

Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschaftler/-in

Prüfungsteil I: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

- Hinweise zur Planung, Durchführung und Ausarbeitung des Arbeitsprojektes -

Inhalt:

- 1. Stellenwert und Bedeutung des Arbeitsprojektes**
- 2. Merkmale von Projekten**
- 3. Auswahl des Projektthemas**
- 4. Erläuterungen zur Bearbeitung von Projekten**
- 5. Gliederungsempfehlung für das Arbeitsprojekt**
- 6. Allgemeine Hinweise zur schriftlichen Dokumentation
Selbstständigkeitserklärung**
- 7. Präsentation des Arbeitsprojektes**
- 8. Bewertungskriterien**

1. Stellenwert und Bedeutung des Arbeitsprojektes

Für die Anfertigung des Arbeitsprojektes sind die Anforderungen gem. *der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin* (s. [hier](#)) in vom 28. Juli 2005 maßgeblich.

Im Arbeitsprojekt gem. § 4 Abs. 4 der o.g. Verordnung ist nachzuweisen, dass komplexe Zusammenhänge erfasst, analysiert, beurteilt und Lösungsvorschläge erstellt und umgesetzt werden können. Das gewählte Thema soll dabei eine konkrete betriebliche Problemstellung aufweisen, dessen Bearbeitung sämtliche Elemente eines Projektmanagementprozesses erfordern. Der konkrete betriebliche Nutzen sollte darin liegen, dass durch die Bearbeitung des Themas eine wirkliche Verbesserung erzielt werden kann. Das Arbeitsprojekt soll als selbstständige und eigenverantwortliche Einzelarbeit durchgeführt werden.

Das Arbeitsprojekt ist innerhalb von sechs Monaten praktisch umzusetzen und schriftlich zu dokumentieren.

In einer Präsentation sind Planung, Verlauf und Ergebnisse des Projektes dem Prüfungsausschuss darzustellen. Danach gibt es ein Prüfungsgespräch.

Für die Präsentation und das Prüfungsgespräch werden maximal 60 Minuten veranschlagt.

2. Merkmale von Projekten

Projekte können sehr unterschiedliche Bereiche und Themenstellungen aufweisen. Alle Projekte haben die gleichen Merkmale:

- einmalig, unverwechselbar (keine Routineaufgabe)
- zielorientiert
- terminiert und zeitlich begrenzt
- komplexe Aufgabenstellung mit vielfältigen Verflechtungen
- besondere Bedeutung über das Alltägliche hinausgehend
- begrenzter Ressourceneinsatz
- Untergliederung in Teilaufgaben
- abgegrenzt von anderen Vorhaben
- projektspezifische Organisation
- interdisziplinär, ein Zusammenwirken mehrerer Arbeitsbereiche erforderlich
- Erfolgsrisiko, Aufgabenbewältigung kann Risiken beinhalten
- ergebnisoffen

Nützlich bei der Projektwahl ist auch die Unterscheidung verschiedener Typen von Projektarbeiten und was mit ihnen erreicht werden kann.

	Typ A	Typ B
typischer Projekt-aufbau	A <-----> B <-----> C Vergleich Zwei oder mehrere Alternativen werden miteinander verglichen Das Ziel ist bspw.: ■ Produktionsverfahren umzustellen ■ Arbeitsabläufe neu zu organisieren ■ Andere Betriebsmittel einzusetzen	A -----> B Entwicklung Der Zustand A wird in den Zustand B überführt
Beispiele	■ Vergleich verschiedener Verpflegungskonzepte ■ Vergleich verschiedener Reinigungsverfahren ■ Vergleich verschiedener hauswirtschaftlicher Dienstleistungsangebote	■ Einrichtung eines betrieblichen Qualitätsmanagements (Kontrollsystems) in Teilbereichen ■ Umstellung: Eigenregie auf Vergabe (z. B. Wäscherei) ■ Einrichtung eines neuen Angebotes (z. B. Besuchercafé) ■ Umgestaltung eines Raumes ■ Optimierung von Arbeitsabläufen

3. Auswahl des Projektthemas

3.1. Anforderungen an das Projektthema

Das Thema muss lt. § 4 Abs.1 VO einem oder mehreren der unten aufgeführten Bereiche im Teil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“ zuzuordnen sein:

- Speisenzubereitung, Verpflegung und Service
- Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen

Mit dem Thema sind folgende Inhalte lt. § 4 Abs. 2 VO zu bearbeiten:

- Erfassen und Bewerten von hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen (Ist-Analyse, Bewertung der aktuellen Situation)
- Entwicklung und Erstellung von hauswirtschaftlichen Produkten und Leistungen unter Berücksichtigung des Anlasses, der Zielgruppe und betrieblichen Rahmenbedingungen
- Festlegung und Sicherung der Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität
- Präsentation und Vermarktung hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen
- Entwickeln, Umsetzen und Steuern hauswirtschaftlicher Prozesse unter Berücksichtigung des Personal-/Materialeinsatzes sowie der Arbeitsorganisation

Ausgangspunkt für die Themenfindung ist eine konkrete betriebliche Situation!

3.2. Anmerkungen zur Themenauswahl

- Umfang des Projektthemas muss einer 6-monatigen Bearbeitungs- und Dokumentationszeit entsprechen.
- Das Arbeitsprojekt muss die unter Pkt. 2. genannten Merkmale von Projekten erfüllen.
- Themen ohne eindeutigen hauswirtschaftlichen Schwerpunkt, z. B. alleinige Büroorganisation in der hauswirtschaftlichen Abteilung oder pädagogische Konzepte, entsprechen nicht den Anforderungen der Verordnung.
- Bauliche Themen, bei denen die Durchführung weitgehend auf Handwerksleistungen beruht, können nicht Hauptgegenstand, sondern lediglich ein Teilbereich des Arbeitsprojektes sein.
- Themen wie die Durchführung von Veranstaltungen (Sommerfeste, Vereinsfeste) müssen über die Routinetätigkeit hinaus eine eigenständige Prüfungsleistung ermöglichen. Dies kann z. B. die Optimierung der hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche oder die Erstellung eines Handbuchs mit entsprechendem Qualitätskonzept für künftige Veranstaltungen sein.
- Bei Themen, die auf den Privathaushalt beschränkt sind, müssen mindestens drei Projektmitarbeiter beteiligt sein (nicht ausschließlich Familienangehörige). Es muss die Tätigkeit einer hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskraft ersichtlich werden.
- Bei Themen aus dem Bereich „Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen“ ist darauf zu achten, dass diese dem Tätigkeitsbereich der hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskraft zuzuordnen sind und nicht dem ergotherapeutischen, pädagogischen oder pflerischen Bereich.

3.3. Formulierung von Projektthemen

Das Thema ist kurz und prägnant zu benennen. Begründungen, Erklärungen gehören nicht in die Überschrift des Projektthemas.

Beispiele für Formulierungen: Erstellen von Konzepten/eines Handbuchs, Entwicklung von ..., Implementierung von ..., Neugestaltung, Einführung, Erarbeitung, Umgestaltung, Optimierung von

3.4. Einreichung des Themenvorschlags

- Der Vorschlag des Projektthemas ist auf dem Formblatt (Anlage 1) zu benennen und darzustellen (max. 1 - 2 Seiten).
- Die Ziele sind nach SMART zu formulieren.
- Es sind Maßnahmen/Aktivitäten anzugeben, wie diese Ziele erreicht werden können.
- Zur Darstellung der Rahmenbedingungen kann die Anlage 2 zu Hilfe genommen werden. Es ist darauf zu achten, dass sich die Beschreibung auf den Bereich beschränkt, in dem das Arbeitsprojekt durchgeführt wird.
- Der Projektvorschlag entspricht in groben Zügen der Projektphase „Projektdefinition“ (siehe Pkt. 4.1.) Er dient dem Prüfungsausschuss zur Einschätzung, ob das vorgeschlagene Thema als Arbeitsprojekt den Anforderungen der Meisterprüfung Hauswirtschaft entspricht und geeignet ist.

