

Modelle für die Organisation der praktischen Prüfung

Arbeitsergebnisse der Gruppen am 26.01. 2010

1

Organisationsmodell „Asse“

Berichte Verpflegung + Hauspflege

Prüfer: 1x Theorie + 1x Fachpraxis

Zeitplan:

1. Theorie 30 min.
2. Ziehen der Aufgaben - Fachpraxis
3. Planung der gezogenen Aufgaben
- 3.1 Verpflegung (30 min.) Arbeitsplan, Einkaufsliste,
- 3.2 Hauspflege (45 min.) Kostenermittlung (3.1), Arbeitsgeräte (3.2)
- ⇒ Abgabe der Unterlagen, Schüler ⇒ Kopie
- ⇒ Lehrkraft kauft ein (?) (X) anhand Arbeitsliste

Durchführung:

- 4-5 Prüflinge / Gruppe
- 4 Prüfungsgruppen (2x Verpflegung / 2x Hauspflege + Liechdel)
- Prüfungsaufsicht vom jeweiligen Fachpraxislehrer + Theorielehrer
- Einzelreflexion (Schüler) ⇒ Gruppenreflexion
- 6-8 Lehrkräfte
- 2 Lehrküchen, 1 Hauspflegeraum
- Dauer + Verpflegung 30 min. → Liechdelzeit 30 min.
- + Hauspflege 60 min.

Vorbereitung:

- Einzelreflexion á 10 min.
- 2x Gruppenreflexion á 15 min.
- Bewertung durch die Lehrkraft

2.7.2010

Durchführung der prakt. Prüfung

2

Voraussetzungen: 2 Küchen (mit Kojen)

ca. 10 Schüler

4 Lehrkräfte

- unterschiedliche Aufgaben werden
gezogen (Verpflegung + Reinigung)

=> am schriftl. Prüfungstag +
Planung

- Einkauf je nach Schule

Ablauf:

1. Verpflegung
 - 90 min Durchführung
 - 10 min nachr. Reflexion
 - ~~30~~ 25 min Pause / Essen
Aufräumen
2. Reinigung
 - 45 min Durchführung
 - 10 min nachr. Reflexion

3. Bewertung nur Lehrkräfte

4. Bekanntgabe anderer Termin

=> 2. Durchlauf möglich 5.-8. Std.

Bewertung von 20-26 Schülern an
einem Tag möglich

Modell „Stationenprüfung“

1. Prüfungstag:

- schriftlich Theorie (90')
- schriftl. Praxis: (90')
Planung der Verpflegungsaufg.
→ Rezeptauswahl (Methode <sup>vor-
setzen</sup>),
Einkaufsliste, Arb.-plan,
Preiskalkulation
(Preisliste) + Abgabe!

