



---

# **Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft in Bayern 2017**

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 2017

	<b>Seite</b>
<b>1. Vorwort</b>	<b>3</b>
<b>2. Meisterprüfung Hauswirtschaft 2017</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 Fortbildungszentren für Landwirtschaft und Hauswirtschaft (FBZ)	29
<b>3. Ausbildereignungsprüfung 2017</b>	<b>37</b>
3.1. Entwicklung der Zahlen zur Ausbildereignungsprüfung	37
3.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	38
3.3 Prüfungsergebnisse	39
3.4 Prüfungsaufgaben	40
<b>4. Geprüfte Fachhauswirtschafterin/Geprüfter Fachhauswirtschafter 2017</b>	<b>44</b>
4.1 Entwicklung der Zahlen zur Geprüften Fachhauswirtschafterin/zum Geprüften Fachhauswirtschafter	44
4.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	45
4.3 Prüfungsergebnisse	46
4.4 Prüfungsaufgaben	47
<b>Anlage:</b> Zuständige Stellen für Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft	<b>58</b>

# 1. Vorwort

Die berufliche Bildung steht aufgrund des drohenden Fachkräftemangels vermehrt im Blick von Politik und Wirtschaft. Die bayerische Staatsregierung hat deren Bedeutung mit der Einführung des sogenannten Meisterbonus im Jahr 2013, aufgrund dessen die erfolgreichen Absolventen von beruflichen Fortbildungen 1000 Euro als Anerkennung erhalten, eindrucksvoll unterstrichen.

Auch im Bereich Hauswirtschaft zeigt sich bereits ein Mangel an Fachkräften, da der Bedarf an hauswirtschaftlichen Leistungen in unserer Gesellschaft stetig zunimmt. Die Politik hat dies erkannt und wird ein Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft in Triesdorf ins Leben rufen, um das hauswirtschaftliche Know How in Bayern wirkungsvoll zu unterstützen. Außerdem werden zwei Modellkommunen gefördert, die verschiedene Möglichkeiten für die Etablierung eines Angebotes von haushaltsnahen Dienstleistungen für die Bürger ihrer Gemeinden erproben.

Familien brauchen hauswirtschaftliche Unterstützung weil beide Elternteile berufstätig sind, weil sich die Familie in einer schwierigen Lebenssituation befindet oder weil schlichtweg die notwendige hauswirtschaftliche Alltagskompetenz fehlt. Senioren brauchen hauswirtschaftliche Unterstützung, weil sie solange als möglich selbstständig in den eigenen vier Wänden leben wollen. Großhaushalte wie Kindertagesstätten, Senioren-Einrichtungen, Bildungs- und Tagungshäuser und nicht zuletzt die Hotellerie brauchen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, die auch berufs- und arbeitspädagogisch bestens geschult sind. Denn gerade in diesen Häusern sind im Bereich Hauswirtschaft viele ungelernete Arbeitskräfte im Einsatz, die einer kompetenten Führung bedürfen. Unternehmerisch denkenden Meisterinnen bietet sich großes Potential zur erfolgreichen Selbstständigkeit durch die Gründung eines hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmens.

In Bayern haben sich heuer 115 Frauen den hohen Anforderungen der Meisterprüfung Hauswirtschaft erfolgreich gestellt. 2017 gibt es erfreulicherweise etwas mehr frisch gebackene Meisterinnen der Hauswirtschaft als im Durchschnitt der letzten 10 Jahre. Die meisten der Anwärterinnen weisen mittlerweile die berufs- und arbeitspädagogische Eignung bereits zum Beginn der Meisterfortbildung nach, so dass die Anzahl der Auszubereitungsprüfungen in den letzten Jahren gesunken ist. Diese Tendenz setzt sich auch 2017 fort.

55% der Meisterinnen 2017 starten mit der Fortbildungsprüfung in ihrem Zweitberuf Hauswirtschaft beruflich neu durch. Die Zahl der Geprüften Fachhauswirtschaftler/Innen schwankt stark von Jahr zu Jahr. Insgesamt wurden in Bayern bislang 422 Geprüfte Fachhauswirtschaftler/Innen ausgebildet, die konzeptabhängig als Fachkraft im Bereich der stationären Einrichtungen der Pflege und für ältere Menschen gelten.

Der vorliegende Bericht über die Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft in Bayern 2017 gibt auch Auskunft über das hohe Niveau der gestellten Prüfungsaufgaben in diesem Bereich. Ein herzlicher Dank gilt allen, die diese Prüfungen erst möglich gemacht haben.

Eva Maslanka,  
Fortbildungszentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft in Landsberg/Lech

## 2. Meisterprüfung Hauswirtschaft 2017

### 2.1 Entwicklung der Meisterprüfungszahlen Hauswirtschaft

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

Jahre	Ländliche Hauswirtschaft	Städtische Hauswirtschaft	Insgesamt
1946-1949	34	Keine Zahlen vorhanden	34
1950-1959	434	131	565
1960-1969	1753	323	2076
1970-1979	1517	1151	2668
1980-1989	2201	1715	3916
1990-1999	1283	1214	2497
2000-2004	333	488	821
2005-2007	109	234	343
<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	Oberbayern	Niederbayern	Oberpfalz	Oberfranken	Mittelfranken	Unterfranken	Schwaben	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>2017</b>	50	14	12	10	18	1	10	<b>115</b>	-
<b>Gesamt</b>	<b>458</b>	<b>85</b>	<b>115</b>	<b>117</b>	<b>141</b>	<b>79</b>	<b>201</b>	<b>1196</b>	

## 2.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen

### 2.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017) (Zulassungstermin 15.07.2016 und Zulassungstermin 15.01.2016)

– Anträge auf Zulassung	158	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	157	99	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	1	1	%
– Zulassungen abgelehnt	0	0	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	156	97	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	2	1	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	3	2	%

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (158 = 100%)

### 2.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2018) (Zulassungstermin 15.01.2017)

– Anträge auf Zulassung	23	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	23	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	0	0	%
– Zulassungen abgelehnt	0	0	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	22	96	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	4	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	4	%

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (23 = 100%)

### 2.2.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)

Prüfungsteilnehmer/innen	156
Prüfung bestanden	115
Prüfung nicht bestanden	38
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	6
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	3

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	19
Prüfung bestanden	8
Prüfung nicht bestanden	11
davon während der Prüfung abgebrochen	0
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	0
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	0

**2.2.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren  
Alter am 31.12. des Zulassungsjahres**

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	41	25	39	30	21	<b>37,25</b>

**Vorbildung \*\***

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	17	11
Qualifizierender Hauptschulabschluss	34	22
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	34	22
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	51	33
Fachhochschulreife	12	8
Hochschulreife/ Abitur	6	4
Im Ausland erworbener Abschluss	1	1
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	39	25
– Beruf der Landwirtschaft	27	17
– Beruf der Hauswirtschaft	12	8
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	29	19
– Beruf der Landwirtschaft	8	5
– Beruf der Hauswirtschaft	21	14
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	85	55
– Beruf der Landwirtschaft	43	28
– Beruf der Hauswirtschaft	42	27
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	3	1
Abschluss in einem außerhauswirtschaftlichen Beruf/Bereich	95	61

\*) Prozentangaben gerundet (155 = 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.2.6 Vorbereitung (einschließlich 2. Zulassungstermine, Prüfung 2017)

	Teilnehmer/innen nach Lehrgangsort im FBZ-Bereich			
	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach
Vorbereitung durch				
Lehrgang in der Landwirtschaftsverwaltung + Kooperationspartner	18	21	26	22
Lehrgang der hauswirtschaftlichen Verbände	23	17	3	5
Landwirtschaftsschule Rosenheim	-	19	-	
Schule für Dorfhelferinnen	1	3	-	1
Ohne Vorbereitung	-	-	-	
<b>Gesamt</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	<b>29</b>	<b>28</b>

## 2.3 Prüfungsergebnisse

### 2.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung

	FBZ	Lands- berg	Lands- hut- Schön- brunn	Triesdorf	Weiden- Almes- bach	Bayern
<b>Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen</b>						
	Zahl d. Teilneh- mer/innen	40	58	28	27	153
Noten	Schriftliche Prüfung	3,41	3,19	3,32	3,46	3,34
	Arbeitsprojekt	3,56	2,81	3,52	3,35	3,31
	Beste Note	1,0	1,33	1,5	1,67	
	<b>Durchschnitt</b>	<b>3,54</b>	<b>3,0</b>	<b>3,45</b>	<b>3,39</b>	<b>3,35</b>
<b>Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung</b>						
	Zahl d. Teilneh- mer/innen	40	58	28	27	153
Noten	Schriftliche Prüfung	3,43	3,26	3,21	3,72	3,4
	Situationsaufgabe	3,38	2,90	3,35	3,46	3,27
	Beste Note	1,00	1,33	1,0	1,5	
	<b>Durchschnitt</b>	<b>3,42</b>	<b>3,08</b>	<b>3,31</b>	<b>3,55</b>	<b>3,34</b>
	<b>Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II</b>	<b>3,44</b>	<b>3,03</b>	<b>3,38</b>	<b>3,47</b>	<b>3,34</b>
<b>Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung*</b> befreit, wenn durch andere Prü- fung Nachweis erbracht wurde, siehe Ausbildereignungsprüfung als eigenständige Prüfung						
	Zahl d. Teilneh- mer/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	Lands- berg	Lands- hut- Schön- brunn	Triesdorf	Weiden- Almes- bach	Bayern
<b>Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen</b>						
	Zahl d. Teilneh- mer/innen	23	52	20	20	115
Noten	Schriftliche Prüfung	3,09	3,18	3,05	3,22	3,13
	Arbeitsprojekt	3,07	2,62	2,92	2,77	2,84
	Beste Note	1,0	1,33	1,5	1,67	1,37
	<b>Durchschnitt</b>	<b>3,07</b>	<b>2,90</b>	<b>2,96</b>	<b>2,92</b>	<b>2,96</b>
<b>Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung</b>						
	Zahl d. Teilneh- mer/innen	23	52	20	20	115
Noten	Schriftliche Prüfung	3,17	3,14	2,65	3,4	3,09
	Situationsaufgabe	2,65	2,72	2,87	3,12	2,84
	Beste Note	1,0	1,33	1,0	1,5	1,20
	<b>Durchschnitt</b>	<b>2,82</b>	<b>2,93</b>	<b>2,8</b>	<b>3,21</b>	<b>2,94</b>
	<b>Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II</b>	<b>2,94</b>	<b>2,91</b>	<b>2,88</b>	<b>3,07</b>	<b>2,95</b>
<b>Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung*</b>						
	Zahl d. Teilneh- mer/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		Lands- hut- Schön- brunn		Tries- dorf		Weiden- Almes- bach		Bayern		
<b>Prüfungsteilnehmer/innen</b>											
<b>Prüflinge gesamt</b>	41	100	58	100	29	100	28	100	156	100	
<b>Prüflinge bestanden</b>	23	56	52	90	20	69	20	71	115	74	
<b>Prüflinge nicht bestanden</b>	17	41	6	10	8	28	7	25	38	24	
<b>Prüfung nicht vollständig abgelegt</b> (wichtiger Grund)	1	2			1	3	1	4	3	2	
<b>Rücktr. vor Beginn der Pr.**)</b>	1		2						3	2	
<b>Während der Pr. abgebr.***)</b>									0	0	
<b>2. Zulassungstermin</b>	7	17					1	4	8	5	

