



Thema: Meisterprüfung in der Hauswirtschaft

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| 1 Rechtliche Vorgaben..... | 3 |
| 2 Ziel der Meisterprüfung..... | 3 |
| 3 Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung..... | 4 |
| 4 Gliederung der Meisterprüfung..... | 5 |
| 4.1 Prüfung Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen..... | 5 |
| 4.1.1 Prüfungselement „Arbeitsprojekt“..... | 5 |
| 4.1.2 Kennzeichen eines Projektes..... | 5 |
| 4.1.3 Ziel des Arbeitsprojektes..... | 6 |
| 4.1.4 Gegenstand des Arbeitsprojektes..... | 6 |
| 4.1.5 Entwicklung des Projektthemas..... | 6 |
| 4.1.6 Anforderung an die Zielformulierung..... | 7 |
| 4.1.7 Phasen der Projektmethode..... | 7 |
| 4.1.8 Dokumentation..... | 9 |
| 4.1.9 Präsentation und Prüfungsgespräch..... | 9 |
| 4.2 Prüfung Betriebs- und Unternehmensführung..... | 9 |
| 4.2.1 Prüfungselement „Situationsaufgabe“..... | 10 |
| 4.3 Prüfung Berufsausbildung und Mitarbeiterführung..... | 10 |
| 4.3.1 Praktischer Teil..... | 11 |
| 5 Schriftliche Prüfung..... | 11 |
| 6 Bewertung der Prüfungsleistungen..... | 11 |

1 Rechtliche Vorgaben

Die rechtlichen Vorgaben für den Prüfungsablauf sind:

- 1) Berufsbildungsgesetz aus dem Jahr 2005
- 2) Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

} auf Bundesebene erlassen

- 3) Prüfungsordnung

auf Landesebene erlassen nach
Beschluss des
Berufsbildungsausschusses



Weitere Informationen zu Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Beruf Hauswirtschafterin können bei der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen: <http://www.landwirtschaftskammer.de> > Berufsbildung > Hauswirtschaft > Fort- und Weiterbildung abgerufen werden.

2 Ziel der Meisterprüfung

Das Ziel der Meisterprüfung ist unter §1 der „Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ (Anforderungs-VO) beschrieben.

Auszug: „Die Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin ist eine berufliche Fortbildungsprüfung gemäß § 1 Abs. 4 des Berufsbildungsgesetzes. Durch sie ist festzustellen, ob der Prüfling die auf einen beruflichen Aufstieg abzielende erweiterte berufliche Handlungsfähigkeit besitzt, folgende Aufgaben eines Meisters/einer Meisterin der Hauswirtschaft als Fach- und Führungskraft in hauswirtschaftlichen Betrieben unterschiedlicher Strukturen personenorientiert, wirtschaftlich und nachhaltig wahrzunehmen, auf sich verändernde Anforderungen und Rahmenbedingungen zu reagieren sowie sachgerecht zu informieren und zu beraten.“

Die Aufgaben eines Meisters der Hauswirtschaft/einer Meisterin der Hauswirtschaft sind:

- 1) Analysieren unterschiedlicher hauswirtschaftlicher Betriebssituationen unter Berücksichtigung der persönlichen, sozialen und kulturellen Bedarfe und Bedürfnisse der zu versorgenden und zu betreuenden Personen,
- 2) Entwickeln von Zielen, Konzepten und Maßnahmen sowie deren Umsetzung in hauswirtschaftlichen Betrieben,

- 3) Planen, Steuern und Optimieren von hauswirtschaftlichen Prozessen,
- 4) Einsetzen, Führen und Fördern von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen unter Anwendung von Instrumenten des Personalmanagements,
- 5) Befähigen der Auszubildenden zu selbstständigem Handeln; berufliche Qualifizierung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen,
- 6) Kooperieren mit internen und externen Leistungserbringern,
- 7) Umsetzen der berufsbezogenen rechtlichen Vorgaben,
- 8) Anwenden von Instrumenten des Qualitäts- und Kostenmanagements,
- 9) Anwenden von Marketingsinstrumenten.