2. Prüfungstag: (4 Lehrkräfte)

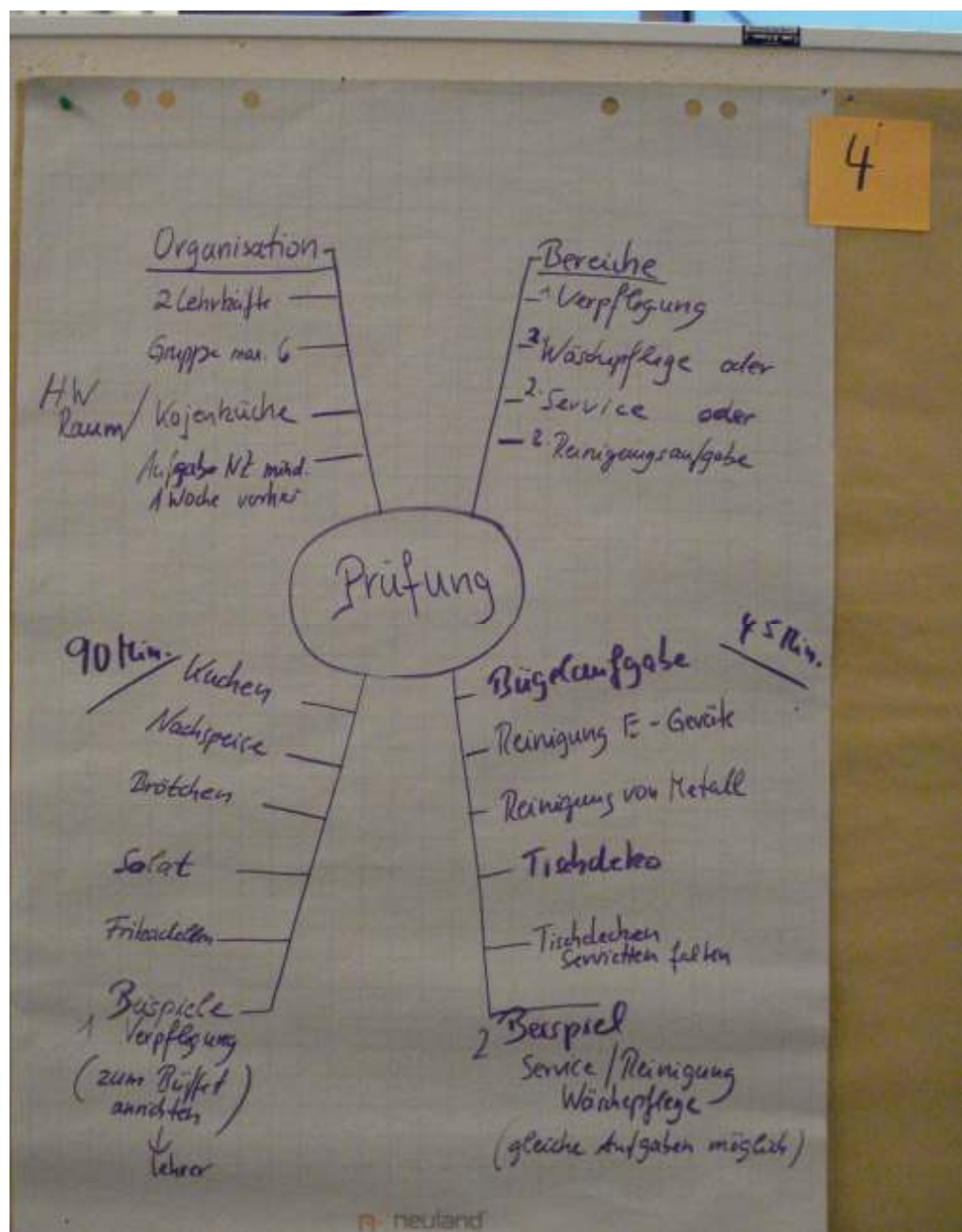
A: Versorgung

- Schneidwerkzeugen
- W-P-S
- Wiegen, Messen
- Herdfunktionen
-
- (pro Station 5-10')

B: Reinigung/Pflege

- Wäsche sortieren
- Bügeln, Legen
- Mangeln
- Herdreinigung
- Metallreinigung
- Knopfannähern
-

Kurs 10.04.02 – Die inhaltliche und organisatorische Gestaltung der
Abschlussprüfung in der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege –
Schwerpunkt Hauswirtschaft



Kurs 10.04.02 – Die inhaltliche und organisatorische Gestaltung der
Abschlussprüfung in der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege –
Schwerpunkt Hauswirtschaft

- 1 Woche vorher Verpflegungsaufgabe: Rezeptauswahl, Einkaufsliste, Arbeitsplan (90 Min.) ⇒ Kopie an Schüler ohne Bel.
- Einkauf nach Bedingungen

Prüfungstag:

Küche 1	Küche 2	Hw-Raum
<p>Ⓐ 4 Sch. 90 Min. (L1)</p> <p>10 Min. Reflexion (Bogen)</p> <p>Ⓓ 4 Sch. 90 Min. (L3) 10 Min. Ref.</p>	<p>Ⓑ 4 Sch. 90 Min. (L2)</p> <p>10 Min. Reflexion (Bogen)</p> <p>Ⓔ 4 Sch. 90 Min. (L4) 10 Min. Ref.</p>	<p>Ⓒ 4. Sch. 45 Min. + 10 Min. Reflexion Pause (L5)</p> <p>Ⓕ 4 Sch. 45 Min. + 10 Ref. (L5)</p>

Küche 1	Küche 2	Hw-Raum
<p>Ⓒ 4 Sch. 90 Min. (L1) 10 Ref.</p> <p>Ⓑ 4 Sch. 45 Min. (L3)</p>	<p>Ⓔ 4 Sch. 90 Min. (L2) 10 Ref.</p> <p>Ⓓ 4 Sch. 45 Min. (L4)</p>	<p>Ⓐ 4 Sch. 45 Min. + 10 Ref. (L5)</p> <p>Ⓔ 4 Sch. 45 Min. + 10 Ref. (L5)</p>

- ca. 8 Std

- 5 Lehrkräfte / 24 Schüler

- Reflexions- u. Auswertungsbogen

- Pausenraum mit Verköstigung

5

1. Planung während der Fach-
praxis für Verpflegung + weiterer
Bereich - Rezeptauswahl / Material
- Einkaufsliste - Arbeitsabfolge
90min (45 Min.)