\*) Prozentangaben gerundet

\*\*\*) wird nicht als Prüfling gezählt

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

### 2.3.4 Zusammenfassung 2007 bis 2017

	Zulas- sung Prüflinge	Prüflinge bestan- den	Note bes- tan.Pr.	Durchfall- Quote in %	Durch- schnitts- -alter	Ab- schluss § 45.2 in %	2.Zula ssung
2007	49	44	2,92	8,17	34,0 0	47	-
2008	134	115	2,88	13,53	30,2 5	44	-
2009	138	118	2,85	10,86	36,2 5	48	-
2010	175	134	2,93	17,71	35,6 0	48	7
2011	203	162	2,93	18,60	35,0 0	42	7
2012	148	111	2,98	18,39	34,0 0	47	7
2013	150	122	2,82	15,00	34,3 6	46	12
2014	138	99	2,84	28,00	34,9 4	50	10
2015	133	104	3,01	17,00	32,2 5	46	18
2016	110	83	2,84	19,00	36,1 0	43	12
2017	158	115	2,95	24,35	37,2 5	55	8

## 2.4 Prüfungsaufgaben

### 2.4.1 Schriftliche Prüfung

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

Sie arbeiten als Hauswirtschaftsleitung an einem Gymnasium.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Leitung der Schulmensa sowie die hauswirtschaftliche Leitung des angegliederten Internats.

In der Mensa werden täglich 120 Internatsschüler, 180 – 200 Ganztagschüler und 35 Lehrkräfte versorgt. Die Bestellung verläuft online über ein Buchungssystem mit Chipkarte.

Bis 9.00 Uhr werden Bestellungen angenommen.

Das Essen wird jeden Tag frisch zubereitet. Es werden vorzugsweise saisonale Produkte aus der Region und, wenn möglich aus biologischer Landwirtschaft, verwendet.

Angeboten werden an 5 Tagen in der Woche:

- Frühstück, hier zusätzlich für ca. 30 Ganztagschüler/ Lehrkräfte
- Mittagessen: 2 Menüs, bestehend aus Hauptgericht mit Nachtisch
- Abendbuffet nur für die Internatsschüler.

Auszug aus dem Leitbild:

Wir kochen nach den Qualitätsstandards der “Deutschen Gesellschaft für Ernährung”, und wollen so zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung beitragen. Das Verpflegungskonzept zeichnet sich aus durch ein vielseitiges Angebot an Obst, Gemüse und regionalen Produkten.

Die Arbeitsgemeinschaft (AG) Schulverpflegung gestaltet das Verpflegungsangebot mit.

Im Konzept für den Internatsbereich ist festgelegt, dass Vermittlung von Alltagskompetenzen an die Internatsschülerinnen und -schüler zum Erziehungsauftrag zählt.

Die kürzlich renovierte Internatsanlage besteht aus 2 Gebäuden mit jeweils 2 Stockwerken, einem Jungen- und einem Mädchentrakt, die durch einen gemeinsamen Aufenthaltsbereich verbunden sind. Alle Schülerinnen und Schüler sind in modernen Zweibettzimmern (in der Oberstufe Einzelzimmer) mit eigener Nasszelle untergebracht. In jedem Stockwerk gibt es eine kleine Teeküche, sowie je einen Gruppen- und Fernsehraum.

	Punkte
1. <b>Die Akzeptanz der Mittagsverpflegung wird von der Gestaltung des Speisesaals mit beeinflusst. Machen Sie Vorschläge für ein angenehmes Umfeld.</b>	<b><u>5</u></b>
2. <b>Die AG Schulverpflegung schlägt vor, zum Mittagessen ein Salatbuffet einzuführen.</b>	<b><u>28</u></b>
2.1 Erläutern Sie die notwendigen Voraussetzungen für dieses Angebot.	4
2.2 Sie stellen dem Elternbeirat das neue Konzept vor, welches den Verpflegungssatz geringfügig verteuert. Finden Sie Argumente, mit denen Sie die Eltern überzeugen können.	5
2.3 Beschreiben Sie notwendige Maßnahmen, um die Hygiene für den Gesamtprozess „Salatbuffet“ sicherzustellen.	6
2.4 Nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) müssen Allergene gekennzeichnet werden. Nennen Sie drei Möglichkeiten der Kennzeichnung für ein Salatbuffet. Wählen Sie eine Lösung, die für die Mensasituation geeignet ist und begründen Sie Ihre Entscheidung.	6
2.5 Einige Schülerinnen und Schüler wünschen sich einen Nudelsalat am Salatbuffet und liefern dafür folgendes Rezept (für 4 Personen). Berechnen Sie den Energie- und Fettgehalt und bewerten Sie den Nudelsalat aus ernährungsphysiologischer Sicht. (Nährwerttabelle im Anhang)	7

**Rezept:**

250g	Eier-Nudeln
200g	Salami, dünn geschnitten
100g	Käse (gewürfelter Emmentaler)
2	Paprikaschote(n), rot und grün (je 160 g)
1 halbe	Salatgurke (120 g)
4 EL	Crème fraiche (80 g)
	Salz, Pfeffer,
1TL	Paprika, scharf

<b>3.</b>	<b>In der Schulmensa legen Sie Wert auf eine fachgerechte Reinigung und Desinfektion.</b>	<b><u>29</u></b>
3.1	Beschreiben Sie die ordnungsgemäße Durchführung einer Flächendesinfektion am Beispiel „Arbeitsfläche in der Küche“.	8
3.2	Erläutern Sie die Begriffe Eiweißfehler, Seifenfehler, Kreuzkontamination.	6
3.3	Erstellen Sie einen Händedesinfektions- und Hautschutzplan für die Mitarbeiterinnen in der Küche.	12
3.4	Beschreiben Sie, wie Sie die Umsetzung des Händedesinfektions- und Hautschutzplans sicherstellen.	3
<b>4.</b>	<b>Die Schülerinnen und Schüler sollen zum Erwerb von Alltagskompetenz an der Reinigung der Internatsräume beteiligt werden.</b>	<b><u>22</u></b>
4.1	Zeigen Sie Möglichkeiten auf, welche Aufgaben die Schülerinnen und Schüler eigenverantwortlich übernehmen können und welche von professionellen Reinigungskräften erledigt werden müssen. Begründen Sie Ihre Auswahl.	10
4.2	Erläutern und begründen Sie ausführlich Ihre Vorgehensweise bei der Umsetzung dieses Vorhabens.	12
<b>5.</b>	<b>Auch im Bereich der Wäschepflege soll den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit zum Erwerb von Alltagskompetenzen gegeben werden.</b>	<b><u>10</u></b>
5.1	Zeigen Sie Möglichkeiten auf, wie eine sinnvolle Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in den Prozess des Wäschekreislaufes erfolgen kann.	6
5.2	Es gibt Bereiche/ Situationen in denen eine Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern nicht möglich ist. Geben Sie Beispiele an und begründen Sie Ihre Aussagen.	4
<b>6.</b>	<b>Das Internat soll mit neuen Bettdecken und Kopfkissen ausgestattet werden.</b>	<b><u>6</u></b>
	Erläutern Sie wesentliche Auswahlkriterien.	

**100**

## Auszug aus der Nährwerttabelle (1)

Angabe je 100g

	<b>kcal</b>	<b>kJ</b>	<b>Fett g</b>
<b>Milch und Milchprodukte</b>			
Kuhmilch, Trink-, H-Milch 3,5% F	64	267	3,5
Crème fraîche, Crème double, 40% F	378	1582	40
Saure Sahne, 10% F	117	490	10
Fettarmer Joghurt, 1,5% F	44	182	1,5
Emmentaler, 45% F. i. Tr.	398	1664	31,2
Gouda, 40% F. i. Tr.	300	1253	22,3
Camembert, 45% F. i. Tr.	285	1198	22,3
<b>Fleisch und Wurstwaren</b>			
Schinken, gekocht, gesalzen	193	808	12,8
Salami	332	1391	28
Zerelatwurst	394	1650	34,8
Fleischwurst	296	1239	28,5
<b>Gemüse</b>			
Erbsen, grün	70	293	0,5
Gurken (Gemüse- oder Salatgurken)	12	51	0,2
Möhren, Karotten	25	106	0,2
Paprikaschoten	20	84	0,3
Tomaten	17	79	0,4
Zucchini	19	79	0,4
<b>Nähmittel</b>			
Eier-Teigwaren (Nudeln), roh	360	1507	3
Vollkorn-Teigwaren, roh	343	1435	3
Teigwaren (ohne Ei)	362	1513	1,2

(1) Angabe entnommen aus „Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle“, Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

### 2.4.1.2 „Betriebs- und Unternehmensführung“

"Meet and Talk" ist ein interkulturelles Tagungszentrum und Ort der Begegnung eines kommunalen Trägers. Sie sind hier als Hauswirtschaftsleitung angestellt.

Das Haus liegt am Ortsrand einer mittelgroßen bayerischen Stadt und steht allen Personengruppen zur Verfügung. Das Begegnungszentrum wurde zwischen 2011 und 2014 saniert. Es hat an 323 Tagen im Jahr geöffnet.

Es verfügt über 76 Betten, die sich wie folgt aufteilen:

- 12 Einzelzimmer, 11 Doppelzimmer, 6 Dreibettzimmer jeweils mit Dusche und WC
- 6 Vierbettzimmer jeweils mit Sanitärräumen auf der Etage

Es verfügt weiterhin über 6 Gruppen- bzw. Gemeinschaftsräume unterschiedlicher Größe: Ein Raum für ca. 200 Personen, ein Raum für ca. 90 Personen, zwei Räume für je ca. 50 Personen und zwei Räume für je ca. 20 Personen

Es gibt außerdem ein Spielzimmer, einen Computerraum, eine Cafeteria, einen Musikraum und einen Jugendraum mit Tischtennisplatte. Vorhanden sind auch eine Videoanlage und Tagungsmedien (Beamer, Flipchart, Stellwände). Für Outdoor-Aktivitäten sind ein Spielplatz, 2 Grillplätze, eine Ballspielwiese und eine Lagerfeuerstelle vorhanden.

Zum hauswirtschaftlichen Bereich gehören eine gut ausgestattete Großküche und eine Wäscherei.

