

Fachmann*frau Betreuung

Hinweise für Kandidat*innen zur Beantwortung der Fragen der Berufskennntnis- prüfung (BK)

Als Unterstützung für die Beantwortung der BK-Prüfungen stehen diese Angaben auf der ersten Prüfungsseite. Die Informationen gelten als Hinweise zur erwarteten Form der Prüfungsantworten. Die Beispiele sind bewusst einfach gehalten.

Wissensfragen: Sie geben wieder, was Sie gelernt haben.

z.B.:

- **Nennen**: Antwort möglichst kurz, Stichworte möglich.

Beispiel: Nennen Sie Ihre drei Lieblings Süßigkeiten:

Antwort:

- o Schokolade
- o Marzipan
- o Kekse

Wert: 0,5 Punkte pro korrekte Antwort.

- **Ankreuzen**

Wert: 0,5 Punkte pro korrekte Antwort.

- **Beschreiben**: Antwort in einem oder mehreren Sätzen.

Beispiel: Beschreiben Sie Schokolade in zwei Aspekten:

Antwort:

- o Schokolade ist braun und schmeckt süß.

Wert: 1 Punkt pro korrekte Antwort.

Verständnisfragen: Sie erklären z.B. einen Begriff, eine Formel, einen Sachverhalt oder ein Gerät.

z.B.:

- **Erläutern/erklären**: Antwort in einem oder mehreren Sätzen.

Beispiel: Erläutern Sie/erklären Sie, wie Sie die Schokolade am liebsten essen:

Antwort:

- o Am liebsten esse ich Schokolade mit Brot. Ich schneide mir ein Stück Brot ab, und lege die Schokolade darauf.

Wert: 1 Punkt pro korrekte Antwort.

Anwendungsfragen: Sie wenden etwas Gelerntes in einer neuen Situation an und/ oder Sie belegen einen Sachverhalt oder eine Aussage durch eine Herleitung oder durch eine inhaltliche Argumentation.

z.B.:

- **Formulieren/begründen**: Antwort in einem oder mehreren Sätzen, mit evtl.

Anwendung von theoretischem Wissen oder Verbindung zu einem Kontext.

Beispiel: Formulieren Sie ein Argument, welches für den Verzehr von Schokolade spricht:

Antwort:

- o Schokolade beinhaltet mehrere Nährstoffe, wie Eisen und Flavanole, welche eine gute Auswirkung auf den Körper haben.

Wert: 2 Punkte pro korrekte Antwort.

Analysefragen: Sie ordnen ein und deuten Sachverhalte durch Wissen und Einsichten in einem Zusammenhang (Theorie, Modell, Regel, Gesetz, Funktionszusammenhang)

z.B.:

- **Darlegen/Analysieren**: Antwort in mehreren Sätzen, mit evtl. Anwendung von theoretischem Wissen oder Verbindung zu einem Kontext.

Beispiel: Der Kakao, den Evelyne zubereitet hat, enthält Klumpen. Legen Sie die Schritte der Zubereitung eines Kakaos nach der Theorie von Frau Ovo Maltine dar, mit denen die Klumpenbildung vermieden werden kann.

Antwort:

- o Um Klumpenbildung zu vermeiden, gieße ich die Milch (kalt oder warm) über das vorbereitete und in einer Tasse abgemessene Kakaopulver. Sobald die Flüssigkeit hinzugefügt ist, rühre ich mit einem Teelöffel kreisförmig um. Laut Frau Maltine ist dies die effektivste Technik zur Zubereitung eines Kakaos.

Wert: 3 Punkte pro korrekte Antwort.