

# Inhaltsverzeichnis

<b>Seite</b>	<b>Inhalt</b>
<b>7</b>	<b>Kapitel 1 – Die Prüfungsorganisation</b>
<b>8</b>	<b>1.1 Gesetzliche Grundlagen der Zwischen- und Abschlussprüfung</b>
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
<b>12</b>	<b>1.2 Informationen zum Prüfungsablauf</b>
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
<b>24</b>	<b>1.3 Der Start in eine erfolgreiche Prüfung</b>
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
<b>31</b>	<b>1.4 Organisation der Prüfungsvorbereitung</b>
32	1.4.1 Zeitplanung
35	1.4.2 Lernen und Wiederholen
35	1.4.3 Umgang mit der Prüfungsangst
<b>37</b>	<b>Kapitel 2 – Die Prüfungsvorbereitung der schriftlichen Abschlussprüfung</b>
<b>38</b>	<b>2.1 Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen</b>
39	2.1.1 Fallsituationen mit Aufgabenstellungen
112	Beispiele für schriftliche Prüfungsaufgaben aus dem Bereich „Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen“
<b>124</b>	<b>2.2 Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen</b>
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 **Kapitel 3 – Die Prüfungsvorbereitung auf die praktischen Prüfungsteile**
- 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 Fachgesprächs
- 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