



Karin Beuting-Lampe

Auszubildende erobern die Hauswirtschaft

Arbeitsheft mit Leittexten
für das handlungsorientierte Ausbilden

4. Auflage

Persönliches Arbeitsbuch von

Name

Ausbildungs-
betrieb

Schule

Ausbildung vom

bis

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten
Europa-Nr. 60174

Autorin

Karin Beuting-Lampe, Wesel

Frau Karin Beuting-Lampe hat sich nach 20-jähriger Tätigkeit als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit einem Beratungs- und Schulungsunternehmen selbstständig gemacht. In berufsbegleitenden Studiengängen hat sie sich zur Bildungsmanagerin und zur Betriebswirtin qualifiziert.

Verlagslektorat

Anke Horst

4. Auflage 2016

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8085-6048-8

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2016 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

<http://www.europa-lehrmittel.de>

Satz, Grafik, Illustration und Layout: PER MEDIEN & MARKETING GmbH, Braunschweig

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald

unter Verwendung eines Bildmotivs von © Frank Boston – fotolia.com

Druck: Konrad Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt-Hohesradt

Der vorliegende Titel **„Auszubildende erobern die Hauswirtschaft – Arbeitsbuch mit Leittexten“** ist als praxisbezogenes Arbeitsbuch für Auszubildende, Lehrer und Ausbilder in der Hauswirtschaft konzipiert. Die Leittextsammlung soll die Auszubildenden während der gesamten Ausbildungszeit begleiten, da Leittexte für alle drei Ausbildungsjahre enthalten sind. Die Entscheidung, welcher Leittext im Ausbildungsalltag eingesetzt wird, richtet sich nach dem schulischen bzw. betrieblichen Ausbildungsplan.

Zu Beginn des Buches gibt es eine Einführung zur Arbeit mit den Leittexten sowie eine Übersicht zu handlungsorientierten Methoden.

- Jeder Leittext startet mit einer Einführungsseite, die die Lernziele vermittelt und eine Einführung ins Thema gibt. Auf den darauffolgenden Seiten ist die Bearbeitung aufbauend auf der vollständigen Handlung vorzunehmen:
 - Informieren und Planen
 - Entscheiden und Durchführen
 - Kontrollieren und Bewerten
- Die Leittexte sind in der Reihenfolge der drei Ausbildungsjahre sortiert. Innerhalb der Ausbildungsjahre erfolgt die Zuordnung nach Lernfeldern und parallel auch nach der Berufsbildposition. Auf diese Weise werden sowohl die schulische als auch die betriebliche Perspektive der Ausbildung berücksichtigt. Die Zuordnung ist im Inhaltsverzeichnis dargestellt, aber auch auf jeder Seite ist in der Fußzeile die Verknüpfung mit den Lernfeldern bzw. der Berufsbildposition angegeben.
- Manche Leittexte lassen sich über diese Zuordnung hinaus in andere Lernfelder und Berufsbildpositionen einordnen. So kann beispielsweise der Leittext 35 „Ermittlung der wöchentlichen Wäschemenge“ neben der Berufsbildposition 6.3 „Kalkulation und Abrechnung von Leistungen“ auch 4.4 „Reinigen und Pflegen von Textilien“

oder 2.3 „Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge“ zugeordnet werden.

- Das Buch ist durchgehend perforiert und gelocht, sodass die Seiten herausgetrennt und in einen separaten Hefter abgelegt werden können. Hier können auch zusätzliche Seiten dazugeheftet werden, beispielsweise am PC erstellte Checklisten.

Die Leittexte selbst orientieren sich größtenteils an den Arbeitsbedingungen eines hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmens. Sie lassen sich durch leichte Abwandlungen, die durch Lehrer bzw. Ausbilder vorgenommen werden können, auf alle hauswirtschaftlichen Ausbildungsmöglichkeiten übertragen. Die Leittexte dienen in erster Linie der handlungsorientierten Ausbildung. Sie können aber auch Prüfungsausschüssen Anregungen zum handlungsorientierten Prüfen geben.

Es gibt keine separaten Lösungen, denn diese sind individuell, je nach Ausbildungsbetrieb.

Neu in der 4. Auflage

Die Auflage wurde grundlegend überarbeitet und aktualisiert.

Um das Buch lesefreundlich zu halten, ist es in weiblicher Form geschrieben. Alle männlichen Vertreter im Berufsfeld Hauswirtschaft mögen sich bitte ebenso herzlich angesprochen fühlen.

Wir wünschen allen Lesern viel Freude und Erfolg mit diesem Arbeitsbuch. Kritische Hinweise und Vorschläge, die der Weiterentwicklung des Buches dienen, nehmen wir dankbar entgegen.

Im Herbst 2016
Karin Beuting-Lampe und Verlag

1 Arbeiten mit Leittexten	7
2 Handlungsorientierte Methoden	10
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
3 Übersicht über die Berufsbildpositionen des Ausbildungsberufsbilds (Betrieb) und über die Lernfelder (Schule)	14
3.1 Berufsausbildungsbild nach § 4 Ausbildungsverordnung	14
3.2 Lernfelder	14
4 Leittexte	15

Erstes Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufsbildposition	Lernfeld	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

1 Arbeiten mit Leittexten

Während Ihrer Ausbildung zur Hauswirtschafterin oder zum Hauswirtschafter werden Sie:

- hauswirtschaftliches Wissen erwerben,
- Praxiserfahrung im hauswirtschaftlichen Handeln sammeln,
- selbstständig hauswirtschaftliche Aufgaben und Herausforderungen meistern.

Ihr betrieblicher Ausbildungsplan sieht vor, dass Sie sich die Inhalte aneignen, indem Sie Ihre Aufgaben selbstständig planen, durchführen und beurteilen.

Der beste Weg, Selbstständigkeit zu erreichen, führt über das handlungsorientierte Lernen. Was können Sie sich darunter vorstellen?

Zunächst einige Beispiele, was **kein** handlungsorientiertes Lernen in der Hauswirtschaft ist.

- Rezepte, Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln oder komplizierte lateinische Namen von pathogenen Keimen auswendig lernen,
- hauswirtschaftliche Tätigkeiten in kleinen Lernschritten einüben wie Handtücher legen, Besteck abtrocknen, Tische abwischen, oder

- über einen längeren Zeitraum immer wieder dieselben Reinigungsarbeiten ausführen.

Damit keine Missverständnisse aufkommen: Zur Ausbildung in der Hauswirtschaft gehört es natürlich,

- dass Sie Rezepte, Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln und Namen von pathogenen Keimen kennen lernen,
- dass Sie Handtücher legen, Geschirr abtrocknen, Tische abwischen und Reinigungsarbeiten ausführen werden.

Doch handlungsorientiert lernen bedeutet, dass Sie den komplexen Zusammenhang sehen, in dem hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbracht werden und hauswirtschaftliche Produkte erstellt werden.

Um den Zusammenhang zu erkennen, stellen Sie sich Fragen, die in folgender Grafik beispielhaft zusammengefasst sind:



Bild 1: Komplexe Zusammenhänge erkennen

Beim handlungsorientierten Lernen erwerben Sie folgende Kompetenzen:

Fachkompetenz

Sie wissen, was zu tun ist.

Methodenkompetenz

Sie kennen den Weg, wie Sie die Aufgabe lösen.

Sozialkompetenz

Sie erleben dabei, dass Sie in einem sozialen Umfeld arbeiten, gemeinsam im Team für Ihre Gäste oder Kunden.

Personalkompetenz

Sie sind gefordert, Ihre persönlichen Eigenschaften einzubringen.

Veränderungskompetenz

Sie erfahren, dass sich einmal Erlerntes schnell ändern kann und dass Sie darauf reagieren müssen.

Veränderungskompetenz

- Wie reagiere ich auf Neuerungen bei Arbeitsabläufen in der Arbeitsorganisation oder bei Einführung neuer Reinigungsmethoden?
- Wie reagiere ich darauf, wenn ich bisher die Reinigungsarbeiten in einem Kinderheim durchgeführt habe und jetzt in einem Altenheim eingesetzt werden soll?

Wie können Sie diese Kompetenzen erwerben?

Die größten Chancen haben Sie, wenn Sie sich die Lerninhalte mithilfe der sechs Schritte erarbeiten, die im „Modell der vollständigen Handlung“ beschrieben sind.

Am Beispiel einer Zimmerreinigung wird das Theoretische etwas klarer.

Fachkompetenz

- Welche Reinigungsarbeiten muss ich in einem Zimmer erledigen?
- Welche Reinigungsmittel werden für welche Böden, Oberflächen und Einrichtungsgegenstände verwendet?
- Welche weiteren Arbeitsmittel benötige ich?

Methodenkompetenz

- Wie plane ich die Reinigungsarbeit?
- In welcher Reihenfolge werden die Arbeitsschritte erledigt?
- Wie setze ich Arbeitsmittel und Maschinen ein?
- Wie sind die Bewegungsabläufe?

Sozialkompetenz

- Wie gehe ich mit meinen Kollegen um?
- Wie kann ich Konflikte meistern?
- Wie spreche ich mit dem Gast?
- Wie reagiere ich auf Beschwerden?

Personalkompetenz

- Wie kann ich mich selbst motivieren?
- Bin ich bereit, Verantwortung für die Sauberkeit des Zimmers zu übernehmen?
- Wie steigere ich mein Durchhaltevermögen?
- Wie ist meine Bereitschaft, aus Kritik zu lernen?

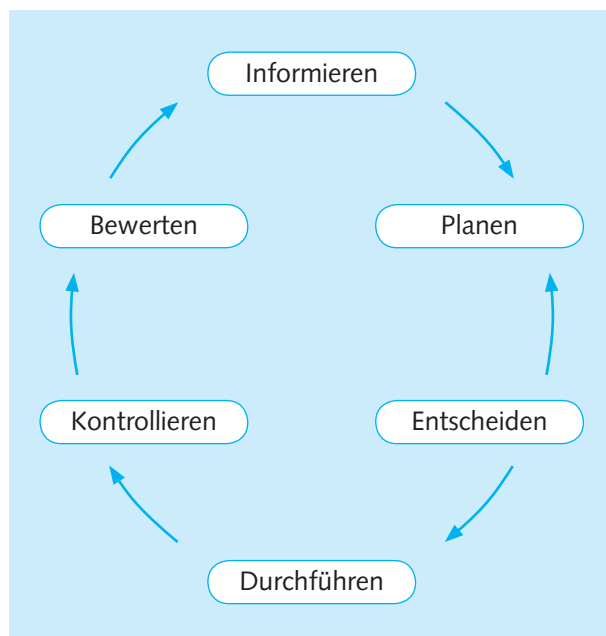


Bild 1: Modell der vollständigen Handlung

Leittexte unterstützen Sie dabei.

Die Leittexte führen Sie über

- Fragen,
- Anregungen und
- Handlungsaufforderungen

durch die sechs Phasen des Modells der vollständigen Handlung.

Wenn Sie selbstständig an eine Aufgabenstellung herangehen, trainieren Sie neben den oben beschriebenen Kompetenzen auch die Schlüsselqualifikationen, die Ihnen für Ihre Ausbildung und Ihr späteres Berufsleben die Tore öffnen.

Schlüsselqualifikationen sind zum Beispiel:

- Denken in Zusammenhängen
- Kreativität
- Problembewusstsein
- Entscheidungsfähigkeit
- Zuverlässigkeit
- Pünktlichkeit
- Sorgfalt
- Ausdauer
- Engagement
- Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein
- Zielgerichtetes Arbeiten
- Planungsfähigkeit
- Selbstkritisches Verhalten
- Begeisterungsfähigkeit
- Empathie (Einfühlungsvermögen)
- Kommunikationsfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Toleranz

Bei der Arbeit mit Leittexten ist Ihre Ausbilderin nicht in erster Linie Ihre Anleiterin, sondern sie ist Ihre Beraterin. Eine Beraterin unterstützt Sie beim Lernen: Sie macht Ihnen nur wenige Vorgaben und fordert Sie auf, eigene Überlegungen zur Lösung einer Aufgabe anzustellen. Zu Beginn gibt sie Hinweise, während der Bearbeitung steht sie für Fragen zur Verfügung, beim Abschluss und der Bewertung bringt sie ihre Erfahrung mit ein und gibt Ihnen Anregungen.



Bild 1: Ausbilderin freut sich über Ihre Lernerfolge



Bild 2: Auszubildende auf der Erfolgsleiter

Bildlich gesprochen:

Die Ausbilderin hält die Leiter, auf der Sie als Auszubildende Schritt für Schritt nach oben steigen. Sie macht Sie auf Gefahren aufmerksam, sie stützt und ermutigt Sie, aber klettern müssen Sie allein.

Haben Sie erst einmal einen Leittext selbstständig bearbeitet, werden sie feststellen, dass diese Art zu lernen auch richtig Spaß machen kann. Jedes Stück Selbstständigkeit bringt sie auf der Erfolgsleiter ein Stück weiter nach oben.

2 Handlungsorientierte Methoden

Wer klettert, braucht eine gute Ausrüstung. Die folgende Methodenauswahl soll Ihnen als Handwerkszeug dienen, mit dem Sie sicher die Schritte der vollständigen Handlung durchlaufen können.

2.1 Brainstorming

Besonders geeignet für die Schritte

- Informieren
- Planen
- Entscheiden

Brainstorming heißt wörtlich übersetzt: Gedankensturm. Alles, was Ihnen zu dem Thema einfällt, für das Sie Ideen benötigen, wirbelt ungeordnet wie in einem Sturm herum.

Schreiben Sie jeden Gedanken auf, ohne ihn zu beurteilen.

Wenn Sie in einer Gruppe arbeiten, steht einer vorn und schreibt die Ideen an eine Tafel oder Flipchart. Solange die Ideen „herumwirbeln“, gibt niemand eine Beurteilung ab. Erst wenn sich der Sturm gelegt hat, denken Sie darüber nach, welche der gesammelten Punkte sich für die Lösung Ihrer Aufgabe eignen.

Beispiel:

Ihre Aufgabe ist es, Gebäck mit Äpfeln herzustellen. Welche Möglichkeiten haben Sie? Im folgenden Bild sind die möglichen Ergebnisse des Brainstormings dargestellt.

BRAINSTORMING Herstellung eines Gebäcks mit Äpfeln: Welche Möglichkeiten gibt es?

- versunkener Apfelkuchen
- Apfel mit Rahmguss
- auf dem Blech
- in einer Springform
- es soll schnell gehen
- Preis und Qualität für Äpfel prüfen
- Apfelkuchen mit Streusel
- Apfelstrudel
- Hefeteig oder Quark-Öl-Teig
- Apfel-Möhren-Kuchen
- TK-Torte
- keine Zeit zum Äpfelschälen

Aufbauend auf dieser Ideensammlung können Sie nun planen und Entscheidungen treffen.

2.2 Karten clustern

Besonders geeignet für die Schritte

- Informieren
- Planen
- Entscheiden

Clustern bedeutet: Gruppen bilden.

Bevor Sie Karten clustern, sammeln Sie Ideen nach der Brainstorming-Methode. Die einzelnen Begriffe werden dabei aber nicht auf einem Flipchart festgehalten, sondern auf Moderationskarten. Auf jede Karte wird immer nur eine Idee geschrieben.

Die Karten werden nacheinander an eine Moderationswand geheftet, dann werden sie in Themengruppen geordnet. Dazu fragen Sie sich: Was gehört zusammen, welche der Ideen können wir unter einer Überschrift zusammenfassen?

Beispiel:

Beim Thema Arbeits- und Gesundheitsschutz stellen Sie sich die Frage:

Wo bestehen in der Hauswirtschaft Gesundheitsgefahren durch Heben und Tragen von schweren Lasten?

Zunächst das Brainstorming-Ergebnis:

- Anlieferung
 - Kartons heben
 - Wäschesäcke
 - Säcke mit Waschpulver
 - Essen schöpfen
 - Brühe umfüllen
 - schwere Gardinen abnehmen
 - Umfüllen von Reinigungsmitteln
 - Schränke abrücken
 - Regale reinigen
 - Blumenkästen tragen
 - Stühle stapeln
 - schwere Geräte transportieren
 - Tische verstellen
 - Adventskränze aufhängen
- usw.

Das Bild auf der folgenden Seite zeigt, wie die Begriffe geclustert werden könnten:

Bild 1: Ergebnisse eines Brainstormings

Küche

- Anlieferung
- Kartons heben
- Essen schöpfen
- Brühe umfüllen
- Regale reinigen

Wäsche

- Anlieferung
- Wäschesäcke
- Wäsche mit Waschpulver
- Schwere Gardinen abnehmen
- Regale reinigen

Reinigung

- Umfüllen von Reinigungsmitteln
- Schränke abrücken
- Regale reinigen
- Schwere Geräte transportieren

Wohnumfeld

- Blumenkästen tragen
- Adventskränze aufhängen
- Stühle stapeln
- Tische verstellen

Bild 1: Cluster bilden mit Moderationskarten

2.3 W-Fragen-Methode

Besonders geeignet für die Schritte

- Informieren
- Planen
- Bewerten

Mit der W-Fragen-Methode lassen sich einfach und schnell Ideen und Gedanken entwickeln und gleichzeitig in ein System bringen.

Sie bearbeiten einen Schritt, indem Sie W-Fragen stellen:

- Was? • Wer? • Wen? • Wo? • Wann?
- Wie? • Warum?

Beispiel:

Sie bewerten Ihren Apfelkuchen.

Diese Fragen könnten Sie sich stellen:

- Was haben Sie gebacken? Für wen?
- Wer hat Ihren Plan und die Durchführung eventuell beeinflusst?
- Wen hätten Sie vielleicht noch um ein paar Ratschläge bitten können?
- Wo haben Sie Ihre Arbeiten durchgeführt? Ging das reibungslos?

- Wann haben Sie zwischendurch geprüft, ob Ihr Plan gut war oder verändert werden musste?
- Wie ist Ihnen der Kuchen gelungen?
- Wie schmeckt er?
- Wie sieht er aus?
- Wie ist seine Schnittfestigkeit?
- Warum sind Sie möglicherweise in Zeitverzug geraten?



Bild 2: Zu bewertender Apfelkuchen

2.4 Mindmapping

Besonders geeignet für die Schritte

- Informieren
- Planen
- Kontrollieren
- Bewerten

Mindmaps sind „geistige Landkarten“. Mit ihnen lassen sich Gedanken sammeln und grafisch anordnen. Das Arbeiten mit Mindmaps wird als Mindmapping bezeichnet. Die Methode kann gleichermaßen gewinnbringend zur Einzel- und zur Gruppenarbeit genutzt werden.

Benennen Sie Ihr Thema kurz und knapp.

Schreiben Sie es in Quadrat- oder Kreisform in die Mitte eines Blattes. Von diesem Mittelpunkt aus gehen Abzweigungen (Äste) in alle Richtungen ab. Auf die Abzweigungen notieren Sie Gedanken und

Ideen zum Hauptthema. Von diesen Ästen gehen als Unterpunkte weitere Abzweigungen ab.

So können viele Gesichtspunkte gesammelt und gleichzeitig thematisch geordnet werden.

Damit die Mindmap nicht zu unübersichtlich wird, beachten Sie für die Gestaltung einige Regeln:

- Papier in Querformat,
- eindeutige, knappe Formulierung des Themas in der Mitte,
- deutlich schreiben, Druckbuchstaben mit Groß- und Kleinschreibung,
- Ideen in Stichworten formulieren, keine ganzen Sätze,
- die Mindmap so gestalten, dass man alles lesen kann, ohne den Kopf zu verdrehen.

Eine grafische Darstellung am PC mit einem einschlägigen Programm ist ebenso möglich.

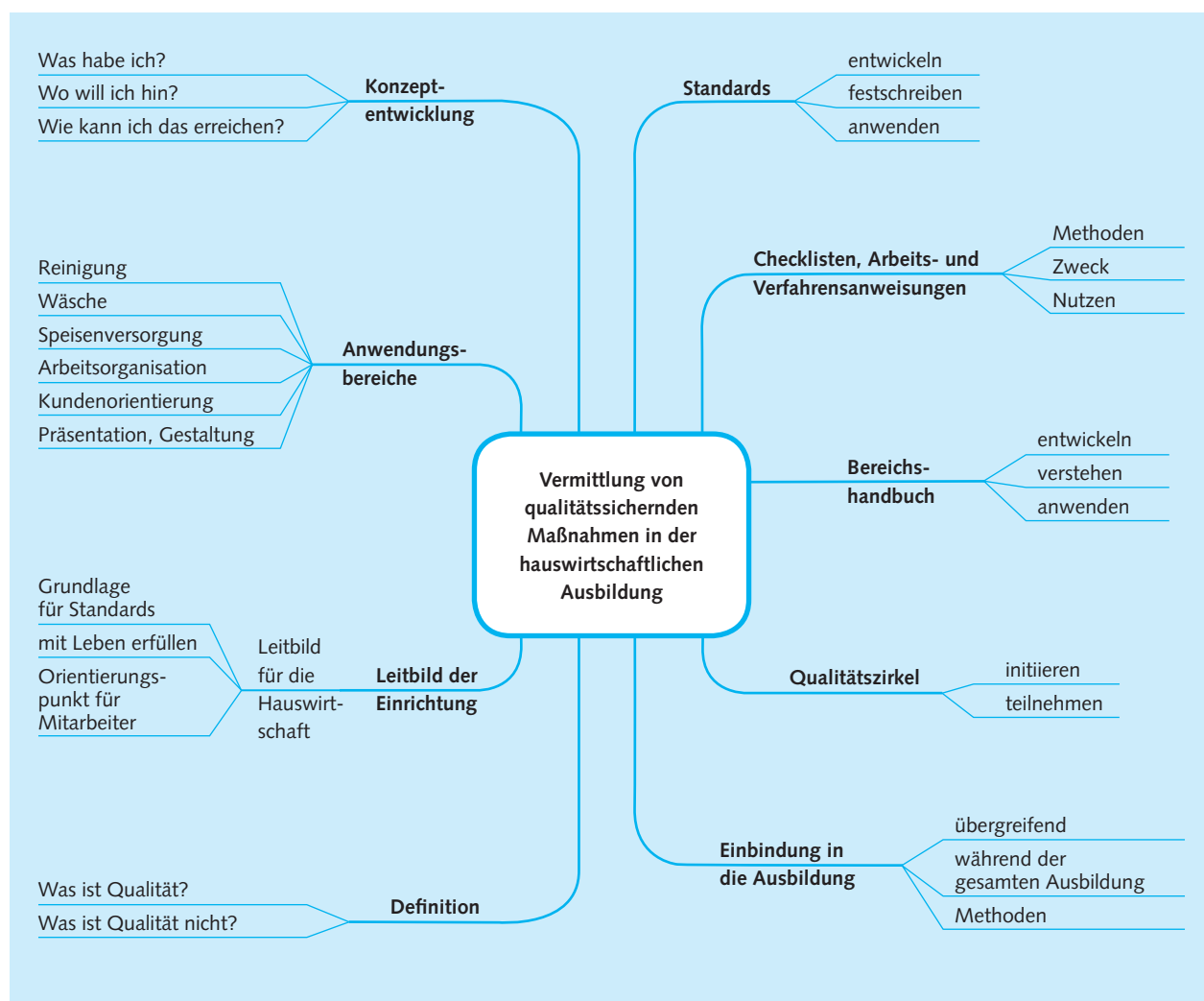


Bild 1: Mindmap

2.5 Fischgrättdiagramm (Ursache-Wirkung-Diagramm)

Besonders geeignet für die Schritte

- Entscheiden
- Kontrollieren
- Bewerten

Diese Methode stammt aus dem Qualitätsmanagement und wird bei der Entwicklung des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses eingesetzt. Sie eignet sich in vielfältiger Weise zur Ermittlung von Ursachen eines Problems.

Um Anhaltspunkte dafür zu bekommen, wie Sie ein Problem lösen können, wird mit einer bestimmten Systematik nach den Ursachen des Problems gefragt. Die möglichen Ursachen werden unter folgenden Gesichtspunkten gesammelt:

- Mensch
- Maschine
- Milieu
- Management
- Methode
- Material

Die sechs Kriterien ordnen Sie in einer Grafik fischgrätartig an; die möglichen Ursachen zeichnen Sie von den Hauptgräten abgehend.

2.6 Pro- und Contra-Spiel

Besonders geeignet für die Schritte

- Entscheiden
- Bewerten

Das Pro- und Contra-Spiel ist eine Methode, mit der Sie gegensätzliche Positionen systematisch und vorurteilsfrei betrachten können.

Es werden zwei Gruppen gebildet. Jede Gruppe sammelt zunächst Pro-Argumente bzw. Contra-Argumente und visualisiert sie.

Nach fünfzehn bis zwanzig Minuten wechseln die Gruppen ihre Positionen und schlüpfen in die Rolle der jeweiligen Gegenpartei. Sie ergänzen deren Argumente.

Nach weiteren zehn Minuten kehrt jede Gruppe in ihre ursprüngliche Rolle zurück. Anschließend folgt eine gemeinsame Pro-und Contra-Diskussion.



Bild 1: Pro und Contra

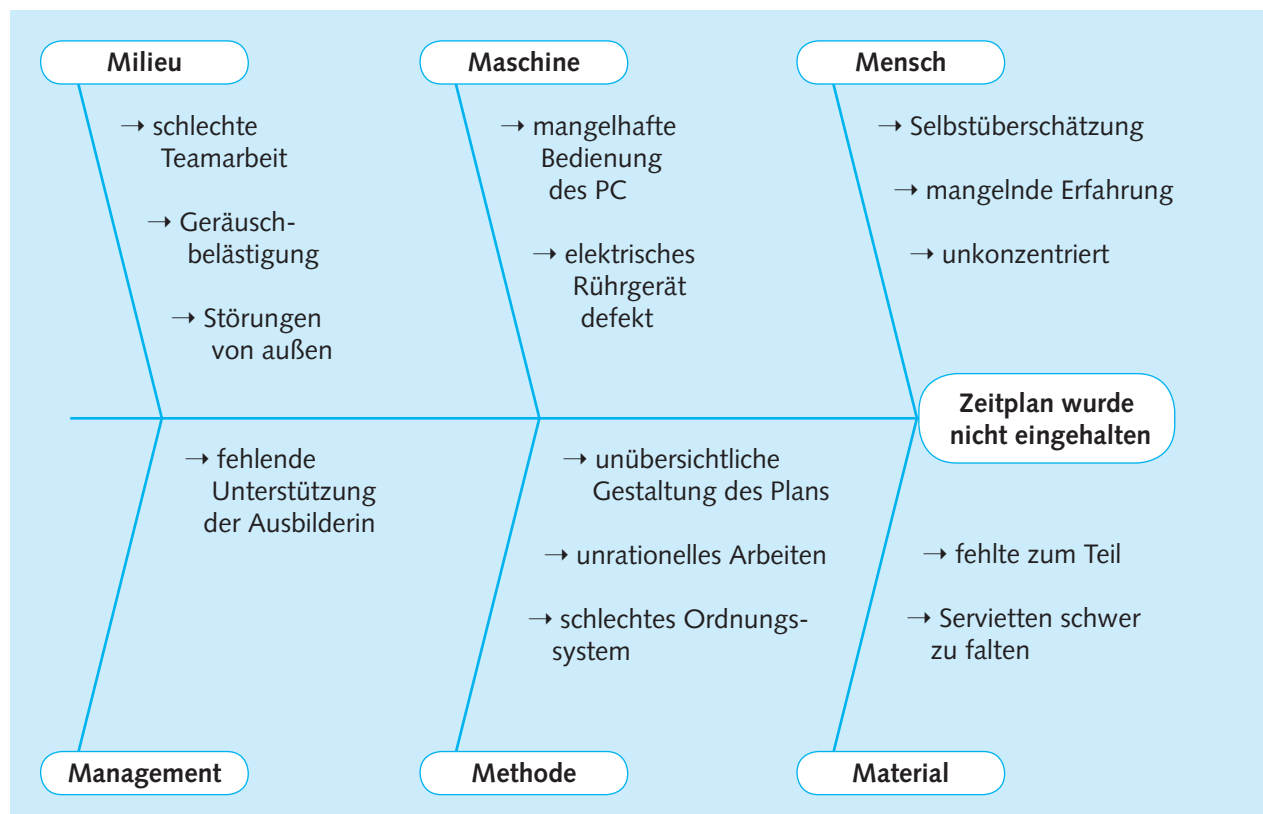


Bild 2: Fischgrättdiagramm

3 Übersicht über die Berufsbildpositionen des Ausbildungsberufsbilds (Betrieb) und über die Lernfelder (Schule)

3.1 Berufsausbildungsbild nach § 4 Ausbildungsverordnung

- 1. Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen**
 - 1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebs
 - 1.2 Berufsbildung
 - 1.3 Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen
 - 1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
 - 1.5 Hygiene
 - 1.6 Umweltschutz
- 2. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge**
 - 2.1 Arbeitsorganisation
 - 2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen
 - 2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen
 - 2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen
 - 2.5 Beschaffen und Bewerten von Informationen
 - 2.6 Betriebliche Geschäftsvorgänge

3. Betriebsräume und Betriebseinrichtungen

- 3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- 3.2 Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen

4. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

- 4.1 Speisenzubereitung und Service
- 4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen
- 4.3 Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- 4.4 Reinigen und Pflegen von Textilien
- 4.5 Vorratshaltung und Warenwirtschaft

5. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

- 5.1 Personenorientierte Gesprächsführung
- 5.2 Motivation und Beschäftigung
- 5.3 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen

6. Fachaufgabe im Einsatzgebiet

- 6.1 Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote
- 6.2 Kundenorientierung und Marketing
- 6.3 Kalkulation und Abrechnung von Leistungen

3.2 Lernfelder

- Lernfeld 1: Berufsausbildung mitgestalten
Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen
Lernfeld 3: Waren lagern
Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren
Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen
Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen verpflegen
Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen
Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen
Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten
Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten
Lernfeld 11: Personen individuell betreuen
Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten
Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren



Bild 1: Auszubildende bei der Arbeit

Leittext 1

Steckbrief des Ausbildungsbetriebes

1

Steckbrief des Ausbildungsbetriebes



Bild 1: Cafeteria in einem Ausbildungsbetrieb

Lernziele

- Die Auszubildende lernt den Ausbildungsbetrieb kennen.
- Sie kann den Kundenkreis, die angebotenen Produkte und Dienstleistungen beschreiben.
- Sie erfährt, dass im Ausbildungsbetrieb viele Berufsgruppen für den Kunden tätig sind.

Einführung ins Thema

Bis vor kurzem haben Sie die Schule besucht. Sie kannten dort Ihre Mitschüler, Ihre Lehrer, die Schulräume und die Umgebung. Sie sind jetzt im Ausbildungsbetrieb. Auch hier gibt es Menschen, Gebäude und Umgebung.

Zu Beginn der Ausbildung sollen Sie nun die Kunden, die Kollegen, die Aufgaben, Produkte und Dienstleistungen des Ausbildungsbetriebes kennenlernen.

Es gibt zahlreiche Betriebsformen, in denen hauswirtschaftliche Auszubildende lernen können:

- Soziale Einrichtungen (NPO = non profit organisation), z. B. Alten- und Pflegeheime, Wohngruppen für Menschen mit Behinderung, Mutter-und-Kind-Heime
- Erwerbswirtschaftlich orientierte Unternehmen, z. B. hauswirtschaftliche Dienstleistungsagenturen, Pensionen, landwirtschaftliche Unternehmen
- Außerbetriebliche Ausbildungsstätten
- Privathaushalte



Name: _____

Klasse bzw. Betrieb: _____

Datum: _____

Blatt-Nr. _____

1

Informieren und Planen

Welche Aufgaben hat Ihr Ausbildungsbetrieb?

Wer sind die Kunden des Ausbildungsbetriebes?

Wie groß ist der Betrieb?

Anzahl der Zimmer	
Anzahl der Kunden/Gäste/Bewohner	
Anzahl der Mitarbeiter	

Welche Dienstleistungen und Produkte bietet der Ausbildungsbetrieb an? *Nennen Sie je drei Beispiele.*

Dienstleistungen	1. _____

	2. _____

	3. _____

Produkte	1. _____ _____
	2. _____ _____
	3. _____ _____

Nutzen Sie mehrere Informationsquellen, um einen Überblick über Ihren Ausbildungsbetrieb zu erhalten:

Gibt es einen Flyer und was wird darin beschrieben?

Welche Informationen können Sie der Internetseite Ihres Ausbildungsbetriebes entnehmen?

Entscheiden und Durchführen

Entscheiden Sie, wie umfangreich der Steckbrief werden soll.

Entscheiden Sie, mit welchen Arbeitsmitteln Sie ihn gestalten möchten (mehrere Gestaltungsarten möglich):

- ☐ handschriftlich

☐ mit Fotos

☐ am PC

☐ mit Bildern

☐ weitere eigene Gestaltungsideen:



Name: _____

Klasse bzw. Betrieb: _____

Datum: _____

Blatt-Nr. _____

1

Erstellen Sie nun den Steckbrief.

Kontrollieren und Bewerten

Wie gefällt Ihnen der Steckbrief?

Können sich Außenstehende ein gutes Bild vom Betrieb machen? *Begründen Sie Ihre Antwort.*

Kontrollieren Sie die Rechtschreibung.

Besprechen Sie den Steckbrief mit Ihrer Ausbilderin.

Was hätten Sie bei der Planung und Durchführung anders machen können?

Welche Unterstützung hätten Sie eventuell noch gebraucht?

Leittext 2

Gesetzliche Sozialversicherungen



Bild 1: Beispiele für gesetzliche Sozialversicherungen

Lernziele

- Die Auszubildende kennt das soziale Sicherungssystem mit seinen verschiedenen Sozialversicherungen.
- Sie weiß, dass sie selbst mit ihren Abgaben einen Beitrag zum sozialen Sicherungssystem leistet.
- Sie kennt Beispiele, unter welchen Bedingungen der Staat Leistungen aus diesen Versicherungen an seine Bürger zahlt.

Einführung ins Thema

Durch gesetzliche Sozialversicherungen sichert der Sozialstaat seine Bürger ab. Dies sind:

- Gesetzliche Krankenversicherung
- Gesetzliche Pflegeversicherung
- Gesetzliche Rentenversicherung
- Gesetzliche Arbeitslosenversicherung
- Gesetzliche Unfallversicherung

Arbeitgeber und Arbeitnehmer zahlen mit unterschiedlich hohen Beträgen in die Versicherungen ein.

Die Beiträge der Arbeitnehmer werden vom Arbeitgeber direkt einbehalten und an die Sozialversicherungen weitergeleitet.

2

Informieren und Planen

Wie hoch sind die Beiträge der Arbeitgeber und Arbeitnehmer bei den verschiedenen gesetzlichen Versicherungen?

Gesetzliche Versicherung	Arbeitgeber-Anteil in %	Arbeitnehmer-Anteil in %
Krankenversicherung		
Pflegeversicherung		
Rentenversicherung		
Arbeitslosenversicherung		
Unfallversicherung		

Welche Leistungen erbringen die gesetzlichen Sozialversicherungen?

Gesetzliche Versicherung	Leistungen
Krankenversicherung	
Pflegeversicherung	
Rentenversicherung	
Arbeitslosenversicherung	
Unfallversicherung	

Sie erhalten monatlich eine Abrechnung über Ihre Ausbildungsvergütung. Lassen Sie sich in der Personalabteilung erläutern, was die verschiedenen Positionen/Abkürzungen auf Ihrer Abrechnung bedeuten. Erstellen Sie darüber eine Liste.

Position/ Abkürzung	Bedeutung