



Aufschreibungen

Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/ zum Hauswirtschafter

Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb

Berufsschule

Ausbildungsnachweis

Fortbildung

Abschlussprüfung



Zwischenprüfung

Aufschreibungen für Teilnehmer an Lehrgängen zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung nach § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG) im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin als Beruf der

Hauswirtschaft

Landwirtschaft

.....
Lehrgangsträger

.....
Lehrgangsteilnehmer/-in

HINWEISE ZUM FÜHREN DER AUFSCHREIBUNGEN

Die Teilnehmer an Lehrgängen zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung nach § 45 Abs. 2 BBiG im anerkannten Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ haben begleitend zum Lehrgang die Aufschreibungen zu fertigen.

Die Aufschreibungen sollen zum Transfer des Unterrichtsstoffes in die betriebliche Praxis beitragen. Sie sind von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern in Eigenregie zu erstellen und mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung vorzulegen.

Die Angaben zum Betrieb/Haushalt und die Beschreibung der verschiedenen Arbeits- und Dienstleistungsangebote sind Grundlage für die Betriebsbeschreibung, die im Rahmen der Abschlussprüfung im Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten“ (§ 13 der Ausbildungsverordnung – Betrieblicher Auftrag) für den Antrag auf Genehmigung des Betrieblichen Auftrages anzufertigen ist.

Die Vordrucke wurden in Anlehnung an den für Bayern gültigen Ausbildungsnachweis erstellt.

Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite
www.berufe.hauswirtschaft.bayern.de



Impressum

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)
Ludwigstraße 2, 80539 München
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de
Stand: Oktober 2021

GLIEDERUNG DER AUFSCHREIBUNGEN

1. Informationsteil

1.1 Persönliche Angaben des Teilnehmers/der Teilnehmerin

1.2 Informationen über den Betrieb/den Haushalt

2. Berichte

Grundlage für die Berichte sind die Gegebenheiten im Betrieb/Haushalt. Im Vordergrund steht die praxisbezogene Beschreibung. Im Sinne einer kompetenz- und handlungsorientierten Ausbildung sollen in zunehmendem Maße Planung, Durchführung, Kontrolle und Reflexion einer Arbeitsaufgabe betrachtet werden, wobei der Beurteilung und Auswertung durch den Teilnehmer/die Teilnehmerin ein besonderer Stellenwert beizumessen ist.

Es sind mindestens ein Erfahrungsbericht, ein Tagesarbeitsablauf und ein Arbeitsplan für eine Versorgungsleistung zu fertigen.

3. Leittexte

Leittexte tragen dazu bei, die Ausbildungsqualität zu unterstützen und zu sichern.

Leittexte helfen dem Teilnehmer/der Teilnehmerin:

- die erledigten Arbeiten zu hinterfragen und dadurch besser zu verstehen,
- das gesamte Arbeitsumfeld aufmerksam zu beobachten und daraus zu lernen,
- die einzelnen zeitlichen Abläufe im Ausbildungsbetrieb zu erfassen und sich daraus ergebende Konsequenzen zu erkennen und
- sich auf die Prüfungen vorzubereiten.

4. Planung, Durchführung und Bewertung eines Betrieblichen Auftrags/eines Projektes

In der Abschlussprüfung ist laut Ausbildungsverordnung im Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten“ (§ 13 HaWi-AusbV) ein Betrieblicher Auftrag durchzuführen.

Die Planung, Durchführung und Bewertung eines Betrieblichen Auftrags dient der gezielten Vorbereitung für diesen Teil der Prüfung. Sie kann sich an dem bei der Anmeldung zur Prüfung gewählten Schwerpunkt orientieren.

5. Anlagen

Falls der vorgesehene Platz in den Vorlagen nicht ausreichen sollte, stehen folgende Anlagen nochmal als Einzel-PDFs zur Verfügung. Alle Anlagen sind verlinkt – ein Klick auf die Anlage öffnet die Datei in einem neuen Fenster.

