

# **Rahmenplan - Empfehlung**

**für Lehrgänge zur Vorbereitung auf  
die Abschlussprüfung für Teilnehmer  
nach § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG)  
im anerkannten Ausbildungsberuf**

**Hauswirtschafter/  
Hauswirtschafterin**

**(als Beruf der Hauswirtschaft)**

Erstellt auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020 sowie der Umsetzungshilfe „Ausbildung gestalten“ für die Ausbilder\*innen des Bundesinstitutes für Berufsbildung BiBB, mit Unterstützung des Sekretariats der Kultusministerkonferenz.

Herausgeber:

Bayer. Landesausschuss für  
Hauswirtschaft e.V.  
Ottmarsgässchen 8  
86152 Augsburg  
Tel: 0821/153491

Stand: Dezember 2020

## Vorbemerkungen

Die vorliegende Rahmenplan - Empfehlung wurde auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020 erstellt. Als weitere Grundlage wurde die Umsetzungshilfe zur Neuordnung Hauswirtschafter/in „Ausbildung gestalten“ des Bundesinstitutes für Berufsbildung BiBB verwendet.

An der Erarbeitung war der Arbeitskreis Berufsbildung des Bayerischen Landesausschusses für Hauswirtschaft e.V. beteiligt. Allen, die Unterlagen zur Verfügung gestellt und an der Erarbeitung mitgewirkt haben, wird gedankt.

Die Rahmenplan-Empfehlung soll zur Erprobung eingesetzt werden. Für Anregungen und die Mitteilung von Erfahrungen zur Umsetzung sind die Herausgeber dankbar.

### 1. Hinweise für die Organisation des Lehrganges und für die Gestaltung des Unterrichtes

1.1. Voraussetzungen, die von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen erwartet werden:

- Bei Aufnahme in den Lehrgang sollen neben den Zulassungsvoraussetzungen für die Abschlussprüfung nachgewiesen sein
  - Erste-Hilfe-Kurs (nicht älter als 5 Jahre)
  - EDV – Grundkenntnisse
  - Erfahrungen im Großhaushalt. Sofern diese nicht vorliegen, wird empfohlen, ein Praktikum im Großhaushalt abzuleisten. Damit soll sichergestellt werden, dass der/die Hauswirtschafter/in flexibel einsetzbar ist.
- Die Teilnehmer/innen müssen bereit sein, über den im Unterricht vermittelten Stoff hinaus Eigenleistung zu erbringen, um die berufliche Handlungsfähigkeit zu erreichen (mind. 4-7 Stunden pro Woche)
- Die Teilnehmer/innen haben während des Lehrganges Aufschreibungen anzufertigen. Hierfür stehen Vordrucke zur Verfügung unter:

[www.stmelf.bayern.de/cms01/berufsbildung/berufe\\_hauswirtschaft/001225/index.php](http://www.stmelf.bayern.de/cms01/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/001225/index.php)

1.2. Gestaltung des Unterrichtes

- Der Unterricht soll handlungsorientiert durchgeführt werden, und Kompetenzen zur selbständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen im umfassenden, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld vermitteln. Es ist deshalb vorteilhaft, wenn theoretische und praktische Inhalte durch **eine** Lehrkraft vermittelt werden. Anderenfalls ist sicherzustellen, dass zwischen den beteiligten Lehrkräften intensive Absprachen zur inhaltlichen und zeitlichen Gestaltung des Unterrichtes getroffen werden.
- Im Unterricht ist zu achten auf
  - eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise nach fachlichen Standards,
  - ressourcenschonender Einsatz von Energie, Gebrauchs- und Verbrauchsgütern,
  - die gewissenhafte Umsetzung aller Maßnahmen, die der Hygiene, der Arbeitssicherheit, dem Umweltschutz und der Nachhaltigkeit dienen
  - umfangreichen Einsatz digitaler Medien.
- Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind geeignete Unterrichtsmethoden zu bevorzugen und projektförmiges Arbeiten in den Unterricht einzubeziehen.
- Im Hinblick auf Betreuungs- sowie Versorgungsleistungen ist die Unterrichtsgrundlage die systematische Bedarfsermittlung von unterschiedlichen Personen und Gruppen unter Beachtung individueller Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen.
  - Die Anforderungen des Großhaushaltes sind grundsätzlich bei allen Inhalten zu berücksichtigen.
  - Ein Schwerpunkt soll die Anleitung zu bewusster Reflektion vorhandener Erfahrungen und Kenntnisse aus beruflichen Handlungsfeldern der

Teilnehmer/innen sein.

### 1.3. Vorschlag zur Stundenverteilung

- Für die Vermittlung der gesamten Lehrgangsinhalte wird von mindestens 330 Unterrichtsstunden ausgegangen.
- Die Stundenverteilung auf die einzelnen Lernbereiche und Lernfelder steht im Ermessen der beteiligten Lehrkräfte. Die nachstehende Empfehlung dient zur Orientierung.

## **2. Anmerkung zu den Lerninhalten**

Das Ziel ist keine vollständige Vermittlung von Inhalten, sondern von berufsfeldspezifischer Handlungskompetenz nach DQR 4 für die Hauswirtschaft.

Aufgrund der begrenzten Stundenzahl ist nur exemplarisches Lernen möglich.

Der Unterricht soll deshalb vordergründig Impulse zur Förderung der Eigeninitiative an die Teilnehmer/innen vermitteln.

Über den Rahmenplan hinaus kann der „DQR für die Hauswirtschaft“ fachliche Hilfestellungen bieten.

### 3. Vorschlag für die Stundenverteilung

Lernbereich/Lernfeld (LF)	Unterrichtsstunden
<b>Grundlagen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arbeits- und Tarifrecht</li> <li>○ Aufbau und Organisation des Betriebes</li> <li>○ Sicherheit- und Gesundheitsschutz</li> <li>○ Umweltschutz</li> <li>○ Digitalisierung, Datenschutz und Informationssicherheit</li> </ul>	15
<b>Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>	
LF 1: hausw. Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	15
LF 2: hausw. Betreuungsleistungen erbringen	15
LF 3: hausw. Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	30
LF 4: Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und Servieren	70
LF 5: Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten	25
LF 6: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	25
LF 7: Arbeitsprozesse planen durchführen und bewerten	15
LF 8: Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen	20
LF 9: Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten	20
LF 10: Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen	20
LF 11: Hygienemaßnahmen durchführen	15
LF 12: Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken	10
LF 13: mit angrenzenden Zuständigkeiten kooperieren	5
<b>Lernfeldübergreifende Ausbildungsinhalte</b> Prüfungsvorbereitung, Betriebstag, Betrieblicher Auftrag, Prüfungsanmeldung	30
<b>Gesamtstundenzahl</b>	<b>330</b>

#### 4. weitere hilfreiche Unterlagen für die Durchführung von Lehrgängen

Anlage: Beispiele für Betriebliche Aufträge

- Balkonbepflanzung
- Urlaub auf dem Bauernhof
- Speiseplan im Kinderheim
- Florale Gestaltung im Barbereich eines Hotels

Folgende Unterlagen sind auf der Homepage des StMELF Bayern zu finden unter:  
[www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe\\_hauswirtschaft/001108/index.php](http://www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/001108/index.php)

- Verordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschaftler/in
- Prüfungsordnung Berufsbildung
- Aufschreibungen für Lehrgangsteilnehmer/innen nach § 45.2
- Anmeldung zur Abschlussprüfung

Auf der Seite der dgh unter: [www.dghev.de](http://www.dghev.de)

- Die hauswirtschaftlichen Berufe im Deutschen Qualifikationsrahmen, Kurzfassung

## 6. Lerninhalte der Lernfelder aus dem Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin

Teil des Ausbildungsberufsbildes/ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Handlungen Umsetzungshinweise, Ideen zur Umsetzung	Erläuterungen/Lerninhalte
<b>1 Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)</b>		
<p>a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, erläutern</p>	<p>Erfahrungen der Teilnehmer nutzen, aus den verschiedenen Betrieben –z.B. Kita, Seniorenheim, Schulmensa, Privathaushalt/Seniorenhaushalt, .... Unterschiede der Betriebe herausstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von Arten hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen für unterschiedliche Personen- und Kundengruppen, z. B. Demenzerkrankte, Feriengäste und Kinder</li> <li>▶ Lebenssituationen und daraus resultierende Betreuungsbedarfe</li> <li>▶ berufliche Einsatzfelder im Kontext hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen</li> <li>▶ Merkmale selbstbestimmter Lebensführung und gesellschaftlicher Teilhabe</li> <li>▶ steigende Bedeutung von Betreuungsleistungen durch veränderte familiäre und gesellschaftliche Strukturen</li> <li>▶ Qualitätsansprüche an Betreuungsleistungen</li> <li>▶ ethische und rechtliche Grundlagen des Handelns</li> </ul>
<p>b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln</p>	<p>Mögliche Referenten: Ausländer-, Integrationsbeauftragte Erfahrungsberichte Gruppenarbeiten (GA): für verschiedene Personengruppen individuelle Bedürfnisse erarbeiten lassen Biografien lesen und Bedürfnisse daraus ergründen, Besonderheiten verschiedener Kulturen und Religionen herausstellen Rollenspiele zur einfachen Gesprächsführung – Kontakt durch Worte finden (Begrüßungs- und Verabschiedungsformeln)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten von Bedürfnissen und Bedürfnispyramide</li> <li>▶ individuelle Bedürfnisse, Bedürfnisse in unterschiedlichen Lebensphasen und in besonderen Lebenssituationen</li> <li>▶ Wahrnehmen und Beobachten von Personen</li> <li>▶ Einsetzen von alltäglichen Gesprächen und Aufnahmegesprächen, z. B. zum Erfassen von Vorlieben</li> <li>▶ Anwenden von Methoden der Biographiearbeit</li> <li>▶ Kennen unterschiedlicher Kulturen und Religionen</li> </ul>

<p>c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden</p>	<p>Verschiedene Dokumentationsformulare kennen lernen (z.B. Fieberkurve, Trinkprotokoll, ...) auch in digitaler Form beschreibende Bemerkungen formulieren, Protokolle/Berichte lesen und Maßnahmen daraus ableiten lassen  Aus Erfahrungsberichten der TN Beobachtungsfehler erkennen und eigene Kriterien für Beobachtungen festlegen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von alltäglichen Bedarfen und Bedarfen in besonderen Lebenssituationen</li> <li>▶ Gespräch, Befragung, Beobachtung und Dokumentation als methodische Ansätze und Informationsquellen</li> <li>▶ Einbeziehen von Erfahrungswerten</li> <li>▶ Selbst- und Fremdwahrnehmung</li> <li>▶ offene und strukturierte Beobachtungen</li> <li>▶ Festlegen von Beobachtungskriterien</li> <li>▶ Beobachtungspläne und mögliche Beobachtungsfehler</li> <li>▶ Verwenden von Kenndaten</li> <li>▶ Ermitteln des erforderlichen Umfangs von Betreuungsleistungen</li> </ul>
<p>d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p>	<p>Erfahrungsberichte einbeziehen  Rollenspiele vorbereiten (Gesprächsplanung/Leitfaden), durchführen und dokumentieren  Gesprächsverläufe beobachten lassen mit entsprechenden Beobachtungskriterien/-bögen – auch digital  Gesprächsverlauf sachlich bewerten und reflektieren lassen    Partnerggespräche führen – Ergebnisse schriftlich festhalten    Körpersprache beobachten lassen bei den Rollenspielen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ verschiedene Kommunikationsformen, z. B. Gespräche unter vier Augen, Gruppengespräch, Teambesprechung, Telefonat</li> <li>▶ schriftliche und digitale Kommunikation, z. B. Fragebogen, Kontaktformular, E-Mail, Online-Tools</li> <li>▶ Grundregeln der Gesprächsführung</li> <li>▶ Fragetechniken</li> <li>▶ Körpersprache, Mimik und Gestik als Teile der nonverbalen Kommunikation</li> <li>▶ Aufbau, Phasen und Planung eines Gespräches</li> <li>▶ Gesprächsleitfaden</li> <li>▶ Schaffen einer Gesprächsatmosphäre und Vermeiden von Störfaktoren</li> <li>▶ Gesprächsnotizen</li> <li>▶ Überprüfen des eigenen Kommunikationsverhaltens</li> </ul>
<p>e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren</p>	<p>Persönliches Bedarfsprofil erstellen (aufgrund der Persönlichkeit, sozialer Background, Veränderungen in den letzten Monaten, aktuelle Situation, benötigte</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten von Ressourcen</li> <li>▶ Befragen und Beobachten von zu betreuenden Personen im Alltag im Hinblick auf mögliche Eigenleistungen</li> </ul>

