



Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft in Bayern 2018

Meisterprüfung
Ausbildereignungsprüfung
Fachhauswirtschaftler/inprüfung

Impressum

Herausgeber

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

Verfasser

Der Meisterbericht wird im Auftrag des StMELF vom Fortbildungszentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft (FBZ) Weiden-Almesbach erstellt. Auskünfte zu den dargestellten Inhalten erteilen Veronika Mend und Veronika Kick

Stand: Juli 2018

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	3
2. Meisterprüfung Hauswirtschaft 2018	4
2.1. Entwicklung der Zahlen Meisterprüfung 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)	25
3. Ausbildereignungsprüfung Hauswirtschaft 2018	33
3.1. Entwicklung der Zahlen Ausbildereignungsprüfung	33
3.2. Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	34
3.3. Prüfungsergebnisse	35
3.4. Prüfungsaufgaben	36
4. Geprüfte Fachhauswirtschafterin/ Geprüfter Fachhauswirtschafter ...	42
4.1. Entwicklung der Zahlen Geprüfte Fachhauswirtschafterin/Geprüfter Fachhauswirtschafter	42
4.2. Übersicht zu den Prüfungsteilnehmern/innen	43
4.3. Prüfungsergebnisse	44
4.4. Prüfungsaufgaben	45

Anlage:

Zuständige Stellen für Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft

Die eigene Kreativität entfalten, der Umgang mit Menschen, sinnstiftende Tätigkeiten und gute Aufstiegschancen werden immer wieder als Kriterien genannt, wenn es darum geht, einen Beruf zu wählen. Die Berufe der Hauswirtschaft erfüllen diese Anforderungen in besonderem Maß.

Die Möglichkeiten, seine speziellen Vorlieben und Talente einzusetzen sind hier sehr vielfältig und breit gefächert. Es gibt sowohl kundennahe als auch kundenferne Einsatzgebiete. Generalisten und auch Experten mit tiefen Spezialkenntnissen finden viele Tätigkeitsbereiche für sich. Sowohl Teamplayer als auch Einzelunternehmer können für sich berufliche Perspektiven entdecken. Die Fortbildungsmöglichkeiten in Bayern sind in ihrer organisatorischen Ausgestaltung in regionale Vollzeit- und Teilzeitangebote für viele Lebenssituationen passend.

Dieses breite Fortbildungsangebot, das im Wesentlichen auf dem Engagement von ehrenamtlich engagierten Fachkräften und der entsprechenden politischen Unterstützung basiert, ermöglicht es, auch in diesem Jahr wieder fast 100 erfolgreichen Meisterinnen der Hauswirtschaft den Meisterbrief überreichen zu können. Sie sind, zusammen mit den Fachhauswirtschaftler/innen und den anderen schulischen Fortbildungsabsolventinnen die beste Werbung für die Vielseitigkeit des Berufsbildes Hauswirtschaft. Gerade in der Meisterprüfung wird die breite Palette des Könnens und der beruflichen Handlungsfähigkeit in der Hauswirtschaft deutlich: die hier im Bericht beispielhaft genannten Themen in den selbst vorgeschlagenen und vom jeweiligen Meisterprüfungsausschuss genehmigten Arbeitsprojektprüfungen zeigen dies eindrucksvoll.

Die Hauswirtschaft will sich auch in Zukunft als attraktiver Aus- und Fortbildungsberuf präsentieren: davon zeugt die auf den Weg gebrachte Novellierung der Ausbildungsordnung. Noch stärker als bisher soll die individuelle Orientierung der erbrachten Leistungen an persönlichen Bedürfnissen betont werden, noch intensiver sollen koordinierende, begleitende und organisatorische Kompetenzen dieser Fachkräfte herausgestellt werden. Auch eine neue Berufsbezeichnung wird diskutiert. Die fordernde Aufgabe wird sein, dieses Berufsfeld mit seinen ganzen Möglichkeiten so zu präsentieren, dass der stetig wachsende Bedarf an Fachkräften durch eine rege Nachfrage nach Aus- und Fortbildungsangeboten gedeckt werden kann.

Die Meisterinnen des Jahrgangs 2018 haben sehr gute berufliche Aussichten. Ihre umfassenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die sie in der Prüfung unter Beweis gestellt haben, und das organisatorische Talent, das sie bei der gleichzeitigen Bewältigung von Berufstätigkeit, Familie und Meistervorbereitung bewiesen haben, machen sie zu begehrten Führungskräften. Bestimmt finden einige von ihnen auch Zeit für das Engagement in Interessenverbänden und Prüfungsgremien. Denn für die Prüferinnen und Lehrkräfte der Meistervorbereitung wäre das die größte Anerkennung und ein schönes Geschenk: dass ihre Begeisterung für die Hauswirtschaft weitergetragen wird.

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

2.	Meisterprüfung Hauswirtschaft 2018
-----------	---

2.1	Entwicklung der Zahlen Meisterprüfung Hauswirtschaft
------------	---

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

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

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

2.1.2 Zahl der „Meister/innen der Hauswirtschaft“ ab 2007 nach Wohnort in den Regierungsbezirken Bayerns

(Nach VO über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/in vom 28.Juli 2005)

Jahr	Oberbayern	Niederbayern	Oberpfalz	Oberfranken	Mittelfranken	Unterfranken	Schwaben	Bayern	Außerh. Bayerns
2007	22	3	1	4	4	1	9	44	
2008	46	6	11	16	10	4	22	115	
2009	30	5	15	24	18	-	26	118	
2010	39	14	23	5	16	22	13	132	2
2011	59	10	6	25	23	16	23	162	
2012	42	14	12	13	5	-	25	111	
2013	38	8	21	5	27	10	11	120	2
2014	54	5	4	7	1	2	25	98	1
2015	53	1	3	5	9	15	16	102	2
2016	25	5	7	3	10	8	21	79	4
2017	50	14	12	10	18	1	10	115	
2018	39	9	6	10	8	10	11	93	
Gesamt	497	85	121	127	149	89	212	1280	11

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

2.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018)
(Zulassungstermin 15.07.2017 und Zulassungstermin 15.01.2017)

- Anträge auf Zulassung	136	100	^{*)} %
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	135	99	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	130	96	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	5	4	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	1	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (136 = 100%)

2.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2019)
(Zulassungstermin 15.01.2018)

- Anträge auf Zulassung	47	^{*)} 100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	47	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	46	98	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	2	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	2	%

^{*)} Prozentangaben gerundet (47 = 100%)

2.2.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018)

Prüfungsteilnehmer/innen	134
Prüfung bestanden	93
Prüfung nicht bestanden	38
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	23
Prüfung bestanden	11
Prüfung nicht bestanden	12
davon während der Prüfung abgebrochen	-
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	-
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	-

2.2.4 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	29	25	31	31	17	36,44

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	2	2
Hauptschulabschluss	18	14
Qualifizierender Hauptschulabschluss	22	17
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	30	23
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	31	23
Fachhochschulreife	8	6
Hochschulreife/ Abitur	10	8
Im Ausland erworbener Abschluss	3	2
Keine Angabe	9	7
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	11	8
• Beruf der Hauswirtschaft	21	16
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	5	4
• Beruf der Hauswirtschaft	25	19
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	30	23
• Beruf der Hauswirtschaft	35	26
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft		
Keine Angabe	1	1
Abschluss in einem außerhauswirtschaftlichen Beruf/Bereich		
	65	49

*) Prozentangaben gerundet (133 = 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.2.6 Vorbereitung (einschließlich 2. Zulassungstermin, Prüfung 2018)

	Teilnehmer/innen nach Lehrgangsort im FBZ-Bereich			
	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach
Vorbereitung durch				
Lehrgang in der Landwirtschaftsverwaltung + Kooperationspartner	22	4	21	15
Lehrgang der hauswirtschaftlichen Verbände	17	6	11	13
Landwirtschaftsschule Rosenheim	-	19	-	-
Schule für Dorfhelferinnen	3	-	-	-
Ohne Vorbereitung	-	-	-	-
Gesamt	42	29	32	28

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

2.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung

	FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach	Bayern
Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	42	32	30	27	131
Noten	Schriftliche Prüfung	3,32	3,27	2,93	3,13	3,16
	Arbeitsprojekt	3,55	2,89	3,32	3,62	3,34
	Beste Note	1,00	1,16	1,33	1,00	1,12
	Durchschnitt	3,47	3,08	3,25	3,46	3,31
Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	42	32	30	27	131
Noten	Schriftliche Prüfung	3,32	3,46	2,95	3,47	3,30
	Situationsaufgabe	3,14	3,04	2,96	2,87	3,00
	Beste Note	1,00	1,33	1,16	1,16	1,16
	Durchschnitt	3,19	3,25	2,96	3,07	3,11
	Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II	3,33	3,16	3,10	3,26	3,21
Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung* befreit, wenn durch andere Prüfung Nachweis erbracht wurde, z.B. durch Ausbildereignungsprüfung als eigenständige Prüfung (siehe S. 4)						
	Zahl d. Teilnehmer/innen					
Noten	Schriftliche Prüfung					
	Praktischer Teil					
	Beste Note					
	Durchschnitt					

