

**Hinweise zur praktischen Ausbildungseinheit  
im Rahmen der Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin  
gemäß § 6 Abs. 4 der Meisterprüfungsverordnung vom 28.07.2005**

**Grundsätzliche Organisation:**

- Mit der Anmeldung zur Meisterprüfung reichen Sie 2 Themenvorschläge für die Durchführung der Unterweisung bis zum 15. Januar eines Jahres ein.
- Dabei muss ein Themenvorschlag aus dem Arbeitsgebiet Speisenzubereitung und der andere Themenvorschlag aus einem der anderen Arbeitsgebiete gewählt werden.
- Bei der praktischen Ausbildungseinheit ist die 4-Stufen-Methode anzuwenden.
- Der Prüfungsausschuss genehmigt das Thema der Ausbildungseinheit. Die Landwirtschaftskammer teilt Ihnen im Anschluss den genehmigten Themenvorschlag schriftlich mit.
- Die Bearbeitungszeit für die schriftliche Ausarbeitung beträgt 7 Tage.
- Die Ausarbeitung hat am Prüfungstag in dreifacher Ausfertigung dem Prüfungsausschuss vorzuliegen.
- Alle Zutaten (inkl. Salz, Öl, Gewürze usw.) und Materialien für die geplante Unterweisung sind für den Prüfungstag mitzubringen.
- Für die Durchführung der praktischen Unterweisung stehen Ihnen maximal 60 Minuten zur Verfügung. Den genauen Ablauf entnehmen Sie dem Zeitplan Ihres Prüfungstages.

**Wahl des Auszubildenden/der Auszubildenden oder Mitarbeiter/in:**

- Der/Die Auszubildende oder Mitarbeiter/in ist selbst zu organisieren.
- Es darf kein Teilnehmer/ keine Teilnehmerin aus dem eigenen Lehrgang bzw. aus der eigenen Fachschulkassen sein.
- Auszubildende können z.B. sein:
  - Schülerinnen und Schüler hauswirtschaftlicher berufsbildender Schulgänge (z. B. BF I, BF II, höhere Berufsfachschule)
  - Auszubildende im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (ausgenommen Fachpraktiker Hauswirtschaft)

## **Die Dokumentation des Arbeitsprojekts ist wie folgt zu gliedern:**

### **Gliederung**

1. Deckblatt
2. Hauptteil – siehe Vordruck „Schriftliche Planung der Unterweisung“
3. Verwendete Literatur
4. Verzeichnis der Anlagen
5. Kopie der Zuweisung des Themas
6. Anlagen (Unterlagen für die/den Auszubildenden, Arbeitsblätter für die Unterweisung, ...)
7. Unterschriebene Erklärung

### **Äußere Form**

- Papierformat: DIN A 4, einseitig beschrieben
- Schriftgröße: Arial 12
- Seitenränder: Heftrand links = 3,5 cm, andere Ränder = 2,5 cm
- Seitenzahlen im Textteil sowie in den Anlagen
- Gebunden (z.B. Heftstreifen, Schnellhefter)

### **Hinweise zum Datenschutz:**

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz veröffentlicht die Dokumentationen nicht. Die Prüferinnen und Prüfer sind zur Verschwiegenheit verpflichtet. Bei Verwendung von persönlichen Daten und Fotos in der Dokumentation müssen gegebenenfalls Einverständniserklärungen eingeholt werden.

Das **Deckblatt** hat folgende Textaufteilung:

<b>Ausarbeitung der Unterweisung im Rahmen der Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin</b>
 <b>Thema der Unterweisung</b>  
<b>Vorgelegt von</b> <b>- Vorname Name -</b> <b>- Ort, Datum -</b>

## **Erklärung**

Auf der letzten Seite ist folgende Erklärung mit eigenhändiger Unterschrift und Datum abzugeben:

<Ergänzung Passus zur KI Nutzung folgt>