittet Sie zum Gespräch und möchte wissen, was man gemeinsam im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements für die Mitarbeiter des Schullandheims umsetzen kann. Erläutern Sie 5 Möglichkeiten.   | 5                |
| 6.3.      | Erläutern Sie die Aufgaben einer Berufsgenossenschaft im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements.  | 4                |

---

**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   |

### 2.4.1.3 „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“

Sie leiten als Meisterin den hauswirtschaftlichen Bereich in der Kindertagesstätte Regenbogen. Dort werden Kinder im Alter von 0 – 14 Jahren in 6 Gruppen betreut. Die Hauswirtschaft umfasst die komplette Verpflegung der Kinder und der Mitarbeiter/innen sowie die Grund- und Unterhaltsreinigung des Hauses. Die Wäsche wird vergeben. Sie beschäftigen eine Hauswirtschafterin in der Küche und 2 angelernte Teilzeitkräfte in der Reinigung.

|  | Punkte           |
|--|------------------|
| <b>1. Die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung (BFS) hat bei der Kindertagesstätte angefragt, ob Schüler/innen dort ihr Praktikum ableisten könnten.</b>  | <b><u>13</u></b> |
| 1.1. Erläutern Sie dem Träger Ihrer Einrichtung die Vorteile einer Kooperation mit der BFS.  | 3                |
| 1.2. Zeigen Sie dem Träger die Unterschiede zwischen der dualen Ausbildung und der schulischen Ausbildung an der BFS auf.  | 4                |
| 1.3. Welche Voraussetzungen müssen gegeben sein, um Praktikanten in den Betriebsablauf einbinden zu können?  | 3                |
| 1.4. Eine Berufsfachschülerin wird in der nächsten Woche ihr Praktikum in der Kindertagesstätte beginnen. Beschreiben Sie, welche Ziele Sie sich als Praktikumsgeberin für dieses Praktikum setzen.          | 3                |
| <b>2. In diesem Zusammenhang prüfen Sie auch die Möglichkeit der dualen Ausbildung in Ihrem Betrieb.</b>   | <b><u>10</u></b> |
| 2.1. Stellen Sie für ein Gespräch mit dem Träger der Kindertagesstätte mögliche Argumente für eine duale Ausbildung zusammen.  | 3                |
| 2.2. Erstellen Sie eine Liste mit Kriterien anhand derer die Eignung Ihres Betriebes überprüft werden kann.  | 7                |
| <b>3. Ihr Betrieb hat sich für die duale Ausbildung entschieden. Sie bereiten den Vertrag für die Auszubildende (Azubi) Syrie Mohamad, geboren am 03.11.1999, vor. Die Ausbildung beginnt am 01.09.2016.</b> | <b><u>19</u></b> |
| 3.1. Nennen Sie die verpflichtenden Inhalte des Ausbildungsvertrages.  | 5                |
| 3.2. Erläutern Sie die Beschäftigungs- und Arbeitszeitregelungen, die bei dieser Azubi berücksichtigt werden müssen.   | 7                |
| 3.3. Zeigen Sie die Bedeutung des betrieblichen Ausbildungsplanes auf.   | 4                |
| 3.4. Nennen Sie 6 verschiedene Lehrmethoden, mithilfe derer Sie die Inhalte des Ausbildungsrahmenplanes vermitteln können.   | 3                |

|           |  |                   |
|-----------|--|-------------------|
| <b>4.</b> | <b>Sie planen die Probezeit ihrer Azubi.</b>   | <b><u>14</u></b>  |
| 4.1.      | Beschreiben Sie die rechtlichen Regelungen zur Probezeit.  | 3                 |
| 4.2.      | Erläutern Sie den Sinn der Probezeit ausführlich.  | 3                 |
| 4.3.      | Syrie hat noch Probleme mit der deutschen Sprache und Kultur.<br>Wie können Sie sich und das Team auf eine Azubi mit Migrationshintergrund einstellen und Syrien unterstützen?<br>Begründen Sie Ihre Aussagen. | 8                 |
| <b>5.</b> | <b>Im Haus sind regelmäßige Projektwochen zu bestimmten Themenbereichen für die Hortkinder üblich. Sie möchten Ihrer Azubi ein Ernährungsprojekt mit den Kindern übertragen.</b>                               | <b><u>22</u></b>  |
| 5.1.      | Erläutern Sie mögliche Vor- und Nachteile der Projektmethode.  | 8                 |
| 5.2.      | Ihre Azubi soll ein Ernährungsprojekt mit den Hortkindern durchführen.<br>Zeigen Sie ihr ausführlich den Ablauf eines Projektes auf.   | 12                |
| 5.3.      | Welche weiteren Projektthemen könnten Sie Ihrer Azubi vorschlagen?   | 2                 |
| <b>6.</b> | <b>Ihre Mitarbeiterinnen fragen Sie nach beruflichen Weiterbildungsmöglichkeiten.</b>  | <b><u>10</u></b>  |
| 6.1.      | Erklären Sie die Begriffe Anpassungsfortbildung und Aufstiegsfortbildung und nennen Sie jeweils 4 Beispiele.   | 6                 |
| 6.2.      | Die angelernten hauswirtschaftlichen Kräfte streben einen Berufsabschluss als Hauswirtschafterin an. Erläutern Sie die rechtliche Regelung.  | 2                 |
| 6.3.      | Zeigen Sie diesen Mitarbeiterinnen Möglichkeiten auf, wie Sie sich sinnvoll auf die Abschlussprüfung vorbereiten können.   | 2                 |
| <b>7.</b> | <b>Hauswirtschaftliche Mitarbeiter und die Erzieherinnen müssen in einem Team zusammen arbeiten.</b>   | <b><u>12</u></b>  |
| 7.1.      | Erläutern Sie wichtige Kompetenzen, über die Teamleitung und Teammitglieder verfügen müssen.   | 5                 |
| 7.2.      | Konflikte können die erfolgreiche Arbeit eines Teams empfindlich stören.<br>Zeigen Sie anhand von Beispielen auf, wie Sie möglichen Konflikten vorbeugen können.   | 7                 |
|           |  | <hr/>             |
|           |  | <b><u>100</u></b> |

#### 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 2016

|  | FBZ<br>Lands-<br>berg | FBZ<br>Landsh.-<br>Schönbr. | FBZ<br>Tries-<br>dorf | FBZ<br>Almes-<br>bach | Bayern |       |
|--|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|--------|-------|
|  | Anzahl<br>d. Teiln    | Anzahl<br>d. Teiln          | Anzahl<br>d. Teiln    | Anzahl<br>d. Teiln    | 102    | 100 % |
| Großhaushalt                                       | 10                    | 7                           | 8                     | 6                     | 31     | 30    |
| Landwirtschaftlicher<br>Unternehmerhaushalt        | 10                    | 15                          | 4                     | -                     | 29     | 29    |
| Hauswirtschaftliches<br>Dienstleistungsunternehmen | 16                    | 4                           | 13                    | 9                     | 42     | 41    |

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (102 = 100 %)

### 2.4.2.1 Situationsaufgabe „Großhaushalt“

#### Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme Tagungshotel (01.01.2014 – 31.12.2014)
- Kennzahlen für Reinigungsgruppen und Leistungsrichtwerte
- Bauliche Gegebenheiten
- Beschreibung der Unterkünfte und Veranstaltungsräume mit Auslastung und Kosten

#### Aufgabenstellung:

##### 1. Ist-Situation / Stärken / Schwächen

- 1.1 Beschreiben Sie kurz die Ist-Situation des hauswirtschaftlichen Bereiches des Tagungshauses
- 1.2 Zeigen Sie in den beschriebenen Bereichen Stärken und Schwächen auf, jeweils im Hinblick auf
  - die finanzielle Situation,
  - die arbeitswirtschaftliche Situation,
  - die Mitarbeiterführung.