*Keine Angaben aus Datenschutzgründen

2.3.2 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

	FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach	Bayern
Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	27	27	23	16	93
Noten	Schriftliche Prüfung	2,90	3,16	2,59	2,37	2,75
	Arbeitsprojekt	2,87	2,67	2,80	2,71	2,76
	Beste Note	1,00	1,16	1,33	1,00	1,12
	Durchschnitt	2,87	2,92	2,73	2,60	2,78
Prüfungsteil II: Betriebs- und Unternehmensführung						
	Zahl d. Teilnehmer/innen	27	27	23	16	93
Noten	Schriftliche Prüfung	2,85	3,28	2,72	3,06	2,97
	Situationsaufgabe	2,38	3,08	2,70	2,06	2,55
	Beste Note	1,00	1,33	1,16	1,16	1,16
	Durchschnitt	2,54	3,18	2,70	2,39	2,73
	Durchschnitt aus Prüfungsteil I u. II	2,72	3,05	2,71	2,49	2,73
Prüfungsteil III: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung*						
	Zahl d. Teilnehmer/innen*					
Noten	Schriftliche Prüfung					
	Praktischer Teil					
	Beste Note					
	Durchschnitt					

*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	
		*)%		*)%		*)%		*)%		*)%
Prüfungsteilnehmer/innen		*)%		*)%		*)%		*)%		*)%
Prüflinge gesamt	44	100	32	100	31	100	27	100	131	100
Prüflinge bestanden	27	61	27	94	23	72	16	59	93	71
Prüflinge nicht bestanden	15	34	2	6	7	22	11	41	35	27
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	2	5	-	-	1	3	-	-	3	2
Rücktr. vor Beginn der Pr.**))	-	-	1	3	1	3	-	-	2	1,5
Während der Pr. abgebr. ***))	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Zulassungstermin	7	16	5	17	1	3	8	30	21	16

*) Prozentangaben gerundet

**) wird nicht als Prüfling gezählt

***) wird bereits bei nicht bestanden gezählt

2.3.4 Zusammenfassung 2007 bis 2018

	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
2017	158	115	2,95	24,35	37,25	55	8
2018	136	93	3,06	27,21	36,46	65	21

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

2.4.1 Schriftliche Prüfung

2.4.1.1 „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“

Sie arbeiten als Hauswirtschaftsleitung in einer Senioreneinrichtung eines kirchlichen Trägers. Im Seniorenheim stehen auf 3 Etagen insgesamt 121 Wohn- und Pflegeplätze zur Verfügung; davon sind 55 Einzelzimmer und 33 Doppelzimmer.

In der hauseigenen Küche wird täglich frisch gekocht. Zwei verschiedene Hauptgerichte werden als Wahlmenü zum Mittagessen angeboten.

Die Einrichtung verfügt über mehrere Veranstaltungsräume, eine kleine Kapelle und einen Aussegnungsraum.

Das Hauswirtschaftsteam ist für die Küche, für die Wäscherei sowie die Reinigung der Zimmer, der Gemeinschafts- und Funktionsräume zuständig. Die Bewohnerwäsche und Arbeitsbekleidung wird in der hauseigenen Wäscherei in Eigenregie gewaschen, die Flachwäsche an einen externen Dienstleister vergeben.

Das Seniorenheim wurde kürzlich vollständig renoviert und umgestaltet.

Ein gemütliches Café im Erdgeschoss der Einrichtung wird demnächst eröffnet. Dort sollen sich die Bewohner, Besucher und Angehörigen treffen können. Veranstaltungen wie Geburtstagsfeiern sollen dort ebenfalls durchgeführt werden können.

In den Bewohnerzimmern und Verkehrsflächen wurde das Fußbodenmaterial Vinyl, in den Sanitärräumen und in der Großküche Feinsteinzeug-Fliesen verlegt.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind überwiegend in Teilzeit beschäftigt, und zwar ein Koch und 10 Mitarbeiterinnen in der Küche und im Service, 8 Mitarbeiterinnen in der Reinigung, 3 Mitarbeiterinnen in der Wäscherei und ein Hausmeister.

Ein Qualitätsmanagementsystem ist vorhanden. Im Leitbild ist unter anderem ein nachhaltiges Handeln festgelegt.

Eine rollstuhlgeeignete Außenanlage mit Terrasse, Kräuter- und Blumengarten ist neu angelegt.

Als Besonderheit des Hauses ist geplant, dass in allen Wohnbereichen Haustiere gehalten werden dürfen. Ihre Versorgung sollen Bewohner und Präsenzkräfte gemeinsam übernehmen.

	Punkte
1. Die Veränderungen und Neuplanungen erfordern Besprechungen und Mitarbeiterschulungen.	<u>20</u>
1.1 Formulieren Sie Fragen, die Sie in einem Gespräch mit der Pflegedienstleitung und dem Hausmeister klären müssen!	6
1.2 Beschreiben Sie die Vorteile einer guten Kommunikation bei der Schnittstellengestaltung in der Senioreneinrichtung!	4
1.3 Beschreiben Sie verschiedene Möglichkeiten zur Einbeziehung der Bewohner in dieses neue „Garten-Haustier-Projekt“!	4
1.4 Erklären Sie Ihren Mitarbeiterinnen in der Teambesprechung worauf sie in der Kommunikation mit Senioren und an Demenz erkrankten Bewohnern achten müssen!	6
2. Der Einrichtungsleitung ist die Qualität der Verpflegung wichtig.	<u>32</u>
2.1 Beschreiben Sie Anforderungen an die Verpflegung in dieser Einrichtung!	12
2.2 Erläutern Sie Möglichkeiten, eine angenehme Essens-Atmosphäre zu schaffen!	5
2.3 Die Einrichtungsleitung bittet Sie, Vorschläge für das Angebot an Speisen und Getränken in der Cafeteria zu machen. Begründen Sie Ihre Auswahl!	8
2.4 Die Lebensmittelinformationsverordnung betrifft in Teilen auch die Gemeinschaftsverpflegung.	
2.4.1 Erläutern Sie, wie Sie im Seniorenheim die Allergenkennzeichnung rechtlich einwandfrei umsetzen!	4
2.4.2 Ein Angehöriger eines Bewohners bemängelt Ihnen gegenüber die fehlende Nährwertdeklaration auf dem Speiseplan. Formulieren Sie eine Antwort!	3
3. Als Hauswirtschaftsleitung sind Sie für den Wäschebereich und die Arbeitskleidung des Hauswirtschaftsteams zuständig.	<u>26</u>
3.1 Das Hauswirtschaftsteam benötigt neue Kasacks. Beschreiben Sie die Anforderungen und begründen Sie diese.	5
3.2 Beschreiben Sie Anforderungen an die Bewohnerwäsche, damit diese für die hauseigene Wäscherei geeignet ist!	4
3.3 Die Wäsche wird mit Thermotransferetiketten gekennzeichnet (Patches). Erläutern Sie die Vorteile dieser Methode der Kennzeichnung für die Senioreneinrichtung!	5

- 3.4 Nennen Sie weitere Möglichkeiten der Wäschekennzeichnung! 2
- 3.5 Ermitteln Sie anhand der angegebenen Daten die wöchentliche Arbeitszeit für die Erledigung der Kennzeichnung im Haus! 3

Berechnen Sie an Hand der gegebenen Daten die wöchentliche Arbeitszeit für das Kennzeichnen der Bewohnerwäsche!

Neuzugänge / Jahr	33%
Kleidungsstücke /Neuzugang	250 Stück
Kleidungsstücke / Altbewohner und Jahr	25 Stück
Zeitaufwand zum Kennzeichnen pro Stück	30 Sekunden

- 3.6 Begründen Sie, warum in der Wäscherei des Seniorenheims keine Haushaltsmaschine eingesetzt werden darf! 3
- 3.7 Erläutern Sie die Vorteile einer Waschmittel-Dosieranlage in der Wäscherei! 4

4. Nach der Renovierung wird der Reinigungsprozess optimiert. 22

- 4.1 Beurteilen Sie den ausgewählten Vinylboden als Bodenbelag für ein Bewohnerzimmer! 6
- 4.2 Erläutern Sie, welche Veränderungen sich bei der Hausreinigung durch das Halten der Haustiere ergeben! 4
- 4.3 Erläutern Sie die Unterhalts- und Grundreinigung der Feinsteinzeug-Fliesen! 8
- 4.4 Für Senioreneinrichtungen gibt es rechtliche Vorgaben für die Desinfektion in der Hausreinigung. Erläutern Sie, in welchen Fällen eine desinfizierende Reinigung notwendig ist! 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

2.4.1.2 „Betriebs- und Unternehmensführung“

Das Haus "Rosengarten" ist eine Fachklinik, die schwerpunktmäßig auf die Rehabilitation nach Schlaganfällen ausgelegt ist.

Die Klinik liegt in der Nähe der Stadtmitte einer mittelgroßen bayerischen Stadt, am Rande eines 250 Jahre alten Parks.

Die Reha-Klinik hat 192 Einzelzimmer. Jedes Zimmer verfügt über Balkon oder Terrasse, barrierefreie Dusche, WC, Telefon, Fernseher. Die örtliche Therme ist durch einen "Bademantelgang" erreichbar.

Die Cafeteria bietet täglich eine Auswahl an selbst gebackenen Kuchen und Torten. Die Kuchen und Torten stellt eine Mitarbeiterin her, die eine Ausbildung zur Konditorin hat.

Die Reha-Klinik beschäftigt 145 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und ist im vergangenen Jahr mit einem Platz unter den TOP TEN von Deutschlands besten Arbeitsgebern ausgezeichnet worden.

Sie arbeiten als Hauswirtschaftsleitung in der Reha-Klinik und sind für die Bereiche Verpflegung, Reinigung und Wäsche zuständig.

Der Stellenplan für die Hauswirtschaft enthält 10 Stellen für Küche und Speisesaal, 4 Stellen für die Reinigung, 1,5 Stellen in der Wäscherei und 1 Stelle Hausmeister.

Die Küche der Reha-Klinik beliefert auch täglich ein Seniorenheim (60 Bewohner und Bewohnerinnen) mit Mittagessen.

