

Hinweise zur Planung und Durchführung der Zwischenprüfung

im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

nach §§ 6-8 der Ausbildungsverordnung vom 19.03.2020

1. Ziel der Zwischenprüfung

Ziel der Zwischenprüfungen ist es, den Auszubildenden Gelegenheit zu geben, ihren aktuellen Wissensstand zu überprüfen und ihre Fertigkeiten einzuschätzen.

Durch die Erfahrungen und Ergebnisse können Ausbilder*in und Auszubildende gemeinsam den Leistungsstand ermitteln und ggf. Korrekturen vornehmen.

2. Zeitpunkt und Anmeldung

Die Zwischenprüfungen finden nach der Hälfte der Ausbildungszeit statt. Sie sind in der Regel im 4. Ausbildungshalbjahr vorgesehen und werden an den Berufsschulstandorten durchgeführt.

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 im [Downloadcenter](#) (PDF) verfügbar.

Auf Informationsveranstaltungen der Ausbildungsberater*innen der LWK Niedersachsen werden ausführliche Auskünfte zu Anmeldung, Ablauf und Durchführung der Zwischenprüfung sowie den genauen Orts- und Zeitangaben gegeben.

3. Inhalte

Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich **Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen** statt.

Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er/sie in der Lage ist

1. die Bedeutung von hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung für die Lebensqualität darzustellen,
2. Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
3. Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen,
4. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen durchzuführen,
5. Maßnahmen zur Hygiene und Qualitätssicherung umzusetzen,
6. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie
7. Fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen.

4. Organisation und Ablauf

Die Zwischenprüfung ist folgendermaßen organisiert und umfasst diese Prüfungsleistungen:

1. Prüfungstag

- **Schriftliche Kenntnisprüfung** in Fachtheorie und Fachrechnen (90 Minuten)
- **Ausgabe der praktischen Aufgaben:**
Der/die Auszubildende erhält die Aufgaben für **Arbeitsprobe 1 und Arbeitsprobe 2** durch den/die Ausbildungsberater*in.
- Dem Prüfling wird bei der Aufgabenausgabe mitgeteilt, während welcher Arbeitsprobe das situative Fachgespräch geführt wird.

- **Besichtigung der Praxisräume** (nach Absprache): die Auszubildenden können sich in den Praxisräumen umschaun und sich vor allem mit der technischen Ausstattung vertraut machen
- **Abgabe der Ausbildungsnachweise** (nach Absprache): die Auszubildenden bringen ihren bearbeiteten Ausbildungsnachweis zur Zwischenprüfung mit.

2. Prüfungstag

- **Abgabe der Planungsunterlagen** in dreifacher Ausfertigung an den/die Ausbildungsberater*in vor der Durchführung der praktischen Prüfung
- **Durchführung der Arbeitsprobe 1 und 2** (praktische Aufgaben)
Zeit: insgesamt 120 Minuten, inklusive 10 Minuten für das situative Fachgespräch. Der Prüfling führt eine berufstypische Tätigkeit durch. Bewertet werden die Planung, die Durchführung (hier besonders die Arbeits- bzw. Vorgehensweise) sowie das Ergebnis mittels vorgegebener Bewertungskriterien. Die Prüfer*innen beobachten und bewerten die praktischen Aufgaben.
- **Rückgabe der Ausbildungsnachweise (nach Absprache):**
die Ausbildungsberater*in prüft die Ausbildungsnachweise hinsichtlich der Vollständigkeit und macht dazu einen Vermerk. Bei Bedarf werden Hinweise zur Führung des Ausbildungsnachweises erteilt.
- **Aushändigung der Bescheinigung über die abgelegte Zwischenprüfung**
Jede/jeder Auszubildende erhält eine Bescheinigung über die Teilnahme an der Zwischenprüfung. Das Ergebnis wird in den Symbolen: ++, +, Ø, -, -- ausgedrückt.

5. Planung und Vorbereitung der Arbeitsproben

Die Auszubildenden haben eine Woche Zeit, um die Planungsunterlagen anhand der Vorgaben des Leitfadens zu bearbeiten und bringen diese ausgedruckt in dreifacher Ausfertigung am 2. Prüfungstag mit. Diese können am PC geschrieben werden und müssen mit dem Namen der Auszubildenden versehen sein.
Für Arbeitsprobe 1 und Arbeitsprobe 2 sind insgesamt 120 Minuten einzuplanen. Es ist ein gemeinsamer Arbeits- und Zeitplan zu erstellen!

Die Auszubildende übernimmt den gesamten Einkauf. Der Ausbildungsbetrieb übernimmt dafür die Kosten. Die Arbeits- und Betriebsmittel sowie Materialien werden von der Auszubildenden mitgebracht bzw. es wird das Vorhandene verwendet.

Die Arbeitsproben werden gem. §4 (Abs. 2) 1-8 in den folgenden Themenschwerpunkten durchgeführt. Dabei sind die entsprechenden, im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu berücksichtigen.

Arbeitsprobe 1 <u>und</u> Arbeitsprobe 2	
<ul style="list-style-type: none"> – Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten – Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten – Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen – Hygienemaßnahmen durchführen 	
Arbeitsprobe 1	Arbeitsprobe 2
<ul style="list-style-type: none"> – Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren 	<ul style="list-style-type: none"> – Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen – Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten – Textilien einsetzen, reinigen und pflegen

6. Aufgaben und Ausarbeitungsbeispiele für die Arbeitsproben

Aufgaben für Arbeitsprobe 1 und 2:

In Ihrem Betrieb soll für eine Teamsitzung die Verpflegung zubereitet werden.

Bereiten Sie hierfür 2 verschiedene Backwaren aus Quarkölteig zu.

- Grundrezept: Quarkölteig
- Arbeitstechnik: Portionieren und Formen

Ein elektrisches Kleingerät ist zu reinigen.

Ausarbeitung von Arbeitsprobe 1

1. Auswahl des Vorhabens mit Begründungen
z.B. herzhaftes Teigtaschen mit Gemüsefüllung und süße Hörnchen
Begründung: der Teig lässt sich ohne lange Vorbereitungszeit herstellen, ist einfach in der Handhabung und vielseitig verwendbar; die Backwaren lassen sich gut zu Fingerfood formen; es wird weniger Geschirr und Besteck benötigt; es ist für jeden Geschmack etwas dabei; etc.
2. Arbeits- und Zeitplan (für Arbeitsprobe 1 und 2 gemeinsam!)
Hier wird der Vordruck verwendet.
3. Rezepte mit Zubereitungsschritten
Diese werden von den Auszubildenden ausgewählt und dokumentiert.
4. Kostenermittlung
Hier wird der Vordruck zur Kostenermittlung von Arbeitsprobe 1 verwendet.
5. Qualitätssichernde Maßnahmen
Hier sollen Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Prozesshygiene beschrieben werden. Sie sollen z.B. Antworten auf folgende Fragen geben:
 - Wie trage ich mit meiner persönlichen Hygiene, meinem Arbeitsstil und meinen Arbeitsverfahren dazu bei, hygienisch einwandfreie Backwaren herzustellen?
 - Wie kann ich sicherstellen, dass ich zufriedenstellende Backwaren herstelle?

Ausarbeitung von Arbeitsprobe 2

1. Auswahl des Vorhabens mit Begründungen
Eine Kaffeemaschine muss gereinigt werden.
Begründung: durch den häufigen Gebrauch lagern sich Kalkrückstände ab, die Aussehen und Funktion der Maschine beeinträchtigen; die Reinigung dient dem Erhalt der Maschine
2. Arbeits- und Zeitplan s.o.!
3. Auflistung benötigter Arbeits- und Betriebsmittel, sowie Materialien
Hier wird eine Liste der wesentlichen Arbeits- und Betriebsmittel, sowie Materialien erstellt.
4. Qualitätssichernde Maßnahmen
Hier sollen Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Prozesshygiene beschrieben werden. Sie sollen z.B. Antworten auf folgende Fragen geben:
 - Wie kann ich sicherstellen, dass ich die Kaffeemaschine sachgerecht reinige?
 - Wie kann ich sicherstellen, dass ich die Unfallverhütungsmaßnahmen einhalte?

	Fachbereich 3.3 Aus- und Fortbildung	Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Zwischenprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen		
Hinweise zur Planung und Umsetzung der Arbeitsprobe 1: Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nutzen Sie die zur Verfügung stehende Prüfungszeit voll aus. 2. Auswahl und Umfang der Leistungen müssen im angemessenen Verhältnis zur Prüfungszeit stehen. 3. Alle Speisen und Getränke sind, wenn nicht anders vorgegeben, für 4 Personen zu planen und herzustellen. 4. Bei Backwaren bereiten Sie bitte (jeweils) ein Rezept zu. 5. Schreiben Sie alle Rezepte vollständig mit kurzen Zubereitungsschritten auf oder reichen Sie Kopien der Rezepte ein (Rezepte wie angewendet). 6. In der Berufsschule vorhandene Arbeitsmittel, Geräte und Anrichtegereschirr sollten eingesetzt werden. 7. Das Mitbringen von besonderen Arbeitsmitteln, Geräten und Anrichtegereschirr ist nach Absprache möglich. 8. Bringen Sie am Prüfungstag alle benötigten Lebensmittel mit. 9. Das Abwiegen, Abmessen und Verarbeiten der Zutaten soll während der Prüfungszeit erfolgen. 10. Alle Speisen sollen angerichtet, garniert und ansprechend präsentiert werden. 11. Das Aufräumen des Arbeitsplatzes und der Abwasch erfolgen in der Prüfungszeit und sind einzuplanen. 12. Bringen Sie für den Transport der möglichen Speisenreste entsprechende Behältnisse in ausreichender Anzahl mit. 		

7. Situatives Fachgespräch

In einer der beiden Arbeitsproben findet das situative Fachgespräch von max. 10 Minuten statt. Der Prüfungsausschuss entscheidet bei der Aufgabenerstellung, in welcher Arbeitsprobe dieses durchgeführt wird.

Das **situative Fachgespräch** findet **begleitend** in der Praxiszeit statt. Es bezieht sich auf Situationen während der Durchführung einer Arbeitsprobe. Ein/eine Prüfer*in führt das Gespräch und mindestens 2 Prüfer*innen müssen anwesend sein.

Es kann in mehreren Teilen durchgeführt werden und soll insgesamt nicht länger als 10 Minuten dauern. Das situative Fachgespräch soll nicht zu Beginn oder am Ende der Zwischenprüfung geführt werden.

Bewertungskriterien für das situative Fachgespräch können sein:

Kann der Prüfling...

- den Bezug auf Zielgruppe/Anlass/Jahreszeit der Arbeitsprobe erläutern?
- den Arbeitsplatzaufbau erläutern und begründen?
- die Reihenfolge seiner/ihrer Arbeitsschritte begründen?
- den Einsatz von Materialien / Arbeitsmitteln / Maschinen / Geräten begründen?
- seine/ihre bisher erfolgten Arbeitsausführung bewerten hinsichtlich:
 - Qualitätssicherung?
 - Hygiene?
 - Unfallschutz/Sicherheit?
- Fachbegriffe (sicher) anwenden?
- fachliche Hintergründe und Zusammenhänge aufzeigen?
- Möglichkeiten der Verbesserung aufzeigen, z.B. hinsichtlich Ablauf, Durchführung, Ergebnis, etc.?
- Probleme erkennen und Lösungswege aufzeigen?

Sämtliche Hinweise und Vordrucke zur Planung und Durchführung der Zwischenprüfung sind im [Downloadcenter](#) verfügbar.

Weitere Informationen geben unsere **Ausbildungsberater*innen** gerne.

Die Adressen finden Sie unter:

<https://www.lwk-niedersachsen.de/index.cfm/portal/berufbildung/nav/1980.html>