4. Erläuterungen zur Bearbeitung von Projekten

Folgende Aspekte können in den einzelnen Projektphasen bearbeitet/berücksichtigt werden:

4.1. Projektdefinition

4.1.1. Darstellung der Ausgangssituation und Rahmenbedingungen

- Angaben zum Betrieb bzw. Arbeitsbereichen, die für das Projekt relevant sind (z. B. Leitbild, Organisationsform, Gebäude, Räumlichkeiten, Personal, eigener Arbeits-/Zuständigkeitsbereich, arbeitswirtschaftliche, finanzielle Situation etc.)
- Erläuterung der Ist- Situation, evtl. mit Kennzahlen belegt
- Rechtliche Rahmenbedingungen in Bezug auf das Projekt

4.1.2. Probleme und Chancen

- Beabsichtigter Nutzen bzw. Anwendungsmöglichkeit im Betrieb
- Mögliche Ursachen für Probleme und Chancen
- Begründung, warum eine Änderung sinnvoll ist

4.1.3. Projektziele

- Ziele und Teilziele des Projektes formulieren (z. B. Sachziele, Terminziele, Qualitätsziele, Ressourcen-Kostenziele, Magisches Dreieck der Projektziele beachten)
- Projektziele sind gewünschte Ergebnisse nach Projektabschluss
- Ziele nach SMART formulieren

SMART-Regeln zur Zielformulierung

- S** = spezifisch, sinnvoll
(Was soll erreicht werden? Wie, wo, mit wem?)
- M** = messbar, nachvollziehbar
(Was sind die Kriterien, um festzustellen, ob das Ziel erreicht wurde oder nicht?)
- A** = attraktiv
(Ist das Ziel erstrebenswert? Was sind die Vorteile?)
- R** = realistische Einschätzung der betrieblichen Rahmenbedingungen, Umsetzbarkeit
(Ist das Ziel aus eigener Kraft erreichbar? Wieweit ist es von anderen abhängig?)
- T** = terminiert
(Bis wann will ich mein Ziel erreicht haben?)

Formulierung der Ziele im Präsens oder Perfekt, z. B.: „Die erforderlichen Unterlagen im Qualitätsmanagement im Bereich Reinigung sind bis zum 01.04.20XX erarbeitet.“

4.1.4. Umfeld und Schnittstellen

- Darstellung der Schnittstellen, Personen, Arbeitsbereiche, Institutionen, die Einfluss auf das Projekt nehmen bzw. berücksichtigt, informiert werden müssen
- Evtl. Gefährdung/Unterstützung des Projektes

4.1.5. Begründung für die Auswahl des Projektthemas (Projektauftrag)

- Entscheidungsaspekte/Gründe für das Projekt
 - Evtl. geleistete Vorarbeit zur Themenfindung (z. B. Evaluierung, Umfrage)
- ⇒ **Einreichung des Projektthemas** (Siehe Vordruck „Vorschlag zum Arbeitsprojekt“)

4.2. Projektplanung

4.2.1. Vorbereitung des Projektes

- Information an Mitarbeiter, Zusammenstellung des Projektteams, Kick-off-Meeting

4.2.2. Projektplan

- Projektstrukturplan, Definition der Arbeitspakete
- Projektablaufplan – logische Reihenfolge zur Abarbeitung der Arbeitspakete und Terminplan (wer macht was wann?)
- Benennung der Meilensteine (wichtige überprüfbare Ereignisse/Ergebnisse im Projektlauf, mit deren Hilfe ein Soll- Ist Abgleich stattfinden muss)
- Ressourcenplanung
(Bedarf an Personal, Arbeits- und Sachmitteln; Kostenplan, Kostenkalkulation etc.)

4.2.4. Qualitätssicherung

- Qualitätssichernde Maßnahmen bezüglich Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität
- Instrumente des Qualitätsmanagements, z. B. Checklisten, Verfahrensanweisungen, Leistungsverzeichnisse, Arbeitsanweisungen etc.
- Qualitätssichernde Maßnahmen bezogen auf den Erfolg des Projektes

4.3. Projektdurchführung

4.3.1. Beschreibung des Verlaufs der einzelnen Prozessschritte im zeitlichen Ablauf

- Beschreibung der Durchführung, sachlicher Ablaufbericht/Projekttagbuch, Dokumentation wichtiger Schritte
- Begründung für die Vorgehensweise, evtl. auch bei Abweichungen
- Beachtung rechtlicher Vorgaben

4.3.2. Projektüberwachung und -steuerung (Controlling)

- Überprüfung der Planung (Zeit-, Personal-, Kosten-, Qualitätsplanung) mit der Realität (tatsächliche Umsetzung)
- Soll-Ist-Vergleich anhand der Meilensteine
- Eingesetzte Instrumente zur Projektsteuerung, z. B. Teamsitzungen, MA-Gespräche
- Diagnose und Bewertung von Abweichungen
- Durchführung von Maßnahmen zur Korrektur und Überprüfung der Wirksamkeit.