##### 2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung

- 2.1 Zeigen Sie auf, wie die Schwächen in den beschriebenen Bereichen behoben werden können.
- 2.2 Ein weiteres Ergebnis der kritischen Betrachtung durch die Einrichtungsleitung ist das fehlende Alleinstellungsmerkmal des Tagungshauses. Auch Frau xxx soll Ansätze für die Optimierung des Marketings, mit dem Augenmerk sich von den Mitbewerbern abzuheben, entwickeln.  
Erarbeiten Sie Empfehlungen, die Frau xxx der Einrichtungsleitung vortragen könnte.
- 2.3 Machen Sie anstelle von Frau xxx dem Geschäftsführer weitere Vorschläge, wie die Belegungszahlen nachhaltig gesteigert werden können und bewerten Sie diese.

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

| <b>Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes</b>  |  |
|---|--|
| <b>1. Ist-Situation /Stärken / Schwächen</b><br><br>1.1 Ist-Situation des hauswirtschaftlichen Bereiches des Tagungshauses (kurz)<br>1.2 Stärken und Schwächen der beschriebenen Bereiche im Hinblick auf die <ul style="list-style-type: none"><li>• finanzwirtschaftliche Situation</li><li>• arbeitswirtschaftliche Situation</li><li>• Mitarbeiterführung</li></ul> | <b>2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung</b><br><br>2.1 Verbesserungsmöglichkeiten der beschriebenen Bereiche im Hinblick auf die finanzwirtschaftliche, arbeitswirtschaftliche Situation und die Mitarbeiterführung<br>2.2 Ansätze zur Optimierung des Marketings<br>2.3 Weitere Vorschläge zur Verbesserung der Belegungszahlen |
| <b>Zusammenfassung, abschließende Betrachtung</b>   |  |

## 2.4.2.2 Situationsaufgabe „Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt“

### Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme landwirtschaftlicher Haushalt xxx
- Vergleichszahlen zu Arbeitszeit und Finanzen
- Wirtschaftlichkeitsrechnung zur Belieferung von Privathaushalten mit Rindfleischpaketen
- Kalkulation eines gastronomischen Angebots auf dem Bauernhof

### 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. Entwicklungsmöglichkeiten und Zukunftsplanung

- 2.1 Analysieren Sie mögliche Schwachstellen des landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalts xxx und zeigen Sie auf, wie diese bewältigt werden können.
- 2.2 Beurteilen Sie die bestehende Einkommenskombination mit Hilfe der vorliegenden Nach-Kalkulation (siehe Anlage) hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit und geben Sie eine begründete Empfehlung für die Zukunft dieses Einkommensstandbeins für Familie xxx.
- 2.3 Die Betriebsleiterin stellt Überlegungen zum Aufbau einer weiteren Einkommenskombination an: Erstellen Sie die Gesamtrechnung und beurteilen Sie Inhalt und Ergebnis der Plankalkulation (siehe Anlage). Erläutern Sie Ihre Überlegungen zur Einführung dieses Betriebszweiges und der Konsequenzen für Betrieb, Haushalt und Familie.
- 2.4 Welche weiteren Entwicklungsmöglichkeiten sind für den Familienbetrieb xxx noch denkbar?

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

| <b>Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes</b>   |   |
|--|---|
| <b>1. Ist-Situation / Stärken /Schwächen</b><br>1.1 Beurteilung des landwirtschaftlichen Betriebs<br>1.2 Beurteilung des Haushalts <ul style="list-style-type: none"> <li>• Familiär-soziale Situation</li> <li>• Arbeitswirtschaftliche Situation</li> <li>• Finanzielle Situation</li> </ul> | <b>2. Entwicklungsmöglichkeiten und Zukunftsplanung</b><br>2.1 Bewältigung von Schwachstellen<br>2.2 Beurteilung der bestehenden Einkommenskombination<br>2.3 Beurteilung der geplanten weiteren Einkommenskombination<br>2.4 Weitere Entwicklungsmöglichkeiten |
| <b>Zusammenfassung, abschließende Betrachtung</b>  |   |

### 2.4.2.3 Situationsaufgabe „Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen“

#### Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme des hauswirtschaftlichen Betreuungsdienstes xxx mit Begegnungsstätte und Café
- Speisen- und Getränkekarte der Begegnungsstätte mit Café

#### 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 erfolgreich weiterführen.

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

2.2 Essen auf Rädern wird im Wohnquartier bisher von einem ortsansässigen Unternehmen gebracht. Die Kunden sind damit unzufrieden und fragen zunehmend nach, ob das Café auch Mittagsverpflegung anbieten könnte. Die Räumlichkeiten und der gastronomische Service wurden auch schon für die Ausrichtung von Familienfeiern angefragt.

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

2.3 Welche weiteren Entwicklungsmöglichkeiten sehen Sie für das Unternehmen Hauswirtschaftliche Dienstleistungen xxx?

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

| <b>Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes</b>   |  |
|--|--|
| <p><b>1. Ist-Situation / Stärken / Schwächen</b></p> <p>1.1 Beschreibung Ist-Situation</p> <p>1.2 Analyse Stärken und Schwächen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soziale Situation</li> <li>• arbeitswirtschaftliche Situation</li> <li>• finanzwirtschaftliche Situation</li> </ul> | <p><b>2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung</b></p> <p>2.1 Notwendige Voraussetzungen / Eigenschaften einer Unternehmerpersönlichkeit</p> <p>2.2 Angebot von Mittagsverpflegung und Ausrichtung von Familienfeiern</p> <p>2.3 Weitere Entwicklungsmöglichkeiten</p> |
| <b>Zusammenfassung, abschließende Betrachtung</b>  |  |

### 2.4.3 Arbeitsprojekte im Prüfungsteil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“

#### Beispiele für gewählte Arbeitsprojektt Themen:

- Kochkurs und Einführung in die Wäschepflege für junge Menschen
- Erstellung eines Sinnesgartens und dessen Eröffnung
- Im Zuge der Qualitätssicherung sollen im Gasthof zum Schloss in xxx, Prozesse in der Küche optimiert werden (Personal, Prozessabläufe)
- Erstellung eines Qualitätsmanagementsystems für folgende Bereiche- Verpflegung und Service, Unfallvermeidung und Organisation von div. Sitzungen/Veranstaltungen- im Landratsamt xxx
- Durchführung von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen – Unterhaltsreinigung und jahreszeitliche Dekoration – als Probelauf zur Gründung eines Hauswirtschaftlichen Fachservices (HWF) im Nebenerwerb.
- Erstellung eines Leitfadens für Feste innerhalb der Einrichtung und Erprobung am Herbstfest „Goldener Herbst“
- „Vergessene Klassiker“ – Raritäten aus dem Gemüsegarten  
Führung durch die Raritätengärtnerei XY mit anschließendem Kochworkshop als Probelauf für eine Referententätigkeit
- Probelauf zur Schaffung eines zweiten Standbeines durch Käseherstellung
- Kinderbackkurs im Rahmen des Ferienprogrammes
- Schulklassen auf dem Erlebnisbauernhof.  
"Die Kartoffel mit allen Sinnen erleben."
- Kochkurs mit dem Thema "Vegetarisches Grillen"
- Aktionstag auf dem Bauernhof.
- Durchführung eines herbstlichen Festes im betreuten Wohnen
- Mit 5 Sinnen Bauernhof erleben  
"Wo kommt mein Essen her?"
- Ferienprogramm:  
Kochkurs für Jugendliche
- Schaumkost einführen in einem Altenpflegeheim für Senioren mit Kau- oder Schluckstörungen und für mangelernährte Senioren
- 4-teiliger Nähkurs für Nähbegeisterte

