

Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

**Prüfungsleistung
Betrieblicher Auftrag**

Gemäß § 13 der Verordnung über die Berufsausbildung
zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020

Vorüberlegungen des Prüflings zur Antragstellung

**Beschreibung der Handlungsphasen
Planung, Durchführung und Nachbereitung**

Dieser Vordruck ist ein Hilfsmittel zum Ausfüllen des Antrags auf Genehmigung des betrieblichen Auftrags. Er ist nicht bei der zuständigen Ausbildungsberatung einzureichen und nicht prüfungsrelevant!

Beispiel!!

**Schwerpunkt
personenbetreuende Dienstleistungen**

Thema

Als Auszubildende in der Hauswirtschaft stelle ich mit Jugendlichen einer Jugendwohngruppe hauswirtschaftliche Produkte für den Tag der offenen Tür her und biete diese zum Verkauf an.

Handlungsphase 1 „Planung“ - geplante Bearbeitungszeit:

ca. 7 Stunden

Mögliche Aufgaben des Prüflings

1. Hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln

- Zielgruppe festlegen
- Bei den Jugendlichen erfragen, was sie gerne herstellen möchten
- Mit der Auftragsverantwortlichen überlegen, was umgesetzt werden kann und soll

2. Hauswirtschaftliche Angebote erarbeiten

- Rezepte beschaffen und auswählen
- Passende Nähanleitungen heraussuchen
- Ideen für Verpackung und Beschriftung der Verpackungen sammeln
- Ideen für Präsentation der Produkte am Tag der offenen Tür sammeln und auswählen
- Räumlichkeiten, Zeitpunkt, Gruppengröße für die Produktion (Kirschkonfitüre, Handyhüllen) festlegen
- Räumlichkeiten, Zeitpunkt, Gruppengröße für die Gäste am Tag der offenen Tür festlegen

3. Geplante Maßnahmen abstimmen

- Auftragsverantwortliche, Ausbilderin und andere Mitarbeiterinnen über das Vorhaben informieren, notwendige Zustimmung einholen

4. Arbeitsprozesse strukturieren und Arbeitsmittel auswählen

- Arbeits- und Zeitpläne erstellen
- Liste mit benötigten Lebensmitteln, Materialien, Arbeits- und Betriebsmitteln erstellen
- Einkaufsliste erstellen

5. Kosten ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen kalkulieren

- Zur Verfügung stehendes Budget erfragen
- Kosten für die Lebensmittel und die Materialien ermitteln
- Kosten für jeweils ein Glas Konfitüre und eine Handyhülle berechnen
- Verkaufspreise festlegen, mit der Auftragsverantwortlichen abstimmen

Mögliche Dokumente:

Konfitüren-Rezepte, Nähanleitung für Handyhülle

Arbeits- und Zeitpläne

Liste der Verbrauchsmittel / Einkaufsliste

Kostenkalkulation

Handlungsphase 2 „Durchführung“ - geplante Bearbeitungszeit:

ca. 10 Stunden

Mögliche Aufgaben des Prüflings in Zusammenarbeit mit den Jugendlichen

6. Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen

Bis zum Tag der offenen Tür:

- die Handyhüllen herstellen (Stoff zuschneiden, Nähmaschine einrichten, nähen)
- Stoff für die Deckel der Konfitüregläser zuschneiden
- Kirschkonfitüre herstellen, in Gläser füllen und verpacken
- Etiketten beschriften, Rezepte zur Weitergabe ausdrucken
- für die Präsentation am Tag der offenen Tür das Holzregal aus Paletten säubern und kipsicher im Eingangsbereich aufbauen

7. Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren sowie Produkte und Dienstleistungen vermarkten

- Informationen und Erläuterungen über Zutaten, Rezepte und Nähanleitungen vorbereiten
- Preisschilder vorbereiten
- Informationsmaterial zusammenstellen
- Flyer besorgen