	Ressourcen, gegebene Ressourcen – Verknüpfung zu f))	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Persönlichkeitseigenschaften</li> <li>▶ Berücksichtigen räumlicher und zeitlicher Voraussetzungen sowie gesundheitlicher Voraussetzungen</li> <li>▶ physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit dem Lebensalter und der Lebensphase</li> <li>▶ Befragen von Angehörigen</li> <li>▶ Berücksichtigen sozialer Netzwerke</li> </ul>
f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten	z.B. Telefonnotiz erstellen, Besprechungsprotokoll	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Notizen, Formulare, Protokolle, Berichte und Pläne als Formen der Dokumentation</li> <li>▶ kurzzeitige und langfristige Dokumentationen</li> <li>▶ erforderliche Qualität einer Dokumentation wie Personenorientierung, Objektivität, Deutlichkeit</li> <li>▶ systematisches Ableiten von Zielen auf Basis dokumentierter Bedarfe und vorhandener Ressourcen</li> <li>▶ abgeleitete Ziele als Grundlage für Entwicklung von Leistungspaketen und einzelnen Maßnahmen</li> <li>▶ Formulieren von Handlungsalternativen</li> </ul>
<b>2 Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)</b>		
a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen	Exkursion zu Betreuungsbetrieben, oder Erfahrungsberichte der TN	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bedeutung hauswirtschaftlicher Betreuung für das individuelle Wohlbefinden</li> <li>▶ Arten von Betreuungsformen wie Hausgemeinschaften, betreutes Wohnen, ambulante und (teil-)stationäre Betreuung</li> <li>▶ Unterscheiden von Kundengruppen und deren Anforderungen an die Betreuung, z. B. Kinder</li> </ul>



		<p>und Jugendliche, Familien, Ältere, behinderte und kranke Menschen und Gäste</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Betreuungsmaßnahmen, z. B. Unterstützung bei alltagsbezogenen Verrichtungen, anlassbezogene Feste, kulturelle Veranstaltungen und Ausflüge</li> <li>▶ dialogorientierter Umgang</li> <li>▶ Kundenbetreuung und Kontaktpflege</li> </ul>
<p>b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen einsetzen</p>	<p>Mitarbeit und Anleitung z.B. Senioren mit einbeziehen, Kinder/Jugendliche anleiten - Rollenspiele Einsatz von einfacher Sprache</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bedeutung der Verknüpfung von Betreuung und Versorgung</li> <li>▶ fachliche Anleitung bei hauswirtschaftlichen Aktivitäten</li> <li>▶ Einbeziehen zu betreuender Personen, z. B. begleitetes Einkaufen, gemeinsames Kochen, gemeinsame Textilpflege und gemeinsames Reinigen</li> </ul>
<p>c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen</p>	<p>z.B. Verhalten bei Tisch – Knigge-Kurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ gute Umgangsformen</li> <li>▶ Einfühlungsvermögen</li> <li>▶ gegenseitige Anerkennung</li> <li>▶ Sachlichkeit im Umgang miteinander</li> <li>▶ Grenzen anderer Menschen erkennen und beachten</li> <li>▶ eigene Grenzen erkennen und kenntlich machen</li> </ul>
<p>d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p>	<p>Alltagserfahrungen der Teilnehmer/innen zum Kommunikationsverhalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ verschiedene Kommunikationssituationen, z. B. persönliches Gespräch und Gruppengespräch</li> <li>▶ verbale Kommunikation und nonverbale Kommunikation, z. B. Körpersprache, Mimik und Gestik</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Auswählen geeigneter Kommunikationsformen für betroffene Personen und die Betreuungssituation</li> <li>▶ schriftliche und digitale Kommunikation, z. B. Fragebogen, Kontaktformular, E-Mail, Online-Tools</li> <li>▶ Grundregeln der Gesprächsführung</li> <li>▶ Motivation und Anleitung</li> <li>▶ Überprüfen des eigenen Kommunikationsverhaltens</li> </ul>
e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen	Wahrung der Privatsphäre, Datenschutz, Verschwiegenheit anhand von Erlebnisberichten Fehler aufdecken, notwendige Verhaltensweisen erarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften</li> <li>▶ Hygienerichtlinien</li> <li>▶ Regelungen des Sozialgesetzbuches XI</li> <li>▶ Haftungsrecht</li> <li>▶ Schnittstellen und Abgrenzung zu Pflegeberufen und medizinischen Berufen</li> </ul>
f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform	<p>Beispiele sammeln; Studenten-WG, Senioren WG, notwendige Regeln des Zusammenlebens feststellen,</p> <p>z.B. eigene Biografie erstellen lassen – wichtige Kriterien für eigene Lebensqualität festlegen Partnerarbeit: Biografie einer anderen Person erstellen, vortragen durch beschriebene Person bewerten lassen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Betreuungsbedarfe in unterschiedlichen Lebensaltern und Lebensphasen und -situationen</li> <li>▶ unterschiedliche Haushalts- und Wohnformen wie individuelles, gemeinschaftliches und institutionelles Wohnen</li> <li>▶ Festlegen von Zielen für die Betreuung</li> <li>▶ Übertragen von Betreuungsbedarfen auf Kundengruppen</li> <li>▶ Festlegen von Mitteln und Wegen zur Zielerreichung</li> <li>▶ Auswählen von Angeboten zur Aktivierung</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einbeziehen des sozialen Umfeldes</li> </ul>
<p>g) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen</p>	<p>Anleitung von Kindern/Jugendlichen, Einbeziehung von Senioren – Unterschiede personenbezogener Verhaltensweisen/Kommunikation erkennen</p> <p>Besuch Sanitätshaus – oder Referent eines Sanitätshauses einladen Maßnahmen zur sicheren Gestaltung des Lebensumfeldes erkennen Materialien „das sichere Haus“ verwenden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zielvorgaben im Hinblick auf eine selbstbestimmte Lebensführung</li> <li>▶ Berücksichtigung der Ressourcen von zu betreuenden Personen im Hinblick auf die Eignung von Maßnahmen</li> <li>▶ Erkennen und Anwenden der Möglichkeiten von Alltagsbegleitung</li> <li>▶ Hilfsmittel zur Unterstützung einer selbstbestimmten Lebensführung</li> <li>▶ Motivieren von zu betreuenden Personen</li> <li>▶ Gewährleisten der Sicherheit von zu betreuenden Personen</li> </ul>
<p>h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren</p>	<p>Leitlinien einer Betreuungseinrichtung, als oberste Qualitätsstandards</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Qualitätsstandards</li> <li>▶ Anwenden von Methoden der Wirkungskontrolle</li> <li>▶ Beobachten und Wahrnehmen der zu betreuenden Person/en</li> <li>▶ Vergleich mit beabsichtigten Zielen von Maßnahmen</li> <li>▶ Dokumentationsformen, z. B. Verlaufs- und Ergebnisdokumentation</li> <li>▶ Vorgaben und Anforderungen an Dokumentationen</li> <li>▶ Weitergabe von Informationen, insbesondere bei Auffälligkeiten</li> </ul>
<p>i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden</p>	<p>Mediationsmodell – Konfliktlösungsmodell exemplarisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Analyse von Konflikten</li> <li>▶ Merkmale und Ursachen von Konflikten</li> <li>▶ Präventions- und Lösungsstrategien</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Konsens, Kompromiss und Kooperation</li> </ul>
j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten	Auf Erste Hilfe Kurs verweisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten von Notfällen</li> <li>▶ Berücksichtigen von Vorerkrankungen</li> <li>▶ Absetzen eines Notrufes</li> <li>▶ eigenständiges Durchführen von Maßnahmen</li> <li>▶ Veranlassen von Maßnahmen und Hinzuziehen von Dritten</li> </ul>
<b>3 Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)</b>		
a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern	Vorkenntnisse der Gruppe einbeziehen und auf Vermittlung von Fachsprache Wert legen Qualitätsanforderungen und Nachhaltigkeit hervorheben (Bilderwörterbücher für Verständnis der Fachsprache)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bedeutung hauswirtschaftlicher Versorgung für das individuelle Wohlbefinden</li> <li>▶ Verpflegung, Wäscheversorgung, Reinigung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes als Arten von Versorgungsleistungen</li> <li>▶ Haushaltstypen und Wohnformen</li> <li>▶ berufliche Einsatzfelder im Kontext hauswirtschaftlicher Versorgungsleistungen</li> <li>▶ Qualitätsanforderungen an Versorgungsleistungen</li> </ul>
b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln	Grundverständnis für Methoden der Bedarfsermittlung mit Kenndatenermittlung vermitteln Auswahlkriterien und Begründungen für Methodenauswahl zusammenstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten von Bedürfnissen und Bedürfnispyramide</li> <li>▶ individuelle Ansprüche und Bedürfnisse, auch in unterschiedlichen Lebensphasen und in besonderen Lebenssituationen</li> <li>▶ Wahrnehmen und Beobachten von Personen</li> <li>▶ Einsetzen von alltäglichen Gesprächen und Aufnahmegesprächen, z. B. zum Erfassen von Vorlieben</li> </ul>

<p>c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden</p>	<p>Einsatz von digitaler Technik für Dokumentationen nutzen Erfahrungen der TN mit einbeziehen (z.B. Gastrobereich Zimmerbuchungen, Sonderwünsche, ...)</p> <p>Orientierung an Ressourcen und Bedürfnissen der Kunden zur Ermittlung des Umfangs der erforderlichen Versorgungsleistungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von alltäglichen Bedarfen und Bedarfen in besonderen Lebenssituationen</li> <li>▶ Gespräch, Befragung, Beobachtung und Dokumentation als methodische Ansätze und Informationsquellen</li> <li>▶ Einbeziehen von Erfahrungswerten</li> <li>▶ Selbst- und Fremdwahrnehmung</li> <li>▶ offene und strukturierte Beobachtungen</li> <li>▶ Festlegen von Beobachtungsformen und -kriterien</li> <li>▶ Beobachtungspläne und mögliche Beobachtungsfehler</li> <li>▶ Verwenden von Kenndaten</li> <li>▶ Ermitteln des erforderlichen Umfangs von Versorgungsleistungen</li> </ul>
<p>d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p>	<p>Inhalte eines Fragebogens erstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ verschiedene Kommunikationsformen, z. B. Gespräche unter vier Augen, Gruppengespräch, Teambesprechung, Telefonat</li> <li>▶ schriftliche und digitale Kommunikation, z. B. Fragebogen, Kontaktformular, E-Mail und Online-Tools</li> <li>▶ Grundregeln der Gesprächsführung</li> <li>▶ Fragetechniken</li> <li>▶ Körpersprache, Mimik und Gestik als Teile der nonverbalen Kommunikation</li> <li>▶ Aufbau, Phasen und Planung eines Gespräches</li> <li>▶ Gesprächsleitfaden</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schaffen einer Gesprächsatmosphäre und Vermeiden von Störfaktoren</li> <li>▶ Gesprächsnotizen</li> <li>▶ Überprüfen des eigenen Kommunikationsverhaltens</li> </ul>
e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten von Ressourcen, z. B. physische, organisatorische, technologische und finanzielle Ressourcen</li> <li>▶ Methoden zur Identifizierung von Ressourcen und Voraussetzungen</li> <li>▶ Befragen und Beobachten von zu versorgenden Personen</li> </ul>
f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Notizen, Formulare, Protokolle, Berichte und Pläne als Formen der Dokumentation</li> <li>▶ kurzzeitige und langfristige Dokumentationen</li> <li>▶ erforderliche Qualität einer Dokumentation, z. B. Personenorientierung, Sachlichkeit und Deutlichkeit</li> <li>▶ systematisches Ableiten von Zielen auf Basis dokumentierter Bedarfe und vorhandener Ressourcen</li> <li>▶ abgeleitete Ziele als Grundlage für Entwicklung von Leistungspaketen und einzelnen Maßnahmen</li> <li>▶ Formulieren von Handlungsalternativen</li> </ul>
<b>4 Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)</b>		
a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit,	Ernährungsphysiologische Grundlagen vermitteln DGE- Ernährungsregeln	▶ Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit

<p>Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ausgewogene Ernährung und Ernährungsempfehlungen</li> <li>▶ Nährstoffbedarf und Ernährung in Abhängigkeit vom Lebensalter</li> <li>▶ Nährstoffe, Brennstoffe, Baustoffe und Wirkstoffe</li> <li>▶ Kohlenhydrate, Fette und Proteine</li> <li>▶ Vitamine, Mineral-, Ballast- und sekundäre Pflanzenstoffe</li> <li>▶ Duft- und Geschmacksstoffe</li> <li>▶ Kostformen und Arten von Mahlzeiten</li> <li>▶ Ernährungsgewohnheiten und Speisenzubereitung in unterschiedlichen Regionen, Kulturen und Religionen</li> <li>▶ gemeinsame Mahlzeiten</li> <li>▶ Atmosphäre</li> <li>▶ Tischkultur</li> </ul>
<p>b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählen</p>	<p>Nachhaltigkeit bei der Verpflegung      Fachliche Standards umsetzen (HACCP, Rückstellproben)      Vergleichensverfahren; Vergleich Zubereitung verschiedener Fertigungsstufen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fertigungsstufen vorgefertigter Produkte</li> <li>▶ Vorbereitungstechniken, z. B. Waschen, Wässern, Schälen, Putzen</li> <li>▶ Messerarten und Schneidetechniken</li> <li>▶ Regeln für die Zubereitung von Lebensmitteln</li> <li>▶ Auswählen geeigneter Garverfahren</li> <li>▶ Vermischungstechniken auswählen</li> <li>▶ Verfahren zur Herstellung von Teigen und Massen</li> <li>▶ Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln</li> </ul>

<p>c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen</p>	<p>Nachhaltigkeit – Qualitätskriterien vermitteln DGE-Richtlinien Verwendung von Convenience-Produkten bewerten und gegenüberstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollieren von z. B. Handels- und Gewichtsklassen, Frische, Temperatur, Verunreinigungen, Haltbarkeit</li> <li>▶ Unterschiede zwischen rohen, verarbeiteten und haltbar gemachten Produkten</li> <li>▶ physikalische, chemische und biologische Veränderungen durch Lagerung, Verarbeitung und Haltbarmachung</li> <li>▶ Eigenschaften und Einsatz von Convenience-Produkten</li> </ul>
<p>d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern, dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachten</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten von Hygienevorschriften und betrieblichen Standards im Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>▶ küchentechnische Eigenschaften von Lebensmittelinhaltsstoffen</li> <li>▶ Techniken und Verfahren zur Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln, z. B. Kneten, Mahlen, Putzen, Schälen</li> <li>▶ Techniken und Verfahren der Haltbarmachung von Lebensmitteln</li> <li>▶ Vor- und Nachteile unterschiedlicher Techniken und Verfahren der Verarbeitung und Haltbarmachung</li> <li>▶ ergonomische Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>▶ Lagerfähigkeit und Lagerung unterschiedlicher Gruppen von Lebensmitteln</li> <li>▶ Möglichkeiten der Vorratshaltung</li> <li>▶ Anforderungen an Lager- und Vorratsräume</li> </ul>



<p>e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten von Hygienevorschriften und betrieblichen Standards im Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>▶ Rohprodukte und Zutaten</li> <li>▶ Nutzen und Abwandeln von Grundrezepturen und Rezepturen</li> <li>▶ Techniken und Verfahren zur Zubereitung, z. B. Backen, Braten, Dämpfen, Dünsten, Schmoren</li> <li>▶ Herstellen von Getränken, z. B. durch Brühen, Aufgießen und Mischen</li> <li>▶ Einsetzen, Warten und Pflegen von Küchengeräten und Maschinen</li> </ul>
<p>f) Tische anlassbezogen eindecken und gestalten</p>	<p>Checklisten für Planung von Feiern - digital Digitale Erstellung von Speisekarten, und Tischkarten sowie Einladungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tafelformen und Platzbedarf</li> <li>▶ Tischwäsche und Tischausstattung</li> <li>▶ Auswählen und Anordnen von Geschirr, Besteck, Gläsern und Servietten</li> <li>▶ Auswählen von Tischdekoration unter Berücksichtigung jahreszeitlicher und kultureller Aspekte</li> </ul>
<p>g) Speisen und Getränke anrichten und servieren</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen räumlicher Gegebenheiten</li> <li>▶ Formen der Darreichung und des Servierens von Speisen und Getränken</li> <li>▶ Speisenfolge beachten</li> <li>▶ Anwenden von Servierregeln</li> <li>▶ Umgang mit Gästen</li> <li>▶ rationelles Ein- und Abdecken</li> <li>▶ Beachten von Hygieneregeln</li> </ul>

<p>h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen</p>	<p>Speisepläne bewerten</p> <p>Speisenauswahl personen- und anlassorientiert bewerten</p> <p>Arbeitspläne erstellen, begründen und bewerten (s. LF 7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Auswählen von Speisen und Getränke, z. B. nach Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert, soziokulturellem und ökologischem Wert</li> <li>▶ Allergien, Krankheiten und darauf abgestimmte Kostformen</li> <li>▶ Ernährungsgewohnheiten und Speisenzubereitung in unterschiedlichen Kulturen und Religionen</li> <li>▶ Beachten von Energie- und Nährstoffbedarf sowie Ernährungsbedürfnissen und -gewohnheiten</li> <li>▶ Unterscheiden zwischen Speise, Gericht und Menü</li> <li>▶ Produkte aus eigener Produktion sowie regionale und saisonale Produkte</li> <li>▶ Ernährungstrends, z. B. Vegetarismus, Veganismus, Slow-Food, Do-It-Yourself</li> <li>▶ Produkte aus ökologischem Anbau</li> <li>▶ Wellness- und Convenience-Produkte</li> <li>▶ Beachten von individuellen Wünschen und Aspekten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, z. B. Anlass, Lebenseinstellung und Budget</li> </ul>
<p>i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen</p>	<p>Nährwertberechnungen für verschiedene Personengruppen vergleichen (Senioren, Kinder, Erwachsene, Schwerarbeiten und Bürokräfte, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundumsatz und Leistungsumsatz für Einzelpersonen und Personengruppen</li> <li>▶ Umgehen mit Nährwerttabellen</li> <li>▶ Beachten der Nährstoffdichte von Lebensmitteln und Speisen</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr, z. B. der DGE</li> </ul>
<p>j) Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen</p>	<p>Saisonkalender und regionale Produkte/Spezialitäten einbeziehen Erfahrungen der TN einbeziehen z.B. Direktvermarkter finden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erfassen des Ernährungsbedarfs unterschiedlicher Personen- und Zielgruppen</li> <li>▶ Regeln zur Zusammenstellung von Menüs</li> <li>▶ Tageskostpläne und Wochenspeisepläne</li> <li>▶ Ausgewogenheit, Bekömmlichkeit und Abwechslung von Speisen</li> <li>▶ Berücksichtigen von Ernährungsgewohnheiten und -vorlieben</li> <li>▶ Bevorzugen regionaler und saisonaler Produkte</li> <li>▶ Berücksichtigen von Unverträglichkeiten und ernährungsabhängigen Krankheiten</li> <li>▶ Kennzeichnen von Allergenen</li> <li>▶ arbeitsorganisatorische und finanzielle Aspekte</li> </ul>
<p>k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von Verpflegungs- und Speisenverteilssystemen</li> <li>▶ Vorportionierung und Direktportionierung</li> <li>▶ Speisenausgabesysteme, z. B. Tischservice, Theke und Buffet</li> <li>▶ Verpflegungssysteme, z. B. Cook and Serve, Cook and Hold, Cook and Chill, Cook and Freeze</li> <li>▶ Vor- und Nachteile unterschiedlicher Verpflegungs- und Speisenausgabesysteme, auch personenbezogen</li> <li>▶ Auswirkungen auf Arbeitsorganisation, Personaleinsatz und Hygieneanforderungen</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten ökologischer Aspekte, z. B. Lebensmittel- und Verpackungsabfälle</li> </ul>
<b>5 Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)</b>		
<p>a) Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität erläutern</p>	<p>Wohnwert und Wohnfunktionen, Wertigkeit und Flexibilität vom Wohnumfeld analysieren und beurteilen und bewerten Erfahrungen der TN einbeziehen (Außenraum, Innenhof, etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Definition der Begriffe „Wohnen“ und „Wohnumfeld“</li> <li>▶ Wohnbedürfnisse des Menschen</li> <li>▶ Einflüsse von Beleuchtung, Mobiliar, Raumgestaltung und Wohnumfeld</li> <li>▶ Grundlagen der Raumgestaltung zur Ansprache unterschiedlicher Sinne</li> <li>▶ Sauberkeit und Hygiene als Einflussfaktoren</li> <li>▶ gesetzliche Grundlagen und Hygierichtlinien</li> </ul>
<p>b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen</p>	<p>Nachhaltigkeit auch bei der Einrichtung berücksichtigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten von Räumen wie Wohnräume, Funktionsräume und Tagungsräume</li> <li>▶ Bestandteile des Wohnumfeldes wie Wohn-, Ziergarten, Terrasse, Balkon, Hof und Quartier</li> <li>▶ Mitwirken bei der Umgestaltung von Räumen, Wohnung und Funktionsräumen unter Nutzungsaspekten</li> <li>▶ Mitwirken bei der Gestaltung von Hof, Garten und Quartier als Teilen des Wohnumfeldes</li> <li>▶ individuelle, ästhetische, ökonomische, ökologische und funktionale Beurteilungskriterien</li> <li>▶ Beurteilen des Reinigungs- und Pflegeaufwandes</li> <li>▶ Wirkung von Licht, Farbe, Belüftung und Material von Gegenständen auf Räume</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen individueller Nutzungsgewohnheiten</li> <li>▶ Funktionsgerechtigkeit für unterschiedliche Nutzergruppen</li> </ul>
c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen	<p>Einsatz von digitalen Medien berücksichtigen z.B. bei der Verwendung von Checklisten</p> <p>Planungen begründen und digital erstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden der Material- und Reinigungseigenschaften von z. B. Glas, Holz, Keramik, Kunststoff, Metall</li> <li>▶ Unterscheiden von Reinigungsarten, z. B. Sicht-, Unterhalt- und Grundreinigung</li> <li>▶ Unterscheiden von Reinigungsmethoden, z. B. Trocken-, Feucht- und Nassreinigung, vertikale und horizontale Reinigung</li> <li>▶ Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln, deren Wirkungsweise, Umweltverträglichkeit und Dosierung</li> <li>▶ Reinigungsgeräte und -maschinen</li> <li>▶ Unterscheiden von Desinfektionsarten und -verfahren</li> <li>▶ Unterscheiden von Desinfektionsmitteln</li> <li>▶ Beachten von Sicherheitsbestimmungen bei der Durchführung von Desinfektionsmaßnahmen</li> <li>▶ Durchführen pflegender Maßnahmen, z. B. Oberflächenbehandlung von Möbeln und Lederpflege</li> <li>▶ Zusammenwirken von Zeit, Temperatur, Mechanik und Chemie (Sinerscher Kreis)</li> <li>▶ Ermitteln von Mengenbedarfen eingesetzter Mittel</li> <li>▶ Mittel den verschiedenen Materialien, Oberflächen und Methoden zuordnen</li> </ul>