	Punkte
1. Sie erhalten die Anfrage, ob an das Seniorenheim zusätzlich zum Mittagessen auch täglich Kuchen geliefert werden kann.	<u>11</u>
1.1 Sie treffen sich mit der Leitung des Seniorenheims, um den Auftrag näher zu besprechen. Nennen Sie die Informationen, die Sie für die Auftragsplanung und Kalkulation benötigen!	6
1.2 Erläutern Sie die Konsequenzen für die Planung und Organisation im Küchenbereich, falls dieser Auftrag angenommen werden sollte!	5
2. Der Auftrag wird angenommen. Zur Unterstützung des Küchenteams wird eine halbe Stelle (0,5 VZK) zusätzlich geschaffen.	<u>30</u>
2.1 Sie überlegen ob Sie die Stelle - intern oder - extern ausschreiben oder - eine Zeitarbeitsfirma kontaktieren. Stellen Sie jeweils 3 betriebliche Vorteile dieser verschiedenen Möglichkeiten dar!	9
2.2 Sie entscheiden sich für die externe Ausschreibung der Stelle. Nennen Sie 4 verschiedene Möglichkeiten der Veröffentlichung und zeigen Sie jeweils die Vorteile auf!	6
2.3 Sie erhalten mehrere Bewerbungen. Beschreiben Sie die weitere Vorgehensweise!	4
2.4 Drei Bewerberinnen werden zum Vorstellungsgespräch eingeladen.	
2.4.1 Formulieren Sie Fragen für das Vorstellungsgespräch!	5
2.4.2 Nennen Sie 6 Themen, die in diesem Vorstellungsgespräch aus rechtlichen Gründen nicht angesprochen werden dürfen!	3
2.5 Erläutern Sie, auf welche Kompetenzen Sie bei der Auswahl der neuen Mitarbeiterin Wert legen!	3
3. Eine Bewerberin wird für diese halbe Stelle eingestellt.	<u>10</u>
3.1 Berechnen Sie die jährlichen Personalkosten dieser neuen Stelle für den Arbeitgeber! - Gehalt laut Tarif (Vollzeitstelle): monatlich 2500 € - gesetzliche Sozialversicherungsbeiträge (allgemeine Beitragssätze): 14,6 % Krankenversicherung, 2,55 % Pflegeversicherung, 3 % Arbeitslosenversicherung, 18,6 % Rentenversicherung - Weihnachtsgeld 60 % ihres Monatsgehalts	4

- 3.2 Um den Stundensatz für eine geleistete Arbeitsstunde zu ermitteln, benötigen Sie die Netto-Jahresarbeitszeit der Mitarbeiterin. Errechnen Sie diese auf Basis der folgenden Angaben: 4
- Eine Vollzeitkraft arbeitet 40 Stunden in einer 5 Tage-Woche, sie hat 30 Urlaubstage, 10 Feiertage, 2 Fortbildungstage, 8 Krankheitstage (Durchschnitt des Hauses)
Die neue Mitarbeiterin arbeitet in jeder Woche an 5 Tagen jeweils 4 Stunden.
- 3.3 Berechnen Sie die Personalkosten, die pro geleisteter Arbeitsstunde für diese Mitarbeiterin angesetzt werden müssen! 2
- 4. Die Sanitärbereiche für die Besucher werden saniert. Insgesamt sollen 10 Handtrocknungssysteme für die Sanitärräume beschafft werden.** **10**
- 2 verschiedene Angebote für Handtrocknungssysteme stehen zur Wahl:**
- Angebot 1:**
Textile Handtuchrolle im berührungslosen Spender (strombetriebener Sensor)
- Eine textile Rolle reicht für 110 Trocknungsvorgänge.
 - Die Fremdwäscherei stellt pro Handtuchrolle 4,90 € netto in Rechnung. Die Wäscherei holt die benutzten Handtuchrollen wöchentlich ab und liefert die frischen Rollen.
- Angebot 2:**
Papier-Handtuchrolle im berührungslosen Spender (ohne Stromanschluss)
- Die Papierrollen sind im Gebinde zu beziehen: 6 Rollen á 1000 Blatt kosten 39 € netto.
 - Pro Benutzung werden durchschnittlich 2 Blätter verbraucht.
- Hinweis zum Kostenvergleich:
- Die anfallenden Stromkosten bei Angebot 1 bleiben beim Kostenvergleich unberücksichtigt.
 - In beiden Fällen werden die Spender jeweils über Leihverträge unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
 - Jedes der 10 Handtrocknungssysteme wird pro Woche von durchschnittlich 80 Personen benutzt.
- 4.1 Berechnen Sie für jedes Angebot den Gesamtbedarf an Stoffrollen bzw. Papierrollen pro Woche! 2
- 4.2 Berechnen Sie die anfallenden Kosten (netto) für das Waschen der Stoffrollen bzw. den Kauf der Papierrollen im Zeitraum eines Jahres? 2
- 4.3 Bewerten Sie die beiden Angebote aus organisatorischer und betriebswirtschaftlicher Sicht! 6

5.	Zur Erhöhung der Auslastung an den Wochenenden möchte die Klinikleitung verschiedene Angebote entwickeln. Sie sind als Hauswirtschaftsleitung bei der Konzeption beteiligt.	<u>14</u>
5.1	Machen Sie 4 Vorschläge für das Angebot aus dem hauswirtschaftlichen Leistungsbereich! Begründen Sie diese!	8
5.2	Erläutern Sie mögliche Marketing-Maßnahmen für ein neues Angebot! Orientieren Sie sich dabei an den Instrumenten des Marketing-Mix.	6
6.	Die Reha-Klinik ist zertifiziert nach KTQ (Kooperation für Transparenz und Qualität im Gesundheitswesen). Als Hauswirtschaftsleitung aktualisieren Sie das QM-Handbuch für den hauswirtschaftlichen Bereich.	<u>18</u>
6.1	Beschreiben Sie notwendige Schritte für diese Aktualisierung!	10
6.2	Kundenorientierung ist ein zentraler Punkt des Qualitätsmanagements und des Marketings. Stellen Sie anhand von 4 konkreten Beispielen aus dem hauswirtschaftlichen Bereich der Reha-Klinik die Kundenorientierung dar!	4
6.3	Im Leitbild steht: „Unsere engagierten, gut qualifizierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für uns das größte Kapital.“ Erläutern Sie an 2 Beispielen, wie diese Aussage im Bereich Hauswirtschaft umgesetzt werden kann!	4
7.	Die Aufbauorganisation der Reha-Klinik sieht folgendermaßen aus: Der Klinikleitung sind die Stabstellen des Qualitätsbeauftragten und des Hygienebeauftragten zugeordnet. Der Klinikleitung sind unterstellt die Abteilung Hauswirtschaft, Verwaltung und medizinischer Bereich. Zum medizinischen Bereich gehört auch die Stabsstelle Arbeitsmedizinischer Dienst. Ihnen als Hauswirtschaftsleitung sind die Küche, die Hausreinigung, die Wäscherei und der Hausmeister zugeordnet. Zur Verwaltung gehören Rezeption/Aufnahme, Buchhaltung, Abrechnung und der soziale Dienst. Der medizinische Bereich setzt sich zusammen aus Ärzten, der Physiotherapie und Ergotherapie sowie dem Pflegedienst.	<u>7</u>
7.1	Skizzieren Sie für das QM-Handbuch ein Organigramm im Ein-Linien-System mit den Stabsstellen!	5
7.2	In der Reha-Klinik sind mehrere Stabstellen geschaffen und besetzt. Erklären Sie die Besonderheiten einer Stabstelle in einem Unternehmen!	2

100

Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

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

2.4.1.3. „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ (Termin 02.03.2018)

Sie sind als Hauswirtschaftsmeister/in in einer privat geführten Rehabilitationsklinik beschäftigt. Der Klinikchef legt auf ein gepflegtes Ambiente im Haus und auf zuvorkommenden Service für seine Patienten großen Wert. Im hauswirtschaftlichen Bereich sind zwei Hauswirtschafterinnen und drei angelernte Mitarbeiterinnen in Teilzeit (je 50%) beschäftigt. Die Küche wird von einer Küchenmeisterin geführt. In Kürze werden Sie erstmals eine Auszubildende für den Ausbildungsberuf Hauswirtschaft in der Klinik beschäftigen.