3 Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung

Nach § 2 der „Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“, im weiteren Anforderungs-VO genannt, ist zur Meisterprüfung zuzulassen, wer nachweist:

- 1) eine **Abschlussprüfung** in dem anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin und danach mindestens zwei Jahre **Berufspraxis** oder
- 2) eine mindestens fünfjährige **Berufspraxis**, die wesentliche Bezüge zu den § 1 Abs. 1 der Anforderungs-VO beschriebenen Aufgaben eines Meisters/einer Meisterin der Hauswirtschaft haben soll.

Berufspraxis besagt, dass eine Berufsausübung nachzuweisen ist. Dies ist in der Regel eine erwerbswirtschaftliche Berufstätigkeit. Da für die Zulassung zur Meisterprüfung jeder einzelne Fall eingehend geprüft wird, ist dringend zu empfehlen, vor Beginn der Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin eine Anfrage auf Zulassung zur oben genannten Meisterprüfung zu stellen.

4 Gliederung der Meisterprüfung

Die Meisterprüfung gliedert sich in drei Teile:

| Prüfungsteil | Prüfungselement |
|---|---|
| 1) Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen | Arbeitsprojekt (6 Monate) Präsentation und Prüfungsgespräch (60 min) schriftliche Prüfung (180 min) |
| 2) Betriebs- und Unternehmensführung | Situationsaufgabe (180 min Vorbereitung) Prüfungsgespräch (60 min) schriftliche Prüfung (180 min) |
| 3) Berufsausbildung und Mitarbeiterführung | Ausbildungseinheit (60 min) Prüfungsgespräch (30 min) schriftliche Prüfung (180 min) |

4.1 Prüfung Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

Die Anforderungen und Inhalte dieses Prüfungsteiles sind in § 4 der Anforderungs-VO zu finden. In diesem Prüfungsteil soll der Prüfling nachweisen, dass er hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen in einem betrieblichen Kontext **planen**, diese **umsetzen** und **steuern** sowie die Ergebnisse **beurteilen** kann. Hierbei soll der Prüfling zeigen, dass er die entsprechenden Maßnahmen qualitätsorientiert und wirtschaftlich sowie unter Beachtung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit, der Hygiene und berufsbezogener Rechtsvorschriften durchführen kann.

4.1.1 Prüfungselement „Arbeitsprojekt“

Ein Arbeitsprojekt ist eine einmalige, zeitliche befristete Aufgabe mit hoher Komplexität, die einen Bezug zwischen Arbeiten und Lernen herstellt.

4.1.2 Kennzeichen eines Projektes

- ✓ hohe Komplexität
- ✓ neuartig, innovativ, **einmalig**

- ✓ Abgrenzung gegenüber Routinearbeit
- ✓ messbares Ziel steht fest, Lösungsweg ist offen
- ✓ fachübergreifend (Schnittstellen)
- ✓ begrenzte Ressourcen
 - ✓ zeitlich
 - ✓ Budget
 - ✓ Sachmittel
 - ✓ Arbeitskapazität
- ✓ eigene Organisation
- ✓ Verantwortung (Entscheidungen sind zu treffen)
- ✓ Überwachung

4.1.3 Ziel des Arbeitsprojektes

Bei dem Arbeitsprojekt soll der Prüfling nachweisen, dass er ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen, Zusammenhänge in einem komplexen Sinne erfassen, analysieren, bewerten sowie Lösungsvorschläge erstellen und umsetzen kann.

4.1.4 Gegenstand des Arbeitsprojektes

Gegenstand des Arbeitsprojektes ist eine besondere reale Aufgabe, ein Auftrag oder ein Problem im hauswirtschaftlichen Betrieb z.B.:

- 1) Einführung von Qualitätssicherung in einem Teilbereich des hauswirtschaftlichen Betriebs
- 2) Optimierung von Versorgungsleistungen oder
- 3) Angebotserweiterung der hauswirtschaftlichen Leistungen

4.1.5 Entwicklung des Projektthemas

Der Prüfling erarbeitet einen Vorschlag für das Arbeitsprojekt



Es muss sichergestellt sein, dass das Arbeitsprojekt zu realisieren ist und dem Anforderungsniveau einer Fach- und Führungskraft entspricht.

Das Thema ist insbesondere aus folgenden Bereichen hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen zu wählen:

- 1) Speisenzubereitung, Verpflegung und Service
- 2) Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes
- 3) Reinigen und Pflegen von Textilien,
- 4) Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen.

