



Perspektive Hauswirtschaft Lernsituationen

Band 1

Lernfelder 1 bis 5

1. Auflage

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

Europa-Nr. 63656

Autorinnen:

Ute Blask-Sosnowski, Wesel
Roswitha Blömers, Bad Bentheim
Ingrid Förstner, Weinstadt
Marina Koopmann, Hamburg
Angelika Körber-Kallweit, Großhansdorf
Gabriele Morschhäuser, Frankenberg
Claudia Ohlendorf, Schellerten

Verlagslektorat:

Anke Horst

1. Auflage 2021, korrigierter Nachdruck 2025

Druck 5 4 3 2

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8085-6365-6

©2021 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

www.europa-lehrmittel.de

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

Umschlag: zweiband.media, 10587 Berlin

Umschlagfotos: © A_Lein – stock.adobe.com (links oben), © ozan – stock.adobe.com (rechts oben),

© butenkow – stock.adobe.com (links unten), © VERMOP Salmon GmbH, Gilching (rechts unten)

Druck: Plump Druck & Medien GmbH, 53619 Rheinbreitbach

Vorwort

Das vorliegende Unterrichtswerk ist als **Arbeitsbuch** für Auszubildende im Ausbildungsberuf **Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler** konzipiert. Der Band 1 mit **Lernsituationen** zu den **Lernfeldern 1–5** ist Bestandteil der Reihe **Perspektive Hauswirtschaft** und der erste von insgesamt drei Bänden mit Lernsituationen.

Die Inhalte wurden auf Basis des gültigen KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler erarbeitet.

Der Band umfasst die Lernfelder fürs **1. Ausbildungsjahr** des Rahmenlehrplans:

- Lernfeld 1: Beruf und Betrieb präsentieren
- Lernfeld 2: Verpflegung zubereiten und anbieten
- Lernfeld 3: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- Lernfeld 4: Personen wahrnehmen und beobachten
- Lernfeld 5: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen

Konzept

Grundlage jeder Lernsituation bildet dabei eine betriebliche Handlungssituation. Bei der Erarbeitung der Aufgaben wurde darauf geachtet, dass verschiedene Aspekte der Hauswirtschaft berücksichtigt werden.

Anhand von Problembeschreibungen werden die Auszubildenden in die Lage versetzt, ganzheitliche Aufgabenstellungen zielgerichtet und selbstständig zu lösen. Die notwendigen fachlichen Kenntnisse können mithilfe verschiedener Quellen erarbeitet werden. Prüfungsrelevante Inhalte werden immer wieder aufgegriffen, sodass eine gezielte Vorbereitung auf die Prüfung ermöglicht wird. Trotzdem versteht sich die Themenauswahl als exemplarisch.

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wenn Sie mithelfen möchten, dieses Buch für die kommenden Auflagen noch weiter zu optimieren, schreiben Sie uns per E-Mail an lektorat@europa-lehrmittel.de. Das Autorenteam freut sich auf Anregung und Unterstützung durch Kritik und wünscht erfolgreiches Arbeiten mit dem neuen Lehrwerk

Sommer 2021

Autorinnen und Verlag

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 1			
Beruf und Betrieb präsentieren	5	Lernfeld 4	
LS 1.1 Ausbildungsbeginn als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter ..	5	Personen wahrnehmen und beobachten	90
LS 1.2 Gesetzliche Bestimmungen in der Ausbildung	11	LS 4.1 Bedürfnisse ermitteln	90
LS 1.3 Qualitätssichernde Maßnahmen	16	LS 4.2 Gespräch zur Bedarfsermittlung	97
Lernfeld 2		LS 4.3 Wahrnehmen und Beobachten	100
Verpflegung zubereiten und anbieten	21	LS 4.4 Kommunikation im Mittelpunkt	107
LS 2.1 Gesunder und nachhaltiger Lebensstil durch die Hauswirtschaft	21	Lernfeld 5	
LS 2.2 Vitaminreiche Getränkebar	34	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen ..	114
LS 2.3 Rund um die Kartoffel	48	LS 5.1 Beschaffung von Waren, Maschinen und Geräten	114
LS 2.4 Eindecken der Tische fürs Frühstück	54	LS 5.2 Einkauf und Haltbarmachung	119
Lernfeld 3		LS 5.3 Verträge und Rechtsgeschäfte	124
Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	59	LS 5.4 Lagerung von Waren	131
LS 3.1 Basiswissen Reinigung und Pflege	59	Bildquellenverzeichnis	136
LS 3.2 Materialgerechte Reinigung	64		
LS 3.3 Grundlagen der Reinigung	68		
LS 3.4 Hilfsmittel zur Reinigung	74		
LS 3.5 Grundlagen des Gesundheitsschutzes ..	78		
LS 3.6 Durchführung der Reinigung	83		

Name:

Klasse:

Datum:



LS 1.1 Ausbildungsbeginn als Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter

Nach einer dreijährigen Ausbildung wird der Abschluss der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters erlangt. Ausbildungsbetriebe mit unterschiedlichen Schwerpunkten bieten entsprechende Ausbildungsstellen an.