4.4. Projektabschluss

4.4.1. Darstellung und Bewertung der Ergebnisse

- Ergebnisse aus unterschiedlicher Sicht betrachten, z. B. betriebs- und arbeitswirtschaftliche, ökologische, Akzeptanz von Kunden und Mitarbeitern, Qualitätssicherung
- Bewertung, inwieweit Planung eingehalten wurde und Projektziele erreicht sind
- Darstellung und Analyse von Schwierigkeiten, z. B. mangelhafte Klärung von Verantwortlichkeiten, Schnittstellenproblematik, fehlerhafte Planung, Störfaktoren.

4.4.2. Schlussfolgerungen

- Konsequenzen für die Betriebsführung (Nutzen/Erkenntnisse für den Arbeitsbereich, den Betrieb insgesamt, für Kunden, Mitarbeiter; Anwendbarkeit bzw. Übertragbarkeit der Ergebnisse)
- Ansätze zur Optimierung/Veränderungen im Projektverlauf mit Begründung
- Gegenüberstellung von geplantem Gewinn/Erlös/Ergebnis oder Verlust/Misserfolg in Zahlen, bezogen auf Personaleinsatz, Personal-, Material-, Betriebskosten etc.
- Fazit, Ausblick, erwartete weitere Entwicklung
- Übertragbarkeit von Ergebnissen

4.4.3. Abschluss

- Offizielles Projektende
- Abschlussveranstaltung

5. Gliederungsempfehlung für das Arbeitsprojekt

Die Gliederungsvorgabe dient als Orientierungshilfe und kann individuell abgewandelt werden

1 Einleitung

- Themenstellung

2 Projektdefinition

- Darstellung der Ausgangssituation
- Begründung für die Auswahl des Projektthemas
- Probleme und Chancen
- Projektziele und Teilziele
- Umfeld, Schnittstellen

3 Projektplanung

- Vorbereitung des Projektes
- Projektstrukturplan/Arbeitspakete
- Ablauf- und Terminplanung
- Ressourcenplanung
- Qualitätssicherung

4 Projektdurchführung

- Beschreibung des Verlaufs der einzelnen Prozessschritte
- Beschreibung von Änderungen im Projektverlauf (optional)
- Projektüberwachung und -steuerung (Controlling)

5 Projektabschluss

- Darstellung und Bewertung der Ergebnisse
- Schlussfolgerungen
- Abschluss

Anlagen (Anhang)

- ggf. Inhaltsverzeichnis Anlagen
- Literaturverzeichnis
- Besprechungsprotokolle
- Planungen
- Tabellen
- Formblätter (Qualitätsmanagement)
- Fotodokumentation
- Auszüge aus Rechtsvorschriften (Beschränkung auf das Wesentliche, evtl. beispielhafte Auswahl)

6. Allgemeine Hinweise zur schriftlichen Dokumentation

Die Dokumentation ist im Stil eines sachlichen Berichtes zu verfassen.

Die vier Phasen des Projektmanagements (Projektdefinition, Projektplanung, Projektdurchführung, Projektabschluss) sollen deutlich herausgearbeitet werden.

Die Arbeit sollte im Papierformat DIN A4 und einseitig beschrieben (Schriftart: Arial, Schriftgröße 12, 1,5-zeilig) vorgelegt werden. Der Umfang sollte mindestens 35 und höchstens 50 Seiten (ohne Anlagen) umfassen. Zeichnungen und Auswertungen sind ggf. gesondert als Anlagen beizufügen. Es sollen nur die wichtigsten Anlagen beigelegt werden. Quellenangaben sind zu benennen und auf der letzten Seite gesondert aufzuführen.

Das Deckblatt sollte folgendermaßen gestaltet werden:

Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschafter/-in Thema Vorgelegt von (Vor- und Zuname) Ort, Datum
--

Die Arbeit ist abschließend (letzte Seite) mit einer Selbsterklärung zu versehen (s. folgende Seite).

