

## Mögliche Themenbereiche für Ihre Vorschläge für die praktische Ausbildungseinheit

*Sie formulieren ausgehend von einer konkreten betrieblichen Situation drei Themen (siehe Merkblatt) aus den im Ausbildungsrahmenplan unter Punkt 4 aufgeführten „Hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen“.*

### **4.1 Speisenzubereitung und Service**

z.B.:

- Für einen Nachmittagskaffee stellen Sie Mürbteiggebäck her.
  - Sie backen Mürbeteigschiffchen und belegen diese mit Obst.
- Für den Vorrat stellen Sie Suppeneinlage her.
  - Sie stellen Flädle her.
- Unter Einsatz verschiedener Geräte stellen Sie Suppeneinlagen her.
  - Sie stellen Spätzle her.
- Sie dekorieren ein Buffet mit Obst und Gemüse nach verschiedenen Techniken.
  - Sie stellen eine Obst- und Gemüsedekoration her.
- Am Beispiel Hefezopf zeigen Sie verschiedenen Flechttechniken.
  - Sie flechten Hefeteig zu Zöpfen.

### **4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen**

z.B.:

- Die Fenster / Glasflächen im Speisesaal reinigen Sie gründlich.
  - Sie führen an Glasflächen eine Grundreinigung durch.
- Im Klassenzimmer des Berufsbildungswerkes führen Sie eine Unterhaltsreinigung durch.
  - Sie reinigen das Klassenzimmer.

### **4.3 Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (4.3)**

z.B.:

- Die Pflanzen im Bewohnerzimmer topfen Sie einmal im Jahr um.
  - Sie topfen Zimmerpflanzen um.
- Für die Eingangstüren des Tagungshauses binden Sie zur Herbstdekoration Türkränze.
  - Sie binden herbstliche Türkränze.

#### **4.4 Reinigung und Pflege von Textilien (4.4)**

z.B.:

- Die Wäsche mangeln Sie nach betrieblichen Standards.
  - Sie mangeln Wäsche mit der Bügelmaschine.
- In der Wäscherei bereiten Sie die Wäsche nach betrieblichen Standards für den Waschgang vor.
  - Sie sortieren die Bewohnerwäsche nach Pflegesymbolen und betrieblichen Vorgaben.
- Die Möglichkeiten von Ausbesserungstechniken zeigen Sie an Wäschestücken.
  - Sie fertigen eine Applikation von einem Motiv an.

#### **4.5 Vorratshaltung und Warenwirtschaft**

z.B.:

- An Hand der Bedarfsliste überprüfen Sie das Trockenlager nach betrieblichen Standards.
  - Sie führen eine Kontrolle im Trockenlager durch.
- Die angelieferte Lebensmittellieferung verstauen Sie in die Lagerräume.
  - Sie lagern Lebensmittel fachgerecht.

#### **Beispiele für hauswirtschaftliche Ausbildungsbetriebe in der Landwirtschaft:**

z.B.:

- Das Tomatenbeet im Gemüsegarten bepflanzen Sie neu.
  - Sie kultivieren ein Beet mit Tomatenpflanzen.
- Das Kräuterhochbeet wird im Frühjahr neu angelegt.
  - Sie bepflanzen das Kräