

Modelle für die Organisation der praktischen Prüfung

Arbeitsergebnisse der Gruppen am 26.01. 2010

1

Organisationsmodell „Asse“

Berichte Verpflegung + Hauspflege

Prüfer: 1 × Theorie + 1 × 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 (30), Arbeitsgerätehandl.

⇒ Abgabe der Unterlagen, Schüler = Kopie

⇒ Lehrkraft läuft ein (?) ⊗ während Hausl. st.

Durchführung:

- 4-5 Prüflinge / Gruppe
- 4 Prüfungsgruppen (2 × Verpflegung / 2 × Hauspflege = Wechsel)
- Prüfungsaufsicht vom jeweiligen Fachpraxislehrer + Theorielehrer
- Einzelreflexion (Schüler) → Gruppenreflexion
- 6-8 Lehrkräfte
- 2 Lehrleichen, 1 Hauspflegeraum
- Dauer + Verpflegung 30 min. → Pflanzzeit 30 min.
+ Hauspflege 60 min.

Vorbereitung:

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

2.7.10

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 mit Lehrkräfte

4. Bekanntgabe anderer Termin

⇒ 2. Durchlauf möglich 5.-8. Std.

Bewertung von 20-26 Schülern an einem Tag möglich

Modell „Stationenprüfung“

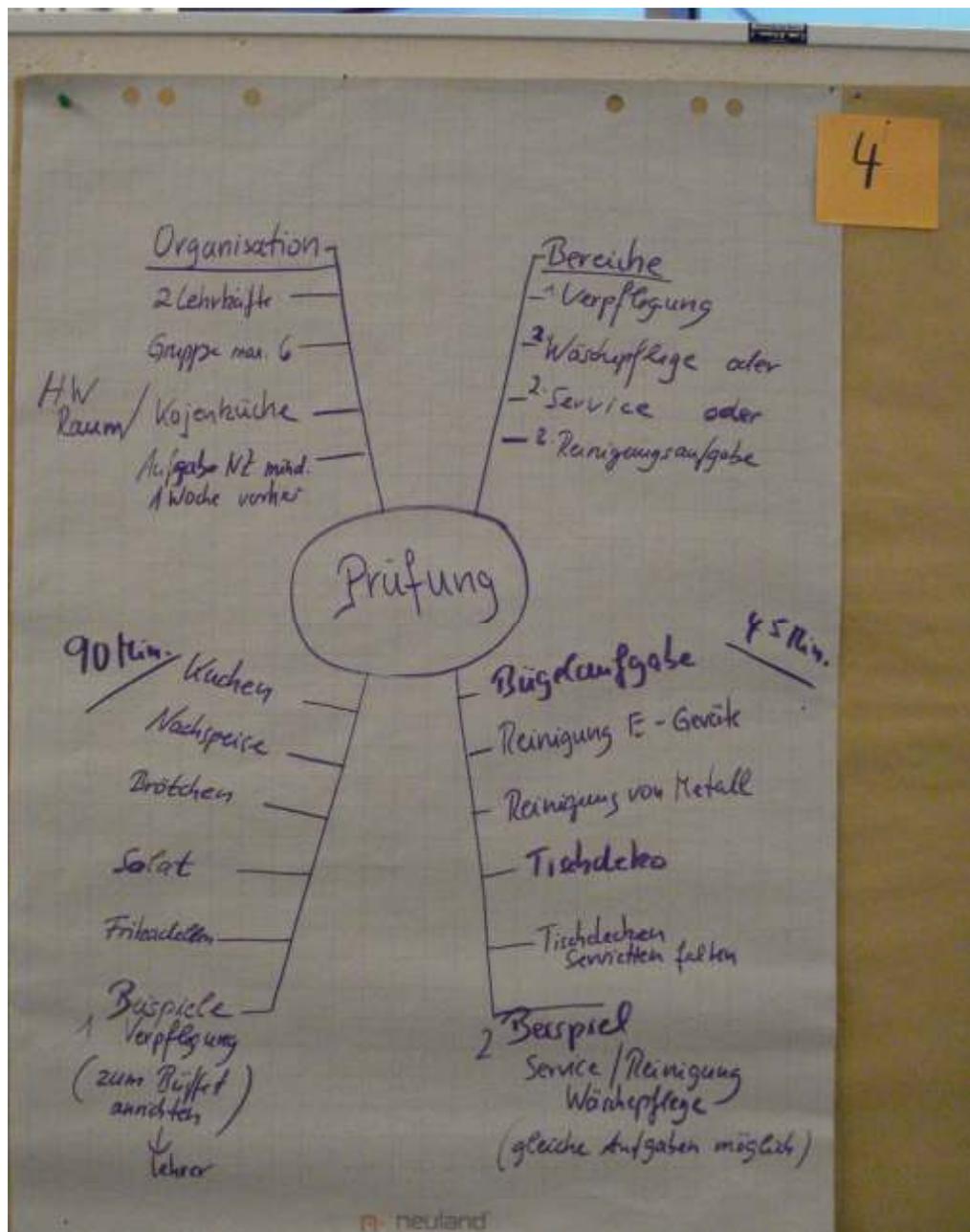
1. Prüfungstag:

- schriftlich Theorie (90')
 - schriftl. Praxis: (90')
- Planung der Verpflegungsaufg.
- Rezeptauswahl (Methode ^{vorgeben}), Einkaufsliste, Arb.-plan, Preiskalkulation (Preisliste) + Abgabe!

2. Prüfungstag: (4 Lehrkräfte)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| A: Versorgung | B: Reinigung/Pflege |
| → Schneidtrinken | → Wäsche sortieren |
| → W-P-S | → Bügeln, Legen |
| → Wiegen, Messen | → Maukeln |
| → Herdfunktionen | → Herdreinigung |
| → | → Metallreinigung |
| (pro Station 5-10') | → Knopfannahen |
| | → |

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 ^{Bew.}
- Einkauf nach Bedingungen

Prüfungstag:

Küche 1	Küche 2	Hw-Raum
A 4 Sch. 30 Min. L1 10 Ref.	B 4 Sch. 30 Min. L2	C 4. Sch. 45 Min. + 10 Min. Reflexion Pause L5
10 Min. Reflexion (Bogen)	10 Min. Reflexion (Bogen)	
D 4 Sch. 30 Min. L3 10 Min Ref.	E 4 Sch. 30 Min. L4 10 Min Ref.	F 4 Sch. 45 Min. + 10 Ref. L5

Küche 1	Küche 2	Hw-Raum
C 4 Sch. 30 Min. L1 10 Ref.	F 4 Sch. 30 Min. L2 10 Ref.	A 4 Sch. 45 Min. + 10 Ref. L5
B 4 Sch. 45 Min. L3	D 4 Sch. 45 Min. L4	E 4 Sch. 45 Min. + 10 Ref. L5

- ca. 8 Std
- 5 Lehrkräfte / 24 Schüler
- Reflexions- u. Auswertungsbogen
- Pausenraum mit Verköstigung

5

6a

1. Planung während der Fachpraxis für Verpflegung + weiterer Bereich - Rezeptauswahl / Material - Einkaufsliste - Arbeitsschrittfolge
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

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

6b

1. Planung während der Fach-
praxis für Verpflegung + weiterer
Bereich - Rezeptauswahl / Material
- Einkaufsliste - Arbeitsschrittfolge
30min (45 Min.)

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

1. Gruppe	
Verpflegung	
Reflexion	
2. Gruppe	
Verpflegung	
Reflexion	

Bewertung

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