An die Bezirks-/Außenstelle der LWK Niedersachsen in:

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

.....

Eingangsstempel/Eingangsdatum

Vermerke der Landwirtschaftskammer Niedersachsen		
1. Unterlagen vollständig	☐ ja	☐ nein
2. Zulassung	☐ ja	☐ nein
3. Unterschrift		
4. Prüfung durchgeführt am		
5. Geschäftsführung		

Anmeldung zur Abschlussprüfung Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter
für Auszubildende

(Verordnung vom 19.03.2020)

Anmeldefrist: 1. März bzw. 1. Oktober

Hiermit melden wir die Auszubildende/den Auszubildenden zur Abschlussprüfung an.

Name: ..... Geburtsname: .....

Vorname: ..... geb. am: ..... geb. in: .....

Geschlecht: ☐ weiblich ☐ männlich ☐ divers ☐ ohne Angaben

Privat-Anschrift: Straße, Haus-Nr.: .....

PLZ, Ort: ..... Landkreis: .....

Telefon: ..... Mobil: .....

E-Mail: .....

Es wird die Berücksichtigung behindertenspezifischer Belange beantragt: ☐ ja
(In diesem Fall bitte einen Antrag und ein fachärztliches Attest sowie Angaben zur Art des Ausgleichs beifügen!)

Ausbildungsstätte/Ausbildende

Name, Vorname / Einrichtung: .....

Straße, Haus-Nr.: .....

PLZ, Ort: ..... Landkreis: .....

Telefon: ..... Telefax: .....

E-Mail: .....

☐ die/der Auszubildende hat die Abschlussprüfung in diesem Beruf noch nicht abgelegt.

☐ die/der Auszubildende hat die Prüfung bereits ohne Erfolg abgelegt.

1. am ..... in ..... (Anlage Bescheinigung)

2. am ..... in ..... (Anlage Bescheinigung)

Die Prüfungsgebühr werden wir nach Erhalt des Gebührenbescheids überweisen.

....

Ort, Datum **Unterschrift der/des Ausbildenden**

Hinweise und Informationen zum Datenschutz bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen finden Sie unter www.lwk-niedersachsen.de/Datenschutzinformationen.

Von der/dem Auszubildenden auszufüllen

Ich habe die Zwischenprüfung abgelegt am: ..... in: .....

Der Anmeldung füge ich folgende Unterlagen bei:

☐ Berufsausbildungsvertrag/Berufsausbildungsverträge *(Kopie)*

☐ Bescheinigung über die Teilnahme an der vorgeschriebenen Zwischenprüfung *(Kopie)*

☐ **Antrag auf Genehmigung des betrieblichen Auftrags**

☐ inkl. **Erklärung zur eigenständigen Erstellung des betrieblichen Auftrags**

Für die Wiederholungsprüfung:

☐ Bescheinigung/-en der nicht bestandenen Abschlussprüfung/-en *(Kopie)*

Meinen geführten Ausbildungsnachweis lege ich der Ausbildungsberaterin/dem Ausbildungsberater zum 1. März bzw. zum festgesetzten Termin vor.

Mir ist bekannt, dass eine Zulassung nur erfolgen kann, wenn die Anmeldeformulare fristgerecht und vollständig ausgefüllt - mit allen erforderlichen Unterlagen - eingereicht wurden. Ansonsten erlischt der Anspruch auf Zulassung.

.....	.....
Ort, Datum	**Unterschrift der/des Auszubildenden**

Prüfungsniederschrift

Abschlussprüfung Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

☐ Erstprüfung ☐ 1. Wiederholungsprüfung ☐ 2. Wiederholungsprüfung

Name, Vorname: ..... Geburtsname: .....

Schwerpunkt ☐ Serviceorientierte DL ☐ Personenbetreuende DL ☐ ländlich-agrar. DL

Prüfungsbereiche	Note	Gewichtung*	Note (gewichtet*)
1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen (Arbeitsaufgabe)	..... , ...	x 0,30 =	..... , ...
2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten (Betrieblicher Auftrag)	..... , ...	x 0,30 =	..... , ...
3. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen	..... , ...	x 0,15 =	..... , ...
4. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen	..... , ...	x 0,15 =	..... , ...
5. Wirtschafts- und Sozialkunde	..... , ...	x 0,10 =	..... , ...

Ergänzungsprüfung (falls durchgeführt)

Prüfungsbereich: .....

Schriftliche Prüfungsleistung:	..... , ...	x 2 =	...., ...
Mündliche Ergänzungsprüfung:	..... , ...	x 1 =	...., ...
Note Ergänzungsprüfung : 3 =	..... , ...	x 0, ...	..... , ...

Gesamtergebnis in Worten: ..... Gesamtnote: ..... , ...

☐ **Die Prüfung wurde bestanden** ☐ **Die Prüfung wurde nicht bestanden**

Unterschriften des Prüfungsausschusses:

.....

.....

....

Ort, Datum

*** Gewichtung:**

Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen	30 %
Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten	30 %
Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen	15 %
Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen	15 %
Wirtschafts- und Sozialkunde	10 %

Prüfungsnoten:

1,0 - 1,4 = sehr gut	2,5 - 3,4 = befriedigend	4,5 - 5,4 = mangelhaft
1,5 - 2,4 = gut	3,5 - 4,4 = ausreichend	5,5 - 6,0 = ungenügend