



Prüfungsteile

- 1. Ernährung**
- 2. Haushaltsführung und Haushaltspflege**
- 3. Wäscheversorgung**
- 4. Korrespondenz, Recht und Wirtschaft**
- 5. Mitarbeiterführung und Gästebetreuung**
- 6. Gesundheit und Soziales**
- 7. Abschlussarbeit**

1. Ernährung

Prüfungsinhalte

- Lebensmittelgesetz, Lebensmittelhygiene
- Arbeitsorganisation im Küchenbereich
- Ernährung und Gesundheit
- Speisen und Getränke herstellen und servieren
- Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen
- Arbeitsprozesse im Verpflegungsbereich koordinieren

Prüfungsziele

- Standards der Qualitätssicherung, der Hygiene und Betriebssicherheit kennen, anwenden und umsetzen
- vollständige, ausgewogene Mahlzeiten nach Grundsätzen gängiger Kostformen zubereiten
- Grundprinzipien der Tischkultur kennen, anwenden und umsetzen
- Speisen und Getränke den verschiedenen Anlässen entsprechend präsentieren und servieren
- Anlässe planen und organisieren; Zeit-, Arbeits- und Menüpläne erstellen
- verschiedene Speiseverteilungssysteme und Abwaschorganisationen erklären und erläutern

Handlungskompetenz

Die Kandidatin verfügt über theoretische und praktische Kenntnisse in der Ernährung und wendet sie im Rahmen des Familienhaushaltes konsequent an. Sie plant und organisiert die Menüzusammenstellung und den Einkauf. Sie kocht für einen Familienhaushalt. Sie plant, organisiert, delegiert und instruiert. Sie führt unterschiedliche Anlässe für Gäste durch. Sie hat Grundkenntnisse in Arbeitsorganisation im Grosshaushalt.

Prüfungsformen

Mündliche Prüfung

ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)

Schriftliche Prüfung

ca. 1 Std.

- Umsetzung und Anwendung des Fachwissens bezüglich Ernährung und Gesundheit
- Arbeitsprozesse im Verpflegungsbereich, Tischkultur und Service

Praktische Prüfung

ca. 3.5 Std.

- Planen und zubereiten vollständiger und ausgewogener Gerichte für eine bestimmte Personengruppe
- Tischkultur und Service dem Anlass entsprechend organisieren und durchführen
- Arbeiten im Verpflegungsbereich organisieren und durchführen

Bewertungskriterien

Mündliche oder schriftliche Prüfung

- Korrekte Umsetzung des Fachwissens in Ernährung und Gesundheit
- Arbeitsprozesse im Verpflegungsbereich, in Tischkultur und Service

Praktische Prüfung

- Arbeitsorganisation: Planung, Zeit- und Arbeitseinteilung, Vorbereitung, Nachbearbeitung, rationelles Arbeiten, Überblick
- Arbeitsausführung: Arbeitstechnik, Fachwissen, Handgriffe, Abläufe und passende Arbeitsgeräte
- Hygiene: persönliche Hygiene, Betriebs- und Produkthygiene
- Umgang mit Sachwerten: Sorgfalt, angepasster Umgang mit Ressourcen
- Produkt / Ergebnis: Genauigkeit, Vollständigkeit, Präsentation, Degustation, Gesamteindruck

2. Haushaltführung und Haushaltspflege

Prüfungsinhalte

- Haushaltformen
- Güter und Dienstleistungen beschaffen
- Arbeitsorganisation des Familien- und Grosshaushaltes
- Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten
- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

Prüfungsziele

- Standards der Qualitätssicherung, der Hygiene und der Betriebssicherheit kennen, anwenden, umsetzen und beurteilen
- Eigenschaften der gebräuchlichsten Werkstoffe, Verwendung und Pflege erläutern
- Unter Berücksichtigung der Zusammensetzung und Wirkung die Behandlungsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen und anwenden
- Reinigungsarbeiten organisieren, ausführen, instruieren und delegieren
- Möglichkeiten der Ver- und Entsorgung im jeweiligen Betrieb kennen und umsetzen
- Räume den vorgegebenen Bedürfnissen entsprechend ausstatten und gestalten
- Topf-, Balkonpflanzen und Blumenschmuck arrangieren und pflegen

Handlungskompetenz

Die Kandidatin verfügt über Material- und Produktkenntnisse und kann alle Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten planen, organisieren, instruieren, durchführen und kontrollieren. Sie gestaltet das Wohnumfeld und die Funktionen im entsprechenden Arbeitsbereich.

