

**Berufsbildung in der Hauswirtschaft**  
**Meisterprüfung und Ausbilder-Eignungsprüfung**  
**Prüfungsgespräch – Fragen zur Arbeitsunterweisung – 2. Möglichkeit**  
**als Orientierung für Prüfer und Prüfling**

**Bewertungskriterien und mögliche Fragestellungen**

**Reflexionsfähigkeit und Problembewusstsein bezüglich**

**Sach- und Handlungskompetenz**

- Was ist Ihnen bei Ihrer Vermittlung gut gelungen?
- Wo hatten Sie Schwierigkeiten und wie begründen Sie diese?
- Wie begründen Sie Ihre Vorgehensweise, die Sie dem Azubi zu vermitteln versuchten?
- Wie begründen Sie die wichtigsten Arbeitsschritte?
- Was würden Sie beim nächsten Mal anders machen?
- Welche Werte wollten Sie dem Azubi vermitteln? (z. B. Sauberkeit usw.)
- Wie konnten Sie den Azubi vom Sinn dieser Arbeit überzeugen?

**Einfallsreichtum bei der Vermittlung**

- Welche Möglichkeiten der Motivierung haben Sie genutzt?
- Wie begründen Sie Ihre Ansätze?
- Wo waren Ihre aktivierenden Elemente?
- Warum haben Sie diese gewählt?
- Welche Überlegungen hatten Sie für die Veranschaulichung angestellt?

**Sensibilität für die Situation des Azubis**

- War es schwierig, sich auf den Azubi einzustellen?
- War der Azubi Ihrer Meinung nach unter- oder überfordert?
- Welche Kompetenzen des Azubis haben Sie erkannt?
- Wie ist es Ihnen gelungen, den Azubi dort abzuholen, wo er steht?
- Welche Stimmungen, Gefühle oder Einstellungen des Azubis sind Ihnen aufgefallen?
- Hatten Sie Schwierigkeiten, damit umzugehen?

**Souveränität im Umgang mit dem Azubi**

- Wo sind Sie von Ihrer schriftlichen Vorbereitung abgewichen?
- Können Sie Ihre Abweichungen begründen?
- Wie ist es Ihnen gelungen, eine Beziehung zum Azubi aufzubauen?
- Welche Möglichkeiten sahen Sie, den Azubi zu korrigieren?
- Welche Freiräume haben Sie dem Azubi gewährt?
- Haben Sie beobachtet, wie der Azubi auf Lob reagierte?

Die Kurzfassung „Azubi“ bezieht sich sowohl auf „die Auszubildende“ als auch auf „den Auszubildenden“!