

Inhaltsverzeichnis

Einführung	3
Prüfungsregelungen	17
Erwartungshorizont Kompetenzen	25
Prüfungsaufgaben und Bewertung	35
Anhänge	41
Berufsqualifikationsfeststellungsgesetz	43
Ausbildungsregelung Fachpraktiker (Hessen)	44
Ausbildungsrahmenplan (BiBB).....	51
Betrieblicher Ausbildungsplan (NRW)	56
Aufgaben Zwischenprüfung	72
Aufgaben Abschlussprüfung (integriert)	83
Aufgaben Abschlussprüfung	89

Der DQR in seiner Bedeutung für die Ausbildung zum Fachpraktiker

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) dient zur besseren Vergleichbarkeit der nationalen Bildungsabschlüsse in Europa.

Es ist ein europäischer Referenzrahmen (Bezugsraster) für allgemeine und berufliche Bildung.

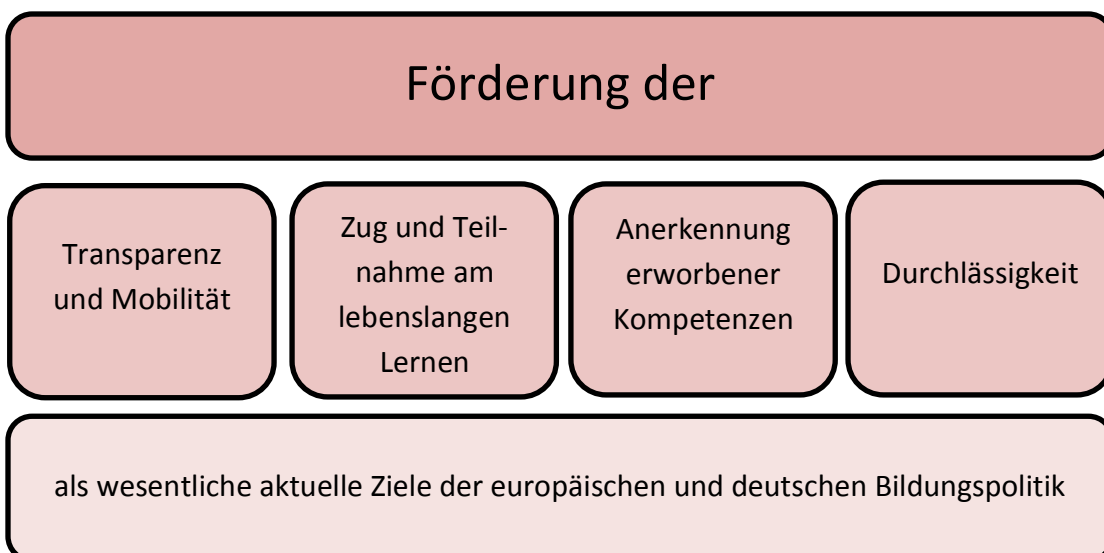
Der Deutsche Qualifikationsrahmen (DQR) ist die nationale Umsetzung des EQR, der bildungsübergreifend alle Qualifikationen des deutschen Bildungssystems umfasst.

Der DQR dient der Verknüpfung aller nationalen Abschlüsse und Qualifikationen (auch informell und nicht formal erworbener Kompetenzen) mit dem Referenzrahmen (Bezugsraster) des EQR.

Informell und nicht formal erworbene Kompetenzen sind Kompetenzen, die aus dem eigenen Erfahrungshorizont und aus der Lebenserfahrung gewonnen werden.

Sie werden mit Hilfe vom Kompetenzerfassungsbögen gewonnen. Betriebe in Ländern ohne duale Ausbildung (z. B. Frankreich) nivellieren mit diesem Instrument die Kompetenzen ihrer Mitarbeiter ein und erteilen ggf. auf dieser Feststellung der Kompetenzen Zertifikate, die bestimmten Abschlüssen entsprechen.