- Einführung von neuen Produkten rund um das eigene Obst  
- Erweiterung der Produktpalette zur Absatzsteigerung -
- Kinderkochkurs - regionale und saisonale Produkte kennenlernen
- Verarbeitung und Vermarktung von Gemüse aus dem heimischen Garten
- Vermarktung von selbstangebauten Kräutern auf Wochen- und Bauernmärkten
- Kochkurs für Schüler der Mittelschule
- Vermarktung von Kuchen und Geschenken aus der Küche
- Kochvorführung zum Thema: "Steckrübe - alte Knolle neu entdeckt"
- Veranstaltungskonzept "Die gesunde Ernährung von Kindern - Ernährung mit allen Sinnen"
- "Kreative Weiterverwendung von gebrauchten Textilien"  
Ein Kursangebot mit Kalkulation
- Erstellung eines QM-Handbuches für die Reinigung im Berufsschulgebäude
- "Bräukirta in der Speiskammer"  
Althergebrachte Gerichte neu einführen
- "Der Apfel - ein gesundes Lebensmittel und vielseitig einsetzbar" Projekt für die  
Mittagsbetreuung in der Grundschule
- Vegane und Low-Carb-Ernährung im Rahmen von Essenspräsentationen unter Verwendung  
von ökologischen und regionalen Produkten.
- Vom Feld in die Box - Der gesunden Pause auf der Spur
- Veranstaltungskonzept "Rundum gesund für'n Babymund"
- Erprobung eines neuen Angebotes des Nachbarschaftshilfvereins e.V.xy  
Oberpfälzer Kartoffelschmankerl einmal wöchentlich genießen.
- Eine Bio-Regio-Aktionswoche in der Mittagsverpflegung der Kantine des Bildungszentrums xy
- Themenwoche beim Pfl egeteam xy: „Essen wie anno dazumal“
- Haushaltsführerschein für Studenten des Priesterseminars

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

### 2.5.1 FBZ Landsberg

#### 2.5.1.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016 ) (Zulassungstermin 15.07.2015 und Zulassungstermin 15.01.2015)

|   |    |     |   |
|---|----|-----|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 36 | 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 36 | 100 | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | -  | -   | % |
| - Zulassung abgelehnt                                   | -  | -   | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 36 | 100 | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | -  | -   | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | -  | -   | % |

<sup>1</sup> Prozentangaben gerundet

#### 2.5.1.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2017) (Zulassungstermin 15.01.2016)

|   |    |     |   |
|---|----|-----|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 10 | 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 8  | 80  | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | 2  | 20  | % |
| - Zulassung abgelehnt                                   | -  | -   | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 10 | 100 | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | -  | -   | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | 3  | 30  | % |

#### 2.5.1.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016)

|   |    |
|---|----|
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 36 |
| Prüfung bestanden   | 26 |
| Prüfung nicht bestanden   | 8  |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | -  |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | 2  |

davon

|   |   |
|---|---|
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung  |   |
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 6 |
| Prüfung bestanden   | 4 |
| Prüfung nicht bestanden   | 1 |
| davon während der Prüfung abgebrochen   | - |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | - |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | 1 |

## 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-<br>alter |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------------|
| Anzahl | 7       | 5       | 8       | 10      | 6       | 38                      |

### Vorbildung \*\*

|  | Anzahl | *) in % |
|--|--------|---------|
| Ohne Hauptschulabschluss   | -      | -       |
| Hauptschulabschluss  | 6      | 17      |
| Qualifizierender Hauptschulabschluss                             | 12     | 33      |
| Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen                 | 2      | 6       |
| Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule                | 9      | 25      |
| Fachhochschulreife   | 4      | 11      |
| Hochschulreife/ Abitur   | 3      | 8       |
| Im Ausland erworbener Abschluss                                  | -      | -       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG  | 10     | 28      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 5      | 14      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 5      | 14      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG       | 2      | 6       |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | -      | -       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 2      | 6       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG | 24     | 67      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 9      | 25      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 15     | 42      |
| Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft                      | -      | -       |
| Abschluss in einem anderen Beruf                                 | 25     | 69      |

\*) Prozentangaben gerundet (36 = 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.5.2 FBZ Landshut-Schönbrunn

### 2.5.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016) (Zulassungstermin 15.07.2015 und Zulassungstermin 15.01.2015 )

|   |    |                   |   |
|---|----|-------------------|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 27 | <sup>*)</sup> 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 27 | 100               | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | -  | -                 | % |
| - Zulassungen abgelehnt                                 | -  | -                 | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 27 | 100               | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | -  | -                 | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | -  | -                 | % |

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet

### 2.5.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2017) (Zulassungstermin 15.01.2016 )

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| - 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 2016)

|   |    |
|---|----|
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 27 |
| Prüfung bestanden   | 23 |
| Prüfung nicht bestanden   | 4  |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | 2  |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | -  |

davon

|   |   |
|---|---|
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung  |   |
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 3 |
| Prüfung bestanden   | 1 |
| Prüfung nicht bestanden   | 1 |
| davon während der Prüfung abgebrochen   | - |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | 1 |
| 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-<br>alter |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------------|
| Anzahl | 16      | 3       | 2       | 4       | 2       | 29                      |

### Vorbildung \*\*

|  | Anzahl | *) in % |
|--|--------|---------|
| Ohne Hauptschulabschluss   | -      | -       |
| Hauptschulabschluss  | 2      | 7       |
| Qualifizierender Hauptschulabschluss                             | 4      | 15      |
| Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen                 | 9      | 33      |
| Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule                | 9      | 33      |
| Fachhochschulreife   | 2      | 7       |
| Hochschulreife/ Abitur   | 1      | 4       |
| Im Ausland erworbener Abschluss                                  | -      | -       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG  | 12     | 44      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 8      | 30      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 4      | 15      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG       | 8      | 30      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 6      | 22      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 2      | 7       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG | 7      | 26      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 3      | 11      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 4      | 15      |
| Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft                      | -      | -       |
| Abschluss in einem anderen Beruf                                 | 7      | 26      |

\*) Prozentangaben gerundet (27= 100 %)

\*\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.5.3 FBZ Triesdorf

### 2.5.3.1 Prüfungsbewerber/innen ( Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016 ) (Zulassungstermin 15.07.2015 und Zulassungstermin 15.01.2015)

|   |    |     |   |
|---|----|-----|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 31 | 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 29 | 94  | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | 1  | 3   | % |
| - Zulassungen abgelehnt                                 | -  | -   | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 28 | 90  | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | 2  | 6   | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | 1  | 3   | % |

<sup>)</sup> Prozentangaben gerundet

### Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2017) 2.5.3.2 (Zulassungstermin 15.01.2016)

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

### 2.5.3.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016)

|   |     |
|---|-----|
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 30* |
| Prüfung bestanden   | 22  |
| Prüfung nicht bestanden   | 8   |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | -   |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | -   |

davon

|   |   |
|---|---|
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung  |   |
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 4 |
| Prüfung bestanden   | 2 |
| Prüfung nicht bestanden   | 2 |
| 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 2 männlich

### 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 | Durchschnittsalter |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| Anzahl | 4       | 5       | 8       | 8       | 5       | <b>39</b>          |

#### Vorbildung \*\*

|  | Anzahl | *) in % |
|--|--------|---------|
| Ohne Hauptschulabschluss   | -      | -       |
| Hauptschulabschluss  | 2      | 7       |
| Qualifizierender Hauptschulabschluss                             | 12     | 40      |
| Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen                 | 7      | 23      |
| Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule                | 7      | 23      |
| Fachhochschulreife   | 1      | 3       |
| Hochschulreife/ Abitur   | -      | -       |
| Im Ausland erworbener Abschluss                                  | 1      | 3       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG  | 6      | 20      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 2      | 7       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 4      | 13      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG       | 10     | 33      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | -      | -       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 10     | 33      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG | 12     | 40      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 5      | 17      |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 7      | 23      |
| Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft                      | 2      | 7       |
| Abschluss in einem anderen Beruf                                 | 14     | 47      |

\*) Prozentangaben gerundet ( 30 = 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.5.4 FBZ Weiden-Almesbach

### 2.5.4.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016)

(Zulassungstermin 15.07.2015 und Zulassungstermin 15.01.2015)

|   |    |                   |   |
|---|----|-------------------|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 17 | <sup>*)</sup> 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 17 | 100               | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | -  | -                 | % |
| - Zulassungen abgelehnt                                 | -  | -                 | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 14 | 82                | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | 3  | 18                | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | -  | -                 | % |