Die Ausbildung wird nach der seit 2020 geltenden Ausbildungsverordnung durchgeführt, wobei sich einige Anforderungen geändert haben.

Sie haben nun Ihre Ausbildung in einem Tagungshaus begonnen und in den ersten Tagen müssen einige wichtige Unterlagen bearbeitet werden.



Schwerpunkte der Lernsituation

- Ausbildungsvertrag
- Kompetenzen der Hauswirtschafterin
- Schwerpunkte laut Ausbildungsordnung
- Beteiligte an der Ausbildung
- Vergleich Ausbildungsbetrieb (Tagungshaus mit Seniorenpflegeheim)
- Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin
- Datenschutz
- Erstellung von Informationsmaterial
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Aufgabe 1: Nach der Ausbildung verfügt eine Hauswirtschafterin über unterschiedliche Kompetenzen, die sie während der Ausbildung erwerben muss. Listen Sie wichtige Kompetenzen auf.

Name:

Klasse:

Datum:

Aufgabe 2: Schauen Sie sich den Ausbildungsvertrag genau an und füllen Sie ihn komplett aus.

Berufsausbildungsvertrag

Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Für die zuständige Stelle

Zwischen der/dem Ausbildenden/Betriebsinhaber/-in und **der/dem Auszubildenden**

<p>Name/Anschrift des Ausbildungsbetriebes <input type="checkbox"/> Öffentlicher Dienst</p> <p>Ortsteil</p> <p>Straße</p> <p>PLZ/Ort Landkreis</p> <p>Tel.: E-Mail:</p> <p>Arbeitgeber - Betriebsnummer der Bundesagentur für Arbeit</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 12.5%; height: 15px;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> </tr> </table> <p>Als Ausbilder/-in gem. § 2 Nr. 2 ist beauftragt:</p> <p>Die betriebliche Ausbildung findet abweichend von o. g. Adresse statt in:</p>									<p>Name, Vorname</p> <p>Straße</p> <p>PLZ/Ort</p> <p>geb. am in:</p> <p>Staatsangehörigkeit Tel.:</p> <p>E-Mail:</p> <p>Geschlecht <input type="checkbox"/> männlich <input type="checkbox"/> weiblich <input type="checkbox"/> divers <input type="checkbox"/> ohne Angaben</p> <p>gesetzlicher Vertreter (Name, Vorname):</p> <p><input type="checkbox"/> beide Elternteile <input type="checkbox"/> Vater <input type="checkbox"/> Mutter <input type="checkbox"/> Vormund</p> <p>Anschrift falls abweichend von oben:</p>

wird nachstehender Vertrag zur Ausbildung im Ausbildungsberuf _____
 Fachrichtung/Schwerpunkt _____ geschlossen.

Die Ausbildung erfolgt im Rahmen eines ausbildungsintegrierenden dualen Studiums

Für das Ausbildungsverhältnis gelten die Bestimmungen des Berufsbildungsgesetzes vom 23.03.2005 in der jeweils gültigen Fassung (wesentliche Inhalte siehe Rückseite).

Eine vorzeitige Lösung sowie Änderung des Berufsausbildungsvertrages sind der Landwirtschaftskammer unter Angabe des Grundes sofort mitzuteilen.