Anlage 1: Erfahrungsbericht

Anlage 2: Tagesarbeitsablauf

Anlage 3: Arbeitsplan für eine Versorgungsleistung

Achtung:

Für eine einwandfreie Funktion der Textfelder und Anlagen ist es unbedingt erforderlich, die „Aufschreibungen“ von der Homepage des StMELF auf den eigenen PC/Laptop o. ä. herunterzuladen, dort zu speichern und mit einem PDF-Programm (bspw. Acrobat Reader) zu öffnen. Eintragungen in die Datei-Formulare aus der Anlage können nicht direkt gespeichert werden. Sie können die ausgefüllten Formulare aber abspeichern, wenn Sie den Befehl „Drucken“ und dann in der Druckerbeschreibung „Print to PDF“ o. ä. auswählen.

1. INFORMATIONSTEIL

1.1 Persönliche Angaben des Teilnehmers/der Teilnehmerin

Persönliche Angaben

.....
Name, Vorname

.....
Geburtsdatum, -ort

.....
Anschrift

.....
Landkreis

.....
Telefon

.....
E-Mail

Vorbildung

.....
erreichter allgemein bildender Schulabschluss

.....
sonstiger Schulbesuch oder anderweitige Vorbildung

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten

Selbstständige Führung des eigenen Haushaltes

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

Hauswirtschaftliche Berufstätigkeiten/Art des Haushaltes

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

Anderweitige hauswirtschaftliche Tätigkeiten

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

.....
Beschreibung

.....
Dauer von – bis

1.2 Angaben über den Betrieb/Haushalt

Allgemeine Angaben

.....
Name des Betriebes/des Haushaltes

.....
Anschrift des Betriebes/des Haushaltes

.....
Telefon

.....
E-Mail

.....
Träger der Einrichtung (Nur eintragen, wenn nicht identisch mit Betrieb/Haushalt)

.....
Leiter/-in der Einrichtung

Personelle Besetzung

.....
Anzahl der Mitarbeiter/-innen im Betrieb insgesamt

.....
Anzahl der Mitarbeiter/-innen im hauswirtschaftlichen Bereich

Aufgabenbereich	verantwortliche Fachkraft
.....
.....
.....
.....
.....

Schwerpunkt

Im Betrieb/Haushalt können Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in folgendem Schwerpunkt erworben werden:

personenbetreuende Dienstleistungen

serviceorientierte Dienstleistungen

ländlich-agrarische Dienstleistungen

Beschreibung der verschiedenen Arbeits- bzw. Dienstleistungsbereiche im Betrieb/Haushalt gemäß § 4 Abs. 2 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin (HaWiAusbV vom 19.03.2020)

im Bereich **Verpflegung und Service:**

im Bereich **Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen und Wohnumfeld:**

im Bereich **Reinigen, Pflegen und Einsetzen von Textilien:**

im Bereich Erbringen hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen:

Sonstiges, z. B. Gartenbewirtschaftung, Direktvermarktung:

Diese Angaben sind Grundlage für die Betriebsbeschreibung, die im Rahmen der Abschlussprüfung im Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten“ (§ 13 der Ausbildungsverordnung – Betrieblicher Auftrag) für den Antrag auf Genehmigung des Betrieblichen Auftrages anzufertigen ist.

2. BERICHTE

2.1 Erfahrungsbericht aus dem Aufgabenbereich*

..... ausgeführt am

Aufgabenbereich Datum

.....

Thema

Planung der Aufgabe

Informationsbeschaffung:

z.B. Recherche im Internet

Arbeitsplanung – Überlegungen

z. B. zum Arbeitsablauf, zum Arbeitsverfahren, zu Arbeitsmitteln und -geräten

z. B. Einsatz der Küchenmaschine

*mögliche Aufgabenbereiche: Verpflegung und Service • Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten • Textilien einsetzen, reinigen und pflegen • Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen • Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten

Durchführung der Aufgabe

unter Beachtung der Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz mit Begründung

z. B. alle benötigten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte vorbereiten und bereitstellen, damit unnötige Wege vermieden werden

Kontrolle und Bewertung des Arbeitsergebnisses

3. ERGÄNZENDE AUFSCHREIBUNGEN ZUR SICHERUNG DER AUSBILDUNGSQUALITÄT

3.1 Leittext: Grundsätze der Lebensmittelhygiene

Die hauswirtschaftlichen Fachkräfte tragen im Bereich der Hygiene eine besonders große Verantwortung. In der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) werden hygienische Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln aufgestellt. Es sind alle hauswirtschaftlichen Einrichtungen – mit Ausnahme von Privathaushalten – an die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften gebunden.

