

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 Arbeiten mit Leittexten .....</b>	<b>7</b>
<b>2 Handlungsorientierte Methoden .....</b>	<b>10</b>
2.1 Brainstorming .....	10
2.2 Karten clustern .....	10
2.3 W-Fragen-Methode .....	11
2.4 Mindmapping .....	12
2.5 Fischgrätdiagramm .....	13
2.6 Pro- und Contra-Spiel .....	13
<b>3 Übersicht über die Berufsbildpositionen des Ausbildungsberufsbilds (Betrieb) und über die Lernfelder (Schule) .....</b>	<b>14</b>
3.1 Berufsausbildungsbild nach § 4 Ausbildungsverordnung .....	14
3.2 Lernfelder .....	14
<b>4 Leittexte .....</b>	<b>15</b>

### Erstes Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufs- bild- position	Lern- feld	Seite
1	Steckbrief des Ausbildungsbetriebes	1.1	1	15
2	Gesetzliche Sozialversicherungen	1.3	1	19
3	Umgang mit Gefahrstoffen	1.4	2, 7, 8	23
4	Lebensweise von Mikroorganismen	1.5	3–8	27
5	Händedesinfektion	1.5	3–8	32
6	Umgangsformen und persönliches Erscheinungsbild	2.4	1, 10, 11	36
7	Bedarf und Ansprüche von alten und pflegebedürftigen Menschen	2.4	10, 11	40
8	Bedarf und Ansprüche von Gästen eines Tagungs- oder Freizeithauses	2.4	10, 11	44
9	Warenannahme	2.6	2	48
10	Einkauf im Großverbrauchermarkt	2.6	2	52
11	Entkalken einer Kaffeemaschine	3.1	7	56
12	Bedienung einer Einscheibenmaschine	3.1	7	60
13	Gebäcke und Kuchen	4.1	4–6	64
14	Getränkeangebot	4.1	4–6	68
15	Zimmerreinigung (Unterhaltsreinigung)	4.2	7	71
16	Blumengestecke	4.3	9	75
17	Jahreszeitliche Dekoration	4.3	9	79
18	Sortieren von Wäsche	4.4	8	83
19	Telefongespräche	5.1	11	87
20	Begrüßung von Gästen	5.1	11	91

## Zweites Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufs- bild- position	Lern- feld	Seite
21	Teilnahme an einer Veranstaltung eines Berufsverbandes	2.3	1	95
22	Protokollführung	2.5	13	99
23	Ausstattung von Lagerräumen einer Produktionsküche	3.2	3	102
24	Beurteilung eines barrierefreien Sanitärraumes	3.2	9	107
25	Hackfleischgerichte	4.1	4–6	111
26	Durchführung einer Präsentation am Beispiel Reinigungsfaktoren (Sinner'scher Kreis)	4.2	7	115
27	Wäschekreislauf für Arbeitskleidung, Küchen- und Tischwäsche in einer Schulküche	4.4	8	119
28	Schädlingsprophylaxe im Lebensmittellager	4.5	3	123
29	Warenlagerung	4.5	3	127
30	Service von Essen auf Rädern	5.3	11	130

## Drittes Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufs- bild- position	Lern- feld	Seite
31	Lebenslanges Lernen im Beruf	1.2	1	134
32	Entsorgungsplan für eine Teeküche/Produktionsküche/Wohnbereichsküche	1.6	7	138
33	Durchführung einer Gefährdungsanalyse nach dem Arbeitsschutzgesetz für die Küche	2.1	4	142
34	Mitarbeit in einem Qualitätszirkel	2.2	13	146
35	Speiseplanerstellung	4.1	4–6	150
36	Inventur	4.5	3	154
37	Angebot zur Freizeitgestaltung	5.2	11	157
38	Motivation zum Essen bei Menschen, die an Demenz erkrankt sind	5.3	11	161
39	Ermittlung der wöchentlichen Wäschemenge	6.3	8	165
40	Kostenvergleich zwischen Eigen- und Fremdleistung bei der Reinigung	6.3	12	169