<p>d) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</p>	<p>Reinigungsprinzipien z.B. Farbsystem, Abläufe – von oben nach unten, ...</p> <p>Verwendung von Reinigungs-App als Kontrolle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Festlegen von Standards</li> <li>▶ Berücksichtigen betrieblicher Vorgaben</li> <li>▶ Einsetzen von Plänen und Checklisten</li> <li>▶ Vergleichen der Effektivität und Effizienz eingesetzter Mittel und Verfahren</li> <li>▶ Optimierungsmöglichkeiten</li> <li>▶ unterschiedliche Dokumentationsformen</li> </ul>
<p>e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von Anlässen</li> <li>▶ Berücksichtigen von Kundenwünschen</li> <li>▶ Farbe, Licht, Formen und Muster als Gestaltungselemente</li> <li>▶ Auswählen von Materialien, z. B. Pflanzen, Textilien, Holz</li> <li>▶ Dekoration- und Gestaltung im Hinblick auf Jahreszeiten und Feiertage</li> <li>▶ Herstellen und Gestalten von Blumengestecken</li> <li>▶ Pflegen von Zimmerpflanzen</li> <li>▶ Bepflanzen und Pflegen von Balkonkästen und Kübeln</li> <li>▶ Kreativität und Nachhaltigkeit bei der Gestaltung</li> </ul>
<p>f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen</p>	<p>Verwendung von Checklisten und Berücksichtigung von Gefährdungsbeurteilungen</p> <p>Gefährdungen z.B. im Privathaushalt/Seniorenhaushalt, oder</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erheben von Planungsdaten und Ermitteln von Reinigungsbedarfen für unterschiedliche Bereiche</li> <li>▶ Berücksichtigen von Sauberkeitsansprüchen</li> <li>▶ Prinzipien der Reinigung für unterschiedliche Arten von Räumen</li> <li>▶ Erkennen notwendiger Maßnahmen</li> <li>▶ Verwenden von Checklisten bei der Planung</li> </ul>

	<p>Kinderzimmer erkennen, Maßnahmen ableiten und umsetzen</p> <p>Nachhaltigkeit: Vergleich vom Einsatz unterschiedlicher und vorpräparierter Reinigungstextilien</p> <p>Kosten-Berechnungen und Vergleich der verschiedenen Systeme beurteilen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erstellen, Anwenden und Kontrollieren von Ablaufplänen, Arbeitsanweisungen und Reinigungsplänen</li> <li>▶ Berücksichtigen von Hygieneplänen, z. B. in Pflegeeinrichtungen</li> <li>▶ Bedarf an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln berücksichtigen</li> <li>▶ Zeit- und Personalbedarf</li> <li>▶ Berücksichtigen von gesetzlichen Vorgaben und Gefährdungsbeurteilungen</li> </ul>
<p>g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen</p>	<p>Reinigungsverfahren einander gegenüberstellen und beurteilen</p> <p>Mischungsverhältnisse berechnen lassen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln im Hinblick auf Arten und Eigenschaften sowie Eignung und Wirkungsgrad</li> <li>▶ Berücksichtigen von Produktinformationen</li> <li>▶ Gefahrensymbole, Gefahrenbezeichnungen und Gefährdungsbeurteilung</li> <li>▶ gesetzliche Anforderungen</li> <li>▶ Auswählen von Mitteln und Verfahren in Abhängigkeit von Materialien, Oberflächen und Verschmutzungsart</li> <li>▶ Textilien, Geräte und Maschinen zur Reinigung</li> <li>▶ Dosierungen und Dosiersysteme</li> <li>▶ Mischungsverhältnis der Reinigungsflotte</li> <li>▶ individuelle und effektive Schmutzentfernung</li> <li>▶ Entfernen aufliegender vor haftenden Verschmutzungen, Schonen von Oberflächen</li> <li>▶ Verwenden vorpräparierter Reinigungstextilien</li> </ul>

<p>h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken</p>	<p>Theoretische Inhalte vermitteln</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten, z. B. Wandgestaltung, Bodenbeläge, Arbeitsflächen, Beleuchtung, Mobiliar, Pflanzen und Dekoration</li> <li>▶ Vergleichen und Bewerten von Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten</li> <li>▶ Erfassen von Anforderungen an Küchen, Reinigungs- und Wäscheräume, z. B. unter funktionalen Aspekten</li> <li>▶ Gestalten von Balkon, Garten und Quartier</li> <li>▶ Berücksichtigen der Bedürfnisse z. B. von Bewohnern und Bewohnerinnen sowie Gästen</li> <li>▶ Erfassen von Änderungsbedarfen</li> <li>▶ Bedarfe, Wünsche und Kosten als Einflussfaktoren</li> <li>▶ Auswahl von Möbeln, Fußbodenbelägen, Wandgestaltung, Heimtextilien. unter funktionalen und nachhaltigen Aspekten</li> <li>▶ Vermeidung potenzieller Gefährdungen</li> </ul>
<p><b>6 Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)</b></p>		
<p>a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern</p>	<p>Textilien und deren Eigenschaften und Bedeutung benennen, beurteilen und den gestellten Ansprüchen zum Wohlbefinden der Personengruppen zuordnen.</p> <p>Besuch im Wäschefachgeschäft insbesondere Personenorientierung in den Vordergrund setzen – z.B. welcher Verschluss von Bettwäsche für welche Person/Einrichtung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zusammenhang zwischen Kleidung und Wohlbefinden</li> <li>▶ Unterscheiden zwischen Wäsche, Kleidung, Heim- und Raumtextilien</li> <li>▶ Nutzungsformen wie Arbeits-, Freizeit-, Sportkleidung</li> <li>▶ Bezug zu unterschiedlichen Personengruppen</li> <li>▶ individuelle Ansprüche an Textilien</li> <li>▶ hygienische Aspekte unterschiedlicher Materialien</li> </ul>



<p>b) Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von Eigenschaften verschiedener Faserarten, z. B. Natur- und Chemiefasern, Fasermischungen</li> <li>▶ Unterscheiden von Stoffarten</li> <li>▶ Pflegeeigenschaften von Textilien</li> <li>▶ Kennzeichnung von Textilien</li> </ul>
<p>c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen</p>	<p>GA verschiedene Einsatzgebiete von Textilien (Bett-/Tischwäsche, Kleidung, Sportwäsche, Raumtextilien, ...)</p> <p>Anforderungen und Eigenschaften auch für Personen mit besondere Unterstützungsbedarf zusammenstellen.</p> <p>Exemplarisch z.B. den Lebensweg einer Jeans ermitteln und verfolgen → Schlüsse für die Nachhaltigkeit ziehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eignung von Textilien für unterschiedliche Verwendungszwecke</li> <li>▶ spezifische Ansprüche an den Gebrauch von Textilien</li> <li>▶ Beschaffungskriterien für Textilien</li> <li>▶ Nachhaltigkeit von Textilien, d. h. Rohstoffgewinnung, Herstellung, Vertrieb, Gebrauch, Haltbarkeit und Entsorgung</li> </ul>
<p>d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen</p>	<p>Unterschiedliche Geräte im Vergleich einsetzen und Vor-/Nachteile festhalten. Besondere Hygieneanforderungen beachten (Standzeiten).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Inhaltsstoffe und Eigenschaften von Wasch-, Waschhilfs- und Nachbehandlungsmitteln sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln</li> <li>▶ Wirkungsweise von Wasch-, Waschhilfs- und Nachbehandlungsmitteln sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren</li> <li>▶ Ausrüstungsverfahren</li> <li>▶ Beachten von Pflegekennzeichen bei Kleidung und Textilien</li> <li>▶ Auswählen von Mitteln und Verfahren in Abhängigkeit von Verschmutzungsarten und -graden und Stoffen und Materialien</li> <li>▶ Wäschekreislauf</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sortieren und Vorbehandeln von Schmutzwäsche</li> <li>▶ Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege</li> <li>▶ Zeit, Temperatur, Mechanik und Chemie als Waschfaktoren (Sinnerscher Kreis)</li> <li>▶ Beachten von Kenndaten, z. B. Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser</li> <li>▶ Verfahren zur Nachbereitung von Textilien wie Bügeln und Mangeln</li> <li>▶ Berücksichtigen von Nachhaltigkeitskriterien, insbesondere ökologischen Aspekten</li> <li>▶ Berücksichtigen gesetzlicher Vorgaben und Hygienevorschriften</li> </ul>
<p>e) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Festlegen von Standards</li> <li>▶ Berücksichtigen betrieblicher Vorgaben</li> <li>▶ Einsetzen von Plänen und Checklisten</li> <li>▶ Vergleichen der Eigenschaften, Effektivität und Effizienz von Wasch-, Waschhilfs- und Nachbehandlungsmitteln sowie Desinfektionsmitteln und deren Inhaltsstoffen</li> <li>▶ Bewerten von durch (externen) Dienstleistern erbrachten Leistungen</li> <li>▶ Kundenzufriedenheit</li> <li>▶ Optimierungsmöglichkeiten</li> <li>▶ unterschiedliche Dokumentationsformen</li> </ul>