Aufgabe: Grundsätze der Lebensmittelhygiene nennen und anwenden

Lernziele:

- Wesentliche Gesetze und Verordnungen des Lebensmittelrechts nennen und anwenden.
- Ursachen von lebensmittelbedingten Erkrankungen nennen und beachten.
- Grundsätze der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene erläutern.
- Betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen.

Literatur:

- Zusammenstellung wesentlicher Inhalte einschlägiger Gesetze und Verordnungen (Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch, Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)
- Einschlägige Veröffentlichungen
- Betriebsspezifische Regelungen zur Hygienesicherung

Nennen Sie **wesentliche Gesetze und Verordnungen für den Bereich der Lebensmittelhygiene** und jeweils deren wichtigste Inhalte.

- a)
Gesetz/Verordnung
.....
Inhalt
- b)
Gesetz/Verordnung
.....
Inhalt
- c)
Gesetz/Verordnung
.....
Inhalt
- d)
Gesetz/Verordnung
.....
Inhalt
- e)
Gesetz/Verordnung
.....
Inhalt
- f)
Gesetz/Verordnung
.....
Inhalt

Stellen Sie fest, welche **Regelungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene** in Ihrem Betrieb/Haushalt bestehen und notieren Sie diese. (in Stichworten)

Eine bedeutende Veränderung, die die Lebensmittelhygiene-Verordnung mit sich gebracht hat, ist eine vorbeugende, von den Betrieben vorzunehmende **Eigenkontrolle, die aus mehreren Grundsätzen bzw. Schritten besteht**.
Um welche Schritte handelt es sich?

.....
1. Schritt

.....
2. Schritt

.....
3. Schritt

.....
4. Schritt

.....
5. Schritt

.....
6. Schritt

.....
7. Schritt

Der Verzehr von verdorbenen Lebensmitteln kann zu gefährlichen Erkrankungen führen.

Ergänzen Sie die nachfolgende Übersicht.

Erreger und Erkrankung	Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, in denen die Erreger häufig vorkommen	Ursache des Verderbs
<p>Salmonellen</p> <p>.....</p> <p><i>Inkubationszeit</i> <i>Dauer der Erkrankung</i></p> <p>.....</p> <p><i>Symptome der Erkrankung</i></p>		
<p>Staphylokokken</p> <p>.....</p> <p><i>Inkubationszeit</i> <i>Dauer der Erkrankung</i></p> <p>.....</p> <p><i>Symptome der Erkrankung</i></p>		
<p>EHEC (Escherichia-coli)</p> <p>.....</p> <p><i>Inkubationszeit</i> <i>Dauer der Erkrankung</i></p> <p>.....</p> <p><i>Symptome der Erkrankung</i></p>		
<p>Clostridien</p> <p>.....</p> <p><i>Inkubationszeit</i> <i>Dauer der Erkrankung</i></p> <p>.....</p> <p><i>Symptome der Erkrankung</i></p>		
<p>Schimmelpilze und deren Gifte</p> <p>.....</p> <p><i>Inkubationszeit</i> <i>Dauer der Erkrankung</i></p> <p>.....</p> <p><i>Symptome der Erkrankung</i></p>		
<p>Sonstige</p> <p>.....</p> <p><i>Inkubationszeit</i> <i>Dauer der Erkrankung</i></p> <p>.....</p> <p><i>Symptome der Erkrankung</i></p>		

Nennen Sie einige **leicht verderbliche Lebensmittel/Erzeugnisse**, die in Ihrem Betrieb/Haushalt verwendet werden, **und deren Anforderungen an die Aufbewahrung**.

a)
leicht verderbliche Lebensmittel/Erzeugnisse

.....
Aufbewahrungsort Temperatur max. Lagerdauer

b)
leicht verderbliche Lebensmittel/Erzeugnisse

.....
Aufbewahrungsort Temperatur max. Lagerdauer

c)
leicht verderbliche Lebensmittel/Erzeugnisse

.....
Aufbewahrungsort Temperatur max. Lagerdauer

Gibt es „**kritische Punkte**“ bei den genannten Aufbewahrungsmöglichkeiten?

ja, folgende:

nein

Besprechen Sie Ihr Ergebnis mit Ihrer Lehrkraft.

Salmonellen verursachen lebensmittelbedingte Erkrankungen!

Besonders gefährdet sind Kinder und ältere Menschen. Erläutern Sie die **Maßnahmen zur Vermeidung von Salmonelleninfektionen**, die in Ihrem Betrieb/Haushalt durchgeführt werden.

Merke: In der Gemeinschaftsverpflegung sollte auf die Verwendung Eier verzichtet werden!

Weshalb sind Großküchen zur **Rückstellung von Speisenproben** verpflichtet?

Zur Vermeidung gesundheitlicher Beeinträchtigungen ist es erforderlich **reine und nicht-reine Arbeitsvorgänge voneinander zu trennen**. Die Trennung erfolgt durch eine Aufteilung in verschiedene Arbeitsbereiche (z. B. in Großküchen) oder eine zeitliche Trennung der Arbeiten.

Ordnen Sie die folgenden Arbeitsvorgänge zu!

Warenanlieferung	rein	unrein	Portionieren	rein	unrein
Vorbereiten von Gemüse	rein	unrein	Speisenausgabe	rein	unrein
Auftauen roher, tier. LM	rein	unrein	Geschirrspülen	rein	unrein
Garen von Lebensmitteln	rein	unrein	Abfallbeseitigung	rein	unrein

Geben Sie in Stichworten die **Ausstattung der Räume zur Lagerung und Speisenvor- und -zubereitung in Ihrer Ausbildungsstätte** an. Beurteilen Sie diese aus Sicht der Anforderungen an die Betriebshygiene.

Fußböden

Ausstattung

Beurteilung aus hygienischer Sicht

Wände/Decken

Ausstattung

Beurteilung aus hygienischer Sicht

Arbeitsflächen

Ausstattung

Beurteilung aus hygienischer Sicht

Regale, Schränke etc.

Ausstattung

Beurteilung aus hygienischer Sicht

Fenster, Türen und sonstige Lüftungen

Ausstattung

Beurteilung aus hygienischer Sicht

Handwaschbecken

Ausstattung

Beurteilung aus hygienischer Sicht

Kreuzen Sie nachfolgend an, welche **Anforderungen der Personalhygiene** in Ihrem Betrieb erfüllt werden müssen und finden Sie eine Begründung für die Regeln!

Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhr ablegen.

.....
Begründung

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch Hände waschen.

.....
Begründung

Täglich frische Kleidung, Vorbinder, Geschirrtücher verwenden.

.....
Begründung

Wunden mit wasserdichtem Pflaster abdecken und gegebenenfalls Einmalhandschuhe tragen.

.....
Begründung

Im Küchenbereich nicht rauchen.

.....
Begründung

Weitere Regeln der Personalhygiene in Ihrem Betrieb:

.....
Begründung

Ergänzen Sie folgende **Grundsätze der Prozess-/Produktthygiene** durch Einsetzen der Worte: **Auftauflüssigkeit, Geschirrrinnenflächen, Warmhalten, gegarten, Insekten, Heißausgabe, kühl, Geflügel, Komponenten**

- Rohe Lebensmittel immer von trennen.
- Das von Speisen bei Temperaturen unter 60 °C vermeiden.
- Gegarte Speisen und nicht mit der Hand anfassen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer aufbewahren.
- von Geflügel und Fleisch wegschütten.
- Kühlgelagerte Speisen vor der auf mindestens 70 °C erhitzen.
- vor dem Zubereiten vollständig auftauen lassen.
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen die gegarten zwischenkühlen.
- Lebensmittel vor und tierischen Schädlingen schützen.

Beim Wareneingang bzw. dem Einkauf sollte die Qualität von Lebensmitteln anhand festgelegter **Prüfpunkte** kontrolliert werden. Überlegen Sie geeignete Prüfpunkte (z. B.: beschädigte Verpackung) für die nachfolgenden Warengruppen!

Frischobst und Frischgemüse
Prüfpunkte

Milchprodukte
Prüfpunkte

Eier
Prüfpunkte

Tiefkühlkost
Prüfpunkte

Trockenprodukte
Prüfpunkte

Konserven
Prüfpunkte

Auch die **Entsorgung der Abfälle im Küchenbereich** muss nach den ortsüblichen Vorgaben den Hygieneanforderungen entsprechen. Beschreiben Sie die Abfallentsorgung in Ihrem Betrieb/Haushalt.

Erfragen Sie, welche **Behörden für die Überwachung und Einhaltung der Hygieneanforderungen** in Ihrem Betrieb zuständig sind.

Besprechen Sie die **Ergebnisse Ihrer Erarbeitungen** mit Ihrer Lehrkraft in einem Abschlussgespräch und notieren Sie die wesentlichen Ergebnispunkte!

.....
Datum

.....
Unterschrift Teilnehmer/-in

.....
Datum

.....
Unterschrift Lehrkraft

3.2 Leittext: Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

„Gefahr erkannt – Gefahr gebannt“. Dieses Motto gilt auch für Unfallgefahren in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen. Der wirksamste Schutz zur Vermeidung von Unfällen und zur Sicherung der Gesundheit ist eine sachgemäße Einrichtung und Ausstattung der Betriebsräume und verantwortliches Verhalten und Handeln aller Mitarbeiter/innen.

Aufgabe: Unfallgefahren nennen und vermeiden

Lernziele:

- Möglichkeiten der Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz nennen.
- Grundsätze für die Arbeitsgestaltung nennen und anwenden.
- Berufstypische Unfallquellen und -situationen in Haushalten/in hauswirtschaftlichen Betrieben beschreiben.
- Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden.
- Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben.

Literatur:

- Zusammenstellung wesentlicher Inhalte einschlägiger Gesetze und Verordnungen (z. B. Gewerbeordnung, Arbeitsstättenverordnung, Gerätesicherheitsgesetz, Gefahrstoffverordnung, Unfallverhütungsvorschriften, Arbeitszeitgesetz)
- Einschlägige Fachliteratur

Die Arbeitssicherheit ist stark abhängig von den Umgebungseinflüssen des Arbeitsplatzes und der eigenen Persönlichkeit.
Wodurch kann Ihre Leistungsfähigkeit beeinträchtigt werden?

Umgebungseinflüsse des Arbeitsplatzes:

Persönliche Faktoren:

Zeichnen Sie in die nachfolgende Skizze Ihre **persönliche Leistungskurve** ein.
Markieren sie die Phasen rot, in denen Ihnen Ihr Unfallrisiko am höchsten erscheint!



Jeder kann seine persönliche Sicherheit am Arbeitsplatz durch entsprechende **Vorsichtsmaßnahmen** beeinflussen. Ergänzen Sie folgende Tabelle:

Fehlerquelle	Was kann passieren?	Wie mache ich es richtig?
Lange Haare	Können in die Mangel geraten	Haare zusammenbinden und hochstecken

Erkundigen Sie sich, **wer in Ihrem Betrieb/Haushalt die Einhaltung des Arbeitsschutzes überwacht** und kreuzen Sie entsprechend in der Übersicht an!

Gewerbeaufsichtsamt

Betriebsrat

Berufsgenossenschaft

Fachkraft für Arbeitssicherheit

Technischer Überwachungsverein

.....

