



Perspektive Hauswirtschaft Fachkunde in Lernfeldern

2. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr. 60355

Autoren:

Ute Blask-Sosnowski, Wesel
Roswitha Blömers, Bad Bentheim
Monika Cuylen, Moers
Marina Koopmann, Hamburg
Ingrid Förstner, Weinstadt
Angelika Körber-Kallweit, Großhansdorf
Gabriele Morschhäuser, Frankenberg
Claudia Ohlendorf, Schellerten
Meike Schöps, Bottrop
Dr. Florian von Sothen, Bonn

Verlagslektorat:

Anke Horst

2. Auflage 2019

Druck 5 4 3 2 1

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

ISBN 978-3-8085-6086-0

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

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

Satz, Grafik, Illustration und Layout: tiff.any GmbH, 10999 Berlin

Umschlag: zweiband.media, 10587 Berlin

Umschlagfotos: © Sławomir Fajer – stock.adobe.com, © ozan – stock.adobe.com,

© nexusseven - stock.adobe.com, © butenkow – stock.adobe.com

Druck: Printer Trento, Italien

Vorwort

Der vorliegende Titel **Perspektive Hauswirtschaft – Fachkunde in Lernfeldern** richtet sich sowohl an:

- Auszubildende im Beruf Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter,
- an Schüler der 2-jährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft,
- als auch an die Absolventen der Meisterschulen.

Der Inhalt basiert auf den 13 Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans.

Zusätzlich zu den Lernfeldern enthält die Fachkunde einen **Exkurs: Basiswissen Ernährung**, der die Zusammenhänge der Ernährungslehre anschaulich verdeutlicht. Diese Seiten sind farblich hervorgehoben und bringen die Grundlagen der Ernährungslehre für die Schüler zusammengefasst und verständlich auf den Punkt.

Jedes **Lernfeld** startet mit einer einführenden Doppelseite, die folgende Inhalte vermittelt:

- Eine **Lernsituation** stellt praxisnah die Aufgaben und Problemstellungen des folgenden Lernfelds dar. Im Mittelpunkt der Lernsituationen stehen Auszubildende, die in unterschiedlichen Betrieben ihre Ausbildung absolvieren. Die Ausbildungsstellen befinden sich sowohl im Privat- als auch im Großhaushalt.
- Die folgenden **Lernziele** verdeutlichen den Lesern, welche Lerngewinne sie aus den Themen des Lernfelds ziehen sollen.
- Den motivierenden Einstieg in das neue Thema stellt eine **Unterrichtsmethode** zum Thema dar. Auf ansprechende Art und Weise wird so Wissen vermittelt und der Spaß am Beruf und für die Hauswirtschaft geweckt.

Ein übersichtliches **Layout**, viele Abbildungen und Übersichten erleichtern die Arbeit mit dem Buch und erlauben ein eigenständiges Arbeiten mittels Aufgabenstellung in Theorie bzw. Praxis.

■ **Merksätze** fassen wichtige Inhalte kurz zusammen

■ **Tipps** beinhalten interessante Fakten und Informationen für die Auszubildenden.

■ **Aufgaben** werden jeweils am Kapitelende gestellt und ermöglichen so die selbstständige Überprüfung des Wissenstands.

Rezepte werden tabellarisch nach der Klammer-Strich-Methode vorgestellt. Die Zutatenmengen sind jeweils für 4 und für 20 Personen angegeben.

Neu in der 2. Auflage

Die Fachkunde wurde grundlegend aktualisiert und neue Themen wurden integriert. Zum Beispiel der Aspekt der Nachhaltigkeit in jedem Lernfeld sowie Gesetze und Verordnungen.

Innerhalb der Texte wird von der Hauswirtschafterin gesprochen. Die weibliche Form wurde bewusst gewählt, weil der größte Anteil der Auszubildenden weiblich ist. Wir bitten die männlichen Auszubildenden hierfür um Verständnis.

Wir wünschen allen Auszubildenden und allen, die sich beruflich fortbilden wollen, viel Freude und Erfolg mit diesem Buch.

Kritische Hinweise und Vorschläge, die der Weiterentwicklung des Buches dienen, nehmen wir dankbar entgegen; per E-Mail unter lektorat@europa-lehrmittel.de

Frühjahr 2019

Autoren und Verlag

Inhalt

Lernfeld 1:

Die Berufsausbildung mitgestalten 12

Lernsituation 12

Methode: ABC der Hauswirtschaft 13

1 **Ausbildung zur Hauswirtschafterin** 14

1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege 14

1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin 15

2 **Ausbildung im dualen System** 18

2.1 Rahmenbedingungen im dualen System 18

2.2 Gesetzliche Regelungen 18

2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) 19

2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte 19

2.5 Ausbilder 19

2.6 Ausbildungsplan 20

2.7 Berufsausbildungsvertrag 22

3 **Gewerkschaften, Berufsverbände und Berufsgenossenschaften** 26

3.1 Gewerkschaften 26

3.2 Berufsgenossenschaften 26

3.3 Hauswirtschaftsverbände und -vereine 27

4 **Gesetze** 29

4.1 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG) 29

4.2 Das Mutterschutzgesetz (MuSchG) 32

5 **Fort- und Weiterbildung** 33

5.1 Meisterin der Hauswirtschaft 34

5.2 Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin 34

5.3 Staatlich geprüfte Familienpflegerin/ Dorfhelferin 35

5.4 Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin 36

5.5 Fachpraktiker Hauswirtschaft 37

6 **Kommunikation im Berufsalltag** 39

6.1 Gruppen bilden 39

6.2 Konflikte vermeiden 40

6.3 Richtig telefonieren 42

7 **Qualitätssichernde Maßnahmen** 43

7.1 Qualitätsziele erreichen 43

8 **Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse** 46

8.1 Tagesleistungskurve 46

8.2 Arbeitsplanung und Arbeitsplatzgestaltung 47

8.3 Den Arbeitsplatz gestalten 48

Lernfeld 2:

Güter und Dienstleistungen beschaffen 52

Lernsituation 52

Methode: Lernen mit Karteikarten 54

1 **Wirtschaftliches Handeln** 54

1.1 Bedürfnisse nach Maslow 54

1.2 Bedarfsbefriedigung 54

1.3 Vorteile der arbeitsteiligen Wirtschaft 55

1.4 Minimal- und Maximalprinzip 56

1.5 Wirtschaften im sozialen und ökologischen Kontext 57

1.5.1 Kompetente Käufer und Konsumenten 58

1.5.2 Einkauf mit sozialer Verantwortung 58

1.5.3 Rohstoffkreisläufe schließen 60

2 **Haushaltsfinanzen im Überblick** 61

2.1 Einkommen 61

2.2 Ausgaben 62

2.3 Budgetplanung mit dem Haushaltsbuch 62

2.3.1 Analyse der Einkommenssituation 62

2.3.2 Analyse der Ausgabenseite 63

2.3.3 Zwischenbilanz 64

3 **Einkauf und Preisfindung** 66

3.1 Marktorte 66

3.2 Kaufentscheidungen anhand von Produktinformationen 66

3.2.1 Homogene Güter 66

3.2.2 Warenkennzeichnung 66

3.2.3 Weitere Informationsquellen 71

3.3 Preise 72

3.3.1 Preisgestaltung 72

3.3.2 Im Fokus: Preise bei Obst und Gemüse 73

3.3.3 Strategien beim Einkauf 74

4 **Kaufvertrag** 77

4.1 Natürliche und juristische Personen 77

4.2 Rechts- und Geschäftsfähigkeit 77

4.3 Vertragsabschluss durch Angebot und Annahme 78

4.4 Positionen eines Kaufvertrages 79

4.5 Nichtige und anfechtbare Geschäfte 80

4.6 Nicht ordnungsgemäße Vertragserfüllung 81

4.6.1 Lieferverzug und Annahmeverzug 81

4.6.2 Mangelhafte Lieferung 82

4.6.3 Reklamation 83

4.6.4 Zahlungsverzug 83

5 **Zahlungsverkehr** 85

5.1 Barzahlung 85

Lernfeld 4:	
Speisen und Getränke herstellen und servieren	152
<i>Lernsituation</i>	152
<i>Methode: Karikaturen-Rallye</i>	153
1 Einteilung der Lebensmittel	154
1.1 Die dreidimensionale Lebensmittelpyramide	154
1.2 Lebensmittelqualität	155
1.3 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	156
1.3.1 Gemüse und Obst	156
1.3.2 Kartoffeln	159
1.3.3 Hülsenfrüchte	160
1.3.4 Getreide	161
1.3.5 Brot	163
1.3.6 Teigwaren	163
1.3.7 Mittel zum Süßen	164
1.4 Lebensmittel tierischer Herkunft	165
1.4.1 Milch	165
1.4.2 Erzeugnisse aus gesäuerter Milch	166
1.4.3 Erzeugnisse aus Sahne	167
1.4.4 Käse	168
1.4.5 Eier	169
1.4.6 Fleisch	172
1.4.7 Erzeugnisse aus Fleisch	174
1.4.8 Geflügel	175
1.4.9 Fisch	176
1.5 Speiseöl und Speisefette	179
1.5.1 Pflanzenöle	179
1.5.2 Margarine	181
1.5.3 Tierische Fette	182
1.6 Getränke	183
1.6.1 Trinkwasser	183
1.6.2 Mineralwasser	184
1.6.3 Kaffee	185
1.6.4 Tee	185
1.6.5 Kräuter- und Früchtetees	186
1.6.6 Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke	186
1.7 Convenience Food	188
1.8 Superfood	189
2 Küchentechnik im Privathaushalt	190
2.1 Elektroherd	190
2.1.1 Kochstellen	190
2.1.2 Beheizungssysteme	192
2.1.3 Backofen	193
2.1.4 Mechanische und elektronische Steuerung	194
2.2 Gasherd	195
2.2.1 Bauformen und Ausstattung	195
2.2.2 Gasbackofen	195
2.3 Mikrowelle	196
2.3.1 Marktangebot	196
2.3.2 Bauformen	197
2.3.3 Mikrowellentechnik	197
2.4 Dampfgarer	198
2.4.1 Gerätearten und Bauformen	198
2.4.2 Funktionen und Ausstattung	199
2.5 Grillgeräte	199
2.6 Fritteuse	200
2.7 Kühl- und Gefriergeräte	201
2.7.1 Bauformen	201
2.7.2 Funktionsprinzip Kühlen	201
2.7.3 Allgemeine Merkmale und Ausstattung	202
2.7.4 Kühlgeräte	202
2.7.5 Gefriergeräte	203
2.8 Geschirrspüler	205
2.8.1 Bauformen	205
2.8.2 Funktionsprinzip des Geschirrspülers	205
2.8.3 Enthärtungsanlage/Regeneration	206
2.8.4 Allgemeiner Aufbau	206
2.8.5 Programmablauf	207
2.8.6 Programmübersicht	207
2.9 Elektrische Küchenkleingeräte	208
2.9.1 Standgeräte	208
2.9.2 Handgeräte	210
3 Küchentechnik im Großhaushalt	212
3.1 Gargeräte	212
3.1.1 Herd	212
3.1.2 Heißluftdämpfer	213
3.1.3 Kippbratpfanne	214
3.1.4 Kochkessel	214
3.1.5 Druckdämpfer (Steamer)	215
3.1.6 Bratplatte	215
3.1.7 Grillgeräte	215
3.2 Kühl- und Gefriereinrichtungen	216
3.3 Warmhalteeinrichtungen	218
3.3.1 Wärmegeräte für Geschirr	218
3.3.2 Wärmegeräte für Speisen	218
3.4 Spüleinrichtungen im Großhaushalt	219
4 Arbeits- und Hilfsmittel	222
4.1 Koch-, Brat- und Backgeschirr	223
4.1.1 Kochgeschirr	223
4.1.2 Dampfdrucktopf	225
4.1.3 Bratgeschirr	226
4.1.4 Backgeschirr	227
4.2 Messer	228
4.3 Koch- und Rührgeräte	230
4.4 Reibe- und Schneidegeräte	231
4.5 Schüsseln und Siebe	232
4.6 Sonstige Hilfsmittel	234
5 Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken	235
5.1 Arbeitsprozesse	235
5.1.1 Arbeitsplatzgestaltung	236

5.1.2 Arbeitsplanung 236

5.1.3 Rezepte 236

5.1.4 Nachhaltigkeit im Bereich der
Nahrungszubereitung (NZ) 237

5.2 Hygiene 240

5.2.1 Personalhygiene oder persönliche
Hygiene 241

5.2.2 Betriebs-, Arbeitsplatz- oder
Küchenhygiene 242

5.2.3 Lebensmittel- oder Produkthygiene.. 243

5.3 Arbeitssicherheit 246

5.3.1 Unfallschwerpunkt Küche 246

5.3.2 Checkliste gegen Arbeitsunfälle
in der Küche. 248

5.3.3 Sicherheitszeichen und Gefahren-
symbole. 249

5.3.4 Erste Hilfe im Betrieb. 250

5.4 Abfall im Bereich der Nahrungs-
zubereitung (NZ) 254

5.4.1 Abfall und Kosten 254

5.4.2 Abfallvermeidung 255

5.4.3 Abfallentsorgung im Bereich der
Nahrungszubereitung (NZ) 256

5.5 Arbeitstechniken 258

5.5.1 Vorbereitungstechniken 258

5.5.2 Zerkleinerungstechniken 263

5.5.3 Mischen von Lebensmitteln oder
Zutaten 269

5.6 Lebensmittel garen 270

5.6.1 Feuchte Garverfahren 271

5.6.2 Trockene Garverfahren 276

5.7 Umgang mit Maßen und
Gewichten 281

5.8 Grundrezepte und Abwandlungen.. 283

5.8.1 Dressings (Salatmarinaden) 285

5.8.2 Hackfleischteig/Fleischteig. 286

5.8.3 Gekochte Creme 287

5.8.4 Flammeri 288

5.8.5 Kalt gerührte Creme 289

5.8.6 Gelee. 291

5.8.7 Gekochte Cremesoße 291

5.8.8 Rührmasse. 292

5.8.9 Mürbeteig 294

5.8.10 Biskuitmasse 296

5.8.11 Brandmasse. 298

5.8.12 Hefeteig. 300

5.8.13 Quark-Öl-Teig. 303

5.8.14 Blätterteig 304

5.9 Konfitüre, Marmelade, Gelee,
Chutney und Relish 307

5.10 Speisen präsentieren 310

5.10.1 Anrichten von Speisen 311

5.10.2 Garnieren von Speisen 312

5.10.3 Servieren von Speisen und Getränken
(Grundlagen). 314

5.10.4 Eindecken von Frühstücks- und
Kaffeetisch. 317

Lernfeld 5:
Personen verpflegen 318

Lernsituation 318

Methode: Kartenabfrage 319

**1 Ernährung im Allgemeinen und im
Besonderen** 320

1.1 Vollwertige Ernährung 320

1.1.1 Energiebedarf 320

1.1.2 Bedarf an Hauptnährstoffen 323

1.1.3 Flüssigkeitsbedarf 323

1.1.4 Essen und Trinken: praktische
Hinweise 324

1.2 Alternative Ernährungsformen. 330

1.2.1 Vegetarismus. 330

1.2.2 Vollwerternährung. 331

E1 Exkurs Nachhaltigkeit 334

1.3 Gesunde Ernährung – ein Leben
lang 335

1.3.1 Ernährung während Schwanger-
schaft und Stillzeit 335

1.3.2 Ernährung des Säuglings 337

1.3.3 Ernährung von Kindern 341

1.3.4 Ernährung im Alter. 343

1.4 Von der vollwertigen Ernährung
abgeleitete Kostformen und deren
Einsatz 346

1.4.1 Leichte Vollkost 347

1.4.2 Energiedefinierte Kost 347

1.4.3 Ernährung bei Schluckstörungen 351

**2 Organisation und Bewertung der
Speisen und Speisenherstellung** 353

2.1 Verpflegungssysteme 353

2.1.1 Frischkostsystem 353

2.1.2 Relaisküchensystem. 354

2.1.3 Warmverpflegungssysteme 354

2.1.4 Mischkostsysteme/Kaltverpflegungs-
systeme 355

2.2 Ausgabesysteme 357

2.3 Arbeitsabläufe 360

2.4 Qualitätsbeurteilung der Speisen
und ihrer Herstellung. 361

2.5 Gesprächsführung 363

Lernfeld 6:
**Personen zu unterschiedlichen Anlässen
versorgen** 366

Lernsituation 366

Methode: Pro-Contra-Debatte 367

1 Menü 368

1.1 Menüarten und Menügedeckarten .. 369

1.2 Zusammenstellung eines Menüs 371

2.5 Textilien mit Zusatznutzen/
Funktionsmaterialien 476

**3 Kennzeichnung von Wäsche
und Textilien** 477

3.1 Textilkennzeichnungsgesetz 477

3.2 Pflegekennzeichnung von Textilien . . 478

3.3 Wäschekennzeichnung 479

3.4 Gütezeichen 480

3.4.1 Ökolabel 480

4 Wäsche sammeln und sortieren 482

4.1 Wäschekreislauf 482

4.2 Aufbewahren der Schmutzwäsche . . . 482

4.3 Vorbereitungsarbeiten vor dem
Waschen 483

4.4 Sortieren der Wäsche 484

5 Wäsche reinigen und pflegen 485

5.1 Trockenreinigung 485

5.2 Verschmutzungsgrad 485

5.3 Waschfaktoren 486

5.4 Waschmittel 487

5.5 Waschhilfsmittel 490

5.6 Nachbehandlungsmittel 491

5.7 Fleckentfernungsmittel 492

5.8 Handwäsche 493

5.9 Waschmaschinen 493

6 Trocknen von Wäsche 498

6.1 Trocknen an der Luft 498

6.2 Wäschetrockner 499

7 Wäsche glätten 502

7.1 Bügelgeräte 502

7.2 Arbeitsplatz zum Bügeln 504

7.3 Bügelregeln 504

7.4 Bügelmaschinen/Mangeln 505

7.5 Finishen 507

7.6 Schrankfertige Wäsche 507

7.7 Wäsche lagern und verteilen 508

8 Instandhaltung von Wäsche 509

8.1 Näharbeitsplatz 509

8.2 Arbeits- und Hilfsmittel zum
Nähen 510

8.3 Umgang mit der Nähmaschine 511

8.4 Grundtechniken beim Nähen 512

8.4.1 Einfache Naht 512

8.4.2 Rechts-Links-Naht/Doppelnahrt 513

8.4.3 Flachnaht/Kappnaht 513

8.4.4 Kanten versäubern/Säume 513

8.5 Stopfen von Hand 515

8.6 Stopfen mit Maschine 516

8.7 Aufhänger annähen 516

8.8 Aufsetzen von Flickern 517

8.9 Verlängern/Kürzen von Hose
und Rock 518

8.10 Verschlüsse 518

8.10.1 Knöpfe annähen 518

8.10.2 Druckknöpfe zum Annähen 518

8.10.3 Druckknöpfe zum Einnähen 518

8.10.4 Haken und Ösen 519

8.10.5 Klettverschlüsse 519

8.10.6 Einnähen eines Reißverschlusses 519

9 Kostenberechnung 520

9.1 Kosten ermitteln 520

9.2 Wäschevergabe 521

**Lernfeld 9:
Wohnumfeld und Funktionsbereiche
gestalten** 522

Lernsituation 522
Methode: Zukunftswerkstatt 523

1 Wohnumfeld und Funktionsbereiche 524

1.1 Generelle Wohnbedürfnisse 524

1.2 Individuelle Wohnbedürfnisse 524

1.3 Wohnbedürfnisse im Großhaushalt . . 525

1.4 Wohnungsbewertung 525

2 Gestaltungselemente 529

2.1 Farbenlehre 529

2.2 Licht 532

2.3 Wandgestaltung 533

2.4 Fußböden 535

2.5 Fensterdekoration 536

2.6 Dekorationselemente 537

3 Räume einrichten 539

3.1 Wohnzimmer 539

3.2 Kinderzimmer, Jugendzimmer 540

3.3 Küchen im Privathaushalt 541

3.4 Küchen in Einrichtungen 543

3.5 Bad und WC 544

3.6 Wohnen für Senioren 545

4 Pflanzen 547

4.1 Topfpflanzen 547

4.2 Hydrokulturen 551

4.3 Balkonkästen und Kübel 552

4.4 Blumensträuße 553

4.5 Gestecke 554

4.6 Dekorationen zu verschiedenen
Anlässen 556

**Lernfeld 10:
Personen individuell wahrnehmen
und beobachten** 558

Lernsituation 558
Methode: Wahrnehmungsgang 559

1 Wahrnehmung 560

1.1 Wahrnehmungsprozess 561

1.2	Übungen zur Wahrnehmung	561	2.2.2	Betreuungsaufgaben	603
1.3	Wie „wahr“ ist die Wahrnehmung? . .	564	2.3	Erziehungsstile	605
1.3.1	Wahrnehmungsstörungen	564	2.3.1	Erziehungsbegriff	605
1.3.2	Mögliche Fehler bei der Wahrnehmung	565	2.4	Grundschulkind und Schulkind	607
2	Beobachtung	568	2.4.1	Entwicklung des Grundschul- und Schulkindes	607
2.1	Formen der Beobachtung	568	2.4.2	Betreuungsaufgaben	607
2.1.1	Unsystematische oder freie Beobachtung	568	2.5	Jugendalter	608
2.1.2	Systematische oder fachliche Beobachtung	568	2.5.1	Entwicklung des Jugendlichen	608
2.1.3	Fremdbeobachtung	569	2.5.2	Betreuungsaufgaben von Jugendlichen und jungen Erwachsenen	609
2.2	Mögliche Fehler bei der Beobachtung	569	2.6	Betreuungsaufgaben Erwachsener in besonderen Lebenssituationen	609
3	Kommunikation im Team	571	2.6.1	In der Schwangerschaft	609
3.1	Begrüßung	571	2.6.2	In der Stillzeit	610
3.2	Das Miteinander gestalten	573	2.6.3	Frauen in den Wechseljahren	610
3.3	Kommunikation kompakt	575	2.7	Senioren	611
3.3.1	Nonverbale Kommunikation	575	2.7.1	Altersbedingte Veränderungen	611
3.3.2	Verbale Kommunikation	579	2.7.2	Betreuungsaufgaben	611
3.3.3	„Ich-Botschaften“	580	2.8	Flüchtlingskrise als Chance für die Hauswirtschaft	614
3.3.4	Aktives Zuhören	580	3	Personenorientierte Durchführung von häuslicher Krankenpflege	619
3.3.5	Die vier Seiten einer Nachricht	581	3.1	Hausapotheke	619
3.4	Konflikte	583	3.1.1	Behandlung von häuslichen Unfällen	620
3.4.1	Konflikte erkennen und lösen	583	3.2	Arzneimittel	623
3.4.2	Konflikte am Arbeitsplatz	586	3.2.1	Arten und Einnahme von Arzneimitteln	623
Lernfeld 11:			3.2.2	Umgang mit Arzneimitteln	624
Personen individuell betreuen	590		3.3	Wirkung und Einsatz von Kräutern und Früchten	624
<i>Lernsituation</i>	590		3.4	Kurzfristige häusliche Krankenpflege	626
<i>Methode: Collgagen erstellen</i>	591		3.4.1	Objektives Beobachten von möglichen Krankheitssymptomen	626
1	Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen in verschiedenen Lebenssituationen	592	3.4.2	Kinderkrankheiten	627
1.1	Lebensabschnitte und Altersstufen . .	592	3.4.3	Ernährung des erkrankten Kindes	631
1.1.1	Bevölkerungsentwicklung in Deutschland	592	3.4.4	Zimmergestaltung für einen kurzfristig bettlägerigen Erkrankten	632
1.1.2	Lebenssituationen	592	3.4.5	Hilfe durch ambulante Pflege	633
1.2	Betreuungsbereiche in Bezug auf Bedürfnisse	593	4	Betreuungsleistungen bei körperlich und geistig eingeschränkten Menschen	634
2	Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen	595	4.1	Betreuung bei Diabetes mellitus	635
2.1	Säuglinge und Kleinkinder	595	4.2	Betreuung bei Demenz	637
2.1.1	Körperpflege	595	4.3	Menschen mit Behinderungen	640
2.1.2	Entwicklungsstufen	597	4.3.1	Körperliche Behinderungen	640
2.1.3	Entwicklung des Säuglings	598	4.3.2	Sinnesbehinderungen	640
2.1.4	Früherkennungsuntersuchungen	599	4.3.3	Sprachbehinderung	642
2.1.5	Entwicklung des Kleinkindes	600	4.3.4	Geistige Behinderungen	642
2.1.6	Betreuungsaufgaben beim Säugling und Kleinkind	601	5	Hilfe bei Alltagsverrichtungen	643
2.2	Vorschulkind	602	5.1	Hilfe durch gezieltes Einrichten	643
2.2.1	Entwicklung des Vorschulkindes	602	5.2	Hilfe von Mitarbeitern aus der Küche	644
			5.3	Hilfe von Mitarbeitern aus dem Servicebereich	644