	Punkte
1. Der Ausbildungsvertrag ist vorbereitet und muss unterschrieben werden. Zum vereinbarten Termin wird die 16-jährige Azubi von ihren Eltern begleitet.	<u>10</u>
1.1. Begründen Sie, warum Ihnen der Kontakt zu den Eltern Ihrer Auszubildenden wichtig ist!	5
1.2. Beschreiben Sie drei Maßnahmen, wie Sie als Ausbilder/in diesen Kontakt fördern können!	3
1.3. Nennen Sie 4 weitere für die Ausbildung wichtige Kooperationspartner, Personen und Institutionen, mit denen Sie Kontakt aufnehmen sollten!	2
2. Sie haben einen betrieblichen Ausbildungsplan erstellt und legen diesen dem Klinikchef (Ausbildender) vor.	<u>8</u>
2.1. Erklären Sie dem Klinikchef, warum ein betrieblicher Ausbildungsplan wichtig ist!	6
2.2. Aufgrund des mittleren Bildungsabschlusses wird die Ausbildungszeit verkürzt. Erläutern Sie, wie Sie diese Verkürzung bei der Planung und Durchführung der Ausbildung berücksichtigen!	2
3. Eine Ihrer Mitarbeiterinnen ist eine erfahrene Fachkraft im Wäschebereich. Sie hat ihre Abschlussprüfung als Hauswirtschafterin vor 30 Jahren gemacht hat und möchte deshalb nicht in die Ausbildung mit einbezogen werden. Sie sagt: „Ich möchte nichts falsch machen.“	<u>24</u>
3.1. Die Mitarbeiterin soll sich an der Ausbildung beteiligen: Formulieren Sie Argumente, mit denen Sie die Mitarbeiterin motivieren können!	8
3.2. Die Mitarbeiterin kennt aus ihrer eigenen Ausbildung noch die Arbeitsunterweisung nach der „4-Stufen-Methode“. Erläutern Sie ihr die Unterschiede zur handlungsorientierten/situativen Arbeitsunterweisung!	6

3.3	Erläutern Sie Ihrer mitausbildenden Fachkraft anhand eines Praxisbeispiels, wie sie die Unterweisungsprinzipien bei der handlungsorientierten/situativen Arbeitsunterweisung umsetzen kann!	10
4.	In einer Teambesprechung erklären Sie Ihren Mitarbeiterinnen, dass die Azubi in regelmäßigen Abständen und unterschiedlichen Arbeitsbereichen mit Hilfe eines Beurteilungsbogens beurteilt werden wird.	<u>21</u>
4.1	Begründen Sie die Notwendigkeit dieser Form der regelmäßigen schriftlichen Beurteilung!	6
4.2	Erläutern Sie den beiden Hauswirtschafterinnen, welche Informationen Sie von ihnen zur Beurteilung der Azubi benötigen!	4
4.3	Beschreiben Sie ausführlich, wie Sie zu einer objektiven Beurteilung kommen!	5
4.4	Dem Beurteilenden können Fehler bei der Beurteilung unterlaufen. Erläutern Sie drei dieser Beurteilungsfehler!	6
5.	Die Entwicklung von Schlüsselqualifikationen ist eine wichtige Aufgabe in der Ausbildung.	<u>16</u>
5.1.	Auf welche 4 Schlüsselqualifikationen legen Sie als Ausbilderin in der Reha-Klinik besonderen Wert? Begründen Sie Ihre Auswahl!	8
5.2	Beschreiben Sie anhand verschiedener Beispiele, wie Sie bei Ihrer Azubi die Entwicklung von Schlüsselqualifikationen im Ausbildungsprozess fördern können! Beziehen Sie sich auf die oben genannten 4 Schlüsselqualifikationen!	8
6	Als Hauswirtschaftsleitung sind Sie auch für die weiteren Mitarbeiter der Hauswirtschaft zuständig.	<u>12</u>
6.1	Erklären und bewerten Sie den situativen Führungsstil!	8
6.2	Beschreiben Sie direkte Führungsmittel, mit denen Sie Ihre Mitarbeiter führen können!	4
7	Ihre Azubi wechselt nach einem Jahr den Ausbildungsbetrieb. Sie erstellen ein Zeugnis.	<u>9</u>
7.1	Beschreiben Sie die Grundsätze der Zeugniserstellung!	4
7.2	„Die Zeugniserstellung erfordert hohes Verantwortungsbewusstsein.“ Bewerten Sie diese Aussage!	2
7.3	Erläutern Sie, wie sich das „qualifizierte“ Zeugnis vom „einfachen“ Zeugnis unterscheidet!	3

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

2.4.2 Situationsaufgaben im Prüfungsteil „Betriebs- und Unternehmensführung“

Angaben zur Auswahl des Haushaltstyps im Prüfungsjahr 2018

	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	109	100 %
Großhaushalt	9	5	13	4	31	28
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt	14	13	5	5	37	34
Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen	13	11	9	8	41	38

^{*)} Prozentangaben gerundet (109 = 100 %)

2.4.2.1 Situationsaufgabe „Großhaushalt“

Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme Bildungszentrum (01.01.2017 – 31.12.2017)
- Anhaltzahlen für Personalbedarf Küche
- Beschreibung des Angebots im Speisenservice und Verpflegung mit Ausstattung
- Grundriss Küche

Aufgabenstellung:

1. Ist-Situation / Stärken / Schwächen

- 1.1 Beschreiben Sie kurz die Ist-Situation des Großhaushalts, insbesondere für die Bereich Service und Verpflegung
- 1.2 Analysieren Sie die beschriebenen Bereiche hinsichtlich
 - arbeitswirtschaftlicher,
 - sozialer und
 - betriebswirtschaftlicher Gesichtspunkte.

2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung

- 2.1 Entwickeln Sie Lösungsmöglichkeiten, wie die Einrichtungsleitung die Schwachstellen beheben kann.
- 2.2 Zeigen Sie weitere Ansätze auf, wie die Einrichtung den wachsenden Ansprüchen der Zielgruppen gerecht werden kann.

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

Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes	
1. Ist-Situation /Stärken / Schwächen 1.1 Ist-Situation des Großhaushalts, besonders der Bereich Service und Verpflegung 1.2 Analyse der Bereiche im Hinblick auf die <ul style="list-style-type: none">• arbeitswirtschaftlichen,• sozialen und• betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkte	2. Entwicklungsmöglichkeiten / Zukunftsplanung 2.1 Entwickeln Sie Lösungsmöglichkeiten, wie die Einrichtungsleitung die Schwachstellen beheben kann. 2.2 Zeigen Sie Ansätze auf, wie die Einrichtung den wachsenden Ansprüchen der Zielgruppen gerecht werden kann
Zusammenfassung, abschließende Betrachtung	

2.4.2.2 Situationsaufgabe „Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt“

Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme landwirtschaftlicher Haushalt xxx
- Vergleichszahlen zu Arbeitszeit und Finanzen
- Grundriss von Wohn- und Nebengebäuden
- Plandaten zum Betrieb eines Bauernhof-Kindergartens
- Plandaten zum Betrieb von Gästezimmern

Aufgabenstellung

1. Ist-Situation von Haushalt und Betrieb

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

2. Zukunftsplanung

- 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. Beziehen Sie erforderliche Rahmenbedingungen mit ein.
- 2.4 Zeigen Sie alternative Entwicklungsmöglichkeiten für den Betrieb und Familie xxx auf und bewerten Sie diese.

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

Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes	
1. Ist-Situation / Stärken /Schwächen 1.1 Beurteilung des landwirtschaftlichen Betriebs 1.2 Beurteilung des Haushalts <ul style="list-style-type: none"> • Familiär-soziale Situation • Arbeitswirtschaftliche Situation • Finanzielle Situation 	2. Zukunftsplanung 2.1 Lösungsansätze für Schwachstellen 2.2 Voraussetzungen für die Einführung einer Einkommenskombination 2.3 Beurteilung möglicher Einkommenskombinationen und der Rahmenbedingungen 2.4 Alternative Entwicklungsmöglichkeiten
Zusammenfassung, abschließende Betrachtung	

2.4.2.3 Situationsaufgabe „Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen“

Unterlagen zur Vorbereitung (180 Minuten)

- Ausgangssituation und Problemstellung
- Datenaufnahme des Zentrums für Haushaltsnahe Dienstleistungen
- Auszug aus gesetzlichen Vorgaben für Angebote zur Unterstützung im Alltag

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. Die Unternehmerin Frau xxx möchte im wachsenden Markt der Angebote zur Unterstützung im Alltag für Personen mit Pflegegrad Fuß fassen. Außerdem möchte sie die Betreuung und Schulung eines Helferkreises der ehrenamtlichen Nachbarschaftshilfe übernehmen und so evtl. weitere Mitarbeiter gewinnen. Bewerten Sie die grundsätzlichen Entwicklungsmöglichkeiten und die neuen Überlegungen der Unternehmerin zur Weiterentwicklung.
- 2.2. Die Nachfrage für Haushaltsnahe Dienstleistungen ist sehr hoch, für neue Kunden besteht eine Warteliste. Die Gewinnung von neuen Mitarbeitern gestaltet sich schwierig. Entwickeln Sie für das Unternehmen Möglichkeiten, neue Mitarbeiter zu gewinnen und bewährte Mitarbeiter zu halten.
- 2.3. Die Unternehmerin Frau xxx hat bemerkt, dass das Betriebsklima schlechter geworden ist. Geben Sie Frau xxx diesbezüglich eine Handlungsempfehlung.