Prüfungsformen

Mündliche Prüfung

ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)

Schriftliche Prüfung

ca. 1 Std.

- Umsetzen und anwenden der Material- und Produktkenntnisse, der Arbeitsprozesse
- im Bereich Hauswirtschaft und Reinigungsdienst

Praktische Prüfung

ca. 1.5 Std.

- Planen, organisieren und durchführen von Arbeiten im hauswirtschaftlichen Bereich

3. Wäscheversorgung

Prüfungsinhalte

- Arbeitsorganisation der Wäscheversorgung
- Kenntnisse von Maschinen und Hilfsmitteln
- Arbeitsprozesse im Bereich Wäscheversorgung koordinieren
- Produktion und Kennzeichnung der Textilien
- Wasch- und Pflegemittel – Ökologie
- Wäsche und Bekleidung in Stand stellen

Prüfungsziele

- Standards der Qualitätssicherung, der Hygiene und der Betriebssicherheit kennen, anwenden und umsetzen
- Maschinen, Apparate und Geräte kennen, situationsgerecht einsetzen und unterhalten
- Unter Berücksichtigung der Zusammensetzung und Wirkung die Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen, anwenden und einsetzen
- Arbeiten im Wäschekreislauf im jeweiligen Betrieb organisieren, ausführen, instruieren und kontrollieren
- Eigenschaften von textilen Werkstoffen in Bezug auf Verwendung und Pflege kennen
- Beurteilungskriterien zur sinnvollen Instandstellung von schadhafte Textilien kennen und einfache Flick- und Näharbeiten ausführen, instruieren und kontrollieren

Handlungskompetenz

Die Kandidatin verfügt über Material- und Produktkenntnisse und kann die Wäscheversorgung selbstständig planen, organisieren, durchführen und kontrollieren. Sie kann Kleidungsstücke in Stand stellen.

Prüfungsformen

Mündliche Prüfung

ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)

Schriftliche Prüfung

ca. 1 Std.

- Umsetzen und anwenden der Material- und Produktkenntnisse und der Arbeitsprozesse im Bereich der Wäscheversorgung

Praktische Prüfung

ca. 1.5 Std.

- Planen, organisieren und durchführen von Arbeiten im Wäschekreislauf

4. Korrespondenz, Recht und Wirtschaft

Prüfungsinhalte

- gebräuchliche Schriftstücke
- Vertragsrecht
- Personenrecht
- Wirtschaftliche Grundlagen
- Finanzen, Steuern
- Sozialversicherungen

Prüfungsziele

Korrespondenz

- Gebräuchliche Schriftstücke erstellen:
Erkundigungen; Anfragen;
Widerruf von Bestellung oder Auftrag; Beschwerde; Mängelrüge;
Liefermahnung; Zahlungsmahnung;
Einladung; Absage; Gesuch;
Bewerbung, Kündigung für Stelle oder Wohnung

Recht und Wirtschaft

- Grundzüge des Personenrechts: Natürliche und juristische Personen kennen; Rechts-, Urteils- und Handlungsfähigkeit und deren Einschränkung beschreiben
- Grundzüge des Obligationenrechts sowie einfachen Auftrag und einzelne Verträge erläutern: Arbeits-; Lehr-; Kauf-; Werk- und Gebrauchsüberlassungsvertrag
- Grundsätze des Sozialversicherungs- und des Steuerwesens kennen
- wirtschaftliche Grundbegriffe verstehen
- Zahlungsverkehr in der Praxis anwenden
- verschiedene Geldanlage- und Kreditbeschaffungsmöglichkeiten kennen

Handlungskompetenz

Die Kandidatin kann die anfallende Korrespondenz erledigen. Sie verfügt über Kenntnisse in Rechts- und Wirtschaftskunde inkl. Zahlungsverkehr, Steuern und Sozialversicherungswesen.

Prüfungsformen

Mündliche Prüfung

- Recht *ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)*
- Wirtschaft *ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)*

Schriftliche Prüfung

ca. 1,5 Std.