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (17= 100%)

### 2.5.4.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2017)

(Zulassungstermin 15.01.2016)

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

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (1 = 100%)

### 2.5.4.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2016)

|   |    |
|---|----|
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 17 |
| Prüfung bestanden   | 12 |
| Prüfung nicht bestanden   | 3  |
| während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)             | -  |
| Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt) | 2  |

davon

|   |   |
|---|---|
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung  |   |
| Prüfungsteilnehmer/innen  | 7 |
| Prüfung bestanden   | 5 |
| 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 |

#### 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 | Durchschnittsalter |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| Anzahl | 2       | 4       | 2       | 5       | 2       | <b>38,5</b>        |

##### Vorbildung \*\*

|  | Anzahl | *) in % |
|--|--------|---------|
| Ohne Hauptschulabschluss   | -      | -       |
| Hauptschulabschluss  | 2      | 13      |
| Qualifizierender Hauptschulabschluss                             | 5      | 33      |
| Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen                 | 3      | 20      |
| Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule                | 4      | 27      |
| Fachhochschulreife   | 1      | 7       |
| Hochschulreife/ Abitur   | -      | -       |
| Im Ausland erworbener Abschluss                                  | -      | -       |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG  | 2      | 13      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | -      | -       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 2      | 13      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG       | 7      | 47      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 1      | 7       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 6      | 40      |
| Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG | 3      | 20      |
| • Beruf der Landwirtschaft                                       | 1      | 7       |
| • Beruf der Hauswirtschaft                                       | 2      | 13      |
| Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft                      | 3      | 20      |
| Abschluss in einem anderen Beruf                                 | 6      | 40      |

\*) Prozentangaben gerundet (15= 100 %)

\*\*\*) einschließlich Wiederholer

|           |   |
|-----------|---|
| <b>3.</b> | <b>Ausbildereignungsprüfung Hauswirtschaft 2016</b> |
|-----------|---|

|            |   |
|------------|---|
| <b>3.1</b> | <b>Entwicklung der Zahlen zur Ausbildungereignungsprüfung</b> |
|------------|---|

**3.1.1 Zahl der Teilnehmer/innen mit bestandener Ausbildungereignungsprüfung 2007 – 2016**

| Jahr | FBZ<br>Landsberg | FBZ<br>Landshut-<br>Schönbrunn | FBZ<br>Triesdorf | FBZ<br>Weiden –<br>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               | -                              | 15               | 2                            | 30     |
| 2014 | 4                | 1                              | 18               | 1                            | 24     |
| 2015 | 3                | 10                             | 1                | 15                           | 29     |
| 2016 | 3                | -                              | -                | -                            | 3      |

**3.1.2 Prüfungsbewerberinnen**

| Jahr | FBZ<br>Landsberg |           |                     | FBZ<br>Landshut-<br>Schönbrunn |           |                     | FBZ<br>Triesdorf |           |                     | FBZ<br>Weiden –<br>Almesbach |           |                     | Bayern  |           |                     |
|------|------------------|-----------|---------------------|--------------------------------|-----------|---------------------|------------------|-----------|---------------------|------------------------------|-----------|---------------------|---------|-----------|---------------------|
|      | Anträge          | Bestanden | Nicht-<br>bestanden | Anträge                        | Bestanden | Nicht-<br>bestanden | Anträge          | Bestanden | Nicht-<br>bestanden | Anträge                      | Bestanden | Nicht-<br>bestanden | Anträge | Bestanden | Nicht-<br>bestanden |
| 2007 | 22               | 19        | 3                   | 16                             | 11        | 4                   | 9                | 8         | 1                   | 31                           | 28        | 3                   | 76      | 66        | 15                  |
| 2008 | 27               | 13        | 7                   | -                              | -         | -                   | 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        | -                   | 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                   | -                              | -         | -                   | 17               | 15        | 1                   | 2                            | 2         | -                   | 41      | 30        | 6                   |
| 2014 | 6                | 4         | 2                   | 3                              | 1         | 2                   | 24               | 18        | 2                   | 1                            | 1         | -                   | 34      | 24        | 6                   |
| 2015 | 6                | 3         | 3                   | 13                             | 10        | 2                   | 2                | 1         | -                   | 19                           | 15        | 2                   | 40      | 29        | 7                   |
| 2016 | 4                | 3         | 1                   | 1                              | -         | 1                   | 1                | -         | 1                   | 2                            | -         | 2                   | 8       | 3         | 5                   |

|            |   |
|------------|---|
| <b>3.2</b> | <b>Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen</b> |
|------------|---|

### 3.2.1 Prüfungsbewerber/innen

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
| - Anträge auf Zulassung                                 | 8 | 100 | % |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle               | 8 | 100 | % |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss               | - | -   | % |
| - Zulassungen abgelehnt                                 | - | -   | % |
| - Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft  | 8 | 100 | % |
| - Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft | - | -   | % |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                      | - | -   | % |

<sup>1)</sup> Prozentangaben gerundet

### 3.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

|  |   |
|--|---|
| Prüfungsteilnehmer/innen                             | 8 |
| davon während der Prüfung abgebrochen                | - |
| Prüfung bestanden                                    | 3 |
| Prüfung nicht bestanden                              | 5 |
| Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund) | - |
| davon  |   |
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung                       |   |
| Prüfungsteilnehmer/innen                             | 6 |
| davon während der Prüfung abgebrochen                | - |
| Prüfung bestanden                                    | 2 |
| Prüfung nicht bestanden                              | 4 |
| Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund) | - |

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| <b>3.3</b> | <b>Prüfungsergebnisse</b> |
|------------|---------------------------|

### 3.3.1 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

|                          | <b>Bayern</b> |
|--------------------------|---------------|
| Zahl d. Teilnehmer/innen | 3             |
| beste Note               | 1,5           |
| Durchschnitt             | <b>2,75</b>   |

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| <b>3.4.</b> | <b>Prüfungsaufgaben</b> |
|-------------|-------------------------|

### 3.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgabe

Sie leiten als Meisterin den hauswirtschaftlichen Bereich in der Kindertagesstätte Regenbogen. Dort werden Kinder im Alter von 0 – 14 Jahren in 6 Gruppen betreut. Die Hauswirtschaft umfasst die komplette Verpflegung der Kinder und der Mitarbeiter/innen sowie die Grund- und Unterhaltsreinigung des Hauses. Die Wäsche wird vergeben. Sie beschäftigen eine Hauswirtschafterin in der Küche und 2 angeleitete Teilzeitkräfte in der Reinigung.

|  | Punkte           |
|--|------------------|
| <b>1. Die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung (BFS) hat bei der Kindertagesstätte angefragt, ob Schüler/innen dort ihr Praktikum ableisten könnten.</b>  | <b><u>13</u></b> |
| 1.1. Erläutern Sie dem Träger Ihrer Einrichtung die Vorteile einer Kooperation mit der BFS.  | 3                |
| 1.2. Zeigen Sie dem Träger die Unterschiede zwischen der dualen Ausbildung und der schulischen Ausbildung an der BFS auf.  | 4                |
| 1.3. Welche Voraussetzungen müssen gegeben sein, um Praktikanten in den Betriebsablauf einbinden zu können.  | 3                |
| 1.4. Eine Berufsfachschülerin wird in der nächsten Woche ihr Praktikum in der Kindertagesstätte beginnen. Beschreiben Sie, welche Ziele Sie sich als Praktikumsgeberin für dieses Praktikum setzen.          | 3                |
| <b>2. In diesem Zusammenhang prüfen Sie auch die Möglichkeit der dualen Ausbildung in Ihrem Betrieb.</b>   | <b><u>10</u></b> |
| 2.1. Stellen Sie für ein Gespräch mit dem Träger der Kindertagesstätte mögliche Argumente für eine duale Ausbildung zusammen.  | 3                |
| 2.2. Erstellen Sie eine Liste mit Kriterien anhand derer die Eignung Ihres Betriebes überprüft werden kann.  | 7                |
| <b>3. Ihr Betrieb hat sich für die duale Ausbildung entschieden. Sie bereiten den Vertrag für die Auszubildende (Azubi) Syrie Mohamad, geboren am 03.11.1999, vor. Die Ausbildung beginnt am 01.09.2016.</b> | <b><u>19</u></b> |
| 3.1. Nennen Sie die verpflichtenden Inhalte des Ausbildungsvertrages.  | 5                |
| 3.2. Erläutern Sie die Beschäftigungs- und Arbeitszeitregelungen, die bei dieser Azubi berücksichtigt werden müssen.   | 7                |