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

Vorstellen der eigenen Person und des beruflichen Hintergrundes	
<p>1. Ist-Situation / Stärken / Schwächen</p> <p>Analyse der Ist-Situation und Aufzeigen von Stärken und Schwächen im Hinblick auf die</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 arbeitswirtschaftliche Situation 1.2 finanzwirtschaftliche Situation 1.4 soziale Situation 	<p>2. Entwicklungsmöglichkeiten</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Bewertung der grundsätzlichen Entwicklungsmöglichkeiten und der neuen Überlegungen 2.2 Möglichkeiten der Mitarbeitergewinnung und Bindung von bewährten Mitarbeitern 2.3 Handlungsempfehlung zur Verbesserung des Betriebsklimas
Zusammenfassung, abschließende Betrachtung	

2.4.3 Arbeitsprojekte im Prüfungsteil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“

Beispiele für gewählte Arbeitsprojektthemen aus den FBZ-Bereichen:

FBZ Triesdorf:

- Erstellung eines Reinigungskonzeptes für die Kita XY
- Qualitätsmanagement für den Bereich Service in einem Tagungshaus
- Saisonabschlussfeier des Hofcafés unter Mitwirkung von Menschen mit Handicap
- Erstellung und Erprobung eines neuen Eissortiments

FBZ Landsberg:

- Lagerfeuerküche mit Kräuterkunde für „Jede-Frau“ und „Jeder-Mann“
- Tagesseminar: „Einkochen für den Eigenbedarf und für die Vermarktung“
- Schulung der hauswirtschaftlichen Inhalte (20 Schulungseinheiten) bei der ambulanten Krankenpflege Bad Wörishofen gemeinnützige GmbH – Qualifizierung entsprechend §82 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. a und b ASVG für haushaltsnahe Dienstleistungen

FBZ Almesbach:

- Ernährungsbildung in Theorie und Praxis für Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren an 2 Vormittagen in den Herbstferien als Probelauf für eine spätere Referententätigkeit
- Prüfung der Erwerbskombination Partyservice für den landwirtschaftlichen Betrieb
- Erstellung und Erprobung einer Allergenschulung zur Optimierung der Seniorenverpflegung in der Großküche
- Erstellung eines Gesamtkonzeptes der Essensbelieferung und Essensausgabe unter Einbeziehung der Schüler und Pädagogen für die Schule XY

FBZ Landshut:

- Optimierung des Speisenangebotes in einem Pflegeheim um mehr Akzeptanz bei den Bewohnern zu erreichen und um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.
- Hygienekonzept für das Haus XY für den Arbeitstherapiebereich Hauswirtschaft (Reinigung und Wäscheversorgung)
- Herstellung und Vermarktung von Käse-/ Frischkäsevariationen und Butter aus der eigenen Milch

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 2018)** (Zulassungstermin 15.07.2017 und Zulassungstermin 15.01.2017)

- Anträge auf Zulassung	44	100 ^{*)}	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	44	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	0	0	%
- Zulassung abgelehnt	0	0	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	44	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	0	0	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	0	0	%

^{*)} Prozentangaben gerundet

2.5.1.2 **Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2019)** (Zulassungstermin 15.01.2018)

- Anträge auf Zulassung	2	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	2	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	0	0	%
- Zulassung abgelehnt	0	0	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	2	100	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	0	0	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	0	0	%

2.5.1.3 **Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018)**

Prüfungsteilnehmer/innen	44
Prüfung bestanden	27
Prüfung nicht bestanden	15
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	2
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	0

davon

1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	10
Prüfung bestanden	4
Prüfung nicht bestanden	6
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

2.5.1.4 Angaben über die Prüfungsteilnehmer/innen im abgeschlossenen Verfahren.

Alter am 31.12. des Zulassungsjahres

Jahre	20 – 25	26 – 30	31 – 40	41 – 50	über 50	Durchschnitts- alter
Anzahl	9	9	11	9	6	34,55

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	1	2
Hauptschulabschluss	11	26
Qualifizierender Hauptschulabschluss	5	12
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	10	21
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	10	24
Fachhochschulreife	2	2
Hochschulreife/ Abitur	5	12
Im Ausland erworbener Abschluss	0	0
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	6	14
• Beruf der Hauswirtschaft	7	17
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	1	2
• Beruf der Hauswirtschaft	6	14
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	12	29
• Beruf der Hauswirtschaft	12	29
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft		
	0	0
Abschluss in einem anderen Beruf		
	22	52

*) Prozentangaben gerundet (44= 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.5.2 FBZ Landshut-Schönbrunn

2.5.2.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018) (Zulassungstermin 15.07.2017 und Zulassungstermin 15.01.2017)

- Anträge auf Zulassung	33	100 ^{*)}	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	33	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	29	88	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	4	13	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	3	%

^{*)} Prozentangaben gerundet

2.5.2.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2019) (Zulassungstermin 15.01.2018)

- Anträge auf Zulassung	2	100	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	2	100	%
- 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 2018)

Prüfungsteilnehmer/innen	32
Prüfung bestanden	27
Prüfung nicht bestanden	5
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	3
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)	-

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	12	7	5	5	3	35,61

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	3	9
Qualifizierender Hauptschulabschluss	1	3
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	6	19
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	10	31
Fachhochschulreife	1	3
Hochschulreife/ Abitur	2	6
Im Ausland erworbener Abschluss	0	0
keine Angabe	9	28
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	4	13
• Beruf der Hauswirtschaft	2	6
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	2	6
• Beruf der Hauswirtschaft	9	28
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	6	19
• Beruf der Hauswirtschaft	4	13
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft		
Keine Angabe	1	3
Abschluss in einem anderen Beruf		
	14	44

*) Prozentangaben gerundet (32 = 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.5.3 FBZ Triesdorf

2.5.3.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018) (Zulassungstermin 15.07.2017 und Zulassungstermin 15.01.2017)

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

¹⁾ Prozentangaben gerundet

2.5.3.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2019) (Zulassungstermin 15.01.2018)

- 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	-	-	%

2.5.3.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018)

Prüfungsteilnehmer/innen	31
Prüfung bestanden	23
Prüfung nicht bestanden	7
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	4
Prüfung bestanden	3
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)	-

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	6	5	8	7	4	35,53

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-
Hauptschulabschluss	2	7
Qualifizierender Hauptschulabschluss	9	30
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	6	20
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	4	13
Fachhochschulreife	4	13
Hochschulreife/ Abitur	2	7
Im Ausland erworbener Abschluss	3	10
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG	9	30
• Beruf der Landwirtschaft	-	-
• Beruf der Hauswirtschaft	9	30
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG	5	17
• Beruf der Landwirtschaft	-	-
• Beruf der Hauswirtschaft	5	17
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG	16	53
• Beruf der Landwirtschaft	5	17
• Beruf der Hauswirtschaft	11	37
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	-	-
Abschluss in einem anderen Beruf	14	47

*) Prozentangaben gerundet (31= 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

2.5.4 FBZ Weiden-Almesbach

2.5.4.1 Prüfungsbewerber/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018)

(Zulassungstermin 15.07.2017 und Zulassungstermin 15.01.2017)

- Anträge auf Zulassung	27	100 ^{*)}	%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	27	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	26	96	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	4	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung			%

^{*)} Prozentangaben gerundet

2.5.4.2 Prüfungsbewerber/innen (Jahr des geplanten Prüfungsabschlusses 2019)

(Zulassungstermin 15.01.2018)

- 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	-	-	%

2.5.4.3 Prüfungsteilnehmer/innen (Jahr der abgeschlossenen Prüfung 2018)

Prüfungsteilnehmer/innen	27
Prüfung bestanden	16
Prüfung nicht bestanden	11
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	5
Prüfung bestanden	1
Prüfung nicht bestanden	4
davon während der Prüfung abgebrochen	
während der Prüfung aus wichtigem Grund abgebrochen (Prüfungsverfahren beendet)	
Prüfung aus wichtigem Grund nicht vollständig abgelegt (Prüfungsverfahren wird fortgesetzt)	

2.5.4.4 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	7	10	4	40,07

Vorbildung **

	Anzahl	*) in %
Ohne Hauptschulabschluss	1	4
Hauptschulabschluss	2	7
Qualifizierender Hauptschulabschluss	7	26
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	8	30
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	7	26
Fachhochschulreife	1	4
Hochschulreife/ Abitur	1	4
Im Ausland erworbener Abschluss	-	-
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit Lehrzeit § 43.1 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	1	4
• Beruf der Hauswirtschaft	3	11
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft mit BFS § 43.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	2	7
• Beruf der Hauswirtschaft	5	19
Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft ohne Lehrzeit § 45.2 BBiG		
• Beruf der Landwirtschaft	7	26
• Beruf der Hauswirtschaft	8	30
Ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	1	4
Abschluss in einem anderen Beruf	15	56

*) Prozentangaben gerundet (27= 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

3.	Ausbildereignungsprüfung Hauswirtschaft 2018
-----------	---

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

3.1.1 Zahl der Teilnehmer/innen mit bestandener Ausbildungereignungsprüfung 2007 – 2018

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
2018	2	-	21	1	24

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	0	-	-	13	8	4	0	-	-	1	0	1	14	8	5
2018	2	2	-	1	-	1	27	21	6	2	1	-	32	24	7

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

3.2.1 Prüfungsbewerber/innen

- Anträge auf Zulassung	32	100	*)%
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	32	100	%
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	%
- Zulassungen abgelehnt	-	-	%
- Zulassung mit Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	27	84	%
- Zulassung ohne Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft	5	16	%
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	1	3	%

⁾ Prozentangaben gerundet

3.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

Prüfungsteilnehmer/innen	31
davon während der Prüfung abgebrochen	-
Prüfung bestanden	24
Prüfung nicht bestanden	7
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	-
davon	
1. und 2. Wiederholungsprüfung	
Prüfungsteilnehmer/innen	6
davon während der Prüfung abgebrochen	-
Prüfung bestanden	5
Prüfung nicht bestanden	1
Prüfung nicht vollständig abgelegt (wichtiger Grund)	-

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

3.3.1 Prüfungsergebnisse mit abgeschlossener Prüfung*

FBZ	Landsberg	Landshut-Schönbrunn	Triesdorf	Weiden-Almesbach	Bayern
Zahl d. Teilnehmer/innen	2	1	27	1	25
beste Note			1,25		2,56
Durchschnitt			3,30		3,35

*teilweise keine Angaben aus Datenschutzgründen

3.3.2 Prüfungsergebnisse mit bestandener Prüfung

	Bayern
Zahl d. Teilnehmer/innen	24
beste Note	1,25
Durchschnitt	2,88

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

3.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgabe

Sie sind als Hauswirtschaftsmeister/in in einer privat geführten Rehabilitationsklinik beschäftigt. Der Klinikchef legt auf ein gepflegtes Ambiente im Haus und auf zuvorkommenden Service für seine Patienten großen Wert.