- Lösen von zwei Korrespondenzaufgaben

5. Mitarbeiterführung und Gästebetreuung

Prüfungsinhalte

- Grundformen der Kommunikation
- Sitzungstechnik
- Konfliktgespräche
- Gästebedürfnisse
- Selbstwahrnehmung

Prüfungsziele

- Grundlagen der Kommunikation im beruflichen Alltag verstehen und anwenden
- Kommunikationsverhalten in der Mitarbeiterführung reflektieren und in einzelnen Beispielen anwenden
- Sitzungen planen, durchführen und auswerten
- Feedback erteilen und entgegennehmen
- Modelle konstruktiver Konfliktgespräche beschreiben und anwenden
- Gästebedürfnisse erkennen und in Kommunikation und Verhalten umsetzen
- eigenes Verhalten reflektieren und begründen

Handlungskompetenz

Die Kandidatin ist fähig, ein kleines Team zu führen. Sie ist in der Lage, Bedürfnisse von Mitarbeitenden, Mitbewohnern und Gästen zu erkennen. Sie verfügt über die kommunikative Kompetenz, um in unterschiedlichen Situationen angemessen reagieren zu können.

Prüfungsformen

Mündliche Prüfung

ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)

- Fallbeispiel beurteilen und im anschließenden Gespräch erläutern

Bewertungskriterien

- Differenzierte Wahrnehmung und Reflexion des Prüfungsbeispiels,
- z.B. verschiedene Blickwinkel, offene Fragen, Deklaration der Annahmen
- Nachvollziehbare Begründung in der Argumentation
- Aktive Kenntnisse eines Kommunikationsmodells
- Selbstreflexion bezüglich Prüfungsverhalten

6. Gesundheit und Soziales

Prüfungsinhalte

- Gesundheitsförderung und Prävention
- Begleitung und Unterstützung von Menschen verschiedener Altersstufen in unterschiedlichen Lebenssituationen
- Wertvorstellungen und Normen
- Schnittstellen Hauswirtschaft – Gesundheit und Sozialwesen

Prüfungsziele

- gesundheitsfördernde Massnahmen beschreiben und im Alltag anwenden
- pflegerische Massnahmen bei leichten Erkrankungen und Unpässlichkeiten im Familienhaushalt beschreiben
- Personen in verschiedenen Lebens- und Wohnsituationen begleiten, mögliche Veränderungen wahrnehmen und unterstützende Massnahmen anbieten
- Bedürfnisse unterschiedlicher Lebenssituationen erkennen und angemessen darauf reagieren
- soziale Institutionen kennen
- Schnittstellen im Tätigkeitsbereich benennen und an einzelnen Beispielen beschreiben

Handlungskompetenz

Die Kandidatin hat Kenntnisse über die Gesunderhaltung und Prävention im Familienhaushalt. Sie erkennt Bedürfnisse und Wünsche von Kranken, Betagten und Kindern und handelt der Situation entsprechend. Sie kennt die eigenen Kompetenzen und weiss um die Problematik der Schnittstellen Hauswirtschaft – Gesundheits- und Sozialwesen.

Prüfungsform

Mündliche Prüfung

ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)

- Fachkenntnisse an Beispielen interpretieren und Massnahmen erklären

Bewertungskriterien

- Erläutern von präventiven Verhaltensregeln
- Hilfestellungen in verschiedenen Lebens- und Wohnsituationen benennen
- unterschiedliche Bedürfnisse von Menschen einordnen

7. Abschlussarbeit

Prüfungsinhalte

Selbstständiges Erarbeiten und Verfassen einer schriftlichen Arbeit zu einem selbst gewählten Thema aus einem hauswirtschaftlichen Fachgebiet. In dieser Arbeit und im Beurteilungsgespräch müssen die Zusammenhänge zwischen persönlichen Erfahrungen, Überlegungen und dem gewählten Thema aufgezeigt werden.

Handlungskompetenz

Die Kandidatin kann ein Projekt aus ihrer Praxis bearbeiten und darstellen. Sie kann eine Arbeit klar und verständlich aufbauen und ermöglicht es, ihren Überlegungen zu folgen. Sie ist fähig, die Arbeit zu präsentieren und ergänzende Fragen zu beantworten.

Prüfungsformen

Schriftliche Arbeit

- 10 – 15 Seiten einheitlich im A4-Format in zwei gleichwertigen Exemplaren vorzeitig einreichen

Mündliche Prüfung

ca. 30 Min. (inkl. 10 Min. Vorbereitungszeit)

- Präsentieren der Arbeit und beantworten von ergänzenden Fragen

Bewertungskriterien

Schriftliche Arbeit

- Darstellung, Gliederung
- Sprache
- Inhalt, Fachkenntnisse
- Vernetzen eigener Erfahrungen
- Quellenangaben

Mündliche Prüfung

- Präsentation
- Fachkenntnisse
- eigene Überlegungen