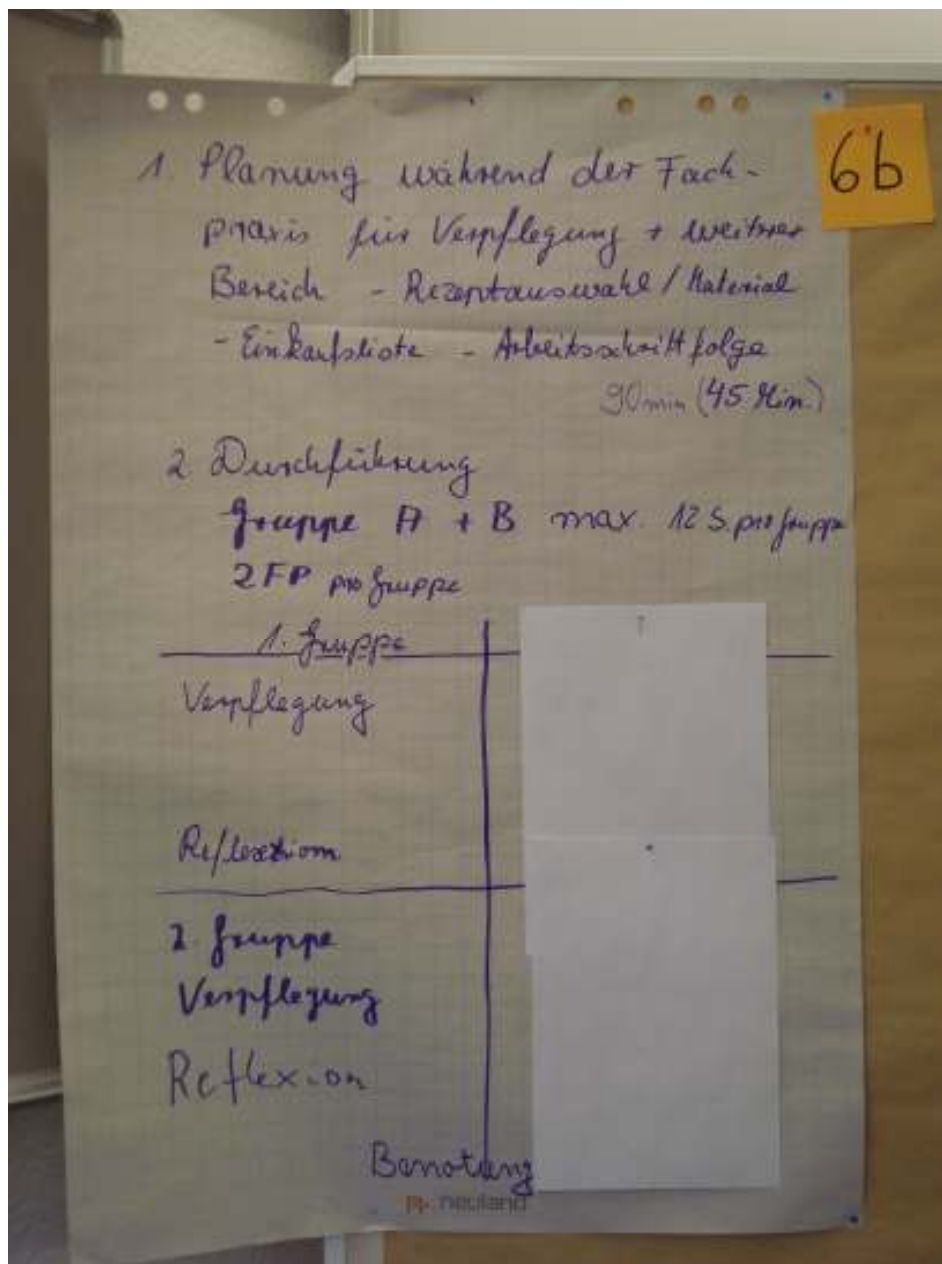
2. Durchführung

Gruppe A + B max. 12 S. pro Gruppe
2 FP pro Gruppe

1. Gruppe	2. Gruppe
Verpflegung	Hauspraxis
Reflexion	Reflexion
2. Gruppe Verpflegung Reflexion	1. Gruppe Hauspraxis Reflexion

Bemerkung
neuland

6a



Wenn an Schulen aufgrund räumlicher/organisatorischer Bedingungen die praktische Prüfung nur in einem Bereich möglich ist, sollte eine Aufgabe aus dem Bereich Verpflegung gewählt werden. Das Aufräumen und Reinigen des Arbeitsplatzes könnten in die Aufgabenstellung und die Bewertung mit einbezogen werden.

Kurs 10.04.02 – Die inhaltliche und organisatorische Gestaltung der
Abschlussprüfung in der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege –
Schwerpunkt Hauswirtschaft