9. Maßnahmen zu Hygiene –und Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit umsetzen

Mit den Jugendlichen besprechen:

- die notwendigen Maßnahmen zur persönlichen Hygiene
- das geltende Merkblatt aus dem QM-Handbuch
- Funktion der Arbeitskleidung
- Mögliche Gefahren und Unfallquellen bei der Herstellung / Zubereitung
- Herstellung und Kennzeichnung der Kirschkonfitüre, Herstellung der Handyhüllen

Am Tag der offenen Tür:

8. Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten

- Mit den Gästen Gespräche führen und Informationen geben zu:
 - Aufgaben der Jugendwohngruppe, Zweck der Aktion, Verwendung des Erlöses
 - Beteiligung der Jugendlichen
 - Informationen zu den angebotenen Produkten
- Produkte im Holzregal präsentieren
- Produkte verkaufen und ggf. auffüllen
- Fotos von der Veranstaltung festhalten (soweit möglich)
- Maßnahmen zu Hygiene –und Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit umsetzen (s.O.)

Mögliche Dokumente

Informationsmaterialien, Produktdeklarationen (Schilder, Etiketten), Rezepte, Checklisten Hygiene, Bedienungsanleitung Nähmaschine, Nähanleitung Handyhülle, Fotos von der Veranstaltung

Handlungsphase 3 „Nachbereitung“ - geplante Bearbeitungszeit:

ca. 7 Stunden

Mögliche Aufgaben des Prüflings

10. Arbeitsabläufe und Ergebnisse bewerten, dokumentieren und präsentieren

Die Arbeitsabläufe nach folgenden Kriterien bewerten, z.B.:

- Konnte die zur Verfügung stehende Zeit (24 Stunden) eingehalten werden?
- Wie haben die Absprachen im Team und die Zusammenarbeit geklappt?
- Haben die Rezepte und die Nähanleitung „funktioniert“?

Die hergestellten Produkte/die Dienstleistungen nach folgenden Kriterien bewerten, z.B.:

- Kirschkonfitüre: Geschmack der Konfitüre, Aussehen der Gläser (Etiketten, Stoffdeckel)
- Rezepte zum Mitnehmen: fachliche Richtigkeit, Layout
- Handyhüllen: Aussehen (sauber genäht?), Größe für Handys passend (nützlich?)
- Resonanz: Zufriedenheit mit Nachfrage, Interesse und Rückmeldung der Gäste

Die Ergebnisse nach folgenden Kriterien bewerten, z.B.:

- Wie hoch sind die Erlöse?
- Konnte das Budget eingehalten werden?
- Wie gut haben die Jugendlichen mitgemacht? Warum oder warum nicht?
- Wie zufrieden waren die Gäste?
- Was sollte beim nächsten Mal anders gemacht werden?

Ergebnisse dokumentieren und präsentieren, z.B.:

- Dokumentation der Vorgehensweise und Arbeitsabläufe (Dokumentationsmappe)
- Vorbereitung der Präsentation und des Fachgespräches für den Prüfungsausschuss

11. Wesentliche fachliche Zusammenhänge aufzeigen und die Vorgehensweise begründen

Fachliche Zusammenhänge und Vorgehensweisen als Vorbereitung auf das Prüfungsgespräch erläutern und begründen, z.B.:

- Sinn und Zweck der Herstellung von Konfitüren
- Einsatz der Nähmaschine für einfache und praktische Alltagsgegenstände
- Vorgehensweise beim Zuschneiden und Nähen der Handyhülle; Sinn einer Schritt-für-Schritt-Nähanleitung
- Die beabsichtigte Wirkungsweise der eingesetzten Informationsmaterialien und der Produktpräsentation

Mögliche Dokumente

Fotos, Äußerungen der Gäste, Ergebnis der Nachbesprechung mit Jugendlichen, Gegenüberstellung Kosten und Erlöse, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse unter Anwendung der aufgezählten Kriterien, Präsentation für den Prüfungsausschuss