6	Personenorientierte Zusammenarbeit und Gesprächsführung	646
6.1	Teamarbeit in der Hauswirtschaft	646
6.1.1	Teamstrukturen	646
6.1.2	Rollen im Team	647
6.1.3	Teambildungsphasen	647
6.1.4	Arbeitstechniken in der Teamarbeit	649
6.1.5	Ziele festlegen	651
6.2	Teamregeln	652
6.3	Chancen und Widerstände	652
6.4	Gesprächsführung	654
6.4.1	Gespräche strategisch planen	654
6.4.2	Gespräche führen mit Personen in unterschiedlichen Lebensaltern und Lebenssituationen	656
7	Auszüge aus dem Sozialgesetzbuch und dem Betreuungsrecht	660
7.1	Soziale Pflegeversicherung (SGB XI)	660
7.2	Sozialhilfe (SGB XII)	660
7.3	Betreuungsrecht	663
Lernfeld 12:		
Produkte und Dienstleistungen vermarkten		
<i>Lernsituation</i>		
<i>Methode: Sätze beenden oder: was wäre, wenn</i>		
1	Dienstleistung Hauswirtschaft	666
1.1	Zielgruppe	666
1.2	Angebot und Nachfrage	666
1.3	Sortiment	667
1.4	Angebote hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	667
2	Produkte und Dienstleistungen anbieten	669
2.1	Vermarktungswege hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	669
2.2	Verpackung und Kennzeichnung von Lebensmitteln	670
2.3	Verpackungen selbst herstellen	673
3	Werbung	674
3.1	Chancen der Umsetzung	674
3.2	Werbemittel und Einsatz	674
3.3	Wege der Werbung	677
4	Kundenberatung und Verkauf	678
4.1	Verkaufsgespräch	678
4.2	Qualität in der Kundenbetreuung	680
4.3	Gästetypen	680
5	Kostenkalkulation und Preisgestaltung	682
5.1	Kosten und Leistungen	682

5.2	Kalkulation	682
5.3	Verkaufspreisberechnung	683
6	Existenzgründung	684
6.1	Orientierungsphase	684
6.2	Konzeptphase	684
6.3	Gründungsphase	684
6.4	Swot-Analyse	685

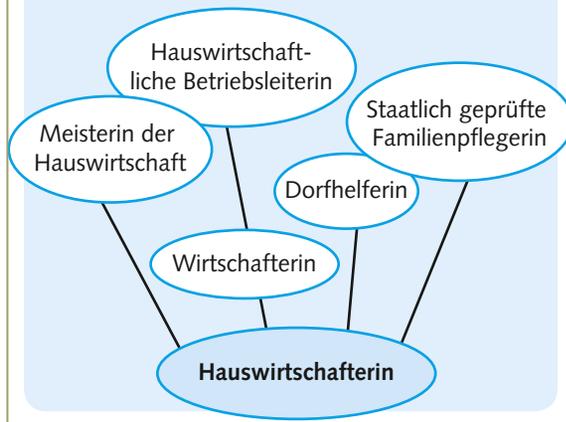
Lernfeld 13:
Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

<i>Lernsituation</i>	686
<i>Methode: Lernspiele</i>	687

1	Lern- und Arbeitsprozesse koordinieren	688
2	Arbeitstechniken	690
2.1	Gegenstände und Arbeitsvorgänge beschreiben	690
2.2	Berichte schreiben	692
2.3	Protokolle schreiben	693
3	Erarbeitung – Informationen beschaffen und verarbeiten	695
3.1	Texte erschließen	695
3.2	Referate vorbereiten und vortragen	697
3.2.1	Vorbereitung des Referats	697
3.2.2	Recherche	697
3.2.3	Informationen auswerten	698
3.2.4	Aufbau eines Referats	698
3.2.5	Reflexion des Vortrags	699
4	Visualisieren und Präsentieren	700
5	Lerntipps – Vorbereitung auf die Prüfung	701
5.1	Arbeitsplatz und Lernbedingungen	701
5.2	Zeitmanagement	701
6	Reflexion	703
6.1	Das Blitzlicht	703
6.2	Die Meinungslinie	703
6.3	Das stille Schreibgespräch	703

<i>Lösungen</i>	704
<i>Bildquellenverzeichnis</i>	705
<i>Sachwortverzeichnis</i>	707

Bildungswege in der Hauswirtschaft



Lernfeld 1

Die Berufsausbildung mitgestalten

Lernsituation

Im Rahmen des alljährlichen Schulfestes der Schule sollen die Auszubildenden der drei Ausbildungsjahrgänge das Berufsfeld der Hauswirtschafterin vorstellen. Interessierte sollen sich ein Bild von der Vielseitigkeit dieses Berufes machen können.

Die Auszubildende **Sarah** (18 Jahre) ist im 1. Lehrjahr. Sie arbeitet zusammen mit Ayse (20 Jahre) aus dem 3. Lehrjahr in einem Seniorenwohnheim.

Olga (21 Jahre) ist im 2. Ausbildungsjahr und wird in einem Privathaushalt ausgebildet.

Birgit (19 Jahre) hat im dritten Ausbildungsjahr ihren Ausbildungsplatz im Haushalt eines landwirtschaftlichen Betriebs.

Thorsten (19 Jahre) hat nach der Zivildienstzeit seine Ausbildung in einem Mehrgenerationenhaus angefangen.

An dem Schulfest beteiligt sich auch die Gruppe der Teilnehmerinnen eines 45.2-Lehrganges BBiG (Berufsbildungsgesetz). Frau Schubert ist eine Teilnehmerin des 45.2-Lehrganges. Sie arbeitet schon seit sechs Jahren in einem Tagungshaus. Dort wird in nächster Zeit die Stelle der stellvertretenden Küchenleitung frei, um die sie sich bewerben möchte. Mit dem Vorbereitungslehrgang nutzt sie die Möglichkeit, einen Berufsabschluss zur Hauswirtschafterin zu machen.

