

Inhaltsverzeichnis

Seite Inhalt

7 Kapitel 1 – Die Prüfungsorganisation

8 1.1 Gesetzliche Grundlagen der Zwischen- und Abschlussprüfung

8 1.1.1 Das Berufsbildungsgesetz (BBiG)

8 1.1.2 Die Ausbildungsverordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin

9 1.1.3 Die Prüfungsordnungen der Länder

9 1.1.4 Verzeichnis der zuständigen Stellen für die hauswirtschaftliche Berufsausbildung in den Bundesländern

12 1.2 Informationen zum Prüfungsablauf

12 1.2.1 Zeitliche Abläufe der Prüfungen

13 1.2.2 Die Prüfungsorte

14 1.2.3 Der Prüfungsausschuss

15 1.2.4 Die Elemente der Zwischenprüfung

17 1.2.5 Die Elemente der Abschlussprüfung

22 1.2.6 Die Feststellung der Prüfungsergebnisse

24 1.2.7 Die Wiederholungsprüfung

24 1.3 Der Start in eine erfolgreiche Prüfung

25 1.3.1 Lernen als lebenslanger Prozess

26 1.3.2 Der Prozess des Lernens

27 1.3.3 Lerntypen

29 1.3.4 Verschiedene Lernmethoden

31 1.4 Organisation der Prüfungsvorbereitung

32 1.4.1 Zeitplanung

35 1.4.2 Lernen und Wiederholen

35 1.4.3 Umgang mit der Prüfungsangst

37 Kapitel 2 – Die Prüfungsvorbereitung der schriftlichen Abschlussprüfung

38 2.1 Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen

39 2.1.1 Fallsituationen mit Aufgabenstellungen

112 2.1.2 Beispiele für schriftliche Prüfungsaufgaben aus dem Bereich „Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen“

124 2.2 Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen

124 2.2.1 Fallsituationen mit Aufgabenstellungen

177	2.2.2	Beispiele für schriftliche Prüfungsaufgaben aus dem Bereich „Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen“
-----	-------	--

192	2.3	Wirtschafts- und Sozialkunde
------------	------------	-------------------------------------

193	2.3.1	Die Berufsausbildung
200	2.3.2	Arbeits- und Tarifrecht
208	2.3.3	Marketing
216	2.3.4	Volkswirtschaftliche Grundlagen
224	2.3.5	Die soziale und private Sicherung
232	2.3.6	Das Vertragsrecht
238	2.3.7	Der Zahlungsverkehr
246	2.3.8	Politische Grundordnung
257	2.3.9	Beispiele für Prüfungsaufgaben

273	<i>Kapitel 3 – Die Prüfungsvorbereitung auf die praktischen Prüfungsteile</i>	
------------	--	--

274	3.1	Der Ablauf der praktischen Prüfungsteile
------------	------------	---

274	3.2	Das Ziel der praktischen Prüfung
------------	------------	---

275	3.3	Die Inhalte der praktischen Prüfungsteile
------------	------------	--

275	3.3.1	Die praktischen Prüfungsbereiche in der Zwischenprüfung
276	3.3.2	Die praktischen Prüfungsbereiche in der Abschlussprüfung

280	3.4	Die Leistungsbewertung
------------	------------	-------------------------------

280	3.4.1	Kriterien für die Bewertung der praktischen Prüfungsleistungen
282	3.4.2	Der Bewertungsbogen

285	3.5	Der Umgang mit den praktischen Prüfungsaufgaben
------------	------------	--

286	3.6	Der Umgang mit einer Arbeitsaufgabe
------------	------------	--

287	3.6.1	Analyse der gestellten Arbeitsaufgabe
289	3.6.2	Mögliche Planungsdokumente des Arbeitsauftrages
294	3.6.3	Tipps zum Umgang mit dem Fachgespräch

299	3.7	Der Umgang mit dem Betrieblichen Auftrag
------------	------------	---

299	3.7.1	Beispiel für einen Betrieblichen Auftrag
302	3.7.2	Mögliche Inhalte der schriftlichen Dokumentation
312	3.7.3	Tipps zum Umgang mit der Präsentation
314	3.7.4	Tipps zum Umgang mit dem Fachgespräch

315	Kapitel 4 – Die Prüfungsvorbereitung der mündlichen Ergänzungsprüfung
316	4.1 Der Ablauf der mündlichen Ergänzungsprüfung
316	4.1.1 Ziel der mündlichen Ergänzungsprüfung
316	4.1.2 Inhalte der mündlichen Ergänzungsprüfung
317	4.1.3 Dauer und Verlauf der mündlichen Ergänzungsprüfung
317	4.2 Die Leistungsbewertung
318	4.2.1 Kriterien für die Bewertung der mündlichen Prüfungsleistungen
320	4.2.2 Die Benotung
321	4.3 Tipps für die Prüfungsvorbereitung
326	4.4 Beispiele für Prüfungsaufgaben
346	Anhang
346	Auszug aus dem BBiG (§§ 37–50)
352	Auszug aus der Ausbildungsverordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020
357	Sachwortverzeichnis
368	Bildquellenverzeichnis