

Name des Betriebes
Straße
PLZ, Ort

Qualifizierungsbaustein

„Speisen und Getränke zubereiten und servieren“

1. Zu Grunde liegender Ausbildungsberuf:

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin; Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020

2. Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden können:

- die Beschaffenheit sowie Qualität ausgewählter Lebensmittel prüfen und beurteilen sowie anlassbezogen für die weitere Verwendung auswählen
- Lebensmittel zur weiteren Verwendung vorbereiten und verarbeiten
- einfache Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der vorgegebenen Qualitätsstandards, Arbeitstechniken sowie Garverfahren zubereiten
- Speisen und Getränke anlassbezogen anrichten und servieren

Die Teilnehmenden verfügen über Kenntnisse bezüglich Sicherheitsvorschriften und Maßnahmen zur Unfallverhütung, zum Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz und wenden diese an.

3. Dauer der Vermittlung:

280 Zeitstunden (Richtwert)

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Vorgaben der Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (19. März 2020)
Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren	§ 4 Abs. 2 Nr. 4
<ul style="list-style-type: none">- Planung von Mahlzeiten unter Berücksichtigung u.a. von Nährstoffgehalt, Budget, saisonalen und regionalen Angeboten, Verarbeitungsgrad, Kundenbedürfnissen, -wünschen- Berechnung von Mengen, Maßen und Gewichten- Zubereitung einfacher Speisen und Getränke nach Rezeptvorgaben- Anwendung von nährstoffschonenden Verarbeitungs-/Garmethoden- Beachtung von Arbeitstechniken und -methoden (u.a. Greiftechniken, Serienarbeit)- fachgerechtes Anrichten und Servieren	<ul style="list-style-type: none">a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläuternb) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählenc) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfend) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern und dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachtene) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiteng) Speisen und Getränke anrichten und servieren

Name des Betriebes
 Straße
 PLZ, Ort

<p>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</p>	<p>§ 4 Abs. 2 Nr. 7</p>
<p>Grundkenntnisse über die betriebsspezifische Arbeitsorganisation erlernen und Arbeitsaufgaben danach ausführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - eigene Arbeiten planen - mit Ausbilderin Ziele und Fristen von Arbeitsaufträgen festlegen - Bei Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsablaufplanung ergonomische Grundsätze berücksichtigen - Arbeitstechniken fachgerecht und kundenorientiert anwenden - Beachtung von betrieblichem Standard sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte 	<ul style="list-style-type: none"> a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards aufgaben- und kundenorientiert auswählen c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsprozesse steuern f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren
<p>Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</p>	<p>§ 4 Abs. 2 Nr. 8</p>
<p>Arbeitsmittel und -geräte fachgerecht auswählen und einsetzen (u.a. Handrührgeräte, Küchenmaschine, Backöfen, Mikrowelle)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwendungszwecke und Einsatzmöglichkeiten kennen - Arbeits- und Geräteschutz sowie Sicherheitsvorschriften beachten - Reinigungsarbeiten durchführen - Informieren der Ausbilderin über Störungen an Geräten und Maschinen - Lagerung und Kontrolle von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störung ergreifen d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren
<p>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</p>	<p>§ 4 Abs. 2 Nr. 10</p>
<p>Betriebliche Standards und Routinearbeiten zur Qualitätssicherung kennen und umsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sichtkontrollen durchführen (u.a. MHD) - Checklisten verwenden - Reinigungskonzepte anwenden - Dokumentation tätigen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern b) betriebliches Qualitätssicherungs-system anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen

Name des Betriebes
 Straße
 PLZ, Ort

	<ul style="list-style-type: none"> c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren d) Bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken
Hygienemaßnahmen durchführen	§ 4 Abs. 2 Nr. 11
<p>Die Notwendigkeit von Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene erkennen und umsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßige Teilnahme an betrieblichen Hygieneschulungen - Regeln für die Personalhygiene umsetzen - Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln beachten - Bei der Umsetzung von Reinigungskonzepten in Küchen- und Lagerbereich mitwirken 	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern b) Gefährdung erkennen und bewerten c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten
Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei Personaleinsatzplanung mitwirken	§ 4 Abs. 2 Nr. 12
<p>Grundkenntnisse über die betriebspezifische Teamarbeit erlernen und Arbeitsaufgaben danach durchführen und reflektieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berücksichtigung von Personen aus verschiedenen Maßnahmen (Hauswirtschaftler-/Fachpraktiker-Auszubildende, Berufsvorbereitung, unterstützende Beschäftigung) - Kulturelle Identitäten beachten (Glaube, Herkunftsland) - Individuelle Ressourcen situationsbedingt berücksichtigen <p>Erkennung und Bearbeitung von Konflikten im Team mit Unterstützung von Ausbilderin/Sozialpädagogin</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen c) Bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren f) Personen auftragsbezogen und teamorientiert anleiten g) Mit angeleiteten Personen die durchgeführten Aufgaben reflektieren h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	§ 4 Abs. 4 Nr. 3
<p>Grundlagen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie der Unfallverhütung bei der Arbeit kennen und anwenden, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unfallverhütungsvorschriften kennen - Unfallursachen und Unfallquellen benennen und beseitigen - Ordnungsgemäßes Verhalten bei Bränden - Sofortmaßnahmen und Erste Hilfe bei Arbeitsunfällen durchführen - Arbeitskleidung tragen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden

Name des Betriebes
 Straße
 PLZ, Ort

	beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
Umweltschutz	§ 4 Abs. 4 Nr. 4
<p>Möglichkeiten des Ressourcenschutzes und Einsparmaßnahmen für den Energie-, Wasser- und Arbeitsmittelverbrauch kennen und anwenden, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - energie- und wasserschonende Verarbeitung von Lebensmitteln anwenden - fachgerechte Dosierung und Anwendung von Reinigungs- und Pflegemitteln <p>Vermeidung von Abfällen und Beachtung der Mülltrennung</p>	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz anwenden b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit	§ 4 Abs.4 Nr. 5
<ul style="list-style-type: none"> - Datenschutz nach betrieblichem Standard anwenden - Recherche und Ausarbeitung von Themen der Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> a) Informationen aus digitalen Netzen beschaffen und bewerten b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden c) Betriebliche IT-Systeme nutzen d) Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen

**5. Ausstattung Gewerk Hauswirtschaft, DAA Uelzen Hauenriede17, 29525 Uelzen
 Bereich Nahrungszubereitung**

Küche (78,8 m²):

5 voll ausgestattete Kochkojen, 1 Spülmaschine, Mikrowelle, Küchenmaschine, Kaffeemaschine, zusätzliche Ober- und Unterschränke für Anrichtegereschirr, Konserven und Backvorräte

Trockenlager (2,6 m²):

Trockenvorräte

Getränkelager (2 m²):

Vorrat Kaltgetränke

Bistrobereich (33 m²):

1 Kühltheke, 1 Kühlschrank, Bistroschrank (Geschirr und Besteck), 3 Stehtische, 1 Tisch mit 4 Sitzplätzen

Name des Betriebes
Straße
PLZ, Ort

6. Leistungsfeststellung:

Das Erreichen der Qualifizierungsziele wird festgestellt durch:

Regelmäßige Beobachtung des Arbeits- und Sozialverhaltens, wöchentlich mündliche Reflexion des vermittelten Lernstoffs.

Die Leistungsfeststellung erfolgt durch eine (60-minütige) Arbeitsprobe zu einem Reinigungs- und/oder Pflegeverfahren in der Wäscherei.

Die Auswertung erfolgt in einem reflektierenden Gespräch mit den TeilnehmerInnen, das Bezug auf die Arbeitsprobe nimmt.

Kriterien der Leistungsfeststellung sind der Arbeitsplatzaufbau, die folgerichtige Durchführung der Arbeitsschritte sowie die Qualität der Arbeitsergebnisse.

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben der § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die

Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Mars-la-Tour-Str. 1-13
26121 Oldenburg

bestätigt.

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

(Siegel)