Für die Anfertigung des Arbeitsprojektes steht ein Zeitraum von 6 Monaten zur Verfügung. Dieser Zeitraum beginnt mit der Vergabe des Themas. Die schriftliche Dokumentation ist in gehefteter/gebundener Form in 3-facher Ausfertigung bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen einzureichen.

Der Abgabetermin wird in einem gesonderten Anschreiben bekanntgegeben.

Selbstständigkeitserklärung

Hiermit erkläre ich, dass ich die vorgelegte Arbeit selbstständig und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel sowie ohne unerlaubte Hilfe Dritter angefertigt habe.

Soweit ich auf Ergebnisse und Erfahrungen aus anderen Quellen zurückgegriffen habe, sind diese mit Quellenangabe kenntlich gemacht.

Ich versichere, dass diese Arbeit noch nicht in gleicher oder ähnlicher Form oder auch nur auszugsweise im Rahmen einer anderen Prüfung vorgelegt worden ist.

Erklärung zur Nutzung von generativer KI (Künstlicher Intelligenz) in Fortbildungsprüfungen

Ich bin mir bewusst, dass die Nutzung generativer KI-Anwendungen keine Garantie für die Qualität von Inhalten und Text gewährleistet.

Ich versichere daher, dass ich mich generierter KI-Tools lediglich als Hilfsmittel bedient habe und in der vorliegenden Arbeit mein persönlicher, gestalterischer Arbeitsanteil überwiegt.

Soweit ich KI-generierte Textpassagen in meiner Arbeit verwende, verantworte ich deren Übernahme vollumfänglich selbst.

Ich trage die Verantwortung für eventuell durch die KI generierte fehlerhafte oder verzerrte Inhalte, fehlerhafte Referenzen, Verstöße gegen Datenschutz- und Urheberrecht oder Plagiate.

In der Übersicht verwendeter Hilfsmittel habe ich sämtliche Arten der Unterstützung durch KI mit ihrem Produktnamen und mit Verweis auf die Textstelle in meiner Arbeit (Kapitel, Seite) angegeben.

Mir ist bewusst, dass eine unzureichende Kennzeichnung des Einsatzes von generativer KI als Täuschungshandlung gemäß § 19 der Prüfungsordnung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen gelten und geahndet werden kann.

Ort, Datum

Name, Vorname des Prüflings

7. Präsentation des Arbeitsprojektes

Im Rahmen der Präsentation sollen die Prüfungsteilnehmer/Prüfungsteilnehmerinnen zeigen, dass sie in der Lage sind umfangreiche Informationen und Sachzusammenhänge auf das Wichtigste zu begrenzen und überzeugend darzustellen. Die Medien und das Anschauungsmaterial sind selbst zu wählen und eigenständig zu organisieren.

Beispiel für einen möglichen Ablauf der Präsentation:

- Vorstellung der eigenen Person
- Kurze Schilderung der Ausgangssituation/Problemstellung/Chancen
- Darstellung der Ziele und Aufgaben des Arbeitsprojektes
- Erläuterungen des Ablaufs, positive Ergebnisse, Erfolge, Besonderheiten („Highlights“), aufgetretene Schwierigkeiten, Probleme
- Lösungsansätze
- Bewertung der Ergebnisse und des Nutzens
- Schlussfolgerungen, Ausblick

8. Bewertungskriterien

8.1. Schriftliche Dokumentation

Bewertungskriterien	entsprechende Handlungen
Projektdefinition	
Darstellung der Ausgangssituation Begründung für die Auswahl des Projektthemas (Projektmotivation)	■ Alle für das Projekt relevanten Gegebenheiten und Betriebsdaten sind erfasst ■ Ist-Zustand beschrieben ■ Nachvollziehbare Begründungen ■ Nutzen ist erkennbar
Ziele und Teilziele	■ Ziele sind nach SMART formuliert ■ Unterteilung in Grob- und Feinziele ■ Ziele liegen im beeinflussbaren Verantwortungsbereich
Darstellung der betrieblichen Gesamtsituation (Umfeld, Schnittstellen, Gegebenheiten)	■ Schnittstellen, Personen, Arbeitsbereiche, Institutionen, die auf das Projekt Einflussnehmen, sind dargestellt ■ Gefährdung bzw. Unterstützung des Projektes beschrieben
Projektplanung	
Vorbereitung des Projektes	■ Maßnahmen sind benannt z. B. Informationen an MA, Projektteam, Kick-off-Meeting
Projektplan Projektstrukturplan Termin- und Ablaufplan Meilensteine	■ Projektstrukturplan: Aufgaben sinnvoll und nachvollziehbar in Teilaufgaben und Arbeitspakete aufgeteilt, verständlich definiert ■ Termin- und Ablaufplan nachvollziehbar ■ Meilensteine gesetzt

