



**Zuständige Stelle für
Berufsbildung**

Kurfürstliches Palais
Willy-Brandt-Platz 3
54290 Trier
Telefon 0651 9494-0
Telefax 0651 9494-170
poststelle@add.rlp.de
www.add.rlp.de

Praktikumsdokumentation

für Schüler/innen der höheren Berufsfachschule
Ernährung und Versorgung

für den Ausbildungsberuf

Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin

Name, Vorname:

Höhere Berufsfachschule:

Klassenlehrer/in:

Beginn:

Ende:

Gliederung

1. Hinweise zum Führen der Praktikumsdokumentation	3
2. Mein Profil	4
3. Profil der Praktikumsstelle/n	5
4. Sichtvermerk über die Kontrolle des Praktikumsdokumentation	6
5. Stundennachweis	7
6. Tätigkeitsberichte	
– Vorlage des Tätigkeitsberichtes	11
– Beispiel für einen Bericht	
7. Praktikumsbescheinigungen	15
– Vorlagen für die Praktikumsbescheinigung	
8. Hinweise zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in	18
9. Rechtliche Grundlage	
– Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/in	22
– Ausbildungsrahmenplan	

Hinweise zum Führen der Praktikumsdokumentation

- Das Führen der Praktikumsdokumentation ist Voraussetzung, um an der Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in bei der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) teilnehmen zu können.
- Die Praktikumsdokumentation ist vollständig geführt mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung bei der ADD einzureichen.
- **Ist die Praktikumsdokumentation nicht bzw. unvollständig geführt, so nehmen Sie an der Abschlussprüfung nicht teil.**
- Jeder Praktikumsstag ist mit einem stichwortartigen Bericht über die ausgeführten Arbeiten zu dokumentieren.
- Die Tätigkeitsberichte sind mit dem PC zu erstellen.
- Verwenden Sie für jede Praktikumswoche ein neues Blatt.
- Beim dualen Praktikum (tageweise) werden im Tätigkeitsbericht nur die Tage-spalten ausgefüllt, an denen Sie im Praktikum sind (siehe Beispiel auf S. 14).

Mein Profil

Zu meiner Person:

Vor- und Nachname: _____

Geburtsdatum: _____

Anschrift: _____

Meine schulische Vorbildung:

zuletzt besuchte Schule: _____

erreichter Schulabschluss: _____

Meine Zeit in der höheren Berufsfachschule:

Schulbeginn: _____

Abschluss am: _____

Gewählter Schwerpunkt*: _____

Für mich zuständige Ausbildungsberater/in (ADD):

Name: _____

Telefonnummer: _____

E-Mailadresse: _____

* Angabe zur **Wahl** des Schwerpunktes für den Prüfungsbereich „betrieblicher Auftrag“ im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in:

Folgende Schwerpunkte können gewählt werden:

- **personenbetreuende Dienstleistungen oder**
- **serviceorientierte Dienstleistungen**

Profil der Praktikumsstelle/n

Dieses Profil ist für jede Praktikumsstelle separat auszufüllen!

Mein Praktikum findet statt bei: _____

Anschrift

Telefon: _____

Email: _____

Meine Praktikumsanleitung

Hauptverantwortlich ist für mich: _____

Telefonisch erreichbar unter: _____

Per Email erreichbar unter: _____

weitere Anleiter/Anleiterinnen	Arbeitsbereich
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Meine regelmäßige Arbeitszeit im Praktikumsbetrieb ist

Zeitraum des Praktikums: _____

Montag - Freitag von _____ Uhr bis _____ Uhr

Wochenende von _____ Uhr bis _____ Uhr

Das muss ich besonders beachten

Wenn ich krank bin, dann melde ich mich bei: _____

Erreichbar unter folgender Telefonnummer: _____

am: _____ bis: _____ Uhr

Sichtvermerke

Kontrolle des Praktikumsnachweises für die Zulassung zur Abschlussprüfung

Der Praktikumsnachweis hat zur Kontrolle für die Zulassung zur Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in am _____ vorgelegen.

Der Praktikumsnachweis ist ordnungsgemäß und vollständig geführt:

ja nein

Sollte dies nicht der Fall sein, so ist folgendes nachzuarbeiten:

Unterschrift

Kontrolle des Praktikumsnachweises zur Abschlussprüfung

Der Praktikumsnachweis hat zur Abschlussprüfung vorgelegen am:

Prüfungsausschuss

Tag	Ausgeführte Arbeiten im Praktikumsbetrieb (inkl. Unterweisungen, betrieblicher Schulungen usw.)	Stunden
Freitag		
Samstag		
Sonntag		

Besondere Bemerkungen	
Praktikant/in	Praktikumsstelle

Die Richtigkeit der Angaben wird bestätigt.

