Landwirtschaftskammer Niedersachsen

# Hinweise zur Zwischenprüfung im Ausbildungsberuf für Ausbilder/-innen

## Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen/ Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen

nach § 10 Abs. 5 der Ausbildungsregelung

### 1. Ziel der Zwischenprüfung

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

### 2. Zeitpunkt und Anmeldung

Die Zwischenprüfungen finden in der Regel im 4. Ausbildungshalbjahr statt. **Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist Zulassungsvoraussetzung für die Abschlussprüfung.**
Für die Teilnahme an der Zwischenprüfung hat der Ausbildungsbetrieb den Prüfling rechtzeitig anzumelden. **Anmeldetermin ist jeweils der 01. Dezember eines Jahres.** Das Anmeldeformular ist unter www.lwk-niedersachsen.de/lwk/downloadcenter verfügbar.
Auf Informationsveranstaltungen der Ausbildungsberater/-innen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen werden ausführliche Auskünfte zu Anmeldung, Ablauf und Durchführung der Zwischenprüfung sowie Orts- und Zeitangaben gegeben.

### 3. Inhalte

Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Maßnahmen durchführen gem. § 10 statt. Die Zwischenprüfung besteht aus zwei Arbeitsproben und schriftlichen Aufgaben. Die Inhalte der Zwischenprüfung beziehen sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vom 1. bis 18. Monat.

<table>
<tr><th colspan="2">Arbeitsprobe 1 und Arbeitsprobe 2</th></tr>
<tr><td colspan="2">- die Bedeutung von hauswirtschaftlicher Versorgung für die Lebensqualität darstellen,<br>- Arbeitsabläufe strukturieren,<br>- Geräte und Maschinen auswählen, einsetzen und reinigen,<br>- hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen durchführen,<br>- Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung umsetzen,<br>- Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen sowie<br>- fachliche Hintergründe aufzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung begründen.</td></tr>
<tr><th>Arbeitsprobe 1</th><th>Arbeitsprobe 2</th></tr>
<tr><td>- Speisen und Getränke zubereiten und servieren<br>- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</td><td>- Räume reinigen, pflegen und gestalten<br>- Textilien einsetzen, reinigen und pflegen<br>- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten<br>- Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen</td></tr>
</table>

**Beispielaufgaben für die praktische Prüfung:**

- Bereiten Sie einen herzhaften Auflauf und einen Rohkostsalat zu.
  Decken Sie einen Mittagstisch für 4 Personen ein (Suppe, Hauptgericht, Nachspeise).

- Bereiten Sie einen herzhaften Gemüsekuchen und ein Dessert zu.
  Reinigen und pflegen Sie eine Edelstahlspüle gründlich.

- Stellen Sie Burger mit einer selbstgemachten Soße und einen Salat her.
  2 Kasacks und 6 Geschirrtücher sind zu bügeln und zu legen

- Stellen Sie einen Müsliriegel, einen Obstsalat und eine Quarkspeise her.
  Ein Vorratsschrank ist zu kontrollieren und zu reinigen.

## 4. Ablauf der Zwischenprüfung

**Erster Prüfungstag:**

- Schriftliche Aufgaben in Fachtheorie und Fachrechnen, Zeit: 90 Minuten
- Ausgabe der praktischen Aufgabe für die Arbeitsprobe 1 und Arbeitsprobe 2 (oder per E-Mail 5 Arbeitstage vor der Durchführung)
- Bearbeitungszeit der Planungsunterlagen: 5 Arbeitstage
- Besichtigung der Praxisräume (nach Absprache)
- Abgabe des Ausbildungsnachweises (nach Absprache)

Der/die Auszubildende übernimmt den gesamten Einkauf. Der Ausbildungsbetrieb übernimmt dafür die Kosten. Auch die Arbeits-, Betriebsmittel und Materialien werden von ihm/ihr mitgebracht bzw. wird das Vorhandene verwendet.

**Zweiter Prüfungstag:**

- Abgabe der Planungsunterlagen in dreifacher Ausfertigung an den/die Ausbildungsberater/-in
  - Durchführung der praktischen Aufgaben, Zeit: insgesamt 120 Minuten
  - Auftragsbezogenes Fachgespräch nach der Durchführung der Arbeitsproben, höchstens 10 Minuten
- Rückgabe des Ausbildungsnachweises nach Absprache
- Aushändigung der Bescheinigung über die abgelegte Zwischenprüfung

## 5. Hinweise zur Planung und Umsetzung der Arbeitsproben

- Auswahl und Umfang der Leistungen müssen im angemessenen Verhältnis zur Prüfungszeit stehen.
- Die Vor- und Nachbereitung der Arbeitsplätze sind in der Prüfungszeit einzuplanen.
- Am praktischen Prüfungstag sind alle benötigten Lebensmittel für die Arbeitsprobe 1 und Arbeitsmittel zur Durchführung der Arbeitsproben 2 mitzubringen.
- Am Prüfungsort sollen vorhandene Arbeitsmittel, Geräte und Anrichtegeschirr eingesetzt werden.
- Alle Speisen und Getränke sind, wenn nicht anders vorgegeben, für 4 Personen zu planen und herzustellen, bei Backwaren ist ein Rezept zuzubereiten.
- Das Abwiegen, Abmessen und Verarbeiten der Zutaten soll während der Prüfungszeit erfolgen.
- Alle Speisen sollen angerichtet, garniert und ansprechend präsentiert werden.
- Für den Transport der möglichen Speisenreste sind Behältnisse in ausreichender Anzahl mitzubringen.
- Angemessene Berufskleidung ist zu tragen.

## 6. Auftragsbezogenes Fachgespräch

Es bezieht sich auf eine der durchgeführten Arbeitsproben.
Dabei werden Fragen gestellt z. B. zum/zur:

- Planung (Auswahl, Rezepte, Arbeitsmittel, Arbeits- und Zeitplan)
- Anwenden fachgerechter Arbeitstechniken
- Arbeitsplatzaufbau
- Reihenfolge der Arbeitsschritte
- Einsatz von Arbeitsmitteln, Maschinen und Geräten
- Bewertung der Arbeitsausführung hinsichtlich:
  - Hygiene- und Qualitätssicherung
  - Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit
  - Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Verwenden von Fachbegriffen
- Aufzeigen von fachlichen Hintergründen und Zusammenhängen
- Möglichkeiten der Verbesserung aufzeigen

Sämtliche Hinweise und Vordrucke zur Planung und Durchführung der Zwischenprüfung sind unter www.lwk-niedersachsen.de/lwk/downloadcenter verfügbar.