Ressourcenplan	- Bedarf an Personal, Geräten und Arbeitsmitteln realistisch dargestellt - Kostenkalkulationen durchgeführt - Projektaufwand realistisch eingeschätzt
Qualitätssicherung	- Qualitätssichernde Maßnahmen für das Projekt erläutert (Struktur-Prozess-Ergebnisqualität) - Messbare Qualitätsziele aufgestellt
Projektdurchführung	
Beschreibung der einzelnen Prozessschritte im zeitlichen Verlauf	- Durchführung der einzelnen Arbeitspakete beschrieben - Vorgehensweise begründet - Fachliche Tiefe und Richtigkeit ist erkennbar
Prozessüberwachung und -steuerung	- Projektüberwachung/-steuerung dargestellt - Ein Vergleich der Soll-Ist-Daten findet statt - Planabweichungen sind erfasst und bewertet - Korrekturmaßnahmen sind vorgenommen und überprüft
Projektabschluss	
Darstellung und Beurteilung der Ergebnisse	- Ergebnisse sind aus unterschiedlicher Sicht (Betriebswirtschaft, Arbeitswirtschaft, Ökologie, Akzeptanz von Kunden/Mitarbeitern, Qualitätssicherung) dargestellt und bewertet - Die Darstellungen, Bewertungen und Schlussfolgerungen werden mit Zahlen/Daten/Fakten untermauert - Erfolge und Abweichungen hinsichtlich der Projektziele sind kritisch auf Zusammenhänge und Hintergründe (z. B. Schnittstellen, Unvorhergesehenes) analysiert und sachlich begründet
Schlussfolgerung Zusammenfassung der wesentlichen Projektergebnisse Konsequenzen für die Betriebsführung	- Nutzen des Arbeitsprojektes aus sachlicher und persönlicher Sicht bewertet - Konsequenzen für Betriebsführung, Arbeitsbereiche, Mitarbeiter und Kunden dargestellt - Schlussfolgerungen für eine Optimierung bzw. Weiterführung sind dargestellt und begründet - Fazit/Ausblick für die Weiterführung bzw. Einstellung des Projektes erläutert

8.2. Präsentation der Ergebnisse

Bewertungskriterien	entsprechende Handlungen
Aufbau und Struktur	- Überblick über das Wesentliche wird dargestellt (Ausgangssituation, Probleme/Chancen, Ziele, Besonderheiten, Erfolge, Nutzen, Ausblick) - Nachvollziehbare und durchgängige Gliederung ist erkennbar - Besondere Fachausdrücke und Abkürzungen werden erklärt - Präsentation wird durch eine Zusammenfassung bzw. Ausblick wirkungsvoll abgeschlossen
Stellungnahme und Reflexion	- Theoretisches Wissen und praktisches Können werden verknüpft und fehlerfrei dargestellt - Betriebsdaten und fachliche Begründungen unterstützen die Aussagen - Fehler im Projektablauf werden benannt und Möglichkeiten der Abhilfe aufgezeigt - Analyse und Konsequenzen sind folgerichtig, logische Argumentation - Fachbegriffe werden angewendet
Medieneinsatz	- Medien (Beamer, Flip-Chart, Tafel) sind dem Thema entsprechend sinnvoll eingesetzt - Professioneller Umgang mit den Medien - Passendes Anschauungsmaterial (Bilder, Plakate, Handout) gewählt - Überzeugende Auswahl, Aufwand und Erfolg des Medieneinsatzes stehen in einem vertretbaren Verhältnis

8.3. Prüfungsgespräch

Bewertungskriterien	entsprechende Handlungen
Fachlichkeit	- Aussagen und Schlussfolgerungen sachlogisch begründet - Detailliertes Fachwissen abrufbar - Verwendung von Fachbegriffen/Fachsprache - Fachlich schlüssige umfassende Argumentation
Vollständigkeit	Konkrete und umfassende Beantwortung der Fragestellung
Beurteilung und Anwendung	- Antworten sind nachvollziehbar - Eigener Standpunkt wird vertreten und begründet - Fachliche Anregungen werden aufgegriffen und kompetent beurteilt