Datum, Unterschrift Schüler/in

Datum, Unterschrift Praktikumsleiter/in

Kenntnisnahme Schule:

Datum

Unterschrift betreuende Lehrkraft

Beispiel für einen Tätigkeitsbericht (Auszug)

Praktikumsnachweis von 27.05.2xxx bis 31.05.2xxx

Blockpraktikum tageweise Praktikum

Tag	Ausgeführte Arbeiten im Praktikumsbetrieb (inkl. Unterweisungen, betrieblicher Schulungen usw.)	Stunden
Montag		
Dienstag	5 kg Möhren gewaschen, geputzt u. mit der Küchenmaschine in Stifte zerkleinert; Desserts (Vanillecreme – Convenienceprodukt) hergestellt, portioniert (100 g pro Person) und garniert (Sahne und Schokoladenornament); Beilagen (Nudeln und Reis, Portion 150g gegart pro Person) bei der Speisenausgabe in der Kantine ausgegeben;	2,5
		1
Mittwoch		
Donnerstag		

Praktikumsbescheinigungen

An dieser Stelle ist die Praktikumsbescheinigung bzw. sind die Praktikumsbescheinigungen der einzelnen Praktika abzuheften!

Es müssen insgesamt **16 Wochen (80 Arbeitstage)** nachgewiesen werden.

Sollten Sie aufgrund von Fehlzeiten (z.B. durch Krankheit) die geforderten 80 Arbeitstage durch die Schulpraktika bzw. durch ein Praktikum in den Schulferien nicht nachweisen können, so sind die Fehltage in Ihrer Freizeit nachzuarbeiten.

Als Zeitansatz für einen Praktikumstag wird eine Vollzeitstelle unter Beachtung der gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zugrunde gelegt.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie die Vordrucke der Praktikumsbescheinigungen.

Praktikumsbescheinigung
Zeitnachweis beim dualen Praktikum (tagesweise)
zur Vorlage bei der zuständigen Stelle für die Zulassung
zur Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in

Persönliche Angaben:

Name, Vorname: _____

geboren am: _____

Anschrift: _____

Anschrift der Schule: _____

Angaben zum Praktikum:

Praktikumsbetrieb: _____

Anschrift: _____

Praktikumsanleiter/in: _____

Dauer des Praktikums: von _____ bis _____

Anzahl der Fehltage: _____

Hiermit bestätige ich/ bestätigen wir, dass Frau/Herr _____
sein/ihr Praktikum entsprechend den Angaben im Stundennachweis der Praktikumsdokumentation
absolviert hat.

Ort, Datum

Unterschrift Praxisanleiter/in

Hinweis für die Anmeldung zur Abschlussprüfung:

Eine Kopie des Stundennachweises ist bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung bei der Aufsichts-
und Dienstleistungsdirektion mit der Praktikumsbescheinigung einzureichen.

Praktikumsbescheinigung für das Blockpraktikum
zur Vorlage bei der zuständigen Stelle für die Zulassung
zur Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in

Persönliche Angaben:

Name, Vorname: _____

geboren am: _____

Anschrift: _____

Anschrift der Schule: _____

Angaben zum Praktikum:

Praktikumsbetrieb: _____

Anschrift: _____

Praktikumsanleiter/in: _____

Dauer des Praktikums: von _____ bis _____

Anzahl der Fehltage: _____

Hiermit bestätige ich/ bestätigen wir, dass Frau/Herr _____
sein/ihr Praktikum entsprechend den Angaben im Stundennachweis der Praktikumsdokumentation
absolviert hat.

Ort, Datum

Unterschrift Praxisanleiter/in

Hinweis für die Anmeldung zur Abschlussprüfung:

Eine Kopie des Stundennachweises ist bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung bei der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion mit der Praktikumsbescheinigung einzureichen.

Hinweise zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in

Allgemeine Informationen:

Den Abschluss zum/zur Hauswirtschafter/in erhalten Sie, indem Sie an der Abschlussprüfung der zuständigen Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft (ADD) teilnehmen.

Dies bedeutet für Sie, dass Sie neben den schulischen Prüfungen eine reguläre Abschlussprüfung in dem Ausbildungsberuf ablegen. An Sie, als Prüfling, werden die gleichen Anforderungen gestellt wie an einen Auszubildenden, der diesen Beruf 3 Jahre erlernt hat.

Die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil. Beide Prüfungsteile finden an mehreren separaten Prüfungstagen statt.

Die Prüfungsinhalte basieren auf den Vorgaben der Verordnung über die Berufsausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in (siehe ab S. 22 in der Praktikumsdokumentation).

Prüfungsleistungen im Überblick:

Schriftliche Prüfung in den Prüfungsbereichen:

- Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen (120 Min.)
- Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen (120 Min.)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (60 Min.)

Praktische Prüfung in den Prüfungsbereichen:

- Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen
- Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten

Was wird von Ihnen in der Prüfung erwartet?