<p>f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen</p>	<p>Vergleiche anstellen lassen und Schlüsse daraus ziehen lassen.</p> <p>Modellberechnungen für Kostenvergleiche, Verbrauchsberechnungen; (vgl. LF 8 f + g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen des Verschmutzungsgrades sowie der Faserart und der Farbgebung von Textilien</li> <li>▶ Symbole der Pflegekennzeichnung</li> <li>▶ Unterscheiden von Waschprogrammen</li> <li>▶ Geräte zur Textilreinigung und -pflege</li> <li>▶ Berücksichtigen ökologischer und ökonomischer Aspekte</li> <li>▶ Auswählen von Reinigungs- und Pflegeverfahren unter Berücksichtigung spezifischer Einsatzgebiete wie Tischwäsche, Arbeitskleidung, Desinfektionswäsche</li> <li>▶ Vergleichen von Verfahren hinsichtlich von Prozessen und Ergebnissen</li> </ul>
<p>g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unterscheiden von Ausbesserungstechniken</li> <li>▶ manuelle und maschinelle Nähtechniken</li> <li>▶ Upcycling im Sinne von Wiederverwertung</li> <li>▶ sachgerechte Entsorgung</li> <li>▶ ökologische Aspekte</li> <li>▶ Kostenanalyse und Kostenvergleich</li> </ul>
<p><b>7 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)</b></p>		
<p>a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen</p>	<p>Hier sollen die Prozesse exemplarisch für alle Bereiche (Textil, Reinigung, Verpflegung, ...) bearbeitet und veranschaulicht werden. Einsatz der vollständigen Handlung zwingend erforderlich. <b>Transfer für alle Einsatzbereiche.</b></p> <p>Einsatz von EDV für Protokolle und Dokumentationen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ alltägliche Bedarfe und Bedarfe in besonderen Lebenssituationen</li> <li>▶ Gespräch, Befragung, Beobachtung, Sichtkontrolle und Dokumentation als Methoden der Bedarfsermittlung</li> <li>▶ Erkennen von Arbeitsaufträgen sowie Art und Umfang von Aufgaben</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen externer und interner Kundenanforderungen</li> <li>▶ Bewerten der Umsetzbarkeit von Arbeitsaufträgen</li> <li>▶ Protokollieren von entgegengenommenen Arbeitsaufträgen</li> </ul>
b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards aufgaben- und kundenorientiert auswählen		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bezugnahme auf betriebliche Standards und Kundenanforderungen</li> <li>▶ Ziele festlegen</li> <li>▶ rationelle Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken</li> <li>▶ Prüfen der Zweckmäßigkeit von Arbeitsverfahren und -techniken</li> <li>▶ Abwägen von Alternativen</li> <li>▶ Festlegen der Reihenfolge von Arbeitsschritten</li> <li>▶ Berücksichtigen vor- und nachbereitender Arbeitsschritte</li> </ul>
c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen	Eigenständige Entwicklung von Handlungen aus der Situation ableiten und dabei möglichst viele Kompetenzen in den verschiedenen Leistungsbereichen wie Verpflegung, Reinigung, .... zeigen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ aufgaben- und zielorientiertes Gliedern von Arbeitsprozessen in Arbeitsschritte und Teilaufgaben</li> <li>▶ Festlegen von Zeitbedarfen</li> <li>▶ Arbeitsschritte auf den betrieblichen Ablauf abstimmen</li> <li>▶ Erstellen von Arbeitsablaufplänen und Zeitplänen</li> <li>▶ technische und organisatorische Schnittstellen, z. B. Möglichkeiten der Vergabe</li> <li>▶ Ablaufdokumentation</li> </ul>

<p>d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten</p>	<p>Betriebliche Aspekte und Gesichtspunkte der Nachhaltigkeit mit einbeziehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundsätze der ergonomischen Gestaltung von Arbeitsplätzen</li> <li>▶ Anpassen des Arbeitsplatzes an individuelle Maße und eigene Bedürfnisse sowie Arbeitsabläufe</li> <li>▶ Grundsätze des rationellen Arbeitens wie Greifräume und Serienarbeit</li> <li>▶ Beachten von Sicherheitsmaßnahmen gemäß Arbeitsschutzgesetz</li> <li>▶ Vermeiden einseitiger Belastungen durch optimierte Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe</li> <li>▶ Beleuchtung und Belüftung</li> <li>▶ Arbeits- und Pausenplanung unter Beachtung biologischer Leistungskurven</li> </ul>
<p>e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ laufendes Überwachen und Überprüfen von Arbeitsschritten und mehrstufigen Arbeitsprozessen</li> <li>▶ Geräte und Maschinen fachgerecht einsetzen</li> <li>▶ Durchführen von Soll-Ist-Vergleichen</li> <li>▶ Anpassen von Abläufen bei Abweichungen</li> <li>▶ Abwägen von Alternativen</li> <li>▶ Umgehen mit Zielkonflikten</li> </ul>
<p>f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren</p>	<p>Checklisten auch digital</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ betriebliche Standards</li> <li>▶ Festlegen von Bewertungskriterien</li> <li>▶ Hilfsmittel wie Checklisten und Kontrollblätter</li> <li>▶ Durchführen von Soll-Ist-Vergleichen</li> <li>▶ Grad der Zielerreichung</li> <li>▶ Bewerten der Effektivität und Effizienz von Maßnahmen</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Möglichkeiten der Dokumentation</li> </ul>
g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren	Formulierung von Verbesserungsvorschlägen einüben	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Analysieren von Arbeitsabläufen</li> <li>▶ ganzheitliche Betrachtung von Abläufen</li> <li>▶ Reflektieren des eigenen Handelns</li> <li>▶ themen- oder anlassbezogene Teambesprechungen</li> <li>▶ Möglichkeiten der Flexibilisierung oder Standardisierung von Prozessen</li> <li>▶ Vorschlagen und Bewerten von Verbesserungsmöglichkeiten</li> </ul>
h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln	Regionale Möglichkeiten für „food-sharing oder Wärmestuben“ zum Verteilen/Verbrauch von Lebensmitteln ausfindig machen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen und Verbessern ökologischer, ökonomischer und sozialer Aspekte im betrieblichen Handeln</li> <li>▶ Umgehen mit Zielkonflikten</li> <li>▶ optimierte Einsatzplanung von Geräten und Maschinen, z. B. Auslastung von Waschmaschinen bei der Wäschepflege</li> <li>▶ Lebensdauer, Auslastung und Wartung von Geräten und Maschinen</li> <li>▶ Erfassen von Verbrauchsdaten</li> <li>▶ Vermeiden von Lebensmittelverschwendung</li> <li>▶ Sparen von Energie und Wasser</li> <li>▶ umweltschonender Einsatz von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln</li> <li>▶ Vermeiden von langen Transportwegen</li> <li>▶ auf langlebige Textilien achten</li> <li>▶ Einsetzen fair gehandelter Produkte</li> </ul>

<p>i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken</p>	<p>Erfahrungshorizont der TN einbeziehen – z.B. Fotos von Einrichtungsgegenständen oder Betriebseinrichtungen beisteuern lassen (Achtung Datenschutz und Wahrung der Persönlichkeitsrechte bei Fotos mit Personen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Beurteilungskriterien wie ergonomische, arbeitswirtschaftliche und soziale Aspekte</li> <li>▶ Beurteilen der Lage von Räumen im Hinblick auf Ausstattung und Materialfluss</li> <li>▶ Vergleichen und Beurteilen der Qualität von Materialien und Einrichtungsgegenständen</li> <li>▶ Festlegen von Planungszielen</li> <li>▶ Berücksichtigen der Bedürfnisse von Nutzern und Nutzerinnen</li> <li>▶ Methoden der Informationsbeschaffung, z. B. Besuch von Fachmessen und Ausstellungen</li> </ul>
<p><b>8 Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)</b></p>		
<p>a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</p>	<p>Haushaltsbuch – digital</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arten und Einsatz von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern</li> <li>▶ Arten und Einsatz von Geräten und Maschinen</li> <li>▶ Ressourcenschonung bei der Auswahl</li> <li>▶ Energieeffizienz</li> <li>▶ Kennzeichnungen, Gütesiegel und Label</li> <li>▶ Einkaufsplanung</li> <li>▶ Budgetplanung</li> </ul>
<p>b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ technische Symbole und Fachbegriffe</li> <li>▶ Berücksichtigen von Herstellervorgaben</li> <li>▶ Anwenden technischer Merkblätter</li> <li>▶ aufgabenbezogenes Einsetzen von Geräten und Maschinen, z. B. Auswahl von Programmen</li> <li>▶ fachgerechtes Einsetzen von Reinigungs- und Pflegemittel</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Durchführen von Funktionskontrollen</li> <li>▶ Einhalten von Wartungsintervallen</li> <li>▶ Beachten ergonomischer Grundsätze</li> </ul>
c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erkennen abweichender Funktion oder Geräusche</li> <li>▶ Nutzen der Notausschaltfunktion</li> <li>▶ Vorgehensweise bei einer Störungsmeldung</li> <li>▶ Ansprechpartner für Störungen wie Techniker und Technikerinnen, Kundendienst</li> </ul>
d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vergleichen von Auftrag und Lieferung</li> <li>▶ Überprüfen von Preisen und Lieferfristen sowie der Etikettierung von Waren</li> <li>▶ Aufbau eines Lieferscheins</li> <li>▶ Durchführen von Prüfungen bei Annahme, z. B. auf Menge, Temperatur, Mindesthaltbarkeitsdatum, Unversehrtheit</li> <li>▶ Reklamationen</li> <li>▶ unterschiedliche Dokumentationsformen</li> </ul>
e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren	HACCP-Konzept, fifo (first in – first out) Prinzip	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einflussfaktoren auf die Lagerung</li> <li>▶ Lagerbedingungen wie Temperatur, Beleuchtung und Feuchtigkeit</li> <li>▶ Lagereigenschaften von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern</li> <li>▶ Überwachen von Lagerbeständen</li> <li>▶ Erkennen zu entsorgender Lagerbestände, z. B. verdorbene Lebensmittel und überlagerte Reinigungsmittel</li> <li>▶ Schädlingsmonitoring und Einleiten von Maßnahmen</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Durchführen von Bestandskontrollen und Inventuren</li> </ul>
f) Verbrauchsdaten erheben und bewerten	<p><b>Exemplarische Rechnungen zu Verbrauchsdaten von Strom und Wasser – Jahresverbräuche im Haushalt ermitteln.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kosten pro Einheit, z. B. von Wasser und Energie</li> <li>▶ Beachten von Energieverbrauchskennzeichnung</li> <li>▶ systematisches Erfassen von Verbräuchen</li> <li>▶ Vergleichen der Verbrauchswerte von Geräten und Verfahren</li> <li>▶ Identifizieren von Einsparpotenzialen</li> </ul>
g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen	<p><b>regionale Lieferanten ausfindig machen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ methodische Ansätze zur Ermittlung von Bedarfen</li> <li>▶ Verwenden von Kenndaten</li> <li>▶ systematisches Erfassen von Bedarfen</li> <li>▶ Führen von Bestelllisten</li> <li>▶ Vergleichen unterschiedlicher Bezugsquellen</li> <li>▶ Ablauf von Bestellungen</li> </ul>
h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit beschaffen	<p><b>verschiedene Lieferanten auch regionale miteinander vergleichen – Gesichtspunkte der Nachhaltigkeit mit einbeziehen. Verknüpfung mit WiSo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen ökonomischer, ökologischer und sozialer Gesichtspunkte, z. B. Herkunft, Herstellung, Lieferwege und -dauer bei der Beschaffung</li> <li>▶ auf langfristige Nutzbarkeit achten</li> <li>▶ bedarfsgerechte Beschaffung</li> <li>▶ Prüfen alternativer Beschaffungsmöglichkeiten</li> <li>▶ Durchführen von Einkaufs- und Bestellvorgängen</li> <li>▶ Regelungen von Kaufverträgen</li> <li>▶ Finanzierungsmöglichkeiten</li> </ul>