Das Verpflegungsangebot kann als Vollverpflegung, Halbpension oder Übernachtung mit Frühstück wahrgenommen werden. Auch Selbstversorgung wird akzeptiert.

Die Bettwäsche wird gestellt. Das Haus ist komplett behindertengerecht ausgestattet.

	Punkte
<b>1. Der kommunale Träger will - wie in seinen anderen Einrichtungen - ein Qualitätsmanagement-System (QMS) einführen und das Tagungszentrum zertifizieren lassen. Die Kindertagesstätten des Trägers sind nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert.</b>	<b><u>12</u></b>
1.1 Begründen Sie, warum auch für das interkulturelle Tagungszentrum ein QMS eingeführt werden sollte.	6
1.2 Es wird überlegt, welches QMS für das Tagungszentrum geeignet ist. Legen Sie Argumente dar, die <u>jeweils</u> für das System nach DIN EN ISO 9001:2015 bzw. für das System EFQM sprechen.	6

<b>2.</b>	<b>Der kommunale Träger wägt verschiedene Möglichkeiten zur Erstellung und Einführung des QMS ab. Es wird von einer Projektlaufzeit von 2 Jahren ausgegangen.</b>	<b><u>25</u></b>
	Es gibt folgende Möglichkeiten: Variante 1: Aus den eigenen Reihen wird eine Mitarbeiterin als Qualitätsmanagement-Beauftragte (QMB) für diese Aufgabe freigestellt und entsprechend qualifiziert.  Variante 2: Es wird ein externes Beratungsunternehmen projektbezogen beauftragt.	
2.1	Zeigen Sie jeweils 2 Vorteile für die beiden Varianten auf.	4
2.2	Ein weiteres Entscheidungskriterium sind die direkt anfallenden Kosten. Stellen Sie einen Kostenvergleich für den Projektzeitraum auf:  Variante 1: – Stelle der Mitarbeiterin wird geteilt: – 50 % bleibt sie im ursprünglichen Einsatzgebiet, – 50 % arbeitet sie als Qualitätsmanagement-Beauftragte mit einer Stabsstelle. – das Büro inklusive PC-Ausstattung bleibt unverändert. – die Qualifizierung kostet insgesamt 6.000 € und beinhaltet 50 – Unterrichtseinheiten, die berufsbegleitend absolviert und vom Träger finanziert werden. – für die Qualifizierungsmaßnahme wird die Mitarbeiterin im Rahmen ihres Arbeitsvertrages freigestellt. – Ihr Jahresgehalt beträgt im Brutto 46.800,00 €, es bleibt unverändert. Der Aufschlag für die Sozialversicherungsbeiträge beträgt 19,275 %.  Variante 2: Das Beratungsunternehmen bietet für das 2-jährige Projekt ein Paket mit 60 Beratungstagen á 8 Stunden zum Preis von 110.000 €. an.	8
2.3	Erläutern Sie mögliche Konsequenzen aus diesem Vergleich.	3
2.4	Der Betrieb entscheidet sich für die Variante 1. Formulieren Sie Argumente zur Motivation der Mitarbeiterin, sich bei gleichem Gehalt der neuen Herausforderung als QMB zu stellen.	4
2.5	Aus der Stellenteilung der Mitarbeiterin (zukünftig 50 % QMB) können sich Probleme ergeben. Beschreiben Sie <u>jeweils</u> 3 Aspekte aus der Sicht der Mitarbeiterin und des Unternehmens.	6

<b>3.</b>	<b>Im Rahmen der Einführung des QMS soll ein Qualitätszirkel als Management-Instrument eingerichtet werden.</b>	<b><u>14</u></b>
3.1	Erläutern und begründen Sie Überlegungen zur Zusammensetzung eines Qualitätszirkels.	6
3.2	Beschreiben und begründen Sie die Arbeitsweise eines Qualitätszirkels.	4
3.3	Wählen Sie 2 weitere Instrumente eines QMS aus und beschreiben Sie diese.	4
<b>4.</b>	<b>Vom Personalrat kommt der Vorschlag die Position der Qualitätsmanagement-Beauftragten (QMB) mit einer Mitarbeiterin aus der Hauswirtschaft zu besetzen, die zurzeit in der betrieblichen Wiedereingliederung steht. Die Mitarbeiterin hatte einen schweren Autounfall, war deshalb 5 Monate im Krankenstand und soll nun wieder stufenweise in den Arbeitsprozess integriert werden.</b>	<b><u>14</u></b>
4.1	Beschreiben Sie Gründe, die für eine betriebliche Wiedereingliederung sowohl aus Sicht des Arbeitgebers als auch aus Sicht des Arbeitnehmers sprechen.	6
4.2	Zusammen mit der Hausleitung führen Sie das Gespräch zur Wiedereingliederung. Erläutern Sie den grundsätzlichen Gesprächsablauf.	5
4.3	Auf welche Risiken lässt sich der Betrieb ein, wenn er der Mitarbeiterin, die sich in der Wiedereingliederung befindet, die Position der QMB übergibt?	3
<b>5.</b>	<b>Verschiedene Angebote des Tagungszentrums sollen aus betriebswirtschaftlicher Sicht analysiert werden. Sie werden um Stellungnahme gebeten.</b>	<b><u>20</u></b>
5.1	Ein externer Anbieter möchte in Ihrem Haus eine Tagung abhalten. Sie erstellen ein Angebot und schlagen zwei Gerichte für das Mittagessen vor. In Ihrem Angebotskatalog haben Sie verschiedene Gerichte mit Preisen aufgelistet, die Wareneinsatzkosten liegen vor.	

- 5.1.1 Errechnen Sie den Deckungsbeitrag für die jeweiligen Gerichte und bewerten Sie Ihre Ergebnisse aus betriebswirtschaftlicher Sicht. 4

	Waren- einsatz pro Person	Verkaufs- preis
Gericht 1 Gefüllte Hähnchenbrust mit Spätzle, Salat	3,20 €	11,50 €
Gericht 2 Rinderbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut	3,55 €	12,50 €
Gericht 3 Lachsfilet mit Bandnudeln, Buttergemüse	3,90 €	10,50 €
Gericht 4 Gemüse-Lasagne mit Tomatensoße	2,50 €	9,50 €

- 5.1.2 Wählen Sie 2 Gerichte aus und begründen Sie Ihre Auswahl. 2

- 5.2 Ihnen liegen folgende Zahlen für das Jahr 2016 vor:

Öffnungstage	323
Übernachtungen pro Jahr	8.527
Anzahl Gäste	6.350

- 5.2.1 Berechnen Sie 4
- die Übernachtungen pro Bett im Jahr 2016
  - die Bettenauslastung (in Prozent) pro Öffnungstag
  - die durchschnittliche Verweildauer pro Gast in Tagen

- 5.2.2 Bewerten Sie die Ergebnisse. 3

- 5.3 Die Preisliste des Tagungszentrums gilt seit 2010, obwohl inzwischen die Sanierung abgeschlossen ist. 2

Bewerten Sie die Preisgestaltung des Hauses.

**Auszug aus der Preisliste:**

Preiskategorie	Preis/Tag netto
Übernachtung ohne Verpflegung	9,50 €
Übernachtung mit Frühstück	22,00 €
Übernachtung mit Halbpension	33,00 €
Übernachtung mit Vollpension	41,50 €

- 5.4 Erläutern Sie verschiedene Maßnahmen, die Sie für die Bereiche Übernachtung und Verpflegung ergreifen müssen, damit das Tagungszentrum kostendeckend arbeiten kann. 5

<b>6.</b>	<b>Die Auslastung des Tagungszentrums soll in allen Bereichen erhöht werden.</b>	<b><u>15</u></b>
6.1	Unterbreiten Sie Vorschläge für mögliche Angebote und Zielgruppen.	5
6.2	Auch der hauswirtschaftliche Bereich wird betrachtet. Zeigen Sie mögliche Dienstleistungsangebote auf.	3
6.3	Erläutern Sie mögliche Werbemaßnahmen zur Erhöhung der Auslastung.	4
6.4	Werbemaßnahmen kosten Zeit und Geld. Wie können Sie nach einem gewissen Zeitraum feststellen, dass Ihre Werbung erfolgreich war?	3
		<b><u>100</u></b>

Notenschlüssel (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 1 „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ (Termin 02.03.2017)**

**Die Leitung eines kirchlichen Tagungshauses in einer Kleinstadt hat beschlossen, einen Ausbildungsplatz in der Hauswirtschaft zu schaffen. Sie sind dort als Hauswirtschaftsleitung beschäftigt.**

	<b>Punkte</b>
<b>1. Sie planen die ersten Schritte zur Einstellung eines Azubi.</b>	<b><u>24</u></b>
1.1 Erläutern Sie die rechtlichen Voraussetzungen, die Sie als Ausbilderin erfüllen müssen.	5
1.2 Welche Möglichkeiten zur Veröffentlichung des Ausbildungsplatzes gibt es und was spricht jeweils für diese Art.	5
1.3 Trotz Veröffentlichung erhalten Sie keine Bewerbungen. Erläutern Sie weitere mögliche Wege, um an Interessenten für diesen Ausbildungsplatz zu kommen.	4
1.4 Welche Anforderungskriterien an den Azubi stellen Sie in Ihrer Stellenausschreibung besonders in den Vordergrund (5 Kriterien)? Begründen Sie Ihre Auswahl.	10
<b>2. Als Ausbilderin bereiten Sie die Ausbildung vor.</b>	<b><u>22</u></b>
2.1 Beschreiben Sie notwendige Aufgaben.	8
2.2 Sie möchten verhindern, dass Ihr Azubi die Ausbildung nach wenigen	

Wochen abbricht.

- |           |  |                  |
|-----------|--|------------------|
| 2.2.1     | Beschreiben Sie mögliche Ursachen von Ausbildungsabbrüchen.  | 4                |
| 2.2.2     | Welche Maßnahmen könnten Sie treffen, damit Ihr zukünftiger Azubi die Ausbildung nicht abbricht?                                 | 6                |
| 2.3       | Erläutern Sie den Nutzen eines individuellen Ausbildungsplanes.  | 4                |
| <b>3.</b> | <b>Sie bereiten die Einführungswoche für eine neue Mitarbeiterin im Bereich der Reinigung vor.</b>                               | <b><u>17</u></b> |
| 3.1       | Begründen Sie die Bedeutung einer Einführungswoche.  | 9                |
| 3.2       | Erläutern Sie ausführlich anhand eines Wochenplanes, wie Sie diese Woche gestalten.  | 6                |
| 3.3       | Mit welchen Argumenten können Sie die für die Einarbeitung vorgesehenen Mitarbeiter überzeugen, dass sie auch davon profitieren? | 2                |
| <b>4.</b> | <b>Für eine erfolgreiche Ausbildung ist Ihnen die situative Arbeitsunterweisung besonders wichtig.</b>                           | <b><u>20</u></b> |
| 4.1       | Geben Sie ein geeignetes Beispiel für eine situative Arbeitsunterweisung.  | 2                |
| 4.2       | Begründen Sie an diesem Beispiel diese Methodenwahl.   | 6                |
| 4.3       | Erläutern Sie die verschiedenen Lernzielbereiche.  | 6                |
| 4.4       | Formulieren Sie jeweils ein Lernziel aus den verschiedenen Lernzielbereichen für Ihr Beispiel.                                   | 6                |
| <b>5.</b> | <b>In einer Teambesprechung behandeln Sie das Thema „Fort- und Weiterbildung“</b>  | <b><u>17</u></b> |
| 5.1       | Erläutern Sie ausführlich drei mögliche Fortbildungsberufe für Hauswirtschaftler/innen.  | 9                |
| 5.2       | Wie können Sie sich weiterbilden und welcher Nutzen entsteht Ihnen daraus als Ausbilderin.                                       | 8                |

---

**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

### 2.4.1.3.2 „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ (Termin 30.06.2017)

Sie leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in einem Seniorenpflegeheim und sind zuständig für die Ausbildung in der Hauswirtschaft.

	<b>Punkte</b>
<b>1. Die Tochter einer Mitarbeiterin interessiert sich für den Beruf der Hauswirtschafterin</b>	<b><u>17</u></b>
1.1 Zeigen Sie Ihrer Mitarbeiterin verschiedene Möglichkeiten auf, diesen Berufsabschluss zu erreichen	4
1.2 Erklären Sie der Mutter, welche verschiedenen Ausbildungsstätten es in der Hauswirtschaft gibt und erläutern Sie jeweils die Vorteile.	10
1.3 Erläutern Sie 3 verschiedene Voraussetzungen, um die Ausbildung zu verkürzen bzw. um vorzeitig zur Prüfung zugelassen zu werden.	3
<b>2. Bei der Ausbildung Ihres Azubi wählen Sie für einige Ausbildungsinhalte die Methoden „Lehrgespräch“ und „Demonstration“ aus.</b>	<b><u>20</u></b>
2.1 Erläutern Sie anhand eines Beispiels die Methode „Lehrgespräch“.	8
2.2 Stellen Sie die Vorteile der Ausbildungsmethode „Lehrgespräch“ heraus.	4
2.3 Erläutern Sie anhand von Beispielen, wann der Einsatz der Ausbildungsmethode „Demonstration“ sinnvoll ist.	5
2.4 Wo sehen Sie die Nachteile, welche die Ausbildungsmethode „Demonstration“ mit sich bringt?	3
<b>3. Die Beurteilung der Mitarbeiter steht an, dazu überprüfen Sie den vorhandenen Beurteilungsbogen und planen das Beurteilungsgespräch.</b>	<b><u>20</u></b>
3.1 Begründen Sie die Notwendigkeit von Mitarbeiter-Beurteilungen.	4
3.2 Erläutern Sie die Anforderungen an einen Beurteilungsbogen.	4
3.3 Beschreiben Sie ausführlich die Durchführung dieses Gespräches und begründen Sie die Vorgehensweise.	12
<b>4. Die Zwischenprüfung Ihres Azubi ist schlecht ausgefallen.</b>	<b><u>19</u></b>
4.1 Zeigen Sie die Bedeutung der Zwischenprüfung auf.	3
4.2 Erläutern Sie mögliche Ursachen für das schlechte Prüfungsergebnis Ihres Azubi.	4
4.3 Beschreiben Sie ausführlich, wie Sie Ihren Azubi bis zur Abschlussprüfung	

	gut auf die Prüfung vorbereiten können.	12
<b>5.</b>	<b>Sie sind Mitglied im Prüfungsausschuss Zwischenprüfung und Abschlussprüfung.</b>	<b><u>24</u></b>
5.1	Wie setzen sich Prüfungsausschüsse zusammen und wie werden sie berufen?	6
5.2	Erläutern Sie wichtige Aufgaben eines Prüfungsausschusses.	5
5.3	Beschreiben Sie Vorteile, die für eine Mitarbeit im Prüfungsausschuss sprechen.	3
5.4	Erläutern Sie die Prüfeigenschaften, die für eine Berufung erforderlich sind.	10

---

**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

**2.4.2 Situationsaufgaben im Prüfungsteil „Betriebs- und Unternehmensführung“**

**Angaben zur Auswahl des Haushaltstyps im Prüfungsjahr 2017**

	FBZ Lands- berg	FBZ Landsh.- Schönbr.	FBZ Tries- dorf	FBZ Almes- bach	Bayern	
	Anzahl d. Teiln	Anzahl d. Teiln	Anzahl d. Teiln	Anzahl d. Teiln	158	100 %
Großhaushalt	3	24	8	4	39	25
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt	26	28	7	13	74	47
Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen	6	11	11	17	45	28

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (158 = 100 %)

### 2.4.2.1 Situationsaufgabe „Großhaushalt“

#### Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Allgemeine Datenaufnahme Seniorenwohnanlage (01.01.2016 – 31.12.2016)
- Spezielle Datenaufnahme Wäschereibereich
- Dienstleistungsangebot Wäschepflege
- Übersicht über Einnahmen und Kosten des Wäschereibereichs
- Vergleichszahlen Wäscheaufkommen und Wäschepflege

#### Aufgabenstellung:

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

- 1.1 Beschreiben Sie kurz die Ist-Situation des Großhaushalts, insbesondere für den Bereich Wäschepflege
- 1.2 Zeigen Sie im Bereich Wäschepflege Stärken und Schwächen auf, hinsichtlich
  - der finanziellen Situation,
  - der Arbeitswirtschaft,
  - der Personalsituation.

##### 2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung

- 2.1 Zeigen Sie auf, wie die Schwächen in der Organisation der Wäschepflege behoben werden können. Nehmen Sie auch Stellung zu dem Wunsch des Einrichtungsleiters, die personelle Nachbesetzung durch Personal einer Servicegesellschaft zu realisieren. Überlegen Sie weitere vorausschauende Möglichkeiten der personellen Nachbesetzung/Personalplanung/Personalentwicklung.
- 2.2 Eine benachbarte stiftseigene Behinderteneinrichtung hat angefragt, ob das Haus die Mangelwäsche bearbeiten kann. Der Einrichtungsleiter hat der Hauswirtschaftsleitung die Aufgabe erteilt, die Anfrage bzgl. Arbeitswirtschaft und Personal-, bzw. Maschinenkapazitäten zu prüfen.

#### 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> 1.1 Ist-Situation des hauswirtschaftlichen Bereiches des Großhaushalts (kurz) 1.2 Stärken und Schwächen im Bereich Wäschepflege hinsichtlich der <ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitswirtschaft</li><li>• Personalsituation</li><li>• finanziellen Situation</li></ul>	<b>2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung</b> 2.1 Verbesserungsmöglichkeiten des Wäschepflegebereichs hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitswirtschaft</li><li>• Personalsituation unter Aspekt Nachbesetzung und vorausschauende Personalentwicklung</li></ul> 2.2 Prüfung des Angebots Fremdwäsche einer Behinderteneinrichtung mitzuversorgen
<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
- Plandaten zum Betrieb eines Milchautomaten
- Plandaten zur Herstellung von Speiseeis

#### Aufgabenstellung

##### 1. Ist-Situation von Haushalt und Betrieb

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

##### 2. Zukunftsplanung

- 2.1 Zeigen Sie Lösungsansätze für Schwachstellen auf der Grundlage der Beurteilung der Ist-Situation auf!
- 2.2 Stellen Sie dar, welche Voraussetzungen für die Einführung einer Erwerbskombination im Betrieb XXX notwendig sind.
- 2.3 Erläutern und beurteilen Sie verschiedene Möglichkeiten der Erwerbskombination anhand der Plankalkulationen im Anhang, und stellen Sie die Einkommensmöglichkeiten dar, unter Einbeziehung der notwendigen Marketingmaßnahmen.
- 2.4 Zeigen Sie weiter Entwicklungsmöglichkeiten für den Betrieb und die Familie auf 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> 1.1 Beurteilung des landwirtschaftlichen Betriebs 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. Zukunftsplanung</b> 2.1 Bewältigung von Schwachstellen 2.2 Voraussetzungen für die Einführung einer Einkommenskombination 2.3 Beurteilung der möglichen Einkommenskombinationen, und dabei notwendige Marketingmaßnahmen 2.4 Weitere Entwicklungsmöglichkeiten und deren Bewertung
<b>Zusammenfassung, abschließende Betrachtung</b>	

### 2.4.2.3 Situationsaufgabe „Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen“

#### Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Aufgabenstellung
- Datenaufnahme des Pensionsbetriebes
- Hilfsrechnungen und Vergleichszahlen Reinigen
- Gebäudeplan Gästehaus

#### Aufgabenstellung

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

Analysieren Sie die Ist-Situation und zeigen Sie Stärken und Schwächen auf, im Hinblick auf die

- 1.1 arbeitswirtschaftliche Situation,
- 1.2 finanzwirtschaftliche Situation
- 1.3 soziale Situation

##### 2. Entwicklungsmöglichkeiten

- 2.1 Der Gastraum soll besser ausgelastet werden. Frau XX überlegt weitere Nutzungsmöglichkeiten. Sie zieht in Erwägung, ein Café für Tagesgäste, angemeldete Familienfeiern mit Bewirtung am Nachmittag und Abend, Angebot von Halbpension oder zielgruppengerechte Angebote. Sie ist auch für weitere Möglichkeiten offen. Bewerten Sie die Entwicklungsmöglichkeiten des Unternehmens.
- 2.2 Welche Vorüberlegungen sind vor dem Beginn der möglichen Betriebsweiterentwicklung notwendig?
- 2.3 Entwickeln Sie für Frau XX ein Konzept zur nachhaltigen Stabilisierung ihres Betriebes und geben Sie eine Empfehlung!

#### 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> 1.1 Beschreibung Ist-Situation 1.2 Analyse Stärken und Schwächen <ul style="list-style-type: none"><li>• soziale Situation</li><li>• arbeitswirtschaftliche Situation</li><li>• finanzwirtschaftliche Situation</li></ul>	<b>2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung</b> 2.1 Bewertung verschiedener Entwicklungsmöglichkeiten 2.2 Notwendige Vorüberlegungen dazu 2.3 Entwicklung eines nachhaltigen Stabilisierungskonzeptes und Abgabe einer Empfehlung
<b>Zusammenfassung, abschließende Betrachtung</b>	

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

Beispiele für gewählte Arbeitsprojektt Themen aus den FBZ-Bereichen:

#### FBZ Triesdorf:

- Einführung eines Qualitätsmanagementsystems für die Reinigung der Zimmer mit Sanitärbereiche und Verkehrsflächen in der Jugendbildungsstätte XY
- Erstellung eines Leitfadens für die Durchführung von Feiern im Auftrag des Dienstleistungsunternehmens XY und Erprobung an einer Geburtstagsfeier am XX.XX.2016
- Unterricht in hauswirtschaftlichen Grundtechniken für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge in einer Übergangsklasse
- Wir kochen für unsere Mitschüler! Ein Projekt im Rahmen einer Schüler-AG
- Wo kommt die Milch her und wie wird daraus Käse? Mehrteilige erlebnispädagogische Veranstaltungen mit Kindergartenkindern
- Lecker im Trecker - Vollverköstigung von Arbeitskräften während der mehrtägigen Ernte mit Erstellung eines Rezeptheftes

#### FBZ Weiden-Almesbach:

- Probelauf für ein Angebot für Eltern-Kindgruppen auf einem Bauernhof: ELKi goes Bauernhof: Eltern-Kindgruppe besucht Milchviehbetrieb – Interessantes zum Thema Milch in der Ernährung.
- Familiensonntagessen beim Frauenbund XY (Probelauf für eine neue Vereinsaktivität)
- Optimierung des Wäschebereiches im Hotel XY und Erarbeitung der Entscheidungsgrundlagen für den Direktor
- Probelauf für künftiges Zusatzangebot auf unserem Ferienhof: Kartoffeltag – „Leckerer aus der tollen Knolle – vom Acker auf den Teller in der Landfrauenküche“
- Optimierung der Reinigung von Gästezimmern mit Nasszelle im Hotel XY

#### FBZ Landshut-Schönbrunn:

- "Rund um g´und durch die Schwangerschaft", Kochvorführung für schwangere Frauen.
- "Ein Tag voller Entdeckung auf dem Hof" Schwerpunkt die Verarbeitung von eigenerzeugten Lebensmitteln
- Optimierung des Frühstücksangebots - (in Buffetform & Brunch kombiniert) im Hotel, Gasthof XX
- Einführung eines mobilen Verkaufswagens zur Vermarktung des hofeigenen Ochsenfleisches.
- "Ran ans Werk" ... Mit neuem Schwung an die Grundreinigung! Optimierung des Reinigungsvorganges in unserer Direktvermarktung bezogen auf den Backraum und dessen Gerätschaften.
- Haushalt erledigt - Zeit zum Leben Crashkurs für Mütter (Schwerpunkt Organisation, Reinigung, Ergonomie)
- Einführung eines einheitlichen HACCP-Konzeptes in den 4 Häusern der Kindertagesstätte XX
- Erstellung eines Mitarbeiterhandbuches mit dazugehöriger Tagungsraumbestückung für den Bereich Cafeteria.
- "Männer an die Wäsche!" Achtung, fertig los geht´s! 2 Kursabend als Probelauf, zur Kalkulation späterer Kurse bei der VHS oder anderen Trägern
- Sommerfest für Teilnehmer der Aktion "Augsburg packt´s" gegen Armut für Senioren ab 65 Jahren aus Stadt und Landkreis mit eingeschränkter Mobilität und finanzieller Bedürftigkeit

- Ein Lernprogramm zum Thema Bienen, Bienenprodukte und ihre Bedeutung.

**FBZ Landsberg:**

- Erstellen eines Reinigungskonzeptes für die Arztpraxis mit Mitarbeiterschulungen. Prüfung des Konzeptes auf Weiterführbarkeit als selbstständiger Nebenerwerb
- Einführung des Cateringsystems Bankettprofi (spezifische Software)
- Vorbereitung der Betriebsübernahme des Gasthofes Adler: Erstellung eines Konzeptes für professionelle Kundengewinnung, für gewinnbringende Kalkulation und für einfachere Arbeitsabläufe für das ganze Team.
- Mittagsverpflegung der Kinder im Kindergarten - Durch das Projekt wird entschieden, ob der Kindergarten die Verpflegung der Kinder längerfristig umstellt auf interne Produkte durch eine Hauswirtschaftsmeisterin

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

### 2.5.1 FBZ Landsberg

#### 2.5.1.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017 ) (Zulassungstermin 15.07.2016 und Zulassungstermin 15.01.2016)

– Anträge auf Zulassung	42	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	41	98	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	1	2	%
– Zulassung abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	42	100	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	2	%

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

#### 2.5.1.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2018) (Zulassungstermin 15.01.2017)

– Anträge auf Zulassung	7	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	7	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
– Zulassung abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	7	100	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

#### 2.5.1.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)

Prüfungsteilnehmer/innen	41
Prüfung bestanden	23
Prüfung nicht bestanden	17
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	4
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	1

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	7
Prüfung bestanden	4
Prüfung nicht bestanden	3
davon während der Prüfung abgebrochen	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-

## 2.5.1.4 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	Durchschnittsalter
Anzahl	8	6	12	10	5	37

### Vorbildung \*\*

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	11	27
Qualifizierender Hauptschulabschluss	7	17
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	8	20
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	8	20
Fachhochschulreife	3	7
Hochschulreife/ Abitur	4	10
Im Ausland erworbener Abschluss	-	
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	6	15
– Beruf der Landwirtschaft	5	12
– Beruf der Hauswirtschaft	1	2
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	1	2
– Beruf der Landwirtschaft	0	
– Beruf der Hauswirtschaft	1	2
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	34	83
– Beruf der Landwirtschaft	19	46
– Beruf der Hauswirtschaft	15	36
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	
Abschluss in einem anderen Beruf	33	80

\*) Prozentangaben gerundet (42= 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.5.2 FBZ Landshut-Schönbrunn

### 2.5.2.1 **Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)** (Zulassungstermin 15.07.2016 und Zulassungstermin 15.01.2016 )

– Anträge auf Zulassung	60	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	60	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
– Zulassungen abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	59	95	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	2	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	2	3	%

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

### 2.5.2.2 **Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2018)** (Zulassungstermin 15.01.2017 )

– Anträge auf Zulassung	6	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	6	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss			%
– Zulassungen abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	6	100	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

### 2.5.2.3 **Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)**

Prüfungsteilnehmer/innen	58
Prüfung bestanden	52
Prüfung nicht bestanden	6
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	1
Prüfung bestanden	1
Prüfung nicht bestanden	-
davon während der Prüfung abgebrochen	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-

## 2.5.2.4 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	Durchschnittsalter
Anzahl	28	11	12	5	2	29

### Vorbildung \*\*

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	2	3
Qualifizierender Hauptschulabschluss	10	17
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	15	26
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	26	45
Fachhochschulreife	4	6
Hochschulreife/ Abitur	1	2
Im Ausland erworbener Abschluss	-	-
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	20	34
– Beruf der Landwirtschaft	18	31
– Beruf der Hauswirtschaft	2	3
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	18	31
– Beruf der Landwirtschaft	5	8
– Beruf der Hauswirtschaft	13	22
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	19	33
– Beruf der Landwirtschaft	13	22
– Beruf der Hauswirtschaft	6	10
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	2
Abschluss in einem anderen Beruf	28	48

\*) Prozentangaben gerundet (58= 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

### 2.5.3 **FBZ Triesdorf**

#### 2.5.3.1 **Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)** (Zulassungstermin 15.07.2016 und Zulassungstermin 15.01.2016)

– Anträge auf Zulassung	28	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	28	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
– Zulassungen abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	27	97	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	3	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

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

#### **Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2018)**

##### 2.5.3.2 (Zulassungstermin 15.01.2017)

– 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 2017)**

Prüfungsteilnehmer/innen	29
Prüfung bestanden	20
Prüfung nicht bestanden	8
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	1

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	6
Prüfung bestanden	1
Prüfung nicht bestanden	5
davon während der Prüfung abgebrochen	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-

\*davon 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	1	6	7	7	7	40

#### Vorbildung \*\*

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	
Hauptschulabschluss	2	7
Qualifizierender Hauptschulabschluss	9	32
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	5	18
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	7	25
Fachhochschulreife	3	11
Hochschulreife/ Abitur	1	4
Im Ausland erworbener Abschluss	1	4
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	8	29
– Beruf der Landwirtschaft	2	7
– Beruf der Hauswirtschaft	6	21
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	3	11
– Beruf der Landwirtschaft	-	-
– Beruf der Hauswirtschaft	3	11
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	16	57
– Beruf der Landwirtschaft	5	18
– Beruf der Hauswirtschaft	11	39
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	4
Abschluss in einem anderen Beruf	18	65

\*) Prozentangaben gerundet (28= 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

## 2.5.4 **FBZ Weiden-Almesbach**

### 2.5.4.1 **Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)** (Zulassungstermin 15.07.2016 und Zulassungstermin 15.01.2016)

– Anträge auf Zulassung	28	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	28	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
– Zulassungen abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	28	100	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	%

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (28= 100%)

### 2.5.4.2 **Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2018)** (Zulassungstermin 15.01.2017)

– Anträge auf Zulassung	9	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	9	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
– Zulassungen abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	8	89	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	11	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	11	%

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet (9 = 100%)

### 2.5.4.3 **Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2017)**

Prüfungsteilnehmer/innen	28
Prüfung bestanden	20
Prüfung nicht bestanden	7
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	2
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	1

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	5
Prüfung bestanden	2
Prüfung nicht bestanden	3
davon während der Prüfung abgebrochen	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-

#### 2.5.4.4 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	4	2	8	8	6	43

##### Vorbildung \*\*

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	2	7
Qualifizierender Hauptschulabschluss	8	28
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	6	21
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	10	36
Fachhochschulreife	2	7
Hochschulreife/ Abitur	-	-
Im Ausland erworbener Abschluss	-	-
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	5	18
– Beruf der Landwirtschaft	2	7
– Beruf der Hauswirtschaft	3	10
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	7	25
– Beruf der Landwirtschaft	3	10
– Beruf der Hauswirtschaft	4	14
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	16	57
– Beruf der Landwirtschaft	6	21
– Beruf der Hauswirtschaft	10	36
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen Beruf	16	57

\*) Prozentangaben gerundet (28= 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

### 3. Ausbildereignungsprüfung Hauswirtschaft 2017

#### 3.1 Entwicklung der Zahlen zur Ausbildereignungsprüfung

##### 3.1.1 Zahl der Teilnehmer/innen mit bestandener Ausbildereignungsprüfung 2007 – 2017

Jahr	FBZ Landsberg	FBZ Landshut- Schönbrunn	FBZ Triesdorf	FBZ Weiden – Almesbach	Bayern
2007	19	11	8	28	66
2008	13	0	53	29	95
2009	32	18	35	36	121
2010	27	23	3	10	63
2011	15	10	27	16	68
2012	8	13	3	21	45
2013	13	-	15	2	30
2014	4	1	18	1	24
2015	3	10	1	15	29
2016	3	-	-	-	3
2017	0	8	0	0	8

##### 3.1.2 Prüfungsbewerberinnen

Jahr	FBZ Landsberg			FBZ Landshut- Schönbrunn			FBZ Triesdorf			FBZ Weiden – Almesbach			Bayern		
	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden	Anträge	Bestanden	Nicht- bestanden
2007	22	19	3	16	11	4	9	8	1	31	28	3	76	66	15
2008	27	13	7	-	-	-	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
2017*													14	8	5

\*keine/eingeschränkte Angaben aus Datenschutzgründen

## 3.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen

### 3.2.1 Prüfungsbewerber/innen

– Anträge auf Zulassung	14	100	%
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	14	100	%
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
– Zulassungen abgelehnt	-	-	%
– Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	14	100	%
– Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-	%
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	7	%

<sup>1)</sup> Prozentangaben gerundet

### 3.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

Prüfungsteilnehmer/innen	13
davon während der Prüfung abgebrochen	
Prüfung bestanden	8
Prüfung nicht bestanden	4
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	1
davon*	
1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	
davon während der Prüfung abgebrochen	
Prüfung bestanden	
Prüfung nicht bestanden	
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	

\* keine Angaben aus Datenschutzgründen

### 3.3 Prüfungsergebnisse

#### 3.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung\*

FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach	Bayern
Zahl d. Teilnehmer/innen					13
beste Note					3,75
Durchschnitt					<b>4,73</b>

\* Keine/eingeschränkte Angaben aus Datenschutzgründen

#### 3.3.2 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

	Bayern
Zahl d. Teilnehmer/innen	8
beste Note	1,5
Durchschnitt	<b>3,0</b>

## 3.4. Prüfungsaufgaben

### 3.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgabe

#### 3.4.1.1 Schriftliche Prüfungsaufgabe am 02.03.2017 (1. Termin)

Die Leitung eines kirchlichen Tagungshauses in einer Kleinstadt hat beschlossen, einen Ausbildungsplatz in der Hauswirtschaft zu schaffen. Sie sind dort als Hauswirtschaftsleitung beschäftigt.

	<b>Punkte</b>
<b>1. Sie planen die ersten Schritte zur Einstellung eines Azubi.</b>	<b><u>24</u></b>
1.1 Erläutern Sie die rechtlichen Voraussetzungen, die Sie als Ausbilderin erfüllen müssen.	5
1.2 Welche Möglichkeiten zur Veröffentlichung des Ausbildungsplatzes gibt es und was spricht jeweils für diese Art.	5
1.3 Trotz Veröffentlichung erhalten Sie keine Bewerbungen. Erläutern Sie weitere mögliche Wege, um an Interessenten für diesen Ausbildungsplatz zu kommen.	4
1.4 Welche Anforderungskriterien an den Azubi stellen Sie in Ihrer Stellenausschreibung besonders in den Vordergrund (5 Kriterien)? Begründen Sie Ihre Auswahl.	10
<b>2. Als Ausbilderin bereiten Sie die Ausbildung vor.</b>	<b><u>22</u></b>
2.1 Beschreiben Sie notwendige Aufgaben.	8
2.2 Sie möchten verhindern, dass Ihr Azubi die Ausbildung nach wenigen Wochen abbricht.	
2.2.1 Beschreiben Sie mögliche Ursachen von Ausbildungsabbrüchen.	4
2.2.2 Welche Maßnahmen könnten Sie treffen, damit Ihr zukünftiger Azubi die Ausbildung nicht abbricht?	6
2.3 Erläutern Sie den Nutzen eines individuellen Ausbildungsplanes.	4

<b>3.</b>	<b>Bei der Ausbildung Ihres Azubi orientieren Sie sich an dem „Modell der vollständigen Handlung“.</b>	<b><u>17</u></b>
3.1.	Erläutern Sie diese Handlungsstrategie anhand eines praktischen Ausbildungs-Beispiels ausführlich.	9
3.2.	Welche Kompetenzen lassen sich durch das „Modell der vollständigen Handlung“ besonders gut fördern und entwickeln. Erläutern Sie diese an Beispielen.	6
3.3.	Begründen Sie, warum das Lernen nach dem „Modell der vollständigen Handlung“ in der Ausbildung wichtig ist.	2
<b>4.</b>	<b>Für eine erfolgreiche Ausbildung ist Ihnen die situative Arbeitsunterweisung besonders wichtig.</b>	<b><u>20</u></b>
4.1.	Geben Sie ein geeignetes Beispiel für eine situative Arbeitsunterweisung.	2
4.2.	Begründen Sie an diesem Beispiel diese Methodenwahl.	6
4.3.	Erläutern Sie die verschiedenen Lernzielbereiche.	6
4.4.	Formulieren Sie jeweils ein Lernziel aus den verschiedenen Lernzielbereichen für Ihr Beispiel.	6
<b>5.</b>	<b>In einer Teambesprechung behandeln Sie das Thema „Fort- und Weiterbildung“</b>	<b><u>17</u></b>
5.1.	Erläutern Sie ausführlich drei mögliche Fortbildungsberufe für Hauswirtschaftler/innen.	9
5.2.	Wie können Sie sich weiterbilden und welcher Nutzen entsteht Ihnen daraus als Ausbilderin.	8

### 3.4.1.2 Schriftliche Prüfungsaufgabe am 30.06.2017 (2. Termin)

Sie leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in einem Seniorenpflegeheim und sind zuständig für die Ausbildung in der Hauswirtschaft.

	Punkte
<b>1. Die Tochter einer Mitarbeiterin interessiert sich für den Beruf der Hauswirtschafterin</b>	<b><u>17</u></b>
1.1 Zeigen Sie Ihrer Mitarbeiterin verschiedene Möglichkeiten auf, diesen Berufsabschluss zu erreichen	4
1.2 Erklären Sie der Mutter, welche verschiedenen Ausbildungsstätten es in der Hauswirtschaft gibt und erläutern Sie jeweils die Vorteile.	10
1.3 Erläutern Sie 3 verschiedene Voraussetzungen, um die Ausbildung zu verkürzen bzw. um vorzeitig zur Prüfung zugelassen zu werden.	3
<b>2. Bei der Ausbildung Ihres Azubi wählen Sie für einige Ausbildungsinhalte die Methoden „Lehrgespräch“ und „Demonstration“ aus.</b>	<b><u>20</u></b>
2.1 Erläutern Sie anhand eines Beispiels die Methode „Lehrgespräch“.	8
2.2 Stellen Sie die Vorteile der Ausbildungsmethode „Lehrgespräch“ heraus.	4
2.3 Erläutern Sie anhand von Beispielen, wann der Einsatz der Ausbildungsmethode „Demonstration“ sinnvoll ist.	5
2.4 Wo sehen Sie die Nachteile, welche die Ausbildungsmethode „Demonstration“ mit sich bringt?	3
<b>3. Ihr Azubi zeigt unangemessenes Verhalten gegenüber Bewohnern und im Team. Sie möchten diese Konfliktsituation im Gespräch klären.</b>	<b><u>20</u></b>
3.1 Erläutern Sie mögliche Ursachen für dieses Verhalten.	5
3.2 Schildern Sie, welche Vorbereitungen Sie für dieses Gespräch treffen müssen.	5
3.3 Beschreiben Sie ausführlich die Durchführung dieses Gesprächs und Ihr Verhalten im Gespräch.	10
<b>4. Die Zwischenprüfung Ihres Azubi ist schlecht ausgefallen.</b>	<b><u>19</u></b>
4.1 Zeigen Sie die Bedeutung der Zwischenprüfung auf.	3
4.2 Erläutern Sie mögliche Ursachen für das schlechte Prüfungsergebnis Ihres Azubi.	4
4.3 Beschreiben Sie ausführlich, wie Sie Ihren Azubi bis zur Abschlussprüfung gut auf die Prüfung vorbereiten können.	12

<b>5.</b>	<b>Sie sind Mitglied im Prüfungsausschuss Zwischenprüfung und Abschlussprüfung.</b>	<b><u>24</u></b>
5.1	Wie setzen sich Prüfungsausschüsse zusammen und wie werden sie berufen?	6
5.2	Erläutern Sie wichtige Aufgaben eines Prüfungsausschusses.	5
5.3	Beschreiben Sie Vorteile, die für eine Mitarbeit im Prüfungsausschuss sprechen.	3
5.4	Erläutern Sie die Prüfeigenschaften, die für eine Berufung erforderlich sind.	10

---

**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:**

- Kräuterbeet im Balkonkasten anlegen
- Fruchtaufstrich herstellen und heiß einfüllen
- Eindecken eines Tisches für ein Osterfrühstück (6 Personen)
- Trachtenhemden und –blusen fachgerecht bügeln
- Herstellung und Verarbeitung von Brandteig

## 4. Geprüfte Fachhauswirtschafterin/ Geprüfter Fachhauswirtschafter am FBZ Landsberg, Landshut und Triesdorf 2017

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

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

Reg. Bezirk	Ober- bayern	Nieder- bayern bzw. FBZ Landshut	Ober- pfalz	Ober- franken	Mittel- franken	Unter- franken	Schwaben bzw. FBZ Lands- berg	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
2017	1	2					1	4	422

\* Ab 2006 Dienstgebiet FBZ Landshut-Schönbrunn

## 4.2 Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen

### 4.2.1 Prüfungsbewerber/innen\*

	FBZ Landsb	FBZ Landsh	FBZ Triesd.	ge- sam <sup>*)</sup>	%
– Anträge auf Zulassung	-			5	100
– Zulassungen durch die zuständige Stelle	-			5	100
– Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-			-	-
– Zulassungen abgelehnt	-			-	-
– Zulassung mit Abschlusspr. in der Hauswirtschaft*	-			2	40
– Zulassung ohne Abschlusspr. in der Hauswirtschaft*	-			3	60
– Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	-	-	-

<sup>\*)</sup> Prozentangaben gerundet, (5 = 100%)

### 4.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen\*

	FBZ Landsb	FBZ Landsh	FBZ Triesd	Insge- sam
Prüfungsteilnehmer/innen	-			5
während der Prüfung abgebrochen	-			-
Prüfung bestanden	-			3
Prüfung nicht bestanden	-			2
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	-			-
1. und 2. Wiederholungsprüfung	-			5

### 4.2.3 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen

#### Alter am 31.12. des Zulassungsjahres\*

	20 – 25 Jahre	26 – 30 Jahre	31 – 40 Jahre	41 – 50 Jahre	über 50 Jahre	Durchschnitts- alter
FBZ Landsberg						-
FBZ Landshut- Schönbrunn						43
FBZ Triesdorf						39
Bayern						41

\*keine/eingeschränkte Angaben aus Datenschutzgründen

#### 4.2.4 Vorbildung \*\*

	FBZ Landsberg	FBZ Landshut	FBZ Triesdorf	Bayern *) %
Ohne Hauptschulabschluss				-
Hauptschulabschluss				40
Qualifizierender Hauptschulabschluss				20
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen				-
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule				-
Fachhochschulreife Hochschulreife/ Abitur				-
Im Ausland erworbener Abschluss				40
<b>Abschluss in einem anderen Beruf</b>				<b>40</b>

\*keine/eingeschränkte Angaben aus Datenschutzgründen

\*) Prozentangaben gerundet (5= 100 %)

\*\*) einschließlich Wiederholer

#### 4.3 Prüfungsergebnisse\*

	FBZ Lands- berg	FBZ Landshut	FBZ Triesdorf
<b>Teilnehmer davon Wiederholer nicht bestanden</b>			
<b>Schriftliche Prüfung gesamt</b>		<b>3,81</b>	<b>4,75</b>
Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen			
Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen			
Kommunikation			
Hauswirtschaftliche Leistungen			
<b>Situationsbezogene praktische Fachaufgabe</b>		<b>3,37</b>	<b>3,50</b>
<b>Fachgespräch</b>		<b>3,75</b>	<b>4,00</b>
<b>Gesamtnote</b>		<b>3,64</b>	<b>4,08</b>
Beste Gesamtnote			-
Schlechteste Gesamtnote			-

\* Keine/eingeschränkte Angaben aus Datenschutzgründen

## 4.4 Prüfungsaufgaben

### 4.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgaben

#### 4.4.1.1 Prüfungsbereich: Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen

	<i>erreichbare Punkte</i>
1. Frau Müller ist in die Pflegestufe 1 durch den medizinischen Dienst der Krankenkasse (MDK) eingestuft. Die Leistungen der Sozialhilfe werden darüber abgerechnet.	5
1.1 Beschreiben Sie die dafür notwendige Pflegebedürftigkeit.	(2)
1.2 Beschreiben Sie die weiteren Pflegestufen!	(3)
2. Nennen Sie sechs Möglichkeiten, woraus sich ein Heimaufenthalt finanzieren kann!	3
3. Eine geschlossene Unterbringung stellt eine freiheitsentziehende Maßnahme dar.	7
3.1 Nennen Sie zwei Beispiele, die eine Unterbringung in einer Einrichtung gegen den Willen der Person rechtfertigen!	(2)
3.2 Erklären Sie, was unter einer freiheitsentziehenden Maßnahme zu verstehen ist!	(2)
3.3 Nennen Sie 6 Beispiele für freiheitsentziehende Maßnahmen!	(3)
4. Der Umgang mit dementiell veränderten Menschen stellt besondere Anforderungen an Sie als FHW.	5
4.1 Erläutern Sie diese Anforderungen!	(2)
4.2 Erläutern Sie den Begriff „Garantenpflicht“ und verdeutlichen Sie diese an einem Beispiel!	(3)
5. Die Fachhauswirtschafterin Susanne Rath gerät in Streit mit ihrem Arbeitgeber, einem Pflegeheim. Sie wirft noch während des Streits die Betriebsschlüssel auf den Tisch, sagt sie kündigt, und verlässt das Pflegeheim.	10
5.1 Ist die Kündigung wirksam? Begründen Sie Ihre Antwort!	(2)

		<i>erreichbare Punkte</i>
5.2	Nennen Sie vier Anforderungen, die an eine arbeitsrechtliche Kündigungserklärung zu stellen sind!	(2)
5.3	Wie kann sich ein Arbeitnehmer gegen eine ausgesprochene Kündigung wehren und unter welchen Voraussetzungen besteht dieser Schutz?	(3)
5.4	Der Arbeitgeber muss einen Kündigungsgrund angeben. Nennen Sie drei Gründe, die eine Kündigung seitens des Arbeitgebers rechtfertigen und geben Sie jeweils ein konkretes Beispiel an!	(3)
6.	Susanne Rath beschließt, sich als Fachhauswirtschafterin selbstständig zu machen.	10
6.1	Nennen Sie vier für die Tätigkeit der Fachhauswirtschafterin möglicherweise relevanten Gesetze!	(2)
6.2	Die selbstständige Fachhauswirtschafterin Frau Rath hat mehrere Kunden und verwendet dabei immer das gleiche vorformulierte Vertragsformular. Darin regelt sie unter anderem die Höhe ihrer Vergütung, die Übernahme von Sach- und Fahrtkosten, das Vorgehen im Krankheits- und Urlaubsfall. Wie ist das Vertragsformular rechtlich einzuschätzen?	(2)
6.3	Frau S. Rath vereinbart mit einem Kunden später mündl. Regelungen, die von dem schriftlichen Vertrag abweichen. Welche Regelung gilt, die schriftliche oder die mündliche? Begründen Sie!	(4)
6.4	Wo kann Susanne Rath bei Rechtsfragen vernünftigerweise Rat einholen? Nennen Sie zwei Anlaufstellen!	(2)
<b>Gesamt</b>		<b>40</b>

<b>Punkteschlüssel</b>		
<b>Punkte</b>	<b>=</b>	<b>Note</b>
40 - 37	=	1
36 - 32	=	2
31 - 27	=	3
26 - 20	=	4
19 - 12	=	5
11 - 0	=	6

#### 4.4.1.2 Prüfungsbereich: Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen

	<i>erreichbare Punkte</i>
1. Frau Schneider (76 J.) wohnt seit 6 Wochen in der Hausgemeinschaft „Sonnenschein“. Nachdem sie vor 3 Monaten einen Schlaganfall hatte, zog sie nach dem Krankenhausaufenthalt und der Anschlussheilbehandlung auf eigenen Wunsch in die Hausgemeinschaft ein. Ihre rechtseitige Hemiparese führte zu Einschränkungen in der Mobilität. Mittlerweile stellte sich eine leichte Harninkontinenz ein.	28
1.1 Nennen Sie die Entstehungsursachen für einen Schlaganfall. (2 Angaben)	(1)
1.2 Nennen Sie 4 mögliche Risikofaktoren für einen Schlaganfall.	(2)
1.3 Die Folgen eines Schlaganfalles können für viele Menschen eine starke Einschränkung in ihrem täglichen Leben bedeuten. Nennen und beschreiben Sie 3 Folgen.	(6)
1.4 Frau Schneider leidet nach ihrem Schlaganfall an einer leichten Inkontinenz und benötigt Unterstützung von Ihnen. Welche Hilfestellungen können Sie anbieten? (6 Angaben)	(3)
1.5 Nennen Sie 4 Inkontinenzformen.	(2)
1.6 Nennen Sie 2 mögliche Folgen einer Inkontinenz und beschreiben Sie diese mit eigenen Worten.	(4)
1.7 Aufgrund der Hemiparese von Frau Schneider besteht ein Sturzrisiko. Das Risiko kann durch sie selbst und ihre Umgebung begründet sein. Nennen sie dazu jeweils drei Beispiele und führen Sie diese aus.	(6)
1.8 Leider ist es bei Frau Schneider zu einem Sturz gekommen. Nehmen Sie eine gründliche Dokumentation im Sturzprotokoll vor. (8 Nennungen)	(4)
2. Sie sind als FHW in Ihrer WG Sonnenschein für die Planung und Durchführung eines Beschäftigungsangebotes zuständig.	11
2.1 Welche Rahmenbedingungen müssen Sie berücksichtigen? Zählen sie 6 mögliche Faktoren auf.	(3)
2.2 Es gibt verschieden Möglichkeiten der Aktivierung auf körperlicher, geistiger und seelischer Ebene. Auch die Selbständigkeit kann aktiviert werden. Nennen Sie dazu jeweils 2 konkrete Beispiele und beschreiben Sie	(8)

erreichbare  
Punkte

den Nutzen für die Teilnehmer.

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 3.  | Im beruflichen Alltag kann es immer zu medizinischen Notfällen kommen. Nennen Sie 8 Sofortmaßnahmen, die Sie im Rahmen der Ersten Hilfe anwenden können!   | 4   |
| 4.  | Herr Huber lebt seit zwei Jahren in einer Wohngemeinschaft für Bewohner mit leicht dementieller Symptomatik. Seine Gedächtnisstörungen nehmen seit kurzem auffällig zu.<br>Nennen sie sechs mögliche Ursachen für Gedächtnisstörungen! | 3   |
| 5.  | Bei der Unterstützung der von Ihnen als Fachhauswirtschafterin betreuten Personen nehmen Sie vielfältige Schnittstellenaufgaben wahr.  | 4   |
| 5.1 | Beschreiben Sie Ihre Schnittstellenaufgaben bei der Zusammenarbeit mit pflegenden Angehörigen.   | (2) |
| 5.2 | Beschreiben Sie Ihre Schnittstellenaufgaben bei der Zusammenarbeit mit dem Pflorgeteam.  | (2) |

**Gesamt 50**

<b>Punkteschlüssel</b>		
<b>Punkte</b>	<b>=</b>	<b>Note</b>
50 - 46	=	1
45 - 40	=	2
39 - 33	=	3
32 - 25	=	4
24 - 15	=	5
14 - 0	=	6

#### 4.4.1.3 Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Leistungen

		<i>erreichbare Punkte</i>
1.	Sie betreuen in Ihrer Einrichtung Frau Pinzer, 80 Jahre alt, (1,67 m groß; 75 kg schwer) seit 8 Monaten. Frau Pinzer leidet unter einer medizinisch diagnostizierten vaskulären Demenz. Die Demenz äußert sich durch Konzentrations- und Denkschwierigkeiten, Vergesslichkeit und wiederholte Stimmungsschwankungen.	9
1.1	Welche Möglichkeiten haben Sie als Fachhauswirtschafterin die Essenssituation für Frau Pinzer fachlich kompetent mit zu gestalten? Nennen Sie 10 Möglichkeiten.	(5)
1.2	Ernährung kann ein wichtiger Schutzfaktor zur Erhaltung der Gehirnfunktion sein. Worauf achten Sie?	(4)
2.	Herr Doblinger (74 Jahre alt; 1,77m groß; 96 kg) leidet schon seit einigen Jahren unter einem deutlich erhöhten Blutdruck, der trotz Einnahme blutdrucksenkender Medikamente nicht auf einen normalen Wert reduziert werden konnte. Sie sollen nun Herrn Doblinger bei der notwendigen Ernährungsumstellung unterstützen.	23
2.1	Berechnen und beurteilen Sie den BMI von Herrn Doblinger.	(3)
2.2	Erläutern Sie fünf Ernährungsgrundsätze, die sich bei Bluthochdruckpatienten positiv auswirken können.	(5)
2.3	Welche Lebensmittel eignen sich für eine blutdrucksenkende Kost und welche Lebensmittel sollten eher gemieden werden? (je drei Nennungen)	(3)
2.4	Mit welchen küchentechnischen Maßnahmen kann der Geschmack einer Blutdruck senkenden Kost verbessert werden? (Beschreiben Sie 6 Maßnahmen)	(6)