Auf Plakaten werden die verschiedenen Ausbildungsbetriebe den Besuchern vorgestellt. Eine Übersicht zeigt die Aus- und Fortbildungswege der Hauswirtschaft. In der Vorbereitung haben die Schüler verschiedene Flyer entworfen. Sie geben Auskunft darüber, wer eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin machen kann. In einem selbst entworfenen Quiz haben Sarah, Ayse und Olga Fragen zu den verschiedenen Ausbildungsinhalten zusammengestellt. Thorsten hat sich mit der Arbeit im Team beschäftigt. Dazu hat er eine Mindmap entworfen. In seinem Ausbildungsbetrieb ist die Teamarbeit besonders wichtig, da viele Berufsgruppen neben- und miteinander arbeiten müssen.

Lernziele

- Berufsbild der Hauswirtschafterin kennenlernen
- Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin darstellen
- Regelungen in der betrieblichen Ausbildung kennen
- Aus- und Fortbildungswege der Hauswirtschaft unterscheiden
- Möglichkeiten der Teamarbeit erkennen können
- Methoden zur Erarbeitung und Darstellung von Lerninhalten anwenden können

1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin

1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege



Bild 1: Hauswirtschafterin werden – warum?

Wenn früher Frauen ihre Arbeitskraft anboten, dann dienten sie ihrem Arbeitgeber. Wäsche waschen, Kochen und Putzen wurden als niedrige Arbeiten angesehen. Konnte es sich ein Haushalt leisten, nahm er diese Dienste in Anspruch und bezahlte eher schlecht dafür.

Heute ist die Hauswirtschaft zu einem modernen Dienstleistungsberuf geworden. Der Beruf der Hauswirtschafterin hat eine neue Ausrichtung auf Kundenorientierung, Marktorientierung und Zukunftsorientierung bekommen. Damit passt er sich den heutigen Anforderungen am Arbeitsmarkt an, um der Nachfrage einer professionellen Dienstleistung entsprechen zu können.

In der dreijährigen Ausbildung zur Hauswirtschafterin werden neben den hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen auch betriebswirtschaftliche Ausbildungsinhalte vermittelt. Hauswirtschafterinnen sind als hauswirtschaftliche Fachkräfte und in unterschiedlichen Arbeitsfeldern flexibel einsetzbar.

Neue Wohn- und Betreuungsformen erfordern mehr als bisher eine Überlappung von pflegerischen und hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Der Beruf ist eine anspruchsvolle Tätigkeit, die für Frauen und Männer gleichermaßen interessant ist und viele Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten bietet.

1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin

Hauswirtschafterinnen sind in den verschiedenen sozialen Einrichtungen wie Altenhilfe, Behindertenhilfe, der Jugendhilfe und in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung einzusetzen. In ihrem Tätigkeitsfeld sorgen sie für optimale hauswirtschaftliche, hygienische und ernährungsphysiologische Grundlagen. Dabei wird das Ziel hauswirtschaftlichen Handelns nach ökologischen und ökonomischen Aspekten nicht außer Acht gelassen. Im Folgenden werden mögliche Einsatzbereiche von Hauswirtschafterinnen vorgestellt.

Im Alten- und Pflegeheim

Ziele und Aufgaben der Hauswirtschaft orientieren sich am Leitbild und an den Leitzielen der Einrichtung.

Besondere Anforderungen:

- Das zumeist hohe Alter der Bewohner
- Die unterschiedlichen Gewohnheiten und Vorlieben der Bewohner
- Förderung der Selbstbestimmung des Bewohners
- Vorbereitung und Durchführung von Festen für die Bewohner im Bereich der Schnittstelle zwischen Betreuung und Versorgung

Im Tagungshaus

Die gesamte Atmosphäre im Haus wird durch die hauswirtschaftliche Leitung beeinflusst.

Besondere Anforderungen:

- Sehr unterschiedliche Gästegruppen mit individuellen Ansprüchen, die mit den übrigen Mitarbeitern des Hauses abgesprochen werden müssen
- Zubereitung der Mahlzeiten muss auf die Gruppen abgestimmt werden
- Seminarräume und Tische müssen besonders ansprechend sein
- Gute Präsentation der hauswirtschaftlichen Dienstleistung
- Kundenorientierung



Bild 1: Hauswirtschafterin beim Anreichen der Speisen



Bild 2: Eingangsbereich eines Tagungshauses



Bild 3: Hauswirtschafterin beim Eindecken der Tische

In der Kindertagesstätte oder Ganztagschule

Die gesetzlichen Vorgaben für die Gemeinschaftsverpflegung sind von der Hauswirtschafterin zu berücksichtigen.



Bild 1: Hauswirtschafterin in der Kindertagesstätte

Besondere Anforderungen:

- Optimal auf Kinder abgestimmtes Speisenangebot
- Zusammenstellung der Speisen in Absprache mit Kindern
- Integration von Kindern fördern
- Positive Einstellung zum gesunden Essen verstärken
- Kommunikation mit Erziehern und Erziehungsberechtigten
- Erstellen der Speisepläne mit den Erziehern
- Beachtung der Hygieneanforderungen bei der Speisenausgabe



Bild 2: Kochen in der Ganztagschule

Im landwirtschaftlichen Betrieb

Im landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung sind die Arbeitsbereiche der Hauswirtschafterin sehr vielfältig.



Bild 3: Hauswirtschafterin im Hofladen

Besondere Anforderungen:

- Herstellung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen für die Direktvermarktung
- Betreuung und Versorgung der Familie, der Mitarbeiter und der Gäste
- Mitarbeit im Hofladen
- Kundenorientierung und Kommunikation
- Hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft, da die Grenzen zwischen den einzelnen Bereichen fließend sind
- Häufig Einbindung in die Familie der Ausbildungsstätte
- Inhalte aus dem ländlichen Bereich fließen in die Ausbildung ein.
- Öffentlichkeitsarbeit durch den Tag des offenen Hofes



Bild 4: Direktverkauf von Gemüse

Der Privathaushalt

Der Privathaushalt ist ein Haushalt mit mehreren Personen, ein Mehrgenerationenhaushalt, Haushalte mit voll berufstätigen Haushaltsvorständen, Wohngemeinschaften von Senioren oder einer der vielen Singlehaushalte.