i) Rest- und Wertstoffe entsorgen	regionale Entsorgungsunternehmen vergleichen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ rechtliche Regelungen der Entsorgung</li> <li>▶ Anteile an wiederverwertbaren Stoffen</li> </ul>
j) Warenwirtschaftssysteme anwenden		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ betriebspezifische analoge und digitale Systeme</li> <li>▶ Bedarfsermittlung und Bestellung</li> <li>▶ Wareneingang und -ausgang</li> <li>▶ Mindest-, Bestell- und Höchstbestand</li> </ul>
<b>9 Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)</b>		
a) Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten	<p><b>Exemplarisches</b> Lernen unter Einbeziehung der Erfahrungen der TN Bewertungen im Hinblick auf verschiedene Personenbedarfe erstellen</p> <p>Trends für unterschiedliche Zielgruppen ermitteln, vergleichen und beurteilen (z.B. Personen mit besonderem Unterstützungsbedarf, Tourismus/Gastronomie, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beobachten von Angebot und Nachfrage auf dem Markt für hauswirtschaftliche Leistungen</li> <li>▶ Festlegen und Anwenden von Bewertungskriterien</li> <li>▶ Preis- und Qualitätsvergleiche</li> <li>▶ Erkennen von Trends</li> <li>▶ Nutzen analoger und digitaler Informationsquellen, z. B. Tagespresse, Fachzeitschriften, Fachmessen und Internet</li> </ul>
b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen	Angebote hauswirtschaftlicher Dienstleistungen in der Region ermitteln, Chancen für eigene Angebote ermitteln (Gewerbeschein)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ betriebliche Produkte und Dienstleistungen erfassen und Angebote auf dem Markt recherchieren</li> <li>▶ Verwenden ökologischer, ökonomischer und sozialer Kriterien zum Vergleich von Produkten und Dienstleistungen</li> <li>▶ Gewichtung von Kriterien</li> <li>▶ Berücksichtigen betrieblicher Analysen zur Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ zeitpunktbezogene Analysen und fortlaufende Beobachtungen</li> <li>▶ Heranziehen von Warenproben</li> <li>▶ Erstellen vergleichender Gesamtbewertungen</li> <li>▶ Einflussfaktoren auf Kaufentscheidungen</li> </ul>
c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren	Alleinstellungsmerkmale definieren und hervorheben digitale Gestaltung von Flyern Nutzen von Sozialen Netzwerken (z.B. Kindergarten-Eltern-Gruppen für Marketing)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundsätze der Werbung, z. B. AIDA-Formel und Storytelling</li> <li>▶ Unterscheiden von Präsentationsformen</li> <li>▶ Nutzen unterschiedlicher Präsentationsformen für Produkte und Dienstleistungen</li> <li>▶ Gestalten unterschiedlicher Medien, z. B. Speisepläne, Hausprospekte, Flyer, Webseiten und Soziale Medien</li> <li>▶ Anwenden von Marketinginstrumenten</li> </ul>
d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ übergeordnete und betrieblich relevante gesetzliche Grundlagen, z. B. BGB</li> <li>▶ Produkthaftungsgesetz und Schadenersatz</li> <li>▶ Eichgesetz</li> <li>▶ Lebensmittelinformationsverordnung</li> <li>▶ Fernabsatzrecht und E-Commerce-Richtlinie, z. B. für Onlineshops von Hofläden</li> <li>▶ Datenschutz</li> </ul>
e) Abrechnungssysteme anwenden	Haushaltsbuch Grundlagen – Einnahmen/Ausgaben, verschiedene Kalkulationsaspekte, betriebliche Anforderungen z.B. für Solo-Selbständige oder Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aufgaben der Buchführung</li> <li>▶ Anwenden betriebseigener Abrechnungsverfahren und -systeme</li> <li>▶ Vorbereiten und Prüfen von Belegen wie Rechnungen, Lieferscheine, Quittungen</li> <li>▶ barer oder unbarer Zahlungsverkehr</li> <li>▶ Ausstellen von Rechnungen und Quittungen</li> </ul>

<p>f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ das äußere Erscheinungsbild ausmachende Kriterien wie Gestik, Mimik, (Dienst-)Kleidung</li> <li>▶ professionelles Auftreten</li> <li>▶ Beachten und Einhalten von Umgangsformen</li> <li>▶ Corporate Identity</li> </ul>
<p>g) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln</p>	<p>Vgl. LF 9a – eigene Marktchancen analysieren/beurteilen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Erwartungen unterschiedlicher Zielgruppen</li> <li>▶ Brainstorming zur Entwicklung von Ideen</li> <li>▶ Mindestinhalte von Angeboten und Zusatzaspekte</li> <li>▶ Aufbereitung, Form, Umfang und Verständlichkeit von Informationen über Angebote</li> </ul>
<p>h) Kosten und Kostenstrukturen ermitteln</p>	<p>Transfer zu WiSo-Inhalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kategorien von Kosten wie Personalkosten und Materialkosten</li> <li>▶ auf Funktionsbereiche bezogene Kosten</li> <li>▶ auf Arbeitsstunden bezogene Kosten</li> <li>▶ Fixkosten und variable Kosten</li> <li>▶ Einsetzen von Tabellenkalkulationsprogrammen zur Kostenermittlung</li> <li>▶ faire Preisgestaltung</li> </ul>
<p>i) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken</p>	<p>Anwendungsfeld/Arbeitsmarkt der haushaltsnahen Dienstleistungen  <b>Risikobewußtsein für Schwarzarbeit</b>  schärfen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Teilnehmen an Planungsgesprächen</li> <li>▶ Anforderungen an Dienstleister</li> <li>▶ Leistungsverzeichnisse</li> <li>▶ Einholen von Vergleichsangeboten und Vergleichen von Kosten</li> <li>▶ Begründen von Entscheidungen</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ formale Aspekte der Vergabe von Aufträgen</li> </ul>
j) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ kundenorientiertes Auftreten</li> <li>▶ Darstellen des Nutzens von Produkten und Dienstleistungen</li> <li>▶ adressatenorientiertes informieren über Produkte und Dienstleistungen</li> <li>▶ Nutzen verschiedener Informationskanäle, z. B. Flyer, Aushänge, Plakate, Websites, Soziale Medien</li> <li>▶ Aufbau eines Beratungsgesprächs</li> </ul>
k) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen	Transfer zu Wiso	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Finanzierung durch Kunden</li> <li>▶ Finanzierung durch öffentliche Mittel</li> <li>▶ Sozialleistungen wie Krankenkasse oder Pflegekasse</li> <li>▶ private Mittel, z. B. Einkommen, Vermögen und Spenden</li> </ul>
l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen	vgl. LF2i Feedbackmöglichkeiten sammeln (verbales und nonverbales Feedback)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen von Reklamationen und Beschwerdemanagement</li> <li>▶ Beheben von Schäden durch Nacharbeit und Anbieten von Entschädigungen wie Preisnachlass</li> <li>▶ gemeinsames Suchen nach Lösungen</li> <li>▶ Umgang mit Kritik und Konfliktmanagement</li> </ul>
<b>10 Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 10)</b>		
a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern	Qualitätsstandards setzen, überprüfen, beurteilen (z.B. am Beispiel des Lehrgangs)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Qualitätsmodelle und -standards von Prozessen, Produkten und Dienstleistungen</li> <li>▶ Leitbild des Unternehmens</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Definieren des betrieblichen Qualitätsverständnisses</li> <li>▶ betriebliche Qualitätsstandards</li> <li>▶ arbeitsplatzrelevante Schnittstellen zum Qualitätsmanagement</li> </ul>
b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen	Vergleich der betrieblichen Erfahrungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten betrieblicher Vorgaben, z. B. für Kontrollgänge, Stichproben, Meldewege und Entscheidungsprozesse</li> <li>▶ Verwenden von Handbüchern, Arbeitsanweisungen und Formularen</li> <li>▶ Erstellen von Checklisten</li> <li>▶ optische und sensorische Kontrollverfahren</li> <li>▶ Bestimmen der Ursachen von Abweichungen</li> <li>▶ Beurteilen des Handlungsbedarfes</li> <li>▶ Ergreifen von Maßnahmen</li> <li>▶ Beurteilen der Wirksamkeit von Maßnahmen</li> </ul>
c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Qualitätsstandards wie Optik, Temperatur und Häufigkeit</li> <li>▶ Qualitätsstandards als Kriterien für Kundengewinnung, Kundenzufriedenheit und Kundenbindung</li> <li>▶ Einbeziehen von Umweltmanagement und Nachhaltigkeit</li> <li>▶ Erheben von Qualitätsmerkmalen mit Hilfe von Checklisten</li> <li>▶ betriebliche Vorgaben an die Dokumentation</li> <li>▶ Protokolle und andere Dokumentationsformen</li> </ul>

<p>d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</p>	<p>Möglichkeiten der Erkennung von Verbesserungsmöglichkeiten und deren Umsetzung in Qualitätsstandards Exemplarisches Lernen an Übungen im Lehrgang z.B. beim runden Geburtstag</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reflexion des eigenen Handelns</li> <li>▶ Teambesprechungen sowie Mitarbeiter- und Kundenbefragungen</li> <li>▶ Nutzen von Reklamationen als Ansatzstelle für Verbesserungen</li> <li>▶ Qualitätszirkel</li> <li>▶ Vorschlagswesen und betriebliches Ideenmanagement</li> <li>▶ Entwickeln und Abwägen von Handlungsalternativen</li> </ul>
<p><b>11 Hygienemaßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 11)</b></p>		
<p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern</p>	<p>Vergleichen der rechtlichen Vorgaben mit den hausinternen Hygieneabläufen und Bewertung nach Bedeutung betreffend Personal, Produkt und Betriebshygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hygienerichtlinien und -standards</li> <li>▶ Grundsätze hygienischen Arbeitens und präventive Maßnahmen</li> <li>▶ Gesundheit und Gesunderhaltung</li> <li>▶ Einflussfaktoren auf Hygiene</li> <li>▶ rechtliche Regelungen und Vorgaben</li> <li>▶ Qualitätssicherung im Hygienebereich</li> <li>▶ betriebliches Hygienesicherungssystem</li> <li>▶ Arbeitsanweisungen</li> </ul>
<p>b) Gefährdungen erkennen und bewerten</p>	<p>HACCP auf das Einsatzgebiet anpassen, anwenden, umsetzen und bewerten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ betriebsspezifische hygienische Anforderungen, z. B. in Seniorenwohnheimen, Krankenhäusern, Kindergärten, Tagungshäusern, Privathaushalten und landwirtschaftlichen Betrieben</li> <li>▶ Ermitteln und Beurteilen potenzieller gesundheitlicher Gefährdungen</li> <li>▶ Mikroorganismen und Krankheitserreger</li> <li>▶ Übertragungswege</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eigenschaften von Ausstattung und Arbeitsmitteln</li> <li>▶ Anwenden vorbeugender Sicherheitsmaßnahmen</li> <li>▶ Durchführen regelmäßiger Hygienekontrollen</li> <li>▶ Gefährdungsbeurteilungen</li> <li>▶ Hygieneunterweisungen</li> <li>▶ Überprüfen der Wirksamkeit von Maßnahmen</li> </ul>
c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen	Digitale Zusammenfassungen aller zu beachtender Hygienevorschriften und Vorgaben in einer zu planenden Musteraufgabe. Inhalte der Spalte rechts sind abzuarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Personalhygiene, z. B. Körperhygiene, Arbeitskleidung</li> <li>▶ Produkthygiene, z. B. Verwendung einwandfreier Produkte, Kühlketten, Lagerbedingungen</li> <li>▶ Betriebshygiene, z. B. Ausstattung von Räumen, Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen</li> <li>▶ Einhalten von Hygieneplänen</li> <li>▶ Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion</li> <li>▶ Bevorratung von Schutzmaterialien</li> <li>▶ Verpackung von Lebensmitteln</li> <li>▶ Monitoring von Schädlingen</li> </ul>
d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten	Vergleiche digital sichtbar machen, bewerten sowie Verbesserungen erarbeiten und aufzeigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Soll-Ist-Vergleiche</li> <li>▶ Richt- und Grenzwerte</li> <li>▶ Dokumentieren durchgeführter Maßnahmen</li> <li>▶ Dokumentieren von Ergebnissen</li> <li>▶ Identifizieren von Schwachstellen</li> <li>▶ Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten, z. B. Anpassen der Technik</li> </ul>