Im hauswirtschaftlichen Bereich sind 2 Hauswirtschafterinnen und 3 angelehrte Mitarbeiterinnen in Teilzeit (je 50%) beschäftigt. Die Küche wird von einer Küchenmeisterin geführt. In Kürze werden Sie erstmals eine Auszubildende für den Ausbildungsberuf Hauswirtschaft in der Klinik beschäftigen.

		Punkte
1.	Der Ausbildungsvertrag ist vorbereitet und muss unterschrieben werden. Zum vereinbarten Termin wird die 16-jährige Azubi von ihren Eltern begleitet.	<u>10</u>
1.1.	Begründen Sie, warum Ihnen der Kontakt zu den Eltern Ihrer Auszubildenden wichtig ist!	5
1.2.	Beschreiben Sie 3 Maßnahmen, wie Sie als Ausbilder/in diesen Kontakt fördern können!	3
1.3.	Nennen Sie 4 weitere für die Ausbildung wichtige Kooperationspartner, Personen und Institutionen, mit denen Sie Kontakt aufnehmen sollten!	2
2.	Sie haben einen betrieblichen Ausbildungsplan erstellt und legen diesen dem Klinikchef (Ausbildender) vor.	<u>8</u>
2.1.	Erklären Sie dem Klinikchef, warum ein betrieblicher Ausbildungsplan wichtig ist!	6
2.2.	Aufgrund des mittleren Bildungsabschlusses wird die Ausbildungszeit verkürzt. Erläutern Sie, wie Sie diese Verkürzung bei der Planung und Durchführung der Ausbildung berücksichtigen!	2

3.	Eine Ihrer Mitarbeiterinnen ist eine erfahrene Fachkraft im Wäschebereich. Sie hat ihre Abschlussprüfung als Hauswirtschafterin vor 30 Jahren gemacht hat und möchte deshalb nicht in die Ausbildung mit einbezogen werden. Sie sagt: „Ich möchte nichts falsch machen.“	<u>24</u>
3.1	Die Mitarbeiterin soll sich an der Ausbildung beteiligen. Formulieren Sie Argumente, mit denen Sie die Mitarbeiterin motivieren können!	8
3.2	Die Mitarbeiterin kennt aus ihrer eigenen Ausbildung noch die Arbeitsunterweisung nach der „4-Stufen-Methode“. Erläutern Sie ihr die Unterschiede zur handlungsorientierten/situativen Arbeitsunterweisung!	6
3.3	Erläutern Sie Ihrer mitausbildenden Fachkraft anhand eines Praxisbeispiels, wie sie die Unterweisungsprinzipien bei der handlungsorientierten/situativen Arbeitsunterweisung umsetzen kann!	10
4.	In einer Teambesprechung erklären Sie Ihren Mitarbeiterinnen, dass die Azubi in regelmäßigen Abständen und unterschiedlichen Arbeitsbereichen mit Hilfe eines Beurteilungsbogens beurteilt werden wird.	<u>21</u>
4.1	Begründen Sie die Notwendigkeit dieser Form der regelmäßigen schriftlichen Beurteilung!	6
4.2	Erläutern Sie den beiden Hauswirtschafterinnen, welche Informationen Sie von ihnen zur Beurteilung der Azubi benötigen!	4
4.3	Beschreiben Sie ausführlich, wie Sie zu einer objektiven Beurteilung kommen!	5
4.4	Dem Beurteilenden können Fehler bei der Beurteilung unterlaufen. Erläutern Sie 3 dieser Beurteilungsfehler!	6
5.	Die Entwicklung von Schlüsselqualifikationen ist eine wichtige Aufgabe in der Ausbildung.	<u>16</u>
5.1.	Auf welche 4 Schlüsselqualifikationen legen Sie als Ausbilderin in der Reha-Klinik besonderen Wert? Begründen Sie Ihre Auswahl!	8
5.2	Beschreiben Sie anhand verschiedener Beispiele, wie Sie bei Ihrer Azubi die Entwicklung von Schlüsselqualifikationen im Ausbildungsprozess fördern können! Beziehen Sie sich auf die oben genannten 4 Schlüsselqualifikationen!	8

6	Ihre Azubi hat bald Zwischenprüfung.	<u>12</u>
6.1	Erläutern Sie, wie Sie ihre Azubi auf die schriftliche und praktische Zwischenprüfung vorbereiten!	5
6.2	Begründen Sie, warum Sie Ihre Azubi auf die Zwischenprüfung gut vorbereiten sollten!	3
6.3	Ihre Azubi ist enttäuscht von den Ergebnissen der praktischen Zwischenprüfung. Sie bitten sie zu einem Gespräch. Beschreiben Sie Aufbau und Inhalte dieses Gesprächs!	4
7	Ihre Azubi wechselt nach einem Jahr den Ausbildungsbetrieb. Sie erstellen ein Zeugnis.	<u>9</u>
7.1	Beschreiben Sie die Grundsätze der Zeugniserstellung!	4
7.2	„Die Zeugniserstellung erfordert hohes Verantwortungsbewusstsein.“ Bewerten Sie diese Aussage!	2
7.3	Erläutern Sie, wie sich das „qualifizierte“ Zeugnis vom „einfachen“ Zeugnis unterscheidet!	3
		<hr/> <u>100</u>

3.4.1.2. Schriftliche Prüfungsaufgabe am 29.06.2018 (2. Termin)

Sie sind Ausbilderin in einem landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt mit Direktvermarktung und Gästebeherbergung. Die Auszubildende (Azubi) Maria beginnt nach Abschluss des BGJ bei Ihnen die betriebliche Ausbildung. Maria ist noch Jugendliche.

	Punkte
1. Sie planen die Ausbildung.	<u>22</u>
1.1 Begründen Sie, warum für Maria eine Einführungsphase erforderlich ist!	4
1.2 Erläutern Sie Ihre organisatorischen und fachlichen Aufgaben und Pflichten als Ausbilderin!	8
1.3 Erläutern Sie Ihre erzieherischen Aufgaben bei der Ausbildung Ihrer Azubi Maria!	6
1.4 „Eine Ausbilderin sollte ständig beim Azubi sein.“ Nehmen Sie Stellung zu dieser Aussage!	4
2. Für die Ausbildung im Betrieb stehen der Ausbilderin verschiedene Unterweisungsmethoden (Lehrmethoden) zur Verfügung.	<u>16</u>
2.1 Erläutern Sie die Vorteile von aktivierenden Unterweisungsmethoden (Lehrmethoden) an einem konkreten Beispiel in diesem Ausbildungsbetrieb!	8
2.2 Erläutern Sie, welche Aufgaben die Ausbilderin bei der von Ihnen beschriebenen Ausbildungssituation hat!	8

3.	Als Ausbilder/in müssen Sie regelmäßig den Ausbildungserfolg überprüfen.	<u>30</u>
3.1	Erläutern Sie die Bedeutung der Zwischenprüfung für die Azubi und für Sie als Ausbilderin!	6
3.2	Formulieren Sie 5 geeignete Themen für Arbeitsaufgaben in einem landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt mit Direktvermarktung!	5
3.3	Ihre Azubi ist nicht zufrieden mit der Note Bewertung Ihrer Arbeitsaufgabe. Wie können Sie als Ausbilder Ihre Azubi überzeugen, dass diese gerechtfertigt ist?	5
3.4	Welche Bedeutung hat die Teilnahme am Berufswettbewerb für eine Azubi?	5
3.5	Erläutern Sie die Bedeutung der Führung des Berichtsheftes für die Azubi und für Sie als Ausbilderin!	6
3.6	Ihre Azubi überlegt, vor dem Ende des Ausbildungsjahres die Ausbildung abubrechen. Erklären Sie ihr, welche Nachteile dadurch entstehen können!	3
4.	Gute Motivation erhöht den Lernerfolg.	<u>20</u>
4.1	Erläutern Sie die „Motivation von innen heraus“ und die „Motivation von außen“ an je 2 Beispielen!	4
4.2	Beschreiben Sie an konkreten Beispielen, wie Sie als Ausbilderin Ihre Azubi motivieren können!	10
4.3	Beschreiben Sie 6 Situationen im Arbeitsalltag, durch die Ihre Azubi die Motivation verlieren könnte!	6
5.	Lebenslanges Lernen und digitale Medien gewinnen an Bedeutung in der Hauswirtschaft.	<u>12</u>
5.1	Sie haben sich zu einer Weiterbildung eines hauswirtschaftlichen Verbandes angemeldet. Erläutern Sie Ihrer Azubi die Notwendigkeit des lebenslangen Lernens !	7
5.2	Digitale Medien gewinnen auch in der Berufsausbildung zunehmend an Bedeutung. Nehmen Sie Stellung!	5
		<hr/> <u>100</u>

Punkteschlüssel (Europaschlüssel)

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

3.4.2 Prüfungsaufgaben im Praktischen Teil

Beispiele für die Aufgabenauswahl:

- Herstellen von Marmelade
- Käseplatte ist gelegt und dekoriert
- Quarkblättereig herstellen und zu gefülltem Kleingebäck verarbeiten
- Ein Kaffeetisch für 4 Personen ist für einen frei gewählten Anlass festlich zu decken
- Gründliche Reinigung eines Kühlschranks ist durchzuführen
- Feinwäsche ist von Hand gewaschen
- Schrankfertigmachen von Wäsche durch Technik „Legen“
- Nähen eines Babyhalstuches
- Pflanzenvermehrung

4.	Geprüfte Fachhauswirtschafterin/ Geprüfter Fachhauswirtschafter am FBZ Landsberg, Landshut und Triesdorf 2018
-----------	--