Was regelt die **Arbeitsstättenverordnung**? Wählen Sie die richtigen Antworten aus und notieren Sie diese:

Vorschriften über Pausen-Lärmschutz / Vorschriften über Temperaturen / Anleitungen zur Unfallverhütung / Anleitungen zum Umgang mit gefährlichen Stoffen / Anleitungen zur Beleuchtung von Wirtschaftsräumen / Sicherheit der Geräte / Wand- und Deckenbeschaffenheit

Die Beachtung der **REFA-Grundsätze zur Arbeitsgestaltung** sind auch wichtig zur Vermeidung von Unfällen. Ergänzen Sie die fehlenden Begriffe der folgenden Leitsätze.

- Das Tragen kann durch Fahren oder einfache Tragevorrichtungen wesentlich erleichtert werden.
- Arbeitsplatz und sind so zu gestalten, dass praktisch unmöglich sind und der Arbeitende sich nicht dadurch gehemmt fühlt, dass er Verletzungen befürchten muss.
- Gute und regelmäßige Entlüftung, richtige und Luftfeuchtigkeit vermindern die Ermüdung des Arbeitenden. Außerdem sollen Dünste, und möglichst umgehend und unmittelbar beseitigt werden.
- Gute des Arbeitsplatzes und eine geeignete im Arbeitsraum erleichtern die Arbeit und erhöhen die Sicherheit.

Für viele Arbeiten in der Haus- und Wohnungspflege sind **Steighilfen** erforderlich. Informieren Sie sich über das Angebot und beschreiben Sie, worauf Sie bei der Anschaffung von Haushaltsleitern und Tritthilfen zur **Vermeidung von Stürzen** achten.

Formulieren Sie **Regeln für den Umgang mit elektrischen Geräten** und verwenden Sie dafür die folgenden Begriffe:

Betriebsanleitung

.....

Kabel

.....

Nasse Hände

.....

Sicherer Stand

.....

Zusammenbauen

.....

Schutzvorrichtungen

.....

Reinigung

.....

Reparaturen

.....

Zur schnellen Bekämpfung von Bränden muss in jedem Betrieb ein **Feuerlöscher** vorhanden sein. Wo sind in Ihrem Betrieb Feuerlöscher angebracht?

Beschreiben Sie die **Handhabung eines Feuerlöschers** im Einsatzfall:

Verbrennungen und Verbrühungen können schwere gesundheitliche Beeinträchtigungen verursachen. Berichten Sie, welche Vorsichtsmaßnahmen in Ihrem Betrieb zur Vermeidung solcher Unfälle beachtet werden.

Gesundheitsgefährdende Substanzen können in verschiedenen Produkten (z. B. in Reinigungs- und Pflegemitteln) enthalten sein. Beschreiben Sie vier Beispiele aus Ihrem Betrieb/Haushalt.

1.
Produkt Verwendungszweck
.....
Was kann passieren?
2.
Produkt Verwendungszweck
.....
Was kann passieren?
3.
Produkt Verwendungszweck
.....
Was kann passieren?
4.
Produkt Verwendungszweck
.....
Was kann passieren?

Worauf achten Sie beim **Einsatz von Schneidgeräten** (z. B. Messer), um Schnittverletzungen zu vermeiden?

Notieren Sie folgende **Notrufnummern**:

Notruf Giftzentrale

Feuerwehr Krankenwagen/Arzt

Sonstige

Sicherheitszeichen geben Informationen und warnen vor Gefahren.

Erklären Sie die folgenden Sicherheitszeichen und prüfen Sie, ob und wo diese Zeichen in Ihrem Betrieb angebracht sind!



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung



Bedeutung

Anbringung

Eine Kollegin von Ihnen ist in der Küche mit einem Tablett Geschirr ausgerutscht und hat sich offensichtlich verletzt.

Wie verhalten Sie sich?

Überprüfen Sie in Ihrem Betrieb/Haushalt **Unfallquellen** und nennen Sie mögliche **Unfallarten** (z. B. Verbrennungen, Stürze, Schnittverletzungen, Verätzungen, Unfälle durch Strom etc.) sowie **Maßnahmen zu deren Vermeidung**.