|           |  |                  |
|-----------|--|------------------|
| 3.3.      | Zeigen Sie die Bedeutung des betrieblichen Ausbildungsplanes auf.  | 4                |
| 3.4.      | Nennen Sie 6 verschiedene Lehrmethoden, mithilfe derer Sie die Inhalte des Ausbildungsrahmenplanes vermitteln können.  | 3                |
| <b>4.</b> | <b>Sie planen die Probezeit ihrer Azubi.</b>   | <b><u>14</u></b> |
| 4.1.      | Beschreiben Sie die rechtlichen Regelungen zur Probezeit.  | 3                |
| 4.2.      | Erläutern Sie den Sinn der Probezeit ausführlich.  | 3                |
| 4.3.      | Syrie hat noch Probleme mit der deutschen Sprache und Kultur.<br>Wie können Sie sich und das Team auf eine Azubi mit Migrationshintergrund einstellen und Syrien unterstützen?<br>Begründen Sie Ihre Aussagen. | 8                |
| <b>5.</b> | <b>Im Haus sind regelmäßige Projektwochen zu bestimmten Themenbereichen für die Hortkinder üblich. Sie möchten Ihrer Azubi ein Ernährungsprojekt mit den Kindern übertragen.</b>                               | <b><u>22</u></b> |
| 5.1.      | Erläutern Sie mögliche Vor- und Nachteile der Projektmethode.  | 8                |
| 5.2.      | Ihre Azubi soll ein Ernährungsprojekt mit den Hortkindern durchführen.<br>Zeigen Sie ihr ausführlich den Ablauf eines Projektes auf.   | 12               |
| 5.3.      | Welche weiteren Projektthemen könnten Sie Ihrer Azubi vorschlagen?   | 2                |
| <b>6.</b> | <b>Ihre Mitarbeiterinnen fragen Sie nach beruflichen Weiterbildungsmöglichkeiten.</b>  | <b><u>10</u></b> |
| 6.1.      | Erklären Sie die Begriffe Anpassungsfortbildung und Aufstiegsfortbildung und nennen Sie jeweils 4 Beispiele.   | 6                |
| 6.2.      | Die angelernten hauswirtschaftlichen Kräfte streben einen Berufsabschluss als Hauswirtschafterin an. Erläutern Sie die rechtliche Regelung.  | 2                |
| 6.3.      | Zeigen Sie diesen Mitarbeiterinnen Möglichkeiten auf, wie Sie sich sinnvoll auf die Abschlussprüfung vorbereiten können.   | 2                |
| <b>7.</b> | <b>Hauswirtschaftliche Mitarbeiter und die Erzieherinnen müssen in einem Team zusammen arbeiten.</b>   | <b><u>12</u></b> |
| 7.1.      | Erläutern Sie wichtige Kompetenzen, über die Teamleitung und Teammitglieder verfügen müssen.   | 5                |
| 7.2.      | Konflikte können die erfolgreiche Arbeit eines Teams empfindlich stören.<br>Zeigen Sie anhand von Beispielen auf, wie Sie möglichen Konflikten vorbeugen können.   | 7                |

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   |

### 3.4.2 Prüfungsaufgaben im Praktischen Teil

#### **Beispiele für die Aufgabenauswahl:**

- Wäsche sortieren und eine 40°C-Wäsche zum Waschen vorbereiten
- Herstellung von Partygebäck
- Reinigen einer sanitären Anlage mit ausgewählten fachgerechten Mitteln
- Herrenhemden bügeln und legen
- Leder reinigen und pflegen
- Einladungskarten selbst gestalten
- Herstellen von jahreszeitlicher Tischdekoration

|           |  |
|-----------|--|
| <b>4.</b> | <b>Geprüfte Fachhauswirtschafterin/<br/>Geprüfter Fachhauswirtschafter am<br/>FBZ Landsberg, Landshut und Triesdorf 2016</b> |
|-----------|--|

|            |   |
|------------|---|
| <b>4.1</b> | <b>Entwicklung der Zahlen<br/>Geprüfte Fachhauswirtschafterin/Geprüfter<br/>Fachhauswirtschafter nach VO vom 09.12.1996</b> |
|------------|---|

#### 4.1.1 Zahl der Prüflinge mit bestandener Prüfung ab 1998

| Reg. Bezirk | Ober-<br>bayern | Nieder-<br>bayern<br>bzw.<br>FBZ<br>Landshut | Ober-<br>pfalz | Ober-<br>franken | Mittel-<br>franken | Unter-<br>franken | Schwaben<br>bzw.<br>FBZ<br>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   |                |                  |                    |                   |                                      | 26          | 163       |
| 2005        |                 | 13   |                |                  |                    |                   |                                      | 13          | 176       |
| 2006        |                 | 48*  |                |                  |                    |                   |                                      | 48          | 224       |
| 2007        |                 | 25*  |                |                  |                    |                   |                                      | 25          | 249       |
| 2008        |                 | 22*  |                |                  |                    |                   |                                      | 22          | 271       |
| 2009        |                 | 29*  |                |                  |                    |                   |                                      | 29          | 300       |
| 2010        |                 | 34*  |                |                  |                    |                   |                                      | 34          | 334       |
| 2011        |                 | 12*  |                |                  |                    |                   | 9                                    | 21          | 355       |
| 2012        |                 |  |                |                  |                    |                   |                                      | 0           | 355       |
| 2013        |                 | 9  |                |                  |                    |                   |                                      | 9           | 364       |
| 2014        |                 |  |                |                  |                    |                   | 13                                   | 13          | 377       |
| 2015        | 7               |  |                | 1                | 11                 |                   | 2                                    | 21          | 398       |
| 2016        | 8               | 3  |                |                  |                    |                   | 9                                    | 20          | 418       |

\* Ab 2006 Dienstgebiet FBZ Landshut-Schönbrunn

|            |   |
|------------|---|
| <b>4.2</b> | <b>Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen</b> |
|------------|---|

#### 4.2.1 Prüfungsbewerber/innen

|   | FBZ<br>Landsb. | FBZ<br>Landsh. | FBZ<br>Triesd. | <sup>1)</sup> | %   |
|---|----------------|----------------|----------------|---------------|-----|
| - Anträge auf Zulassung                             | 12             | 15             |                | 27            | 100 |
| - Zulassungen durch die zuständige Stelle           | 12             | 15             |                | 27            | 100 |
| - Zulassungen durch den Prüfungsausschuss           | -              | -              |                |               | -   |
| - Zulassungen abgelehnt                             | -              | -              |                |               | -   |
| - Zulassung mit Abschlusspr. in der Hauswirtschaft  | 4              | 4              |                | 8             | 30  |
| - Zulassung ohne Abschlusspr. in der Hauswirtschaft | 7              | 11             |                | 18            | 66  |
| - Rücktritt vor Beginn der Prüfung                  | 1              | -              |                | 1             | 4   |

<sup>1)</sup> Prozentangaben gerundet, (27 = 100%)

#### 4.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

|  | FBZ<br>Landsb. | FBZ<br>Landsh. | FBZ<br>Triesd. | Insge-<br>samt |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Prüfungsteilnehmer/innen                             | 11             | 15             | -              | 26             |
| während der Prüfung abgebrochen                      | -              | -              | -              | -              |
| Prüfung bestanden                                    | 9              | 11             | -              | 20             |
| Prüfung nicht bestanden                              | 2              | 4              | -              | 6              |
| Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund) | -              | -              | -              | -              |
| 1. und 2. Wiederholungsprüfung                       | -              | -              | -              | -              |

#### 4.2.3 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen

##### Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

|                             |  | 20 – 25<br>Jahre | 26 – 30<br>Jahre | 31 – 40<br>Jahre | 41 – 50<br>Jahre | über 50<br>Jahre | Durchschnitts-<br>alter |
|-----------------------------|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------|
| FBZ Landsberg               |  | -                | 1                | 1                | 6                | 3                | 45                      |
| FBZ Landshut-<br>Schönbrunn |  | 1                | 1                | 4                | 7                | 2                | 41                      |
| FBZ Triesdorf               |  | -                | -                | -                | -                | -                | -                       |
| Bayern                      |  | 1                | 2                | 5                | 13               | 5                | 43                      |

#### 4.2.4 Vorbildung \*\*

|   | FBZ<br>Landsberg | FBZ<br>Landshut | FBZ<br>Triesdorf | Bayern<br>*) % |
|---|------------------|-----------------|------------------|----------------|
| Ohne Hauptschulabschluss                          | -                | 1               | -                | 4              |
| Hauptschulabschluss                               | -                | 6               | -                | 23             |
| Qualifizierender Hauptschulabschluss              | 9                | 1               | -                | 38             |
| Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen  | 1                | -               | -                | 4              |
| Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule | -                | 2               | -                | 8              |
| Fachhochschulreife Hochschulreife/ Abitur         | 1                | -               | -                | 4              |
| Im Ausland erworbener Abschluss                   | -                | 5               | -                | 19             |
| <b>Abschluss in einem anderen Beruf</b>           | <b>7</b>         | <b>9</b>        | <b>-</b>         | <b>61</b>      |

2

\*) Prozentangaben gerundet (26 = 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| <b>4.3</b> | <b>Prüfungsergebnisse</b> |
|------------|---------------------------|

|  | FBZ<br>Landsberg | FBZ<br>Landshut | FBZ<br>Triesdorf |
|--|------------------|-----------------|------------------|
| <b>Teilnehmer</b>                                | <b>11</b>        | <b>15</b>       | <b>-</b>         |
| <b>davon Wiederholer</b>                         | <b>-</b>         | <b>-</b>        | <b>-</b>         |
| <b>nicht bestanden</b>                           | <b>2</b>         | <b>4</b>        | <b>-</b>         |
| <b>Schriftliche Prüfung gesamt</b>               | <b>3,16</b>      | <b>3,15</b>     | <b>-</b>         |
| Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen      | 3,40             | 3,4             | -                |
| Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen     | 3,04             | 2,9             | -                |
| Kommunikation                                    | 3,04             | 3,66            | -                |
| Hauswirtschaftliche Leistungen                   | 3,18             | 2,63            | -                |
| <b>Situationsbezogene praktische Fachaufgabe</b> | <b>3,22</b>      | <b>3,0</b>      | <b>-</b>         |
| <b>Fachgespräch</b>                              | <b>3,13</b>      | <b>2,73</b>     | <b>-</b>         |
| <b>Gesamtnote</b>                                | <b>3,17</b>      | <b>2,95</b>     | <b>-</b>         |
| Beste Gesamtnote                                 | 1,29             | 1,62            | -                |
| Schlechteste Gesamtnote                          | 4,50             | 4,70            | -                |

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| <b>4.4</b> | <b>Prüfungsaufgaben</b> |
|------------|-------------------------|

#### 4.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgaben

##### 4.4.1.1 Prüfungsbereich: Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen

|     |   | <i>erreichbare Punkte</i> |
|-----|---|---------------------------|
| 1.  | Sie bewerben sich als geprüfte Fachhauswirtschafterin um eine Führungsaufgabe in der Hausgemeinschaft „Schönblick“.   | 7                         |
| 1.1 | Überzeugen Sie Ihre Heimleitung, Sie mit der Qualifikation Fachhauswirtschafter/-in in einer Alteneinrichtung mit Wohngruppe einzusetzen. (4 Gründe)  | (4)                       |
| 1.2 | Sie werden in einer Wohngruppe eingesetzt. Erläutern Sie Ihren Mitarbeiter/-innen drei sinnvolle Instrumente zur Regelung der Arbeitsorganisation.  | (3)                       |
| 2.  | Frau Bertsch, Bewohnerin im Haus Schönblick, bekommt Besuch von Ihrer Bekannten Frau Müller, der ehemaligen Nachbarin. Frau Müller kommt sofort auf Sie zu und will von Ihnen als Fachhauswirtschafterin wissen, wie es um den Gesundheitszustand von Frau Bertsch steht. | 12                        |
| 2.1 | Wie reagieren Sie in dieser Situation? Begründen Sie Ihre Aussage!  | (3)                       |
| 2.2 | Auf welche Inhalte bezieht sich die Schweigepflicht? Nennen Sie 6 Inhalte.  | (3)                       |
| 2.3 | Wann muss die Schweigepflicht nicht beachtet werden bzw. wann darf sie verletzt werden?   | (4)                       |
| 2.4 | Wie kann es im Alltag zu Verstößen gegen die Schweigepflicht kommen?<br>(2 Aussagen)  | (2)                       |
| 3.  | Herr Zechmann (82 Jahre, Pflegestufe 1) wird in letzter Zeit immer vergesslicher. Seine Tochter, Frau Baum, macht sich deswegen Sorgen und befürchtet, dass er bald seine Angelegenheiten nicht mehr alleine regeln kann.   | 9                         |
| 3.1 | Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit für Herrn Zechmann eine rechtliche Betreuung eingerichtet wird? (4 Nennungen)   | (2)                       |
| 3.2 | Welches Gericht ist für diese Angelegenheit zuständig?  | (1)                       |
| 3.3 | Frau Baum möchte wissen, wer noch außer ihr vom Gericht eingesetzt werden könnte, der ihren Vater in den verschiedenen Angelegenheiten des Lebens vertritt. (4 Nennungen)   | (2)                       |
| 3.4 | Worin besteht der Unterschied zwischen einer Betreuung und einer  | (2)                       |

|               |  | <b>erreichbare Punkte</b> |
|---------------|--|---------------------------|
|               | <b>Vorsorgevollmacht?</b>  |                           |
| 3.5           | Was versteht man unter einer Patientenverfügung?   | (2)                       |
| 4.            | In Ihrer Tätigkeit als Fachhauswirtschafter/-in werden Sie eventuell auch mit Fragen des deutschen Erbrechts konfrontiert. | 12                        |
| 4.1           | Nennen und erklären Sie die Grundsätze des deutschen Erbrechts.  | (4)                       |
| 4.2           | Erklären Sie den Begriff „Pflichtteil“ umfassend.  | (2)                       |
| 4.3           | Nennen Sie je drei Vor- und Nachteile des eigenhändigen Testamentes.   | (3)                       |
| 4.4           | Nennen sie vier Merkmale eines notariellen Testamentes.  | (2)                       |
| 4.5           | Neben dem handschriftlichen und notariellen Testament gibt es noch zwei weitere Testamentsarten. Wie lauten diese?         | (1)                       |
| <b>Gesamt</b> |  | <b>40</b>                 |

#### 4.4.1.2 Prüfungsbereich: Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen

|       |  | <b>erreichbare Punkte</b> |
|-------|--|---------------------------|
| 1.    | Frau A. ist eine 74 Jahre alte gepflegte Dame. Sie bewohnt ein Einzelzimmer. An den Wänden hängen private Fotos, Kunstdrucke und gemalte Kinderbilder. Ein Malblock, Stifte und Bücher liegen im Regal. 2014 zog Frau A. aufgrund ihrer altersbedingten Einschränkungen in das Altenheim. Frau A. hat einen mittleren Bildungsabschluss, sie arbeitete als Büroangestellte in ihrer Heimatstadt München. Sie war verheiratet, aus dieser Ehe ging eine Tochter hervor. Zur Familie ihrer Tochter hat sie regelmäßig Kontakt. Eines ihrer vielen Hobbys war das Backen. Sie nimmt an Spaziergängen und kulturellen Angeboten teil. Besonders gerne besucht sie Veranstaltungen in der Einrichtung, wo sie mit anderen in Kontakt kommt. Sie klagt nachts über Unruhezustände, gibt an, nicht schlafen zu können. Eine alte Reiseschreibmaschine steht verstaubt neben dem Kleiderschrank. Momentan hat sich Frau A. nach einem Spaziergang stark erkältet und muss im Bett bleiben. | 30                        |
| 1.1   | Durch welche Maßnahmen können Sie Frau A. unterstützen, besser zu schlafen? Zeigen Sie 4 Möglichkeiten auf.  | (4)                       |
| 1.2   | Ziel von Beschäftigungsmaßnahmen ist die möglichst lange aktive Teilnahme am Tagesgeschehen.   |                           |
| 1.2.1 | Nennen Sie 6 Möglichkeiten/Angebote von Beschäftigungen.   | (6)                       |
| 1.2.2 | Wählen Sie 2 Angebote aus und begründen Sie, warum diese für Frau A. besonders geeignet sind.  | (4)                       |

|               |  | <b>erreichbare<br/>Punkte</b> |
|---------------|--|-------------------------------|
| 1.3           | Beschreiben Sie vier Maßnahmen zur Pneumonieprophylaxe bei Frau A. wie Sie diese in Ihrem Betreuungsalltag umsetzen können.  | (4)                           |
| 1.4           | Um Störungen der Atmung wahrzunehmen, gibt es Beobachtungsfaktoren. Was können Sie an der Atmung beobachten? Nennen Sie 4 Parameter.                                     | (2)                           |
| 1.5           | Nennen Sie 4 Anzeichen von Pneumonie.  | (2)                           |
| 1.6           | Aufgrund des derzeitigen reduzierten Allgemeinzustandes ist Frau A. intertrigogefährdet.   |                               |
| 1.6.1         | Was ist unter Intertrigo zu verstehen?   | (1)                           |
| 1.6.2         | Welche Körperstellen sind besonders gefährdet? Nennen Sie 6.   | (3)                           |
| 1.6.3         | Nennen Sie 4 prophylaktische Maßnahmen.  | (4)                           |
| 2.            | Nennen und beschreiben Sie die 6 Schritte des Pflegeprozesses.   | 6                             |
| 3.            | Nennen Sie 4 Gefahrenquellen, denen Ihre Bewohner im stationären Alltag ausgesetzt sein können <u>und</u> beschreiben Sie stichpunktartig, wie Sie damit umgehen können. | 4                             |
| 4.            | Erklären Sie an 4 Beispielen, was für Sie die Umsetzung des AEDL's „sich als Frau/Mann fühlen und verhalten können“ im täglichen Pflegealltag bedeutet?                  | 4                             |
| 5.            | Sie dürfen im Bereich der „Beschäftigung und Alltagsbegleitung“ ein Angebot für einen bestimmten Bewohner planen. Was haben Sie generell zu beachten? (4 Angaben)        | 2                             |
| 6.            | Beschreiben Sie 4 Möglichkeiten tagesstrukturierender Angebote im Alltag der Einrichtung. Was ist zu beachten?   | 4                             |
| <b>Gesamt</b> |  | <b>50</b>                     |

#### 4.4.1.3 Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Leistungen

|       |  | <i>erreichbare Punkte</i> |
|-------|--|---------------------------|
| 1.    | Sie betreuen und versorgen als Fachhauswirtschafterin eine Altenwohngruppe. Ihre Fachkenntnisse aus der Ernährungslehre sind bei der Speisenzubereitung für die Bewohner nun gefragt.  | 13                        |
| 1.1.  | Herr Bauer leidet zurzeit an Durchfall. Eine Salmonellenvergiftung wurde ausgeschlossen. Sie kennen die häufig mit Salmonellen kontaminierten Lebensmittel.  |                           |
| 1.1.1 | Nennen Sie 4 Lebensmittelbeispiele.  | (2)                       |
| 1.1.2 | Sie empfehlen für Herrn Bauer folgende 4 Maßnahmen:  | (4)                       |
| 1.1.3 | Was reichen Sie Herrn Bauer nach Abklingen des Durchfalls? (4 Beispiele)   | (2)                       |
| 1.2   | Frau Haas leidet seit geraumer Zeit an Obstipation. Es soll über eine Kostumstellung eine Verbesserung des Zustandes erreicht werden.  |                           |
| 1.2.1 | Nennen Sie 4 Faktoren, die zu einer Stuhlverstopfung führen können.  | (2)                       |
| 1.2.2 | Zählen Sie 2 mögliche Folgeerscheinungen von unbehandelter Obstipation auf.  | (1)                       |
| 1.2.3 | Es sind Ihnen Lebensmittel bekannt, die bei Obstipation zu den ungeeigneten Lebensmitteln zählen. Nennen Sie vier Beispiele.   | (2)                       |
| 2.    | Sie betreuen in Ihrer Einrichtung Frau Schön, 82 Jahre alt (1,60 m, 50kg schwer). Frau Schön ist erst seit kurzem in Ihrer Einrichtung und es gibt keine Angehörigen. Frau Schön klagt nach jedem Getreidekonsum (v.a. Weizen) über starke Bauchschmerzen und Durchfall.   | 3                         |
| 2.1   | Beschreiben Sie, um welche Krankheit es sich hier handeln könnte.  | (1)                       |
| 2.2   | Sie vermuten, dass sich Frau Schön in letzter Zeit einseitig ernährt hat. Nennen Sie vier mögliche Gründe.   | (2)                       |
| 3.    | Welche Ursachen können bei einer Mangelernährung im Alter eine Rolle spielen? Beschreiben Sie 5 Ursachen.  | 10                        |
| 4.    | Frau Schmid, 86 Jahre alt (1,60m groß, 50 kg schwer) kommt nach einem 4-wöchigen Krankenhausaufenthalt (nach einem Sturz mit Beinbruch) neu in Ihre Einrichtung. Sie hat bereits 10 kg an Gewicht im Krankenhaus verloren. Aufgrund leichter, beginnender Demenz kann sie selbst nicht mehr einschätzen, wieviel sie isst. | 8                         |
| 4.1   | Wie beurteilen Sie den Zustand von Frau Schmid bei der Einlieferung?   | (1)                       |
| 4.2   | Welche Daten würden Sie erfragen? (6 Nennungen)  | (3)                       |
| 4.3   | Weshalb ist es wichtig, einen Gewichtsverlust frühzeitig zu erkennen?  | (4)                       |

|               |  | <b>erreichbare Punkte</b> |
|---------------|--|---------------------------|
| 5.            | Herr Huber, 75 Jahre (1,80 cm groß, 100kg schwer) leidet schon seit Jahren unter Diabetes Typ II. Er spritzt Insulin nach ärztlichen Vorgaben. Noch hat er keine zusätzlichen Beschwerden.<br><br>Worauf ist bei der Ernährung zu achten? Beschreiben Sie 4 Kriterien. | 4                         |
| 6.            | In Hausgemeinschaften gewinnt die gemeinsame Lebens- und Alltagsgestaltung zunehmend an Bedeutung. Kreativität, Professionalität und interdisziplinäres Arbeiten bekommen einen neuen Stellenwert.   | 8                         |
| 6.1           | Beschreiben Sie, wie Sie als FHW im Bereich „Feste und Feiern“ tätig werden können, das Leben in der Wohngruppe aktiv, kreativ und fachlich kompetent mitzugestalten! (4 Aspekte)  | (4)                       |
| 6.2           | Welche Voraussetzungen/Rahmenbedingungen benötigen Mitarbeiter/Innen, um das hauswirtschaftliche Betreuungskonzept in die Praxis umsetzen zu können?<br>Nennen Sie vier Voraussetzungen/Rahmenbedingungen und erläutern Sie diese an Beispielen.                       | (4)                       |
| 7.            | Im Rahmen der Alltagsbegleitung soll mit den Bewohnern Wäsche auf dem Wohnbereich gewaschen werden. Dies bietet viele Vorteile, kann aber auch Nachteile haben.  | 4                         |
| 7.1           | Nennen Sie 4 Vorteile.   | (2)                       |
| 7.2           | Nennen Sie 4 mögliche Nachteile.   | (2)                       |
| <b>Gesamt</b> |  | <b>50</b>                 |

#### 4.4.1.4 Prüfungsbereich: Kommunikation

|     |   | <b>erreichbare Punkte</b> |
|-----|---|---------------------------|
| 1.  | Sie arbeiten seit einem halben Jahr als Fachhauswirtschafterin im Pflegeheim Sonnenhof auf der geschützten Wohngruppe.        | 14                        |
| 1.1 | Erläutern Sie einer neuen Mitarbeiterin die drei Grundhaltungen der Gesprächsführung jeweils an einem individuellen Beispiel. | (6)                       |
| 1.2 | Nennen Sie 6 Möglichkeiten des Ausdrucks nonverbaler Kommunikation.   | (3)                       |
| 1.3 | „Aktives Zuhören“ ist ein wirksames Hilfsmittel zur Gesprächsförderung. Erläutern Sie das „Aktive Zuhören“ ausführlich.       | (5)                       |
| 2.  | Im Sonnenhof wird Frau O. (83 Jahre) aufgenommen, die vor 25 Jahren von Rumänien nach Deutschland umgesiedelt ist.            | 12                        |

|               |   | <i>erreichbare<br/>Punkte</i> |
|---------------|---|-------------------------------|
| 2.1           | Mit welchen Methoden können Sie mit den Bewohner/innen die Biographie erfassen? Beschreiben Sie 4 Beispiele.  | (2)                           |
| 2.2           | Beschreiben Sie zwei Methoden, die Sie im Umgang mit Angehörigen anwenden können?   | (2)                           |
| 2.3           | Sie vermerken in der Dokumentation, von wem die biographischen Angaben sind. Begründen Sie dies.  | (2)                           |
| 2.4           | Viele Möglichkeiten bietet die Biographiearbeit bei der Zusammenarbeit mit Angehörigen. Begründen Sie dies.   | (2)                           |
| 2.5           | Welchen Nutzen hat Biographiearbeit im Alltag für die Mitarbeiterinnen?   | (4)                           |
| 3.            | Die Sorge für dementiell veränderte Bewohner erfordert Ihre besondere Aufmerksamkeit.   | 15                            |
| 3.1           | Für Menschen mit Demenz ist die Vertrautheit mit ihrer Lebensumwelt besonders wichtig. Begründen Sie dies!  | (4)                           |
| 3.2           | Erläutern sie 6 Möglichkeiten um demente Bewohner/innen in ihrem Vertrauen in die Lebensumwelt zu unterstützen.   | (6)                           |
| 3.3           | Welche Effekte kann Musik bei unruhigen Bewohnern mit Demenz erzielen?  | (5)                           |
| 4.            | Ihre Arbeitszeit ist zu Ende. Sie sind auf dem Weg nach Hause. Da spricht Sie ein Bewohner an und möchte mit Ihnen ein Problem besprechen. Der alte Herr sieht sehr unglücklich aus. Gleichzeitig klingelt Ihr Handy, Ihre Kinder rufen an, wann Sie endlich nach Hause kommen. | 9                             |
| 4.1           | Beschreiben Sie Rollenkonflikte, die für Sie daraus entstehen.  | (3)                           |
| 4.2           | Menschen in helfenden Berufen sind anfällig für psycho-physische Überlastungen.<br>Nennen Sie sechs mögliche Ursachen für Überlastung in Ihrem Beruf.   | (3)                           |
| 4.3           | Beschreiben Sie drei Vorgehensweisen, um einer Überlastung vorzubeugen.   | (3)                           |
| <b>Gesamt</b> |   | <b>50</b>                     |

#### 4.4.2 Überregionale Prüfungsaufgaben Situationsbezogene praktische Fachaufgabe

| <b>Vorgaben für die Bearbeitung und die Dokumentation der situationsbezogenen praktischen Fachaufgabe</b> |   |
|---|---|
| 1   | <p>Beschreiben Sie die Einrichtung in der Sie Ihre situationsbezogene praktische Fachaufgabe durchführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Art der Einrichtung</li> <li>- Leitgedanken/Philosophie des Hauses</li> <li>- Größe der Einrichtung, Anzahl der Bewohner</li> <li>- Darstellung der Gruppe/Station, in der der/die von Ihnen ausgewählte Bewohner/in lebt</li> </ul> <p><b>Alternativ für Wohnen zu Hause etc.:</b><br/>Stellen Sie die Lebens- und Haushaltssituation des zu Betreuenden dar!</p>   |
| 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   | <p>Entwickeln Sie unter Bezug auf den Anamnesebogen realistische Ziele mit entsprechenden Maßnahmen für die Arbeitsbereiche der Fachhauswirtschafterin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährung und Verpflegung</li> <li>- Wäsche und Kleidung einschließlich Heimtextilien</li> <li>- Wohnen und Wohnungspflege</li> <li>- Alltags- und Milieugestaltung einschließlich Betreuung</li> <li>- Beratung und Anleitung einschließlich Kommunikation</li> <li>- Grundpflegerische Maßnahmen</li> </ul> <p>und begründen Sie Ihre Entscheidungen.<br/>Ordnen Sie die Maßnahmen nur einem Arbeitsbereich zu, selbst wenn sie zu mehreren passen würden. Vermeiden Sie dadurch Mehrfachnennungen und Wiederholungen.</p> |
| 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   | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| 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 Fachhauswirtschafter/in“

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

Bxxx Mxxx, 02.10.1932

**Anlass der Fallbesprechung**

Hauswirtschaftsvisite  Pflegevisite  Anruf Sozialstation  Sonstiges

**Datum:** 01.02.2016

**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 Fachhauswirtschafter/in“**

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

Cxxx Mxxx, 30.06.1935

**Anlass der Fallbesprechung**

Hauswirtschaftsvisite  Pflegevisite  Anruf Sozialstation  Sonstiges

**Datum:** 01.02.2016

**Anwesende Mitarbeiter/innen bzw. Personen:**

Frau Mxxx, Nachbarin, FHW der Sozialstation

**Aktueller Anlass:**

- starke Gewichtsabnahme
- Wohnungspflege

**Fallschilderung:**

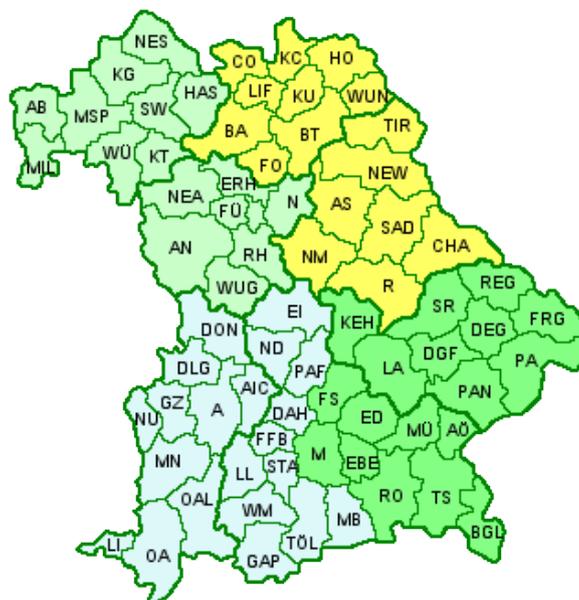
Frau Mxxx lebt nach dem Tod ihres Mannes alleine in einer Zweizimmerwohnung im dritten Stock eines Mehrfamilienhauses mit Aufzug. Ihre Tochter kümmert sich regelmäßig um sie.

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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-Höchstadt, 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](mailto:FBZ-AL@LFL.bayern.de)

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