<p>e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen</p>	<p>Ausarbeitung der Punkte b) bis d) in der Umsetzung mit Zuständigkeiten evtl. als Tabelle/Checkliste digital bearbeiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Festlegen von Zuständigkeiten</li> <li>▶ Identifizieren von Beteiligten</li> <li>▶ Setzen von Zielen und Terminen</li> <li>▶ betriebliche Richtlinien und Standards</li> <li>▶ rechtliche Regelungen, z. B. Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelhygiene-Verordnung, Europäische Verordnungen und landesrechtliche Regelungen</li> <li>▶ Hygienekonzepte, z. B. HACCP-Konzept</li> </ul>
<p><b>12 Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken (§ 4 Absatz 2 Nummer 12)</b></p>		
<p>a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen</p>	<p>Kompetenzen ( Sozial – Kommunikation usw. ) Beachten des Einzelnen (kulturelle Unterschiede/Gewohnheiten der Lehrgangsmitglieder herausstellen) und auf Beteiligung aller im Team - wie gehen wir miteinander um.  Ergebnisse auswerten und beurteilen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Respekt im Umgang miteinander</li> <li>▶ interkulturelle Kompetenz</li> <li>▶ Berücksichtigen individueller Voraussetzungen</li> <li>▶ regelmäßiges und offenes Kommunizieren</li> <li>▶ Transparenz</li> <li>▶ Entwickeln gemeinsamer Zielvorstellungen</li> <li>▶ Beteiligung aller Personen an Entwicklungsprozessen</li> <li>▶ eindeutige Aufgabenverteilung</li> </ul>
<p>b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen</p>	<p><b>Exemplarisch</b> bearbeiten Personal-Bedarfe begründen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Analysieren der Anforderungen eines Auftrages</li> <li>▶ quantitative Bedarfe</li> <li>▶ Ermitteln notwendiger fachlicher Qualifikationen</li> <li>▶ Berücksichtigen von Kenndaten</li> <li>▶ Messen des Zeitbedarfs von Arbeitsaufgaben</li> </ul>
<p>c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken</p>	<p>Zu berücksichtigende Inhalte von Personaleinsatzplänen kennen, bewerten sowie den Umgang mit digitalen Ausführungen aufzeigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Festlegen eines Planungszeitraumes</li> <li>▶ Berücksichtigen der Teamzusammensetzung</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Berücksichtigen von Stellenumfängen, Arbeits- und Urlaubszeiten sowie individuellen Wünschen</li> <li>▶ Berücksichtigen eines Reservebedarfs</li> <li>▶ Berücksichtigen gesetzlicher Grundlagen, z. B. Arbeitszeitgesetz und Mutterschutzgesetz</li> </ul>
d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ermitteln der Anforderungen zur Erledigung von Arbeitsaufgaben</li> <li>▶ Abgleich von Anforderungen mit zur Verfügung stehender Qualifikationen und Kompetenzen</li> <li>▶ Übertragen von Arbeitsaufgaben auf Personen entsprechend gegebener Qualifikationen, Kompetenzen und Zeitrahmen</li> </ul>
e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Durchführen von Teambesprechungen und Koordinieren von Arbeitsprozessen im Team</li> <li>▶ Priorisieren von Aufgaben</li> <li>▶ Einholen von Rückmeldungen zum Stand der Umsetzung von Arbeitsaufgaben</li> </ul>
f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten	vgl. LF 7g	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ wertschätzend Kommunizieren</li> <li>▶ Einweisen von mitarbeitenden Personen</li> <li>▶ Erläutern von Arbeitsaufgaben</li> <li>▶ Planen, Durchführen und Kontrollieren von Arbeitsaufgaben</li> <li>▶ Rollenverständnis im Team</li> <li>▶ Berücksichtigen individueller und kultureller Voraussetzungen</li> </ul>
g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ergebnisqualität überprüfen und bewerten</li> <li>▶ Feedbackregeln</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Selbst- und Fremdwahrnehmung</li> <li>▶ Anregen zur Selbstreflexion</li> <li>▶ Ansprechen von Stärken und Schwächen</li> <li>▶ Formulieren von Verbesserungsmöglichkeiten</li> <li>▶ Motivation und Förderung</li> </ul>
h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden	vgl. LF 2i	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Merkmale von Konflikten</li> <li>▶ Arten und Erscheinungsformen von Konflikten</li> <li>▶ Anwenden von Kommunikationsregeln</li> <li>▶ Unterscheiden zwischen Sach- und Beziehungsebene</li> <li>▶ Anwenden von Strategien zur Vermeidung und Lösung von Konflikten</li> </ul>
<b>13 Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 13)</b>		
a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren	Recherchieren lernen, Schnittstellen beleuchten , <b>exemplarisch an eigenen Arbeitserfahrungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ angrenzende Bereiche, z. B. Verwaltung, Haustechnik und Pflege</li> <li>▶ institutionelle und personelle Zuständigkeiten</li> <li>▶ interne und externe Schnittstellen</li> </ul>
b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten	Vgl. LF 2d Digitale Umgangsformen berücksichtigen – „Netiquette“	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ wertschätzender Umgang</li> <li>▶ Unternehmen als System</li> <li>▶ Rollen- und Aufgabenverteilung im Team</li> <li>▶ zielorientiertes Kommunizieren</li> <li>▶ Weiterleiten von Beobachtungen und Informationen</li> </ul>
c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen	Rollenspiele z. B. Teamsitzung mit Pflegeleitung mit Verwendung von Fachbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ unterschiedliche Formate zum Austausch von Informationen, z. B. Teamsitzungen, bereichsübergreifende Dienstbesprechungen und Übergabeprotokolle</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ vertraulicher Umgang</li> <li>▶ notwendige Fachbegriffe angrenzender Zuständigkeitsbereiche</li> </ul>
d) Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen	Exemplarisch Kooperationsmöglichkeiten erarbeiten und Ablauf vollständig planen und bewerten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reflektieren und Definieren von Anforderungen</li> <li>▶ Identifizieren von Kooperationsmöglichkeiten</li> <li>▶ Abstimmen und Festlegen von Rahmenbedingungen für Kooperationsbeziehungen</li> <li>▶ Präsentieren und Erläutern hauswirtschaftlicher Leistungen gegenüber anderen Professionen</li> <li>▶ gemeinsames Reflektieren von Möglichkeiten und Anforderungen sowie Abgrenzen von Zuständigkeiten</li> </ul>
e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einhalten von Kommunikationsregeln</li> <li>▶ Klären sachlicher und zeitlicher Voraussetzungen der beteiligten Akteure</li> <li>▶ Beachten von Zuständigkeiten und Schnittstellen</li> <li>▶ zielgerichtetes Planen von Abläufen</li> <li>▶ Erörtern der Vor- und Nachteile von Alternativen</li> <li>▶ Thematisieren und Bearbeiten von Zielkonflikten zwischen ökonomischen, ökologischen und sozialen Anforderungen</li> </ul>
f) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Planungstechniken</li> <li>▶ Durchführen von Besprechungen mit beteiligten Zuständigkeitsbereichen</li> <li>▶ Abstimmen von Abläufen</li> <li>▶ Berücksichtigen von Terminen und Pufferzeiten</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zuweisen von Aufgaben</li> <li>▶ Einholen von Rückmeldungen zum Stand der Umsetzung</li> </ul>
g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren	digitale Umsetzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vereinbaren und Dokumentieren von Kriterien zur Messung von Wirkungen</li> <li>▶ Überwachen von Prozessen und Überprüfen von Zwischenergebnissen</li> <li>▶ Soll-Ist-Vergleiche</li> <li>▶ Anpassen von Abläufen bei Abweichungen</li> <li>▶ Abwägen von Alternativen</li> <li>▶ Dokumentieren von Zwischen- und Endergebnissen</li> </ul>

## Beispiele für betrieblichen Auftrag:

### Beispiel 1 - Balkonbepflanzung

#### **Betriebsbeschreibung:**

(aus dem Ausbildungsnachweis oder Praxisnachweis zu übertragen)

Ich arbeite im landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt der Familie Gruber. Der Hof befindet sich in zentraler Dorflage, ist gut einsehbar und für das Dorfbild prägend. Frau Gruber ist der sommerliche Blumenschmuck am Wohn- und Austragshaus daher besonders wichtig. Im Austragshaus lebt die Seniorchefin, Frau Meier (75 Jahre), mit auf dem Hof. Sie ist seit geraumer Zeit etwas eingeschränkt beim Gehen, hilft aber noch gerne mit, soweit sie kann.

#### **Betrieblicher Auftrag:**

- Am Wohnhaus sind die 4 Fenster zur Straße hin (Breite jeweils 1,5 m) mit Balkonkästen zu gestalten (sonnige Südseite). Die 4 Balkonkästen incl. Aufhängevorrichtung sind vorhanden. Sie sind mit einem integrierten Wasserspeicher versehen. Es wird eine gemischte, farbenfrohe Bepflanzung passend zum Haustyp und zur Fassadenfarbe gewünscht.
- Für den Eingangsbereich zum Austragshaus der Seniorchefin ist ebenfalls eine entsprechende Sommerbepflanzung vorzusehen (Nordwestseite – Sonne ab nachmittags). Die Seniorchefin wünscht sich eine pflegeleichte Anpflanzung mit 2 größeren Schalen/Gefäßen rechts und links der Türe, die sie selber versorgen kann. Die Schalen sollen mit einem Wasserspeicher ausgestattet sein, um die Gießarbeit zu erleichtern.
- Geeignete Schalen für den Eingangsbereich sind auszuwählen und müssen besorgt werden.
- Die Seniorchefin möchte bei der Durchführung mithelfen.
  
- Die betroffenen Fenster am Wohnhaus sollen vor der Anbringung der Blumenkästen gründlich gereinigt werden
- Nach der Durchführung ist eine Kostenübersicht zu erstellen.