Schriftliche Prüfung:

Im Prüfungsbereich **Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen** wird von Ihnen erwartet, dass Sie in der Lage sind,

1. Ernährung und Mahlzeiten als Elemente für die Gesundheit und das soziale Zusammenleben darzustellen,
2. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von Verpflegungsleistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
3. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse zu strukturieren und zu bewerten,

4. Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von individuellen Bedürfnissen und ernährungsphysiologischen Bedarfen auszuwählen,
5. Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert unter Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Aspekten zu erstellen,
6. Systeme zur Verpflegung und Verteilung von Speisen und Getränken im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität zu bewerten,
7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen,
8. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen sowie
9. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

Im Prüfungsbereich **Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen** wird von Ihnen erwartet, dass Sie in der Lage sind,

1. die Bedeutung von Textilien, Räumen und Wohnumfeld für die Lebensqualität darzustellen,
2. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes sowie bei der Erbringung von Reinigungs- und Pflegeleistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
3. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse zu strukturieren und zu bewerten,
4. Anforderungen und individuelle Bedürfnisse an Textilien, an Räume und an das Wohnumfeld zu ermitteln,
5. die Ausstattung und Einrichtung von Räumen und die Gestaltung des Wohnumfeldes zielgruppenorientiert unter funktionalen Gesichtspunkten zu beurteilen,
6. Textilien unter Berücksichtigung der Eigenschaften von Fasern und Geweben in Abhängigkeit von Verwendungszwecken und individuellen Bedürfnissen auszuwählen,
7. Reinigungs- und Pflegeverfahren sowie Reinigungs- und Pflegemittel für Textilien und Räume auszuwählen,
8. Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege von Textilien und Räumen auszuwählen, zu reinigen und zu pflegen,
9. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen,
10. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen sowie
11. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

Im Prüfungsbereich **Wirtschafts- und Sozialkunde** wird von Ihnen erwartet, dass Sie in der Lage sind,

allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

Bei der schriftlichen Prüfung bearbeiten Sie in der vorgegebenen Zeit praxisbezogene Aufgabenstellungen zum jeweiligen Prüfungsbereich. Beispielaufgaben finden Sie als Download auf der Homepage der ADD.

Praktische Prüfung:

Im Prüfungsbereich **Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen** wird von Ihnen erwartet, dass Sie in der Lage sind,

1. aufgabenbezogene Anforderungen zu analysieren,
2. Arbeitsprozesse zu planen und zu strukturieren sowie Arbeitsmittel auszuwählen,
3. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen personenorientiert und zielgruppenorientiert umzusetzen,
4. Prozesse und Ergebnisse der umgesetzten hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen zu beurteilen,
5. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen sowie
6. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

Sie haben in diesem Prüfungsbereich als Arbeitsaufgabe eine hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahme zu planen und durchzuführen. Für die Planung Ihrer Arbeitsaufgabe stehen Ihnen 120 Minuten und für die Durchführung der geplanten Arbeitsaufgabe 180 Minuten Zeit zur Verfügung. Im Anschluss an die Durchführung findet ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die durchgeführte Arbeitsaufgabe statt.

Im Prüfungsbereich **Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten** wird von Ihnen erwartet, dass Sie in der Lage sind,

1. hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln,
2. hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten,
3. geplante Maßnahmen abzustimmen,
4. Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen,
5. Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren,
6. Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen,
7. Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten,
8. Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten,
9. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen,
10. Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren sowie
11. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

In diesem Prüfungsbereich führen Sie einen betrieblichen Auftrag durch. Dabei handelt es sich um einen realen, in der betrieblichen Praxis durchzuführenden Auftrag. Eine rein planerische Betrachtung ohne reale Durchführung ist nicht zulässig.

Diesen betrieblichen Auftrag planen und führen Sie durch. Darüber ist eine Dokumentation mit praxisbezogenen Unterlagen zu erstellen. Nach der Durchführung des

betrieblichen Auftrags sind die Planung, der Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags zu präsentieren. Im Anschluss an die Präsentation findet ein auftragsbezogenes Fachgespräch statt.

Nähere Informationen zur Vorbereitung und Durchführung entnehmen Sie der Handreichung über die Abschlussprüfung, der auf der Homepage der ADD zum Download bereitsteht.

Bei Fragen zur Abschlussprüfung wenden Sie sich bitte an

Für den Norden von Rheinland-Pfalz:

Christine Plein

Tel.: 0651/9494 235

Email: christine.plein@add.rlp.de

Für den Süden von Rheinland-Pfalz:

Monika Backes

Tel.: 0651/9494 662

Email: monika.backes@add.rlp.de

Rechtliche Grundlage

An diese Stelle ist die Ausbildungsverordnung und der Ausbildungsrahmenplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin abzuheften.