Bild 1: Hauswirtschafterin bei der Fensterreinigung im Privathaushalt

Besondere Anforderungen:

- Selbstständige Versorgung und Betreuung aller im Haushalt lebenden Familienmitglieder, der Angehörigen und Gäste
- Alltagsbegleitung der Senioren im Haushalt
- Dienstleistungsaufgaben, z. B. Wäsche, Hausreinigung
- Spezielle Aufgaben wie Vorbereitung von Festen der Familienmitglieder
- Betreuung der im Haushalt lebenden Kinder in allen Altersgruppen
- Ermitteln von Dienstleistungsangeboten für den Familienhaushalt, wie Wäschepflege, individuelle Reinigungsarbeiten, Gartenarbeiten oder Fensterreinigung

Aufgaben:

In Ihrer Berufsschule soll es einen Tag der offenen Tür geben. Ihre Klasse hat den Auftrag, einen Infostand zu dem Beruf der Hauswirtschafterin zusammenzustellen.

1. Sammeln Sie gemeinsam mit Ihren Mitschülern Ideen, wie der Infostand aussehen könnte.
 - a) Stellen Sie mithilfe eines Plakates Ihren Beruf und die unterschiedlichen Einsatzgebiete vor.
 - b) Überlegen Sie, wie Sie die wichtigen Eigenschaften, die eine Hauswirtschafterin in die Ausbildung mitbringen muss, darstellen können.
2. Die Besucher sollen über die Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin informiert werden.
 - a) Erstellen Sie ein Infoblatt, das an Interessierte verteilt werden kann.
 - b) Informieren Sie sich in den Betrieben oder Einrichtungen über die möglichen Einsatzgebiete einer Hauswirtschafterin.
 - c) Stellen Sie einen Flyer zusammen, der eine Übersicht über mögliche Betriebe in Ihrer Umgebung gibt.
3. Die Ausbildungsbetriebe sollen auf einer Fotowand vorgestellt werden.
 - a) Sammeln Sie über Ihren Betrieb Informationen, die ihn besonders hervorheben und für die Öffentlichkeit interessant machen.
 - b) Stellen Sie auf einem Plakat Ihren Betrieb und die unterschiedlichen Arbeitsbereiche vor.
4. Jeder Einsatzbereich erfordert besondere Kenntnisse und besonderes Wissen.
 - a) Erarbeiten Sie in einer Gruppe die Unterschiede der einzelnen Einsatzgebiete.
 - b) Präsentieren Sie das Ergebnis übersichtlich auf einer Schautafel.

2 Ausbildung im dualen System

Nach Artikel 12 des Grundgesetzes hat jeder Deutsche das Recht auf einen Beruf und Arbeitsplatz. In Deutschland wird die Ausbildung zur Hauswirtschafterin in der Regelausbildung im dualen System durchgeführt. Möglichkeiten von Vollzeit-Berufsschulen sind länderabhängig möglich.

Im **dualen System** verbindet sich die berufliche Tätigkeit der Auszubildenden mit einem regelmäßigen Schulbesuch. Schule und Betrieb arbeiten dabei sehr eng zusammen.

Die praxisnahen, beruflichen Kenntnisse der Auszubildenden werden im Ausbildungsbetrieb vermittelt und vertieft. Die neuen, sozialen Erfah-

rungen und die unterschiedlichen, veränderten Lernformen zwischen Schule und Betrieb sind aufeinander abgestimmt. Die Auszubildende kann ihr praktisches Wissen aus dem beruflichen Alltag an den Berufsschultagen mit dem theoretischen Wissen verknüpfen.

Das **duale System** baut auf unserem Schulsystem auf. Im Idealfall schließt sich die Berufsausbildung an. Eine Berufsausbildung bietet die Möglichkeit, höhere Bildungsabschlüsse bei entsprechenden Leistungen zu erlangen. Ist die Berufsausbildung abgeschlossen, können Schulabschlüsse nur an berufsbildenden Schulen oder in Abend- oder Fernlehrgängen nachgeholt werden.

2.1 Rahmenbedingungen im dualen System

Betriebliche Ausbildung

In der betrieblichen Ausbildung muss praxisnah ausgebildet werden. Dafür muss der ausbildende Betrieb entsprechende Ausbildungsräume zur Verfügung stellen. Den Auszubildenden soll die Möglichkeit einer realistischen, praxisrelevanten Ausbildung ermöglicht werden. Zur besonderen Förderung der Sozialkompetenzen müssen entsprechende Aufgabenstellungen möglich sein. Der Betrieb muss für die Ausbildung geeignete Ausbilder zur Verfügung stellen. Sind Ausbildungsinhalte nicht zu vermitteln, hat der Betrieb die Verpflichtung, im Rahmen einer Verbundausbildung die fehlenden Inhalte an einem anderen Lernort auszubilden. Während der gesamten Ausbildung sollen durch geeignete Weiterbildungsangebote die Handlungs- und Methodenkompetenz gefördert werden.

Berufsschule

Die Berufsschule vermittelt den Auszubildenden die für einen erfolgreichen Berufsabschluss notwendigen fachtheoretischen Inhalte. In den entsprechenden Lernfeldern werden Lernsituationen vorgestellt. Module für fachpraktische Grundtechniken ergänzen den Unterricht. Zum Unterricht gehören neben fachlichen Fächern auch allgemeinbildende Fächer. Sie fördern die persönliche Meinungsbildung zu alltäglichen Themen.

Der Berufsschulunterricht findet regelmäßig wöchentlich in Fachklassen statt. Die theoretische Ausbildung kann auch im Blockunterricht von mehreren Wochen oder mit einer Schulwoche pro Monat stattfinden. Die Regelungen sind von der zuständigen Berufsschule abhängig.

2.2 Gesetzliche Regelungen

Der Ausbildungsbetrieb erhält die rechtliche Grundlage, ausbilden zu dürfen, durch das Berufsbildungsgesetz und die Ausbildungsordnung. Zuständig für die Ausbildung und Aufsicht über den geregelten Ablauf ist das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz oder das Bundesministerium für Arbeit und Soziales. Zwischen dem Auszubildenden und dem

Auszubildenden wird ein Ausbildungsvertrag geschlossen. In diesem werden die Rechte und Pflichten beider Vertragspartner festgelegt. Die Berufsschule erhält die rechtliche Regelung durch das Schulpflichtgesetz und den in den Ländern gültigen Rahmenlehrplan. Zuständigkeit und Aufsicht liegen beim Kultusministerium des jeweiligen Bundeslandes.