		<i>erreichbare Punkte</i>
2.5	Herr Doblinger isst gerne Gebäck, abends auch Wurst. Beurteilen Sie folgendes Essprotokoll und unterbreiten Sie Verbesserungsvorschläge!  Essprotokoll von Herrn Doblinger:  Frühstück: 1 Semmel, 1 Croissant, 25g Butter, 1 Scheibe Salami, 1 Scheibe Käse, 1 Tasse Kaffee Zwischenmahlzeit: 1 Breze mit Kräuterphiladelphia Mittagessen: 1 Kassler mit Sauerkraut, fertiger Kartoffelsalat aus dem Becher Nachmittag: 100g Spekulatius, 2 Tassen Kaffee Abendessen: 2 Scheiben Mischbrot, 150g Wurstsalat, 1 Halbe Bier	(6)
3.	Die FHW muss bestrebt sein, u.a. auch die hauswirtschaftlichen Fähigkeiten der Bewohner/-innen mit einzubeziehen bzw. erhalten zu helfen. Beschreiben Sie 8 Maßnahmen, wie Sie im Bereich Wäsche und Kleidung diese Forderung umsetzen können!	8
4.	Welche Maßnahmen ergreifen Sie in einer Wohngruppe um Unfallgefahren bei der Reinigung vorzubeugen?	3
5.	Beschreiben Sie 7 Maßnahmen, wie barrierefreies Wohnen umgesetzt werden kann!	7
<b>Gesamt</b>		<b>50</b>

<b>Punkteschlüssel</b>		
<b>Punkte</b>	<b>=</b>	<b>Note</b>
50 - 46	=	1
45 - 40	=	2
39 - 33	=	3
32 - 25	=	4
24 - 15	=	5
14 - 0	=	6

#### 4.4.1.4 Prüfungsbereich: Kommunikation

	<i>erreichbare Punkte</i>
1. Sie sind als Fachhauswirtschafterin eingesetzt in der Hausgemeinschaft „Altes Schloss“ mit 8 Bewohnerinnen und 4 Bewohnern mit leichter dementieller Symptomatik.	8
1.1 Beschreiben Sie drei typische Kommunikationsstörungen eines demenzkranken Menschen.	(3)
1.2 Geben Sie 5 Tipps für den Umgang mit Menschen, die an einer Demenz erkrankt sind	(5)
2. Herr Müller (72 J.) zieht im Januar neu in die Hausgemeinschaft ein.	18
2.1 Beschreiben Sie 4 Herausforderungen, die Herr Müller dabei bewältigen muss.	(4)
2.2 Wie kann sein Heimeinzug von Ihnen als Fachhauswirtschafterin positiv unterstützt werden? Geben Sie vier Beispiele.	(4)
2.3 Ihnen fällt auf, dass Herr Müller sein Radio und sein Fernsehgerät sehr laut laufen lässt. Eine zunehmende Schwerhörigkeit wird festgestellt. Welche vier Grundsätze müssen Sie in der Kommunikation mit schwerhörigen Menschen beachten?	(4)
2.4 Sie würden die Anschaffung eines Hörgerätes für Herrn Müller befürworten. Beschreiben Sie ausführlich, wen Sie deswegen ansprechen und welche Informationen Sie dabei weitergeben.	(6)
3. „Jeder Mensch verfügt über Kräfte, die ihm helfen, Krisen zu bewältigen“ Dieses Zitat stammt von dem Psychologen Carl R. Rogers.	9
3.1 Beschreiben Sie die drei Grundhaltungen der klientenzentrierten Gesprächsführung nach Carl Rogers.	(6)
3.2 Welche drei Voraussetzungen sind für ein helfendes Gespräch notwendig?	(3)
4. Gesprächstechniken können erlernt werden. Im täglichen Berufsalltag hilft es, einige praktische Tipps zu kennen, die Gespräche fördern und Verhaltensweisen zu kennen und zu vermeiden, die Gespräche verhindern.	6
4.1 Beschreiben Sie drei Gesprächsförderer für helfende Gespräche.	(3)
4.2 Beschreiben Sie drei vermeidbare Verhaltensweisen, die ein helfendes	(3)

		<i>erreichbare Punkte</i>
des Gespräch eher behindern		
5.	Ihr Berufsalltag als Fachhauswirtschafterin fordert Sie stark. Was können Sie im Berufsalltag zur Stressbewältigung tun? Erläutern Sie 2 Möglichkeiten.	2
6.	Teamarbeit hat bei der Arbeit als Fachhauswirtschafterin viele Vorteile.	7
6.1	Beschreiben Sie vier dieser Vorteile von Teamarbeit.	(4)
6.2	Welche Fähigkeiten muss eine Fachhauswirtschafterin besitzen um teamfähig zu sein? Zählen Sie sechs dieser Fähigkeiten auf!	(3)
<b>Gesamt</b>		<b>50</b>

<b>Punkteschlüssel</b>		
<b>Punkte</b>	<b>=</b>	<b>Note</b>
50 - 46	=	1
45 - 40	=	2
39 - 33	=	3
32 - 25	=	4
24 - 15	=	5
14 - 0	=	6

## 4.4.2 Überregionale Prüfungsaufgaben

### Situationsbezogene praktische Fachaufgabe

#### Vorgaben für die Bearbeitung und die Dokumentation der situationsbezogenen praktischen Fachaufgabe

1. Beschreiben Sie die Einrichtung in der Sie Ihre situationsbezogene praktische Fachaufgabe durchführen:
  - Art der Einrichtung
  - Leitgedanken/Philosophie des Hauses
  - Größe der Einrichtung, Anzahl der Bewohner
  - Darstellung der Gruppe/Station, in der der/die von Ihnen ausgewählte Bewohner/in lebt

#### **Alternativ für Wohnen zu Hause etc.:**

Stellen Sie die Lebens- und Haushaltssituation des zu Betreuenden dar!

2. Sie haben eine/n zu betreuende/n Bewohner/in bzw. Patienten/in zugeteilt bekommen

- 2.1 Erstellen Sie für diese Person einen „alltagsbezogenen Anamnesebogen“, in dem die Fähigkeiten und Fähigkeitseinschränkungen sowie die Biographie und Essbiographie erfasst werden.

- 2.2 Entwickeln Sie unter Bezug auf den Anamnesebogen realistische Ziele mit entsprechenden Maßnahmen für die Arbeitsbereiche der Fachhauswirtschafterin:

- Ernährung und Verpflegung
- Wäsche und Kleidung einschließlich Heimtextilien
- Wohnen und Wohnungspflege
- Alltags- und Milieugestaltung einschließlich Betreuung
- Beratung und Anleitung einschließlich Kommunikation
- Grundpflegerische Maßnahmen

und begründen Sie Ihre Entscheidungen.

Ordnen Sie die Maßnahmen nur einem Arbeitsbereich zu, selbst wenn sie zu mehreren passen würden. Vermeiden Sie dadurch Mehrfachnennungen und Wiederholungen.

- 2.3 Beschreiben Sie Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Kooperationspartnern. Beachten Sie dabei die Grenzen Ihres beruflichen Handelns.

- 2.4 Beschreiben Sie potenzielle Konflikte, die in den Arbeitsbereichen der Fachhauswirtschafterin (s. 2.2) entstehen können vor allem in Hinblick auf erforderliche Abstimmungen mit dem Pflegefachpersonal. Machen Sie Vorschläge zur Konfliktvermeidung/Konfliktlösung.

- 2.5 Beurteilen Sie den vom Haus vorgegebenen Speiseplan für eine Woche. Optimieren Sie den Speiseplan für den Tag Ihres fachpraktischen Einsatzes einschließlich Nährwertberechnung und begründen Sie Ihre Entscheidung.

Alternativ für Privathaushalt: Erfassen Sie die Verpflegungssituation für eine Woche und beurteilen Sie diese. Erstellen Sie einen optimierten Speiseplan für den Tag Ihres fachpraktischen Einsatzes einschließlich Nährwertberechnung und begründen Sie Ihre Entscheidung.

3. Planen Sie für die Zeit des praktischen Einsatzes eine geeignete Maßnahme für/mit dem/der Bewohner/in und verwenden Sie als Grundlage die Maßnahmenplanung. Setzen Sie die Maßnahme in der konkreten Situation um, bewerten und dokumentieren Sie.

ren 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

<b>Fallbesprechung (stationär) im Rahmen der Fortbildungsprüfung „Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“</b>
<b>Bewohner/in bzw. zu betreuende Person, Geb. Datum</b> Bxxx Mxxx, 02.10.1932
<b>Anlass der Fallbesprechung</b> <input type="checkbox"/> Hauswirtschaftsvisite <input checked="" type="checkbox"/> Pflegevisite <input type="checkbox"/> Anruf Sozialstation <input type="checkbox"/> Sonstiges
<b>Datum:</b> 01.02.2016
<b>Anwesende Mitarbeiter/innen bzw. Personen:</b>  Frau Müller, FHW, PDL
<b>Aktueller Anlass:</b>  Frau Mxxxist sehr antriebslos
<b>Fallschilderung:</b>  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:**

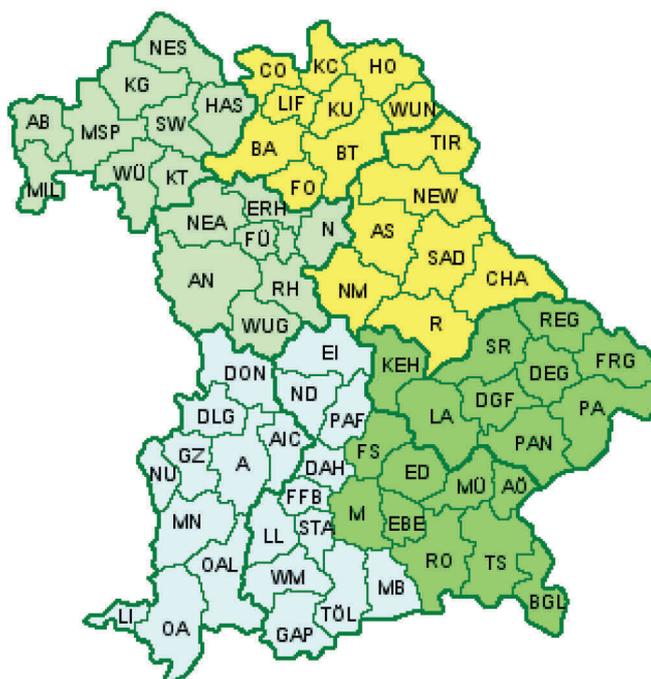
Frau Mxxx lebt nach dem Tod ihres Mannes alleine in einer Zweizimmerwohnung im dritten Stock eines Mehrfamilienhauses mit Aufzug. Ihre Tochter kümmert sich regelmäßig um sie.

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.