<p>A Ausbildungsdauer</p> <p>Die Ausbildungsdauer beträgt insgesamt 3 Jahre.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Anrechnung der einschlägigen Berufsfachschule wird vereinbart</p> <p><input type="checkbox"/> Verkürzung wird beantragt wegen Fach-/Hochschulreife; abgeschlossener Berufsausbildung in einem anderen Ausbildungsberuf</p> <p>Das mit diesem Vertrag geschlossene Ausbildungsverhältnis beginnt _____ endet _____ am: _____ am: _____</p> <p>Es gilt als: <input type="checkbox"/> 1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. Ausbildungsjahr</p> <p>Die Probezeit beträgt _____ Monate (1-4 Monate).</p> <p>Für die / den Auszubildenden ist dieser Vertrag ein Folgevertrag.</p> <p><input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja; Kopie des/der Vorvertrages/-träge beifügen.</p> <p>B Vergütung</p> <p>Die / Der Ausbildende zahlt der / dem Auszubildenden eine angemessene Brutto-Vergütung gem. des jeweils gültigen Tarifvertrages, mindestens eine Vergütung gem. § 17 Abs. 2 BBiG.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">monatlich/brutto</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">Euro</td> <td style="width: 55%;">im 1. Ausbildungsjahr</td> </tr> <tr> <td>monatlich/brutto</td> <td></td> <td>Euro</td> <td>im 2. Ausbildungsjahr</td> </tr> <tr> <td>monatlich/brutto</td> <td></td> <td>Euro</td> <td>im 3. Ausbildungsjahr</td> </tr> </table> <p>Der Betrieb gewährt <input type="checkbox"/> Unterkunft <input type="checkbox"/> Verpflegung</p> <p>C Urlaub. Die / Der Ausbildende gewährt der / dem Auszubildenden Urlaub nach den jeweils geltenden Bestimmungen (Jugendarbeitsschutzgesetzes bzw. gültiger Tarifvertrag). Es besteht ein Urlaubsanspruch von _____ zur Zeit</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">im Jahr</td> <td style="width: 10%;">20</td> <td style="width: 10%;">20</td> <td style="width: 10%;">20</td> <td style="width: 10%;">20</td> </tr> <tr> <td>Werktage</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arbeitstage</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>D Regelmäßige tägliche und wöchentliche Ausbildungszeit</p> <p>Es gelten die Bestimmungen des jeweils gültigen Tarifvertrages bzw. des Jugendarbeitsschutzgesetzes.</p> <p>Regelmäßige tägliche Ausbildungszeit: _____ Stunden</p> <p>Regelmäßige wöchentliche Ausbildungszeit: _____ Stunden</p> <p><input type="checkbox"/> Teilzeitausbildung wird vereinbart (siehe gesonderte Anlage)</p>	monatlich/brutto		Euro	im 1. Ausbildungsjahr	monatlich/brutto		Euro	im 2. Ausbildungsjahr	monatlich/brutto		Euro	im 3. Ausbildungsjahr	im Jahr	20	20	20	20	Werktage					Arbeitstage					<p>E Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte</p> <p>Zum Besuch von Lehrgängen zur überbetrieblichen Ausbildung gelten die Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses der Landwirtschaftskammer. Darüber hinaus werden folgende ergänzende Ausbildungsmaßnahmen vereinbart:</p> <p>_____</p> <p>Berufschulstandort/-e: _____</p> <p>F Sonstige Vereinbarungen</p> <p>(Eine Vereinbarung, die zu Ungunsten der / des Auszubildenden von den §§ 10-26 Berufsbildungsgesetz abweicht, ist nichtig.)</p> <p>Das Berichtsheft / der Ausbildungsnachweis wird <input type="checkbox"/> schriftlich <input type="checkbox"/> elektronisch geführt und ist vom Ausbildenden regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.</p> <p>_____</p> <p>G Die umstehenden Vereinbarungen sind Gegenstand dieses Vertrages und werden anerkannt. Die Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse wird beantragt. Mündliche Nebenabreden, die das Berufsausbildungsverhältnis betreffen, bestehen nicht. Änderungen und Ergänzungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.</p> <p>Ort: _____, den _____</p> <p>Ausbildende/-r/Betriebsinhaber/-in Ausbilder/-in</p> <p>_____</p> <p>Auszubildende/r</p> <p>_____</p> <p>gesetzliche/-r Vertreter/-in</p> <p>H Statistische Angaben (siehe Seite 4; unbedingt ausfüllen!)</p> <p>Dieser Vertrag ist im Original von den Vertragsparteien unterzeichnet und bei der Landwirtschaftskammer in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen unter</p> <p>Nr.: _____ Siegel</p> <p>Datum: _____</p> <p>Im Auftrag</p> <p><small>Hinweise und Informationen zum Datenschutz bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen finden Sie unter www.lwk-niedersachsen.de/Datenschutzinformationen.</small></p>
monatlich/brutto		Euro	im 1. Ausbildungsjahr																									
monatlich/brutto		Euro	im 2. Ausbildungsjahr																									
monatlich/brutto		Euro	im 3. Ausbildungsjahr																									
im Jahr	20	20	20	20																								
Werktage																												
Arbeitstage																												



LERNFELD 01
Beruf und Betrieb präsentieren

LS 1.1

Name:

Klasse:

Datum:

Aufgabe 3: Sicher haben Sie in der Ausbildungsordnung den Hinweis gefunden, dass die berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sich nach den betrieblichen Aufgabenschwerpunkten richten. Schauen Sie in die Ausbildungsordnung und informieren Sie sich über die neue Aufteilung der Ausbildung in den kommenden drei Jahren.