Unfallquelle	Was kann passieren?	Wie mache ich es richtig?
nass gewischter Fußboden	Ausrutschen Stürze	Warnschild aufstellen

Besprechen Sie die **Ergebnisse Ihrer Erarbeitungen** mit Ihrer Lehrkraft in einem Abschlussgespräch und notieren Sie die wesentlichen Ergebnispunkte!

.....
Datum

.....
Unterschrift Teilnehmer/-in

.....
Datum

.....
Unterschrift Lehrkraft

4. PLANUNG, DURCHFÜHRUNG UND BEWERTUNG EINES BETRIEBLICHEN AUFTRAGS

In der Abschlussprüfung ist laut Ausbildungsverordnung im Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten“ (§13 HaWiAusv) ein Betrieblicher Auftrag durchzuführen.

Betrieblicher Auftrag

Mindestanforderungen: • Basierend auf dem gewählten Schwerpunkt der Ausbildung • unterschiedliche praktische Aufgaben • Möglichkeit zur selbständigen Entscheidung • Kundeninformation oder Vermarktung • Kostenkalkulation • Kommunikation

Ermitteln Sie personen-, zielgruppen- und situationsorientiert den hauswirtschaftlichen Bedarf.

Beschreibung der Personen, Zielgruppen und Situation:

Erarbeiten Sie hauswirtschaftliche Angebote.

Informationsbeschaffung (was? woher?)

Materialliste

Listen Sie auf, welche Arbeitsmittel und -geräte Sie für Ihre Durchführung benötigen.
Bei entsprechendem Thema ist auch eine Lebensmittelliste zu erstellen.
Die Form der Liste ist Ihnen selbst überlassen (ggf. anfügen).

Kostenkalkulation

Ermitteln Sie die Kosten und kalkulieren Sie die Produkte und Dienstleistungen.

Beschreiben und dokumentieren Sie Ihre Produktherstellung oder Dienstleistungserbringung.

Der Arbeitsplatz, die Durchführung und die Ergebnisse können mit Fotos oder Skizzen belegt werden. Dabei ist der Datenschutz zu beachten. Bitte Quellenhinweise direkt anfügen.

Schwerpunkte bei der Kundeninformation und Vermarktung

Beschreiben Sie, wie Sie Kundinnen und Kunden über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und Ihre Produkte und Dienstleistungen vermarkten.

Welche Aspekte fanden bei den Kommunikationsprozessen besondere Beachtung?

Situationsorientierung, Abstimmung zu Maßnahmen

Verhalten zu Personen und Zielgruppen

Was waren besonders wichtige Aspekte, die bei der Ausführung des betrieblichen Auftrags beachtet wurden?

Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz:

Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung:

Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit:

Bewerten Sie die Arbeitsabläufe und Ergebnisse:

Bewertung der Arbeitsabläufe

Beurteilung der Ergebnisse (Abschlussgespräch mit Lehrkraft, Auftraggeber/-in o.a.)

Konsequenzen für die Zukunft

.....
Datum

.....
Unterschrift Teilnehmer/-in

.....
Datum

.....
Unterschrift Lehrkraft

5. ANLAGEN

Falls der hier vorgesehene Platz in den Vorlagen nicht ausreichen sollte, stehen folgende Anlagen nochmal als Einzel-PDFs zur Verfügung. Alle Anlagen sind verlinkt – ein Klick auf die Anlage öffnet die Datei in einem neuen Fenster.

Anlage 1: Erfahrungsbericht

Anlage 2: Tagesarbeitsablauf

Anlage 3: Arbeitsplan für eine Versorgungsleistung

Achtung:

Eintragungen in die Datei-Formulare aus der Anlage können nicht direkt gespeichert werden. Sie können die ausgefüllten Formulare aber abspeichern, wenn Sie den Befehl „Drucken“ und dann in der Druckerbeschreibung „Print to PDF“ o. ä. auswählen.