2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Der gesamte Bereich der Berufsausbildung für die gewerblichen, kaufmännischen und hauswirtschaftlichen Berufe sowie für Umschulungen in Privatbetrieben und in Privathaushalten, Betrieben der öffentlichen Hand, z. B. Krankenhausküchen, und freien Berufen wird vom Berufsbildungsgesetz geregelt.

Das Berufsbildungsgesetz unterscheidet im § 1:

- die Berufsausbildung
- die berufliche Fortbildung
- die Umschulung

Die **Berufsausbildung** ist die Erstausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf. Sie vermittelt neben der Grundbildung und der Fachbildung die speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten in einem geordneten Ausbildungsgang (Regelausbildung).

Die **Fortbildung** ist die Weiterbildung im erlernten oder ausgeübten Beruf. Sie bietet die Möglichkeit

eines beruflichen Aufstiegs mit höherem Einkommen. Sie schützt vor nicht angemessener Beschäftigung, vertieft und erweitert die beruflichen Kenntnisse hinsichtlich der technischen, wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung des Berufes.

Die **Umschulung** ist ein Berufswechsel nach der Erstausbildung in einen anderen Beruf. Sie kann unter der Maßgabe der Verhinderung der Arbeitslosigkeit, nach einem Unfall im Rahmen der Rehabilitationsmaßnahme oder zur Sicherung eines Arbeitsplatzes erfolgen.

Weitere Informationen über das Berufsbildungsgesetz finden Sie im Internet unter www.bbig.de.

2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte

Wer in seinem Betrieb ausbilden will, muss bestimmte Auflagen erfüllen. Die Anerkennung zum Ausbildungsbetrieb erteilt die für die Berufsausbildung zuständige Stelle des jeweiligen Bundeslandes. Eine Zusage bekommt der Ausbildungsbetrieb erst nach Prüfung der eingereichten Unterlagen und Besichtigung des Betriebes.

Fehlen Bereiche, die für einen geregelten Ausbildungsgang nötig sind, können sie entweder innerhalb eines Ausbildungsverbundes oder durch andere Maßnahmen ergänzt werden. Die Ausbildung wird von den Ausbildungsberaterinnen begleitet. In allen Fragen, die die Ausbildung und den Verlauf der Ausbildung betreffen, sind sie Ansprechpartnerinnen.

2.5 Ausbilder

Ausbilden kann, wer eine entsprechende **Berufsausbildung** nachweisen kann, eine **Ausbildereignungsprüfung** abgelegt hat und **mindestens 24 Jahre** alt ist (Ausnahmen sind möglich).

Aufgabe der Ausbilder ist es,

- innerhalb der betrieblichen Ausbildung die Lernschritte zu steuern, um die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zu festigen,
- den Tätigkeitsnachweis im Berichtsheft zu kontrollieren und zu überwachen,

- auf die Zwischen- und Abschlussprüfung vorzubereiten,
- den Auszubildenden in den beruflichen Alltag einzubinden, ihn dabei aber nicht zu über- bzw. unterfordern.

Die Stärkung der **Eigenverantwortlichkeit der Auszubildenden** im Betrieb ist nach der neuen Verordnung „Hauswirtschafter/-in“ das **oberste Ziel der Ausbildung**.

2.6 Ausbildungsplan

Der **Ausbildungsrahmenplan** ist ein zeitlich gegliederter Rahmenplan, der dem Ausbildungsbetrieb vorgibt, in welchem Zeitraum praktische und theoretische Kenntnisse bis zur Zwischenprüfung oder zur Abschlussprüfung vermittelt werden müssen.

Eingeteilt ist er in:

- **berufliche Grundbildung**
In der Grundbildung sollen dem Auszubildenden die Grundfertigkeiten durch entsprechende Unterweisungen vermittelt werden.
- **berufliche Fachbildung**
In der beruflichen Fachbildung wird auf den erlernten Fähigkeiten und den Kenntnissen der Grundbildung aufgebaut und das Wissen vertieft oder ergänzt.
- **Fachaufgaben im Einsatzgebiet**
Bei der Fachaufgabe im Einsatzgebiet beschäftigt sich der Auszubildende mit betriebsspezifischen Aufgabengebieten. Aus dem betriebsspezifischen Aufgabengebiet wählt der Auszubildende seine Fachaufgaben für die Abschlussprüfung.

Die **gesamten Ausbildungsinhalte** in der Ausbildung zu Hauswirtschafterin werden eingeteilt in:

Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigen und Pflegen von Räumen
- Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft

Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

- Gesprächsführung mit Einzelpersonen und Gruppen
- Motivation und Beschäftigung der zu betreuenden Personen
- Hilfeleistung bei Alltagsverrichtungen

Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote (Fachaufgabe im Einsatzgebiet)

- Kundenorientierung
- Marketing

Im individuellen **betrieblichen Ausbildungsplan** wird der **persönliche, zeitliche Ausbildungsablauf** der Auszubildenden im Betrieb festgelegt.

Aufgaben:

1. Die Partner im dualen System haben eine Verpflichtung in der Berufsausbildung übernommen.
Stellen Sie die Verpflichtungen beider Partner einander gegenüber und erläutern Sie diese.
2. Gesetze und Regelungen bestimmen die Ausbildung im Betrieb und die Pflicht zum Besuch der Berufsschule.
Welche Gesetze und Regelungen müssen im Rahmen der Ausbildung beachtet werden?
3. Im BBiG sind die Begriffe Berufsausbildung, Fortbildung und Umschulung definiert.
Erläutern Sie die Begriffe und geben Sie praktische Beispiele für alle drei Möglichkeiten.
4. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, damit Ausbildung gelingt? Geben Sie ein Beispiel.
5. Der Ausbildungsrahmenplan gibt Auskunft über die zeitliche und inhaltliche Gliederung der Ausbildung.
 - a) Lesen Sie mit Ihrer Ausbilderin den Ausbildungsrahmenplan.
 - b) Stellen Sie den für Sie individuellen, betrieblichen Ausbildungsplan dem Ausbildungsrahmenplan gegenüber.
 - c) Wie gehen Sie mit fehlenden Ausbildungsinhalten um?