	Fertigkeiten, Kenntnisse, Fähigkeiten	Dauer der Vermittlung
A	schwerpunktübergreifende, berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
B	berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt	
C	schwerpunktübergreifende, integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	

Aufgabe 4: Im Ausbildungsrahmenplan sollen die Schwerpunkte in der betrieblichen Ausbildung, die sich auf den Ausbildungsbetrieb beziehen, als berufsspezifische Fertigkeiten und Kenntnisse besonders intensiv vermittelt werden. Die Schwerpunkte werden in drei Bereiche aufgeteilt. Benennen Sie die Schwerpunkte und ordnen Sie die Inhalte zu.

Schwerpunkt	Besonderes Merkmal	Inhalte
	mit Menschen	
	für Menschen	
	landwirtschaftliche Betriebe	

Aufgabe 5: Die Ausbildung findet im dualen System statt, d. h. Berufsschule und Ausbildungsbetrieb. Welche Anforderungen werden an den Ausbildungsbetrieb, die Berufsschule/das Berufskolleg und die zuständigen Stellen gestellt, damit die Ausbildung gelingen kann?

Ausbildungsbetrieb	Berufsschule
Zuständige Stelle/Landwirtschaftskammer/Sonstige	



LERNFELD 01
Beruf und Betrieb präsentieren

Name:

Klasse:

Datum:

LS 1.1

Aufgabe 6: Sie können als Auszubildende viel dazu beitragen, dass Ihre Ausbildung gelingt. Mit der Unterschrift auf dem Ausbildungsvertrag verpflichten Sie sich, gesetzliche, betriebliche und schulische Regeln zu erfüllen. Kennzeichnen Sie die entsprechenden Regeln mit den folgenden Buchstaben: g = gesetzlich, b = betrieblich, s = schulisch.

Pflichten	Zeichen
regelmäßig am Berufsschulunterricht teilnehmen	
an allen nicht betriebsinternen Ausbildungsmaßnahmen teilnehmen, die jedoch für die Ausbildung wichtig sind	
auf Prüfungen entsprechend vorbereiten	
den Anweisungen der Ausbilderin/des Ausbildenden folgen	
der betrieblichen Ordnung Folge leisten	
ordentlich mit den Geräten und Maschinen umgehen	
das Berichtsheft ordnungsgemäß führen	
über Vorkommen im Betrieb Stillschweigen bewahren	
im Krankheitsfall umgehend den Betrieb benachrichtigen	
vor der Ausbildung untersuchen lassen (bei unter 18-Jährigen)	
an Schulungen über Lebensmittelhygiene und der Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teilnehmen	

Aufgabe 7: In Ihrem Tagungshaus fallen unterschiedliche Dienstleistungsaufgaben an. Stellen Sie Ihren Betrieb einem anderen Betrieb gegenüber und beschreiben Sie die Unterschiede zwischen den beiden Betriebsformen.






Tagungshaus	Alten- und Pflegeeinrichtung

	LERNFELD 01 Beruf und Betrieb präsentieren	Name:	
		Klasse:	Datum:

Im Rahmen des alljährlichen Schulfestes soll ein Plakat erstellt werden, um die einzelnen Betriebe den Besuchern vorzustellen. Jeder Besucher kann sich über die unterschiedlichen Einsatzgebiete und die Anforderungen an eine Hauswirtschafterin informieren.

Aufgabe 8: Stellen Sie wichtige Unterschiede in den Anforderungen der einzelnen Betriebe heraus. Informieren Sie sich in Ihrem Betrieb, welche Aufgaben dort von der Hauswirtschaft erledigt werden. Fertigen Sie entsprechendes Infomaterial an. Drehen Sie evtl. einen kleinen Film oder stellen sie eine PowerPoint-Präsentation zusammen.