Ziele und Chancen des EQR / DQR



Abschlussprüfung

Prüfungsbe- reiche	Hauswirtschaftliche Dienstleistung	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistun- gen, dienstleistungs- orientiertes Handeln	Wirtschafts- und Sozialkun- de
Inhaltliche Vorgaben	<p>Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen</p> <p>Maßnahmen der Qualitätssicherung durchführen</p> <p>Arbeitsabläufe planen und umsetzen</p> <p>Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene berücksichtigen</p> <p>Aus folgenden Tätigkeiten mind. 2 auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpflegung und Service • Hausreinigung und Service • Textilreinigung, -pflege und Service 	<p>Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen</p> <p>Hausreinigungs- und Serviceleistungen ausführen</p> <p>Textilreinigungs-, -pflegearbeiten verrichten und Serviceleistungen durchführen</p> <p>Anforderungen und Aufgaben im Dienstleistungsbereich erkennen</p> <p>Über Dienstleistungen und Produkte informieren</p> <p>Grundsätze der Teamarbeit beachten</p>	<p>Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen</p>
Prüfungsinstrument	Arbeitsaufgabe und situatives Fachgespräch	Schriftliche Prüfung: praxisbezogene Aufgaben	Schriftliche Prüfung
Prüfungszeit	<p>Arbeitsprobe: 90 Minuten</p> <p>Arbeitsaufgabe: 120 Minuten</p> <p>Gespräch: 10 Minuten</p>	90 Minuten	45 Minuten
Gewichtung	60 Prozent	30 Prozent	10 Prozent

Beispiel 3

Essensausgabe von Gemüse

Kompetenzen, die dabei von besonderer Bedeutung sind

Fachkompetenz				Personalkompetenz			
Wissen		Fertigkeit		Sozialkompetenz		Selbstständigkeit	
Regeln / Standards kennen	<input checked="" type="checkbox"/>	Regeln / Standards anwenden	<input checked="" type="checkbox"/>	Mit Konflikten umgehen	<input checked="" type="checkbox"/>	Mit Kritik umgehen Kritisch denken und handeln	<input checked="" type="checkbox"/>
Prozesse planen und beschreiben	<input type="checkbox"/>	Pläne lesen und umsetzen	<input checked="" type="checkbox"/>	Teamfähig sein	<input checked="" type="checkbox"/>	Flexibel auf Situationen reagieren	<input checked="" type="checkbox"/>
Fachsprache kennen	<input checked="" type="checkbox"/>	Fachsprache anwenden	<input checked="" type="checkbox"/>	Mit Menschen Kontakt aufnehmen	<input checked="" type="checkbox"/>	Verantwortungsbewusst sein	<input checked="" type="checkbox"/>
Rechenvorgänge bearbeiten	<input type="checkbox"/>	Erkenntnisse aus Berechnungen anwenden	<input type="checkbox"/>	Konflikte erkennen und lösen	<input checked="" type="checkbox"/>	Aufgaben kreativ lösen	<input checked="" type="checkbox"/>
Kontroll- und Prüfmethoden kennen	<input checked="" type="checkbox"/>	Beurteilungskriterien anwenden	<input checked="" type="checkbox"/>	Rücksicht nehmen auf Kollegen und Kunden	<input checked="" type="checkbox"/>	Mit Ausdauer arbeiten	<input checked="" type="checkbox"/>
Rechtsgrundlagen kennen	<input type="checkbox"/>	Rechtsgrundlagen anwenden	<input type="checkbox"/>	Tolerant begegnen	<input checked="" type="checkbox"/>	Selbstbewusst sein	<input checked="" type="checkbox"/>
Kenndaten kennen	<input type="checkbox"/>	Kenndaten anwenden	<input type="checkbox"/>	Informationen aufnehmen und verarbeiten	<input checked="" type="checkbox"/>	Auf sich selbst vertrauen	<input checked="" type="checkbox"/>
Technische Zusammenhänge kennen	<input checked="" type="checkbox"/>	Technik anwenden	<input checked="" type="checkbox"/>	Engagement zeigen	<input checked="" type="checkbox"/>	Stärken und Schwächen erkennen	<input checked="" type="checkbox"/>
Systeme kennen	<input checked="" type="checkbox"/>	Systeme anwenden	<input checked="" type="checkbox"/>	Empathie zeigen	<input checked="" type="checkbox"/>	Zuverlässig sein	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Eigene Interessen zurückstellen	<input checked="" type="checkbox"/>	Lernbereit sein, offen für neues	<input checked="" type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	...	<input type="checkbox"/>	...	<input type="checkbox"/>	Einsatzfreude zeigen	<input checked="" type="checkbox"/>