Die Arbeit am Thema des Arbeitsprojekts bedeutet zunächst eine konkrete Zielbeschreibung vorzunehmen. Mit dem Vorschlag für das Arbeitsprojekt muss das Ziel verbindlich festgelegt werden

4.1.6 Anforderung an die Zielformulierung

- ✓ kurz und konkret formuliert
- ✓ positiv formuliert
- ✓ verständlich formuliert, nachvollziehbar
- ✓ realistisch
- ✓ zeitlich terminiert
- ✓ messbar
- ✓ überprüfbar

Der Prüfling macht einen Vorschlag für das Arbeitsprojekt und reicht diesen einschließlich einer konkreten Zielbeschreibung auf dem Formblatt HA MP 04 „Vorschlag für das Arbeitsprojekt“ (siehe Anlage) fristgerecht bei der zuständigen Stelle ein. Zusammen mit dem Vorschlag wird eine kurze Projektskizze (Exposé) vorgelegt. Darüber hinaus sind die wesentlichen Strukturmerkmale, insbesondere die für das Projekt relevanten Daten des Betriebes, in dem das Arbeitsprojekt durchgeführt wird, anzugeben. Das Arbeitsprojekt wird in der Regel im Betrieb, indem der Prüfling erwerbstätig ist, durchgeführt. Im Einzelfall kann es aber auch in einem „fremden“ hauswirtschaftlichen Betrieb, indem der Prüfling ein Praktikum absolviert, realisiert werden.

4.1.7 Phasen der Projektmethode

1. **Definition**

(Findung des Themas einschließlich Zielbeschreibung)

- ✓ Problemanalyse
- ✓ Zieldefinition

- ✓ Potentialanalyse
- ✓ Projektdefinition
- ✓ Grobplanung
- ✓ Prüfung der Durchführbarkeit
- ✓ Wirtschaftlichkeit
- ✓ Projektauftrag

2. Planung und Organisation

- ✓ Definition Arbeitspakete
- ✓ Feinplanung
- ✓ Zeitplanung
- ✓ Arbeitskrachteinsatz
- ✓ Verantwortung klären
- ✓ Risikoanalyse
- ✓ Definition Schnittstellen

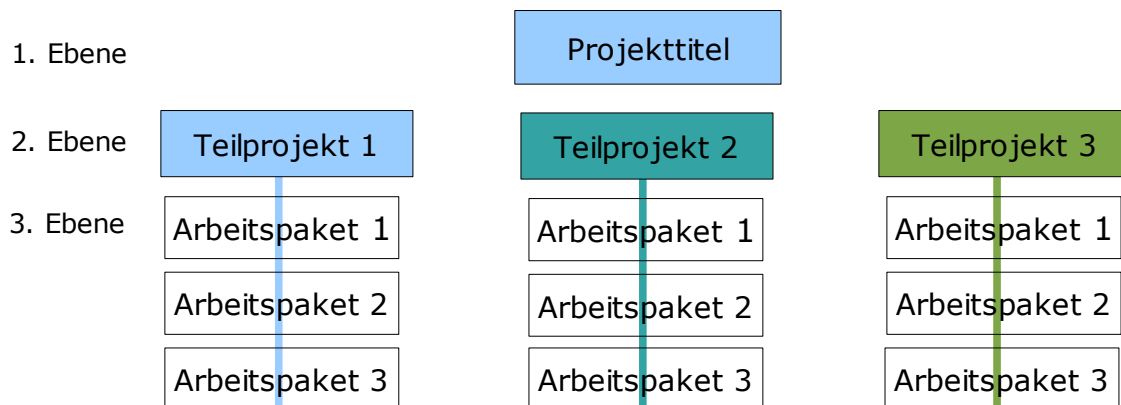


Abbildung 1) Projektstrukturplan

3. Durchführung

- ✓ Start
- ✓ Arbeitspakete durchführen
- ✓ Projekt verfolgen
- ✓ Steuerung bei Abweichungen
- ✓ Planung aktualisieren
- ✓ Soll-Ist-Vergleich
- ✓ Abnahme

- ✓ Berichterstattung, laufende Dokumentation
- ✓ Information an Meilensteine

4. Auswertung/Abschluss

- ✓ Abschlussbericht/Dokumentation
- ✓ Präsentation
- ✓ Prüfungsgespräch

4.1.8 Dokumentation

Die Dokumentation (schriftlicher Projektbericht) ist wesentlicher Bestandteil der Projektarbeit. Sowohl die Planung, als auch der Verlauf der Bearbeitung und die Ergebnisse (inklusive Fazit) des Arbeitsprojektes sind zu dokumentieren. Allerdings sollte der Umfang der Arbeit eine Seitenzahl von 25 Seiten zuzüglich Anlagen nicht überschreiten.

4.1.9 Präsentation und Prüfungsgespräch

Der Prüfling präsentiert und erläutert das Arbeitsprojekt in einem Prüfungsgespräch. In dem Prüfungsgespräch wird dem Prüfungsausschuss ermöglicht zu erkennen, ob der Prüfling das Arbeitsprojekt voll durchdacht und selbstständig erbracht hat und ob anspruchsvolle berufliche Aufgabenstellungen sowie komplexe Sachverhalte erörtert werden können. Ermittelt werden können ferner kommunikative Fähigkeiten. Präsentation und Prüfungsgespräch sollen nicht länger als 60 Minuten dauern. Für das Prüfungsgespräch wird keine Note erteilt. Die Note für das Arbeitsprojekt wird vom gesamten Prüfungsausschuss beschlossen.

4.2 Prüfung Betriebs- und Unternehmensführung

Die Prüfungsanforderungen und Prüfungsinhalte sind unter §5 der Anforderungs-VO nachzulesen. Der Prüfling soll nachweisen, dass er wirtschaftliche, rechtliche und soziale Zusammenhänge im Betrieb erkennen, analysieren und bewerten sowie Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen kann. Dabei sind auch Grundsätze des Personal- und Qualitätsmanagements zu berücksichtigen.

Die Prüfung hat folgende Inhalte:

- 1) Nationale und internationale Rahmenbedingungen für die Betriebe im Bereich hauswirtschaftlicher Dienstleistungen; Wirtschafts- und Sozialpolitik
- 2) Betriebliche Bedingungen der Produktion und der Vermarktung von Dienstleistungen,
- 3) Struktur und Funktion von Betrieben; Unternehmensformen; Kooperationen,
- 4) Betriebs- und Arbeitsorganisation; Prozessgestaltung,

- 5) Ökonomische Kontrolle und Bewertung der Produktion und Vermarktung von Dienstleistungen; Analyse und Bewertung des Betriebserfolgs; Betriebsvergleich,
- 6) Betriebsentwicklungsplanung; Produktentwicklung; Investition und Finanzierung,
- 7) Markt und Marketing, insbesondere Angebot, Nachfrage, Preisgestaltung und Werbung; Vermarktungsformen,
- 8) Berufsbezogene Rechtsvorschriften, insbesondere Vertrags- und Haftungsrecht, Arbeits- und Sozialrecht,
- 9) Betriebliches Rechnungswesen, insbesondere Grundsätze der Buchführung.

4.2.1 Prüfungselement „Situationsaufgabe“

Der Prüfling soll in der Situationsaufgabe die Haushalts- und Unternehmenssituation eines fremden Betriebes analysieren, beurteilen und Lösungen vorschlagen unter Berücksichtigung der vom Prüfungsausschuss erarbeiteten Fragen/Aufträgen.

Es geht insbesondere um die Beurteilung der Betriebssituation aus ökonomischer, d.h. finanzieller und arbeitswirtschaftlicher Sicht und um Fragen der Betriebsentwicklung. Die Ergebnisse sind in einem Prüfungsgespräch (Dauer: 60 Minuten) vorzustellen. Das Prüfungsgespräch erstreckt sich auf die für die Situationsaufgabe relevanten Prüfungsinhalte (§5 Abs. 2 Anforderungs-VO).

Die Vorbereitung auf das Prüfungsgespräch erfolgt unter Aufsicht und dauert 180 Minuten. Die schriftliche Ausarbeitung des Prüflings gehen nicht mit in die Bewertung ein.