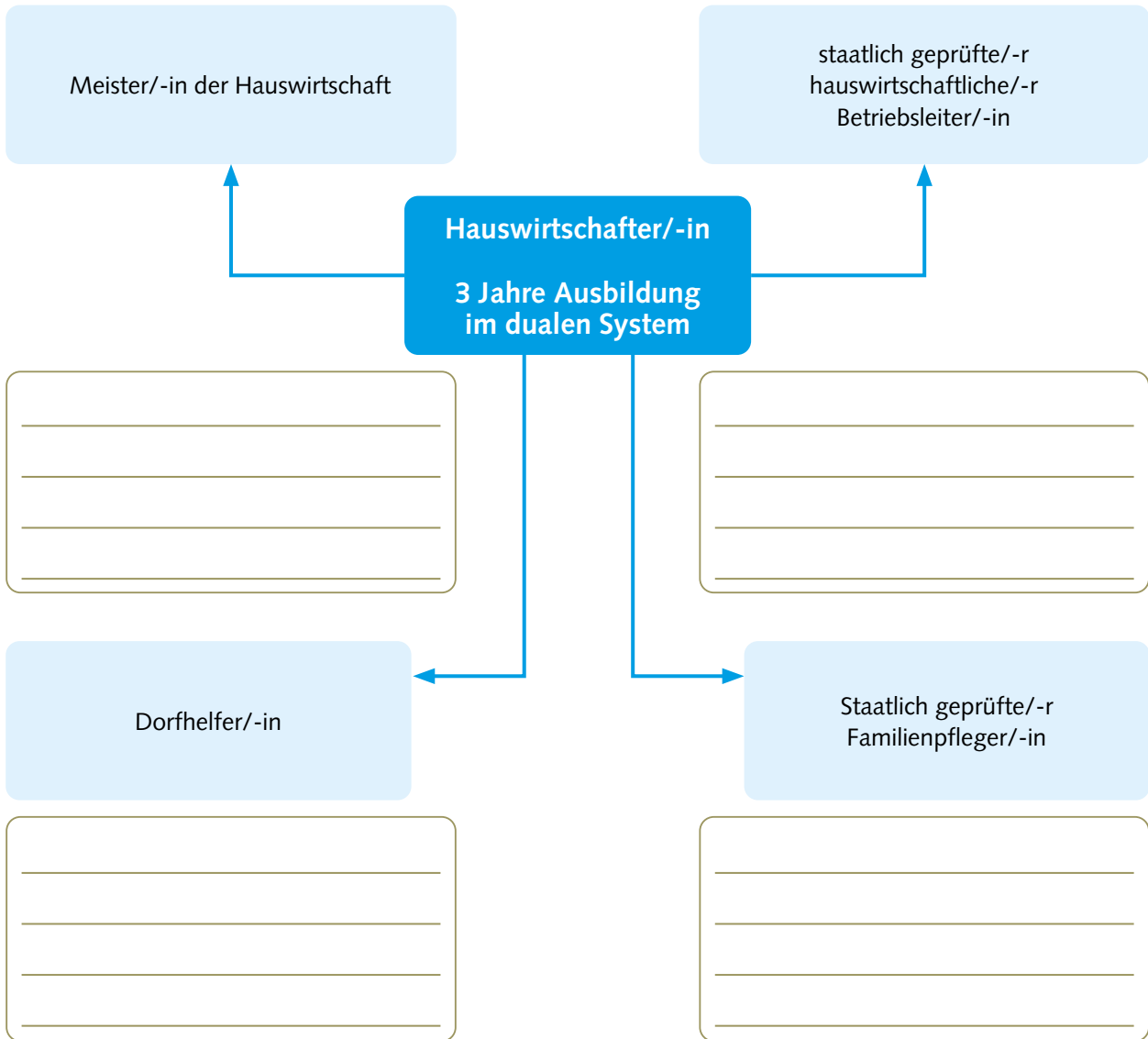
Beachten Sie die gesetzlichen Regelungen der Datenschutzgrundverordnung!

Einsatzgebiet	Besondere Anforderungen
	
	
	
	
	

Name:	
Klasse:	Datum:

Aufgabe 9:

a) Informieren Sie sich über die Vielfältigkeit der Fort- und Weiterbildung nach der Ausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter. Stellen Sie die unterschiedlichen Wege mithilfe der Übersicht dar.



b) Nach der Meisterprüfung oder dem Abschluss zu staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin besteht die Möglichkeit von weiteren Qualifizierungen im Bereich Hauswirtschaft. Listen Sie weitere Möglichkeiten auf.

Name:

Klasse:

Datum:



LS 1.2 Gesetzliche Bestimmungen in der Ausbildung

Sie haben die Ausbildung in Ihrem Betrieb begonnen und treffen in der Mittagspause mit den Auszubildenden aus dem 2. und 3. Ausbildungsjahr zusammen. Im Gespräch erzählen Ihnen die anderen Auszubildenden, dass es in manchen Situationen zwischen ihnen und dem Vorgesetzten zu Differenzen kommt, die den Ausbildungsalltag betreffen.

Wann haben Sie als Auszubildende oder wann hat der Ausbildungsbetrieb die Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag verletzt? Wer regelt Ihre Arbeitszeit oder z. B. Ihren Urlaub?

Schwerpunkte der Lernsituation

- Berufsbildungsgesetz (BBiG)
- Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)
- Gewerkschaften/Verbände
- Datenschutz im Betrieb
- Nachhaltigkeit
- Modell der vollständigen Handlung

Aufgabe 1: Prüfen Sie die Aussagen und erläutern Sie die möglichen Pflichtverletzungen.