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

4.1.1 Zahl der Prüflinge mit bestandener Prüfung ab 1998

Reg. Bezirk	Ober- bayern	Nieder- bayern bzw. FBZ Landshut	Ober- pfalz	Ober- franken	Mittel- franken	Unter- franken	Schwaben bzw. FBZ Landsberg	Gesamt/Jahr	Insgesamt
1998							7	7	7
1999							20	20	27
2000		17					4	21	48
2001	12	22						34	82
2002		28					7	35	117
2003		18					2	20	137
2004	13	13						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
2018	6			1	7			14	436

* Ab 2006 Dienstgebiet FBZ Landshut-Schönbrunn

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

4.2.1 Prüfungsbewerber/innen

	FBZ Landsb.	FBZ Landsh.	FBZ Triesd.	*)	%
- Anträge auf Zulassung	-	7	9	16	100
- Zulassungen durch die zuständige Stelle	-	7	8	15	94
- Zulassungen durch den Prüfungsausschuss	-	-	-	-	-
- Zulassungen abgelehnt	-	-	-	-	-
- Zulassung mit Abschlusspr. in der Hauswirtschaft	-	2	8	10	63
- Zulassung ohne Abschlusspr. in der Hauswirtschaft	-	5	-	5	31
- Rücktritt vor Beginn der Prüfung	-	-	1	-	6

*) Prozentangaben gerundet (15 = 100%)

4.2.2 Prüfungsteilnehmer/innen

	FBZ Landsb.	FBZ Landsh.	FBZ Triesd.	Insge- samt
Prüfungsteilnehmer/innen	-	7	8	15
während der Prüfung abgebrochen	-	-	-	-
Prüfung bestanden	-	6	8	14
Prüfung nicht bestanden	-	1	-	1
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 Jahre	26 – 30 Jahre	31 – 40 Jahre	41 – 50 Jahre	über 50 Jahre	Durchschnitts- alter
FBZ Landsberg		-	-	-	-	-	-
FBZ Landshut- Schönbrunn		-	-	1	4	2	46,86
FBZ Triesdorf		-	1	3	4	-	40,00
Bayern		-	1	4	8	2	43,43

4.2.4 Vorbildung **

	FBZ Landsberg	FBZ Landshut	FBZ Triesdorf	Bayern *) %
Ohne Hauptschulabschluss	-	-	-	-
Hauptschulabschluss	-	2	2	27
Qualifizierender Hauptschulabschluss	-	1	2	20
Mittlerer Schulabschluss berufsbildender Schulen	-	-	2	13
Mittlerer Schulabschluss allgemeinbildende Schule	-	1	2	20
Fachhochschulreife Hochschulreife/ Abitur	-	2	-	13
Im Ausland erworbener Abschluss	-	1	-	7
Abschluss in einem anderen Beruf	-	5	5	67

*) Prozentangaben gerundet (15 = 100 %)

**) einschließlich Wiederholer

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

	FBZ Landsberg	FBZ Landshut	FBZ Triesdorf
Teilnehmer	-	7	8
davon Wiederholer	-	-	-
nicht bestanden	-	1	-
Schriftliche Prüfung gesamt	-	2,8	2,65
Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen	-	3,0	3,31
Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen	-	2,35	2,31
Kommunikation	-	3,78	2,50
Hauswirtschaftliche Leistungen	-	2,07	2,50
Situationsbezogene praktische Fachaufgabe	-	2,64	2,00
Fachgespräch	-	2,85	2,37
Gesamtnote	-	2,76	2,33
Beste Gesamtnote	-	1,66	1,58

Schlechteste Gesamtnote		-	3,87	3,20
4.4	Prüfungsaufgaben			

4.4.1 Überregionale schriftliche Prüfungsaufgaben

4.4.1.1 Prüfungsbereich: Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen

		<i>erreichbare Punkte</i>
<p>Frau Angela Schulz hat im September des vergangenen Jahres in der Seniorenresidenz „Sonnenschein“ ihre Tätigkeit als Geprüfte Fachhauswirtschafterin aufgenommen.</p> <p>In der Einrichtung leben 130 Seniorinnen und Senioren in 90 Wohneinheiten.</p>		
1.	<p>Frau Schulz wird darüber informiert, dass sich soeben der Medizinische Dienst der Krankenversicherung (MDK) zu einer Kontrolle der Einrichtung angekündigt hat.</p> <p>Beschreiben Sie 3 Aufgaben des MDK.</p>	3
2.	<p>Berufsbild und Einsatzmöglichkeiten der „Geprüften Fachhauswirtschafterin“ sind im Konzept der Einrichtung festgelegt.</p> <p>Beschreiben Sie die Einsatzbereiche ausführlich!</p>	7
3.	<p>Frau Schulz erstellt den Dienstplan für 7 Betreuungskräfte.</p>	8
3.1	<p>Erläutern Sie, weshalb ein Dienstplan zur Personaleinsatzplanung benötigt wird.</p>	(6)
3.2	<p>Nennen Sie 4 rechtliche Bestimmungen als Grundlage für einen Dienstplan zur Personaleinsatzplanung.</p>	(2)

erreichbare Punkte

- | | |
|--|--|
| <p>4. Hinsichtlich des Arbeitsschutzgesetzes ergeben sich für Frau Schulz Rechte und Pflichten. Aber auch der Arbeitgeber hat Pflichten im Arbeitsschutz, um ihre Gesundheit bei der Erfüllung der Arbeitsaufgabe zu schützen.</p> <p>4.1 Welche Möglichkeiten hat Frau Schulz, sich über arbeitsschutzrechtliche Fragen zu informieren? (8 Möglichkeiten)</p> <p>4.2 Der Bewohner Paul Huber (87 J.) zeigt gelegentlich aggressives Verhalten. Was muss Frau Schulz beim Umgang mit Herrn Huber beachten?</p> <p>5. Frau Schulz muss sich auch immer wieder mit Beschwerden auseinandersetzen.</p> <p>5.1 Nennen Sie 4 Ziele eines professionellen Beschwerdemanagements.</p> <p>5.2 Beschreiben Sie die Ablaufschritte eines optimalen Beschwerdeannahme-Prozesses.</p> <p>6. Das „Recht auf Selbstbestimmung“ ist ein Gedanke der Menschenrechte.</p> <p>Führen Sie Beispiele an, wie eine Fachhauswirtschafterin hilfsbedürftigen Menschen trotz aller Einschränkungen dieses Recht erfüllen kann.</p> | <p>9</p> <p>(4)</p> <p>(5)</p> <p>8</p> <p>(2)</p> <p>(6)</p> <p>5</p> |
|--|--|

Gesamt 40

Punkteschlüssel		
Punkte	=	Note
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 Müller kommt in die Wohngruppe zur Kurzzeitpflege. Aus dem häuslichen Umfeld ist bekannt, dass Frau Müller seit Wochen das Bett nicht mehr verlassen hat.	7
1.1	Nennen Sie 4 Ursachen für eine Bettlägerigkeit.	(2)
1.2	Beschreiben Sie 5 mögliche Folgen der Bettlägerigkeit.	(5)
2.	Sie lagern Frau Müller und stellen fest, dass diese am Gesäß eine rote Stelle hat.	12
2.1	Welchen Test führen Sie durch, um feststellen zu können, ob es sich um einen Dekubitus handelt?	(1)
2.2	Wie wird dieser Test durchgeführt?	(4)
2.3	Benennen Sie 6 Körperstellen, an denen ein Bewohner in Rückenlage Dekubitus gefährdet ist.	(3)
2.4	Beschreiben Sie 4 Maßnahmen zur Dekubitusprophylaxe (mit Durchführung)!	(4)
3.	Aufgrund der Bettlägerigkeit von Frau Müller muss eine sorgfältige Hautpflege gewährleistet sein.	11
3.1	Welche 4 Hauttypen gibt es?	(2)
3.2	Nennen Sie 2 mögliche Beobachtungskriterien bei der täglichen Hautinspektion und beschreiben Sie diese.	(2)
3.3	Waschen bedeutet mehr als „Wasser und Seife verwenden“. Nennen Sie 6 Pflegeziele einer Ganzkörperwäsche bei Frau Müller.	(3)
3.4	Frau Müller ist auf Hilfe bei der Mundpflege angewiesen. Nennen Sie 4 Maßnahmen zur Soor- und Parotitisprophylaxe.	(4)

		erreichbare Punkte
4.	Hygienische Händedesinfektion	4
4.1	Nennen Sie 2 wichtige Gründe für die Händedesinfektion.	(1)
4.2	Hände müssen desinfiziert werden. Nennen Sie 6 Situationen wann die Händedesinfektion durchgeführt werden soll.	(3)
5.	Herr Xaver lebte bisher alleine zu Hause und wurde täglich von einer Betreuungskraft versorgt. Aufgrund plötzlicher Erkrankung dieser Kraft musste er in ein Altenheim.	12
5.1	Wie können Sie Herrn Xaver unterstützen sich in der neuen Umgebung zurechtzufinden? Zählen Sie 6 Lösungsmöglichkeiten auf.	(3)
5.2	Beschreiben und begründen Sie 3 Ihrer unter 5.1 genannten Lösungswege genauer.	(3)
5.3	Sie möchten Herrn Xaver zu einer Zeitungs- und Lesegruppe einladen. Nennen Sie 8 Ziele, die Sie mit dem Betreuungsangebot der Zeitungs- und Lesegruppe setzen.	(4)
5.4	Herr Xaver benötigt neue Schuhe. Beraten Sie ihn bei der Auswahl geeigneter Schuhe!	(2)
6.	Welche Funktionen erfüllt die Pflegedokumentation für Sie als Fachhauswirtschafterin in einer Pflegeeinrichtung? Beschreiben Sie 4 Funktionen.	4