Anlage 1

Vorschlag zum Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung Hauswirtschaft
Name, Vorname:
Projekttitel:
Erläuternde Angaben zur fachlichen Einordnung
Projektmotivation/Anlass für die Themenauswahl: Was motiviert Sie das Thema zu bearbeiten?
Ziel(e): Was soll bei Projektende erreicht sein?
Maßnahmen/Aktivitäten Was soll getan werden, um die Ziele zu erreichen?
Rahmenbedingungen/Angaben zu dem Betrieb, in dem das Arbeitsprojekt durchgeführt wird: (ggf. auf gesonderter Anlage, max. 1 DIN-A4-Seite beifügen)
Datum, Unterschrift: Meisteranwärter/-in

Hinweis: Die Genehmigung des Arbeitsprojektes bezieht sich ausschließlich auf den Projekttitel. Die erläuternden Angaben dienen ausschließlich der fachlichen Einordnung des Projektes.

Anlage 2

Mögliche Aspekte zur Darstellung der Ausgangssituation

Kurze Darstellung des Betriebes und hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangebote

Personalstruktur

- Anzahl Mitarbeiter/-innen im Betrieb
- Organigramm

Arbeitsorganisation

- Personalstruktur im Bereich Hauswirtschaft, insbesondere im Zusammenhang mit dem Arbeitsprojekt
- Anzahl Mitarbeiter/-innen mit Angabe ihrer Qualifikation und Funktion
- Arbeitspläne und Arbeitsabläufe in Zuordnung zu den Leistungsbereichen
- Einbeziehung von Bewohnern und Haushaltsmitgliedern in die Leistungserstellung

Leistungsbereiche

Verpflegungsbereich

- Leistungsangebot (Mahlzeiten, Kostformen, Wahlkomponenten)
- Besonderheiten (z. B. Aktionstage, -wochen)
- Anzahl der Verpflegungsteilnehmer
- Tageswareneinsatz
- Abgabepreis
- Fertigungsstufe/Convenienceprodukte
- Mitarbeiter/-innen in der Produktion und im Service
- Speisenverteilsystem
- Zusätzliche Angebote wie Außer-Haus-Verpflegung, Gästebewirtung
- Organisation der Reinigung und Entsorgung

Reinigungsbereich

- Reinigungsbereiche/Objekte der Reinigung (z. B. Wohn- und Pflegebereich, Gemeinschaftsbereiche, Therapiebereich, Verwaltung, Verkehrsflächen)
- Reinigungskonzept (z. B. Anforderungen; Aussage, ob es ein Raumbuch gibt)
- Organisation der Reinigung (z. B. Leistungen in Eigen- und Fremdregie)
- Leistungsumfang (z. B. Flächenangabe in qm)
- Reinigungsverfahren
- Geräteausstattung und Reinigungsutensilien
- Mitarbeiter/-innen

Gestaltung von Räumen

- Konzept/Prinzipien der Raumgestaltung/Hausdesign
- Jahreszeitliche Gestaltung/Gestaltung zu besonderen Anlässen
- Mitarbeiter/-innen mit Angabe ihrer Zuständigkeiten
- Siehe auch Leitbild, Philosophie des Hauses

Wäschebereich/Wäscheservice

- Leistungsangebot (Haus-, Privatwäsche, Haustextilien)
- Organisation der Wäscherei- und -entsorgung; Eigenleistung, Vergabe, Hol-, Bringdienste
- Wäscheart, Wäschemenge
- Waschverfahren
- Geräteausstattung im Wasch- und Finishbereich
- Mitarbeiter/-innen

Beschaffung- und Warenwirtschaftssystem

- Konzeption Verbrauch-, Gebrauchsgüter
- Zentrale/dezentrale Beschaffung, differenziert nach Lebensmitteln und anderen Verbrauchsgütern
- Angebot/Lieferanten
- Beschaffungsmodalitäten
- Warenwirtschaftssystem
- Lagersystem (Art und Umfang)
- Organisation von Mehrweg- und Einwegmaterialien, Wertstoffen und Restmüll
- Beschaffungen von Dienstleistungen/Vergabe