Aussage des Auszubildenden	Mögliche Pflichtverletzungen
„Die meiste Zeit sitze ich herum. Keiner zeigt mir etwas. Das gefällt mir gar nicht.“	
„Obwohl ich Hauswirtschafterin bin, muss ich immer die Post vom Chef wegbringen!“	
„Vor den Feiertagen und bei schlechter Besetzung dürfen wir nicht zur Berufsschule gehen.“	
„Gestern war ich feiern. Da ich an meinem Berufsschultag keinen Urlaub bekommen habe, melde ich mich morgen krank.“	
„Mein Chef war sauer, weil ich die Höhe des Gehaltes der Mitarbeiter an meine Kumpels weitererzählt habe.“	
„Ich habe mein Berichtsheft seit vier Monaten nicht mehr geführt.“	

Name: _____	
Klasse: _____	Datum: _____

Aufgabe 2: Das Jugendarbeitsschutzgesetz ist ein deutsches Gesetz zum Arbeitsschutz für Kinder und Jugendliche. Vor Eintritt in die Arbeit ist es notwendig, sich über die wichtigsten Paragraphen des Jugendarbeitsschutzgesetzes zu informieren. Ergänzen Sie den Lückentext. Das Buch und auch das Internet können Sie beim Ausfüllen unterstützen.

Das Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)

Das Jugendarbeitsschutzgesetz zählt zu den Gesetzen _____.

§ 1 (1) Es gilt in der _____ und in der ausschließlichen Wirtschaftszone für die _____, die noch nicht _____ sind.

§ 2 (1) _____ im Sinne dieses Gesetzes ist, wer noch nicht _____ ist.

(2) _____ im Sinne dieses Gesetzes ist, wer _____ aber noch nicht _____ alt ist.

§ 3 Arbeitgeber im Sinne des Gesetzes ist, wer ein _____ gemäß § 1 beschäftigt.

Aufgabe 3: Nehmen Sie sich das Jugendarbeitsschutzgesetz zur Hand. Zu welchem Suchwort gehört der Paragraph?

§	Suchwort	§	Suchwort
§ 4		§ 5	
§ 8		§ 9	
§ 10		§ 11	
§ 12		§ 13	
§ 14		§ 15	
§ 16		§ 17	
§ 18		§ 19	
§ 22			

Aufgabe 4: Häufig kommt es in der Ausbildung zu Fragen, die die Ausbildung, Weiterbildung oder die Ausbildungsvergütung betreffen. Sicherlich haben Sie sich gefragt, wer Sie vertritt oder an wen Sie sich wenden können, wenn es z. B. um die Erhöhung Ihrer Ausbildungsvergütung geht oder wer Ihre Interessen vertritt, z. B. bei einem Streitfall mit Ihrem Ausbildungsbetrieb. Zählen Sie mögliche berufsständische Organisationen auf, die Ihnen bei Fragen weiterhelfen könnten.

Name:

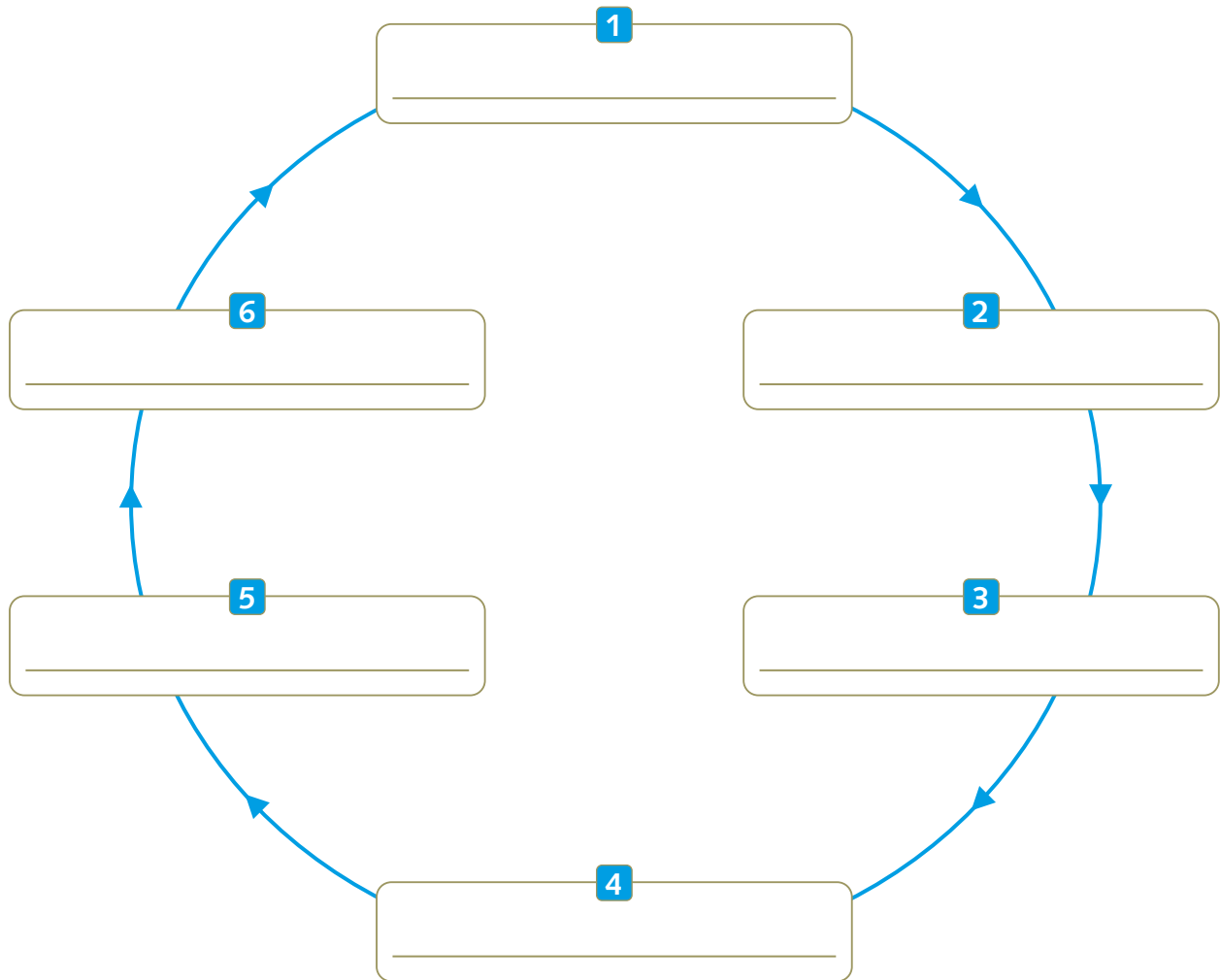
Klasse:

Datum:

Aufgabe 5: Um komplexe Lern- und Arbeitsprozesse zu koordinieren, können unterschiedliche Methoden angewandt werden. Sowohl im Betrieb als auch im schulischen Unterricht ist die Arbeit mit dem Modell der vollständigen Handlung ein gutes Instrument. Sortieren Sie die sechs Begriffe in die richtige Reihenfolge:

Begriffe

Bewerten – Entscheiden – Informieren – Planen – Kontrollieren – Durchführen





Name:

Klasse:

Datum:

Aufgabe 6: Erläutern Sie die sechs Begriffe der vollständigen Handlung.

1. Informieren

2. Planen

3. Entscheiden

4. Ausführen

5. Kontrollieren

6. Bewerten



LERNFELD 01
Beruf und Betrieb präsentieren

Name:

Klasse:

Datum:

LS 1.2

Aufgabe 7: Ökonomisch und ökologisch zu handeln, waren schon immer wichtige Aspekte in der Hauswirtschaft. Ihr Betrieb veranstaltet demnächst ein Sommerfest, bei dem besonders auf das Thema „Nachhaltigkeit“ geachtet werden soll. Sie haben die Aufgabe, das Sommerfest entsprechend zu planen. Geben Sie Beispiele, wie Sie in verschiedenen Bereichen der Hauswirtschaft nachhaltig handeln können.

Bereich der Hauswirtschaft	Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft
Einkauf und Speisenplanung	
Prozesse der Speisenproduktion	
Reinigungsmanagement	
Lebensmittelabfälle vermeiden	
Lagerhaltung	

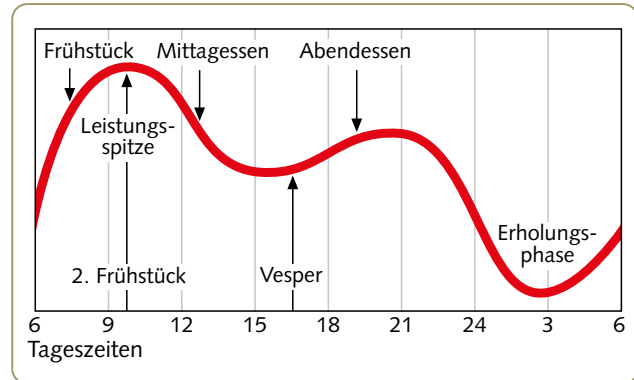
Name:

Klasse:

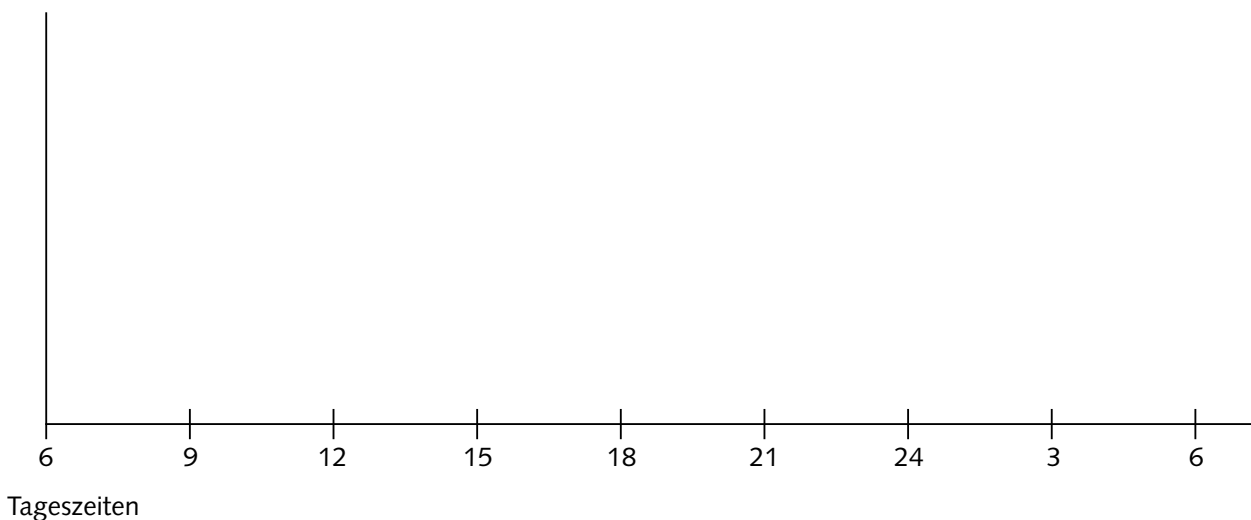
Datum:

Aufgabe 4: Im Laufe eines Arbeitstages kommt es häufiger zu Phasen, die körperlich fordernd sind. Da die Tagesleistung Leistungsspitzen und Leistungstiefs hat, ist es sinnvoll, die anfallende Arbeit zu planen.

Entscheiden Sie, welche Arbeiten besser vormittags und welche besser nachmittags erledigt werden könnten. Kennzeichnen Sie die Bilder mit folgenden Buchstaben: V = vormittags, N = nachmittags



- a) Im Internet sind unterschiedliche Leistungskurven zu finden. Leistungskurven sind individuell und somit von verschiedenen Faktoren abhängig. Zeichnen Sie Ihre persönliche Leistungskurve für einen Arbeitstag auf und beschriften Sie die Tagesleistungskurve mit den am Tag anfallenden Tätigkeiten. Reflektieren Sie, ob es im Arbeitsablauf Verbesserungen geben kann.



	LERNFELD 01 Beruf und Betrieb präsentieren	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 5: Arbeitsschutz ist ein wichtiger Faktor bei der Beurteilung des Arbeitsplatzes und der körperlichen Verfassung eines Mitarbeiters. Wer am Ende eines Arbeitstages total erschöpft ist, hat möglicherweise etwas falsch gemacht. Eine richtige Arbeitshaltung und der Einsatz von ergonomisch ausgerichteten Arbeitsmitteln und Arbeitsgeräten helfen, Erkrankungen vorzubeugen. Dabei ist es wichtig, zwischen statischer und dynamischer Arbeit zu unterscheiden. Geben Sie zu jeder Tätigkeit mindestens zwei Beispiele aus der täglichen Arbeit. Erläutern Sie, wie Sie die Arbeitssicherheit verbessern können.

Arbeitshaltung	Beispiele der Arbeit	Verbesserung
Stehen 		
Bücken 		
Heben und Tragen 		
Sitzen 		



LERNFELD 01
Beruf und Betrieb präsentieren

LS 1.3

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Aufgabe 6: Im betrieblichen Alltag werden Sie von Ihren Gästen immer wieder auf die Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und das gute Klima angesprochen – „Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen“. Alles das ist in dem Leitbild Ihres Hauses formuliert. Gemeinsam mit einer Gruppe von Mitschülern sollen Sie nun für den Tag der offenen Tür ein Leitbild für Ihre Klasse entwickeln. Wie könnte das Leitbild Ihrer Berufsschulklasse aussehen? Sammeln Sie entsprechende (Klassen-)Leitlinien und formulieren Sie entsprechende Sätze.

Frage	Leitlinie/Formulierung
Wie benennen wir unsere Klasse?	
Wie sehen unsere Klassenziele aus?	
Was überzeugt uns, diesen Beruf zu erlernen?	
Welche Verpflichtungen haben wir in der Klasse?	
Wie ist unser Verhalten gegenüber anderen Mitschülern?	
Wie verhalten wir uns in Konflikten oder Gesprächen untereinander?	