Mindestanforderung des betrieblichen Auftrags (ausführlicher beschrieben in der Anleitung):

- 2 unterschiedliche praktische Aufgaben
- selbständige Entscheidungen
- Kostenkalkulation
- Kundeninfo o. Vermarktung
- Kommunikation

Handlungsphase 1 „**Planung**“ - geplante Bearbeitungszeit

ca. **8** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Raster-Zeitplan für die gesamte Aufgabe
- Marktangebot geeigneter Schalen erkunden, Auswahl festlegen
- Planung einer geeigneten Bepflanzung für den jeweiligen Standort
- Abstimmung der Planungen mit Arbeitgeberin und Seniorchefin
- Bedarf an Pflanzen, Erden und sonstigen Materialien ermitteln
- Arbeitsablaufplan für die praktische Durchführung:
- Beschaffen der Unterlagen zur Kostenkalkulation
- Aufstellen eines Pflegeplanes für die Sommerbepflanzung

Handlungsphase 2 „**Durchführung**“ - geplante Bearbeitungszeit

ca. **10** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Einkauf der gewünschten und benötigten Schalen, Pflanzen, Erden, sonstigen Materialien
- Durchführung einer gründlichen Reinigung der Fenster
- Durchführung der Anpflanzungen

- Einbeziehen der Seniorchefin in den Arbeitsablauf unter Berücksichtigung ihrer gesundheitlichen Einschränkungen
- Erstellen einer abschließenden Kostenaufstellung
- Besprechung der Pflegeplanung

Handlungsphase 3 „**Nachbearbeitung**“ - geplante Bearbeitungszeit

ca. **6** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- **Dokumentation schriftlich anfertigen**
- **Präsentation erstellen/vorbereiten**

## Beispiel 2 – Urlaub auf dem Bauernhof

### **Betriebsbeschreibung:**

(aus dem Ausbildungsnachweis oder Praxisnachweis zu übertragen)

Familie Müller bewirtschaftet einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit Milchviehhaltung und Gästebeherbergung (Urlaub auf dem Bauernhof). Im ehemaligen Austragshaus sind 4 Ferienwohnungen für jeweils 4 – 6 Personen eingebaut worden. Die Gäste sind vorwiegend junge Familien mit Kindern im Kindergarten- und Schulalter.

In der Regel buchen die Gäste das Frühstück dazu. Ein entsprechender Frühstücksraum und eine angegliederte, separate Küche für die Vorbereitung des Frühstücks sind vorhanden. Das Frühstück wird in Büffetform zur Selbstbedienung angeboten. Frühstückszeit ist von 7.30 Uhr bis 10.30 Uhr.

Beim Speisenangebot für das Frühstück werden hofeigene Produkte besonders berücksichtigt: Eier, Milch, Milchprodukte (Joghurt, Butter, eigener Käse), Fruchtaufstriche, eigene Backwaren wie Hefezopf, Kuchen;

### **Betrieblicher Auftrag:**

In den Ferienwohnungen des Betriebes sind neue Gäste angereist.

Das Frühstücksangebot für die Gäste ist unter Berücksichtigung hofeigener Produkte vorzubereiten:

- Das Frühstücksbüffet für die derzeitigen Gäste (3 Familien mit jeweils 2 Kindern) ist bedarfsgerecht zu planen, vorzubereiten und aufzubauen.
- Der Frühstücksraum ist vorzubereiten und für die Gäste einzudecken.
- Den neuen Gästen ist das Frühstücksangebot vorzustellen. Dabei sind die Besonderheiten der hofeigenen Produkte besonders herauszustellen.
- Ein Gastkind (10 Jahre) hat Geburtstag. Hierfür ist als Überraschung und Geschenk des Hauses eine besondere Speise/ein besonderes Gebäck herzustellen und zu übergeben.
- Es wird eine Möglichkeit gewünscht, die Gästezufriedenheit zu analysieren. Hierzu ist ein entsprechender Fragebogen, den die Gäste ausfüllen können, zu erstellen. Neben dem Frühstücksangebot sollen alle für die Zufriedenheit der Gäste relevanten Bereiche beurteilt werden können.

Mindestanforderung des betrieblichen Auftrags (ausführlicher beschrieben in der Anleitung):

- 2 unterschiedliche praktische Aufgaben
- selbständige Entscheidungen
- Kostenkalkulation
- Kundeninfo o. Vermarktung
- Kommunikation

Handlungsphase 1 „**Planung**“ - geplante Bearbeitungszeit

ca **6** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- **Raster-Zeitplan für die gesamte Aufgabe**

- Planung des Frühstücksangebotes (Auswahl der Komponenten, Bedarfsmengen)
- Auswahl Rezept für Geburtstagsüberraschung des Gastkindes
- Erfassung der benötigten betrieblichen Produkte sowie Zukauf nicht vorhandener Komponenten bzw. Lebensmittel
- Arbeitsablaufplan für die praktische Durchführung
- Beschaffung der Unterlagen zur Kostenkalkulation
- Planung einer aussagekräftigen Möglichkeit zur Gästebefragung
- Absprache mit der Arbeitgeberin

Handlungsphase 2 „**Durchführung**“ - geplante Bearbeitungszeit ca. **10** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Bereitstellung und Herstellung des Frühstücksangebotes (Speisen- und Getränkeauswahl)
- Vorbereitung des Geburtstagsgeschenkes für das Gastkind
- Vorbereitung des Frühstücksraumes und Eindecken der Tische
- Aufbau und Gestaltung des Büffets zur Selbstbedienung durch die Gäste
- Erstellung einer Kostenkalkulation für das Frühstücksangebot
- Präsentation des Frühstücksangebotes vor den neuen Gästen
- Betreuung des Frühstücksbüffets während der Frühstückszeit (7.30 – 10.30 Uhr)
- Übergabe des Geburtstagsgeschenkes und Gratulation im Namen der Gastgeberfamilie
- Erstellen eines Fragebogens für die Rückmeldung der Gäste über ihre Zufriedenheit

Handlungsphase 3 „**Nachbearbeitung**“ - geplante Bearbeitungszeit ca. **8** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Auswertung der Gästerückmeldungen
- Dokumentation schriftlich anfertigen
- Präsentation erstellen/vorbereiten

### Beispiel 3 – Speiseplan im Kinderheim

#### **Betriebsbeschreibung:**

(aus dem Ausbildungsnachweis oder Praxisnachweis zu übertragen)

Kinderheim Sonnenschein. Die Kinder leben in gemischten Gruppen, die altersmäßig abgestuft sind: Blaue Gruppe 6-8 Jahre; grüne Gruppe 9-11 Jahre, gelbe Gruppe 12-14 Jahre und orange Gruppe 15-18 Jahre.

Während die Kinder in der Schule sind, werden die anfallenden hauswirtschaftlichen Verrichtungen erledigt, sowie das Mittagessen zubereitet. Bei der Planung und beim Vor- und Zubereiten der Abendmahlzeit werden die Kinder, ihrem Alter entsprechend, mit einbezogen.

#### **Betrieblicher Auftrag:**

der Speiseplan für die nächste Woche, für die „grüne Gruppe“ (9-11 Jahre alt) ist zu erstellen. Am Donnerstagabend soll mit 2 Kindern das geplante Essen zubereitet werden.

Mindestanforderung des betrieblichen Auftrags (ausführlicher beschrieben in der Anleitung):

- 2 unterschiedliche praktische Aufgaben
- selbständige Entscheidungen
- Kostenkalkulation
- Kundeninfo o. Vermarktung
- Kommunikation

Handlungsphase 1 „**Planung**“ - geplante Bearbeitungszeit ca. **4** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Grober Raster-Zeitplan für die gesamte Aufgabe



- Vorschläge für einen Wochenspeiseplan erarbeiten und bereit legen mit Bildern,
- Gespräch in der Gruppe führen um die Vorschläge der Kinder abzufragen
- gemeinsam den Plan zu erstellen mithilfe einer Anforderungs-Checkliste (mindestens 1x Fisch, ausreichend Gemüse, auch fleischlose Gerichte, ...),
- Kostenkalkulation für die Gerichte erstellen
- Arbeitsablaufplan für die praktische Durchführung

**Handlungsphase 2 „Durchführung“** - geplante Bearbeitungszeit ca. **12** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Vorräte überprüfen und Einkaufsliste erstellen für die Zubereitung der Donnerstags-Mahlzeit,
- benötigte Lebensmittel beschaffen
- kindgerechte Rezepte vorbereiten,
- Erstellung der Abendmahlzeit mit intensiver Betreuung der 2 Kinder,
- gemeinsames Aufräumen und Spülen in der Küche

**Handlungsphase 3 „Nachbearbeitung“** - geplante Bearbeitungszeit ca. **8** Stunden

Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:

- Dokumentation schriftlich anfertigen
- Präsentation erstellen/vorbereiten

#### Beispiel 4 – florale Gestaltung im Barbereich eines Hotels

##### **Ausgangszustand, Ziel, Rahmenbedingungen**

Ich arbeite als Hauswirtschafter/in im hauswirtschaftlichen Bereich in einem 4 - Sterne Hotel im Allgäu. Das Hotel hat einen wunderschönen hauseigenen naturbelassenen Bauerngarten, wo Blumen und Kräuter angepflanzt werden. Die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten in diesem Hotel, umfassen sowohl das Housekeeping als auch einen kleinen Teil der floralen Dekoration des Hauses. Dabei werden die vorhandenen Blumen etc. aus dem Garten verwendet. Das Hotel hat 250 Betten.

In dem Hotel sind Personen aus dem Gastrobereich, eine Hausdame, welche Meisterin ist und mehrere Hauswirtschafterinnen sowie eine Tagespraktikantin tätig.

##### **Betrieblicher Auftrag:**

Für den Sommer soll eine neue kleine florale Gestaltung für die Bistrotische im Barbereich angefertigt werden. Blumen werden aus dem Garten verwendet. Dekomaterialien dürfen in einem kleinen Umfang zugekauft werden. Sie fertigen drei unterschiedliche Dekovorschläge an, aus denen die Chefin einen Vorschlag auswählt. Eine Kostenkalkulation für die Vorschläge ist beizufügen. Ein kleines Infoblatt über die verwendeten Blumen aus dem Garten ist zu erstellen und beizufügen. Die florale Dekoration ist am Bistrotisch aufzubauen. Eine Unterhaltsreinigung des Raumes ist vor dem Aufbau durchzuführen.

Mindestanforderung des betrieblichen Auftrags (ausführlicher beschrieben in der Anleitung):

- 2 unterschiedliche praktische Aufgaben
- selbständige Entscheidungen
- Kostenkalkulation
- Kundeninfo o. Vermarktung
- Kommunikation

<p><b>Handlungsphase 1 „Planung“</b> - geplante Bearbeitungszeit</p> <p>Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grober Raster-Zeitplan für die gesamte Aufgabe</li> <li>- Auswahl von drei verschieden Vorschlägen</li> <li>- Arbeitsablaufplan für die praktische Durchführung</li> <li>- Kostenkalkulation erstellen</li> <li>- Einkauf notwendiger Zutaten/Materialien und Bereitstellung der erforderlichen Materialien aus dem Bestand</li> <li>- mögliches Datum für Blumenschnitt vom Garten</li> </ul>	<p>ca. <b>6</b> Stunden</p>
<p><b>Handlungsphase 2 „Durchführung“</b> - geplante Bearbeitungszeit</p> <p>Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellung der ausgesuchten Variante</li> <li>- Kostenkalkulation erstellen</li> <li>- Erstellen eines Flyers</li> <li>- Reinigung der Theke im Bistrobereich</li> </ul>	<p>ca. <b>12</b> Stunden</p>
<p><b>Handlungsphase 3 „Nachbearbeitung“</b> - geplante Bearbeitungszeit</p> <p>Beschreiben Sie die wesentlichen Tätigkeiten/Abläufe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokumentation schriftlich anfertigen</li> <li>- Präsentation erstellen/vorbereiten</li> </ul>	<p>ca. <b>6</b> Stunden</p>