Gesamt 50

Punkteschlüssel		
Punkte	=	Note
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 arbeiten als Fachhauswirtschafterin im Seniorenpflegezentrum Rosengarten. Die 77-jährige Bewohnerin Frau Lederer hat in den letzten 6 Monaten an Gewicht verloren und wiegt nun 49 kg bei einer Körpergröße von 1,60 m.	11
1.1	Was können die Ursachen für den Gewichtsverlust sein?	(2)
1.2	Berechnen Sie den BMI und bewerten Sie den Ernährungszustand von Frau Lederer.	(2)
1.3	Welche Möglichkeiten haben Sie als Fachhauswirtschafterin der Mangelernährung eines Bewohners entgegenzuwirken?	(3)
1.4	Frau Lederer leidet an Schluckbeschwerden. Nennen Sie 4 Möglichkeiten Frau Lederer bei der Nahrungsaufnahme zu unterstützen.	(4)
2.	Sie sind als Fachhauswirtschafterin in einer Wohngemeinschaft für Senioren tätig. Die Wohngemeinschaft möchte an einem Nachmittag ein Sommerfest mit Kaffeetafel und anschließendem Abendessen im Freien veranstalten. Bewohnerstruktur: Alter: 75 – 85 Jahre Gesundheitszustand: Diabetes, beginnende Demenz, Mobilitätseinschränkung	20
2.1	Nennen Sie 8 allgemeine Vorüberlegungen für die Planung des Festes.	(4)
2.2	Erstellen Sie ein Speisen- und Getränkeangebot für das Fest und begründen Sie die Auswahl.	(8)
2.3	Zwei rüstige Bewohner/-innen möchten Ihnen bei den (Vor)arbeiten für das Fest helfen. Beschreiben Sie 4 Aufgaben, in die Sie die Bewohner mit einbeziehen können.	(4)
2.4	Beschreiben Sie 4 Hygieneregeln, die beim Angebot von Speisen im Freien zu beachten sind.	(4)

		erreichbare Punkte
3.	Gemeinsames Einkaufen mit Bewohnern ist für diese eine Bereicherung des Alltags. Welche Vorteile bieten regionale Anbieter und „Kleinlieferanten“ aus der näheren Umgebung? (4 Angaben)	4
4.	Wie können Sie die Verpflegung ernährungsphysiologisch günstig gestalten (4 Nennungen)?	2
5.	Herr Kern leidet nach der Chemotherapie häufig an Übelkeit und Erbrechen sowie an Appetitlosigkeit und einem sehr trockenen Mund. Die bestehenden Beschwerden können durch eine gezielte Ernährung gelindert werden. Beschreiben Sie 4 Ernährungsmaßnahmen für diese Situation und begründen Sie diese.	8
6.	Frau Heitzer ist 87 Jahre alt und lebt noch allein in ihrer Wohnung. Sie erhalten als Fachhauswirtschafterin die Aufgabe, Wäsche und Kleidung zu überprüfen und die Wäschepflege zu übernehmen. Frau Heitzer will in diese Tätigkeit mit eingebunden sein. Welche Anforderungen sollte der Wäsche- und Kleidungsbestand für Frau Heitzer erfüllen? Nennen Sie 10 mögliche Anforderungen, die Sie erfüllen wollen.	5
Gesamt		50

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

4.4.1.4 Prüfungsbereich: Kommunikation

1.	Herr Bauer, 78 Jahre alt, erlitt bei einem Verkehrsunfall eine Fraktur und wird nach erfolgter Operation zur Kurzzeitpflege in der Seniorenwohnanlage aufgenommen.	18
1.1	Sie nehmen Herrn Bauer in Empfang. Beschreiben Sie, wie Sie dabei vorgehen.	(5)
1.2	Welche Störungen können in einer solchen Kommunikationssituation auftreten? Beschreiben Sie 4 Beispiele.	(4)
1.3	Erläutern Sie, wie Sie auf solche Probleme reagieren können.	(4)
1.4	Das 1. Axiom der Kommunikation nach Paul Watzlawick lautet: „Man kann nicht nicht kommunizieren“. Erläutern Sie das Axiom und führen Sie 3 Beispiele aus.	(5)
2.	Schwere Gesundheitsstörungen sind häufig Auslöser für Lebenskrisen im Alter.	5
2.1	Welche Anzeichen für eine Krise können Sie bei Herrn Bauer evtl. erwarten? Nennen Sie 4 Möglichkeiten.	(2)
2.2	Welche Hilfsangebote können Sie als Fachhauswirtschafterin zur Überwindung einer Krise unterbreiten? Beschreiben Sie 3 Möglichkeiten.	(3)
3.	Erinnerungspflege und Biographiearbeit sind wichtig für alte Menschen.	10
3.1	Führen Sie dafür 4 Gründe aus.	(4)
3.2	Die Persönlichkeit eines Menschen ist eng mit dessen Biographie verbunden. Zählen Sie 6 Bereiche auf, die Sie als Fachhauswirtschafterin thematisieren sollten.	(3)
3.3	Wie können Sie Angehörige in die Biographiearbeit einbeziehen? Zeigen Sie dies an 3 Beispielen.	(3)

4. Sie betreuen als Fachhauswirtschafterin Frau Holzig, 86 Jahre alt, in ihrem Reihenhaus am Stadtrand. Frau Holzig beschwert sich häufig bei Ihnen mit den Worten: „Mein Sohn besucht mich so selten.“ (Der Sohn wohnt weit weg.) 17
- 4.1 Formulieren Sie anhand des „Vier-Ebenen-Modells einer Nachricht“ nach Schulz von Thun die vier enthaltenen Botschaften. (4)
- 4.2 Wie gehen Sie als Fachhauswirtschafterin auf Frau Holzig ein? (3 Beispiele) (3)
- 4.3 Erläutern Sie, was unter Aktivierung bzw. aktivierender Betreuung zu verstehen ist. (2)
- 4.4 Zeigen Sie auf, wie Sie mit Hilfe von Kommunikationsmöglichkeiten Frau Holzig noch mehr aktivieren können. (3 Möglichkeiten) (3)
- 4.5 Wenn sich Frau Holzig bedrängt fühlt, reagiert sie öfter aggressiv. Beschreiben Sie Ihr Vorgehen mit Hilfe der „Gewaltfreien Kommunikation“. (5)

Gesamt 50

Punkteschlüssel		
Punkte	=	Note
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	<p>Beschreiben Sie die Einrichtung in der Sie Ihre situationsbezogene praktische Fachaufgabe durchführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Alternativ für Wohnen zu Hause etc.: 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"> - Ernährung und Verpflegung - Wäsche und Kleidung einschließlich Heimtextilien - Wohnen und Wohnungspflege - Alltags- und Milieugestaltung einschließlich Betreuung - Beratung und Anleitung einschließlich Kommunikation - Grundpflegerische Maßnahmen <p>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.</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. 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 Maßnahmenplanung. 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, 02.10.1934
Anlass der Fallbesprechung <input type="checkbox"/> Hauswirtschaftsvisite <input checked="" type="checkbox"/> Pflegevisite <input type="checkbox"/> Anruf Sozialstation <input type="checkbox"/> Sonstiges
Datum: 01.02.2018
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, 30.06.1937

Anlass der Fallbesprechung

Hauswirtschaftsvisite Pflegevisite Anruf Sozialstation Sonstiges

Datum: 01.02.2018

Anwesende Mitarbeiter/innen bzw. Personen:

Frau Mxxx, Nachbarin, FHW der Sozialstation

Aktueller Anlass:

- starke Gewichtsabnahme
- Wohnungspflege

Fallschilderung:

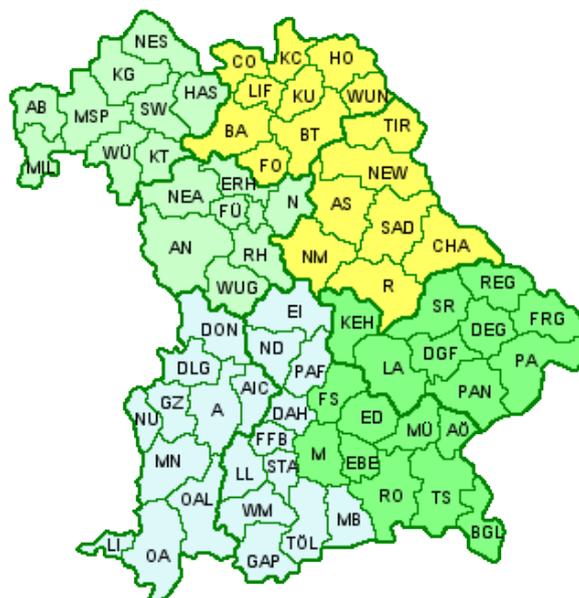
Frau Mxxx lebt nach dem Tod ihres Mannes alleine in einer Zweizimmerwohnung im dritten Stock eines Mehrfamilienhauses mit Aufzug. Ihre Tochter kümmert sich regelmäßig um sie.

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

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

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

Zuständige Stellen für Fortbildungsprüfungen in der Hauswirtschaft



FBZ Landsberg

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

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

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

FBZ Landshut-Schönbrunn

Am Lurzenhof 3, 84036 Landshut-Schönbrunn

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

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

FBZ Triesdorf

Reitbahn 1, 91746 Weidenbach

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

zuständig für die Landkreise und kreisfreien Städte Aschaffenburg, Bad Kissingen, Haßberge, Kitzingen, Main-Spessart, Miltenberg, Rhön-Grabfeld, Schweinfurt, Würzburg, Ansbach, Erlangen, Erlangen-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

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.