4.3 Prüfung Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Die Prüfungsanforderungen und Prüfungsinhalte sind unter §6 der Anforderungs-VO nachzulesen. Der Prüfling soll nachweisen, dass er die Bedeutung der Berufsausbildung und Mitarbeiterführung für den Unternehmenserfolg erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeiter führen kann. Die Qualifikation ist als Fähigkeit zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren in den folgenden Handlungsfeldern nachzuweisen:

- 1) Allgemeine Grundlagen
- 2) Planung der Ausbildung
- 3) Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden
- 4) Ausbildung am Arbeitsplatz
- 5) Förderung der Lernprozesse
- 6) Ausbildung in der Gruppe
- 7) Abschluss der Ausbildung

8) Mitarbeiterführung und Zusammenarbeit im Betrieb

Dieser Prüfungsteil besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

4.3.1 Praktischer Teil

Der praktische Teil besteht aus der Durchführung einer vom Prüfling in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss ausgewählten Ausbildungseinheit und einem Prüfungsgespräch. Grundlage für die Ausbildungseinheit ist die Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (siehe Anlage). Ziel ist, dass der Prüfling pädagogische und soziale Fähigkeiten beherrscht, um fachliches Wissen und Fähigkeiten Auszubildenden und Mitarbeitern zu vermitteln. In der Ausbildungseinheit und dem Prüfungsgespräch soll auch deutlich werden, wie Methoden der Mitarbeiterführung und Instrumente der Konfliktbewältigung eingesetzt werden. Die Ausbildungseinheit ist schriftlich zu planen und praktisch durchzuführen. Für die schriftliche Ausarbeitung der Ausbildungseinheit stehen sieben Tage zur Verfügung. Die Durchführung ist auf maximal 60 min begrenzt. Die Auswahl und die Gestaltung sind anschließend in einem 30 minütigem Prüfungsgespräch zu erläutern. Außerdem erstreckt sich das Prüfungsgespräch auf die Inhalte der Mitarbeiterführung und Zusammenarbeit im Betrieb.

5 Schriftliche Prüfung

In allen drei Teilen der Meisterprüfung ist eine schriftliche Prüfung abzulegen. Die schriftliche Prüfung ist eine unter Aufsicht anzufertigende Arbeit mit komplexer Aufgabenstellung. Allen Aufgabenstellungen werden eine handlungsorientierte, praxisnahe Ausgangssituation vorangestellt. Die schriftliche Prüfung in den Prüfungsteilen dauert jeweils 180 Minuten. Die schriftliche Prüfung ist durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von Bedeutung ist. Im Fall einer ungenügenden (Note 5) Leistung in der schriftlichen Prüfung besteht die Möglichkeit nicht. Die mündliche Ergänzungsprüfung soll in dem jeweiligen Prüfungsteil nicht länger als 30 Minuten dauern.

6 Bewertung der Prüfungsleistungen

Die drei Prüfungsteile werden gesondert benotet. Für den Teil „**Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen**“ ist eine Note als arithmetisches Mittel¹ aus den

1 Um das arithmetische Mittel (umgangssprachlich: Notendurchschnitt) zu bilden werden die Notenwerte addiert und die Summe durch die Anzahl der Einzelnoten dividiert $(x1 + x2 + x3)/n$

Bewertungen der Leistungen im Arbeitsprojekt und in der schriftlichen Prüfung zu bilden; dabei hat die Note des Arbeitsprojektes das doppelte Gewicht.

Für den Teil „**Betriebs- und Unternehmensführung**“ ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Situationsaufgabe und der schriftlichen Prüfung zu bilden; dabei hat die Situationsaufgabe das doppelte Gewicht.

Für den Teil „**Berufsausbildung und Mitarbeiterführung**“ ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Ausbildungseinheit und der schriftlichen Prüfung zu bilden, dabei hat der praktische Teil das doppelte Gewicht.

Über die Gesamtleistung in der Prüfung ist eine Note zu bilden; sie ist als arithmetisches Mittel aus den Noten für die einzelnen Prüfungsteile zu errechnen.

Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfling in **jedem** Prüfungsteil mindestens die Note „ausreichend“ erzielt hat. Sie ist nicht bestanden, wenn in der gesamten Prüfung mindestens eine der Leistungen in den Prüfungen mit ungenügend oder mehr als eine dieser Leistungen mit mangelhaft benotet worden ist.