Kompetenz Insbesondere:	Bewertung Ausprägung überfachlicher Kompetenz					zu beachtende und feststellbare Handlung	Notizen zur Durchführung	Bewertung von 5 – 0 Punkte	
	--	-	- +	+	++			SOLL	Faktor IST
						Übertrag: Zwischenergebnis		55	11
Qualitätsbewusstsein						hinsichtlich: - Aufgabenstellung		10	2
Kostenbewusstsein						- Qualitätsstandards			
Kundenorientierung						- Preis-/Leistungsverhältnis hinsichtlich der Zielgruppe			
Kontrollfähigkeit						- Kundenzufriedenheit		5	1
Selbstständigkeit						Begründung für die Vorgehensweise bei der Ausführung des Auftrags		10	2
Selbstsicherheit						Aufzeigen der für den Auftrag relevanten fachlichen Hintergründe (handlungsleitende Gedanken)		10	2
Kritikfähigkeit									
Kommunikationsfähigkeit									
Reflexionsfähigkeit						Darstellung fachbezogener Probleme mit Lösung (Reflexion)		10	2
								100	20
Gesamtergebnis:							auf Niveaustufe	DQR	

***) Niveau 1:** Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verfügen über Kompetenzen zur Erfüllung einfacher Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- und Arbeitsbereich. *Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt unter Anleitung.*

Niveau 2: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verfügen über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- und Arbeitsbereich. *Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.*

Niveau 3: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verfügen über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung.

3. Sie arbeiten in einem Ganztages-Kindergarten in der Küche.

3.1. Nennen Sie 5 Garverfahren für Geflügel.

- *Grillen*
- *Dünsten*
- *Braten*
- *Kochen*
- *Garziehen*
- *Schmoren*
- *Frittieren*
- ...

3.2. Geflügel ist ein wichtiger Bestandteil in der Ernährung.

Warum wird Geflügel oft in der Nahrungszubereitung eingesetzt?

Kreuzen Sie drei richtige Antworten an.

- bindemittelhaltig
- eiweißhaltig*
- fettarm*
- kohlenhydratreich
- reich an Omega-3-Fettsäuren
- wegen kulturellem Hintergrund*

3.3. Heute soll das Kühlhaus gereinigt werden.

Wie gehen Sie vor?

Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Begriffen:

Schmutz - unten - hinten - Regal - vorne - oben - gereinigt - Fußboden

Das Kühlhaus wird wöchentlich _____ und regelmäßig auf _____ kontrolliert. Bei der Reinigung gibt es die Regel: von _____ nach _____ und von _____ nach _____ .

Die Ware steht immer im _____ und nicht auf dem _____ .

3.4. Welche Lebensmittel müssen gekühlt werden, damit sie nicht verderben?

Kreuzen Sie drei richtige Antworten an.

- Konserven
- Fleisch*
- Kaffee
- Eier*
- frischer Fisch*
- Mehl

6.4. Es soll eine neue Kaffeemaschine angeschafft werden.
 Wo können Sie sich am besten über Preise informieren?
 Kreuzen Sie drei richtige Antworten an.

- Kino
- Freunde
- Verbraucherberatung*
- Internet*
- Fachgeschäft*
- Wochenmarkt

6.5. Kontrollieren Sie bei allen Posten ob die Rechnung des Lieferanten korrekt ist.

Menge	Preis pro kg/Stück	Gesamtpreis	Ihre Rechnung
5 kg Brokkoli	2,80 €/kg	14,00 €	14,00 €
12 kg Kartoffeln	0,90 €/kg	12,80 €	10,80 €
8 Stück Kopfsalat	1,60 €/St.	10,60 €	12,80 €
3,5 kg Reis	2,39 €/kg	8,37 €	8,37 €
40 Eier	0,30 €/St.	12,30 €	12,00 €
Summe		58,07 €	57,97 €

6.6. Ihr Ausbildungsvertrag enthält viele Regelungen.
 Nennen Sie acht Beispiele.

- *Ausbildungsberuf*
- *Name und Anschrift des Auszubildenden*
- *Name und Anschrift des Ausbildenden (Betrieb)*
- *Ausbildungsstätte*
- *Pflichten des Auszubildenden*
- *Pflichten des Ausbildenden*
- *Ausbildungszeit (Beginn und Ende)*
- *Probezeit*
- *tägliche Ausbildungszeit*
- *Urlaub*
- *Unterschrift des Ausbilders*
- *Unterschrift des Auszubildenden (Minderjährige: Erziehungsberechtigter)*

Beispiel 2 für eine integrierte Prüfung

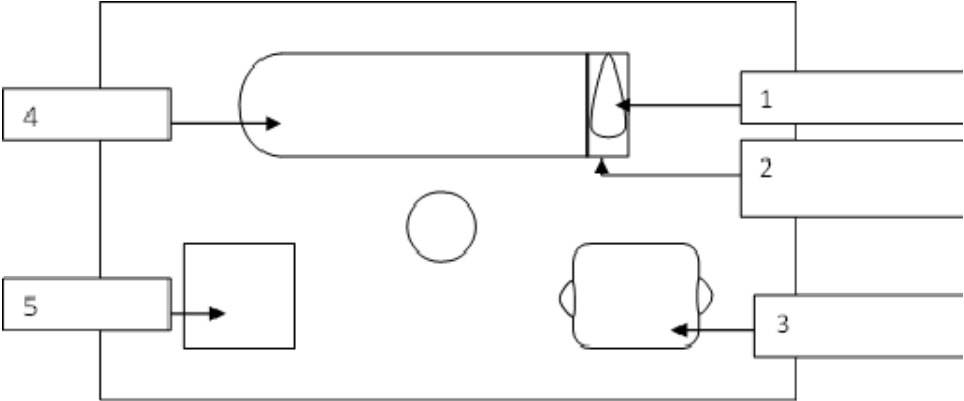
Arbeitsfeld: Textilpflege/WiSo

Bearbeitungszeit: 30 Min. schriftlich (20 Min. Arbeitsfeld, 10 Min. WiSo)
90 Min. praktisch

Arbeitsauftrag:

Sie haben die Aufgabe, 4 Herrenoberhemden, 3 Arbeitskittel und 2 Arbeitshosen mit der Dampfbugelstation zu glätten und abholbereit zu machen.

Bearbeiten Sie vor der praktischen Durchführung folgende Aufgaben:

	Arbeitsfeld Textilpflege	Punkte
	Aufgabe	SOLL
1	<p>Sie gestalten Ihren Arbeitsplatz zum Bügeln. Beschriften Sie die einzelnen Positionen:</p> 	5
2	Welche zwei Sicherheitsmaßnahmen beachten Sie bei der Arbeit mit der Dampfbugelstation?	10
3	<p>Sie stellen fest, dass Ihre Dampfbugelstation ein defektes Kabel hat. Was tun Sie? Kreuzen Sie an.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Sie entsorgen die Dampfbugelstation in den Müll. <input type="radio"/> Sie umwickeln die defekte Stelle mit Isolierband. <input type="radio"/> Sie schalten das Gerät aus. <input type="radio"/> Sie melden den Schaden Ihrer Vorgesetzten, damit das defekte Kabel ausgetauscht werden kann. 	10
4	Nennen Sie eine Faser, aus der weiße, kochfeste Arbeitskittel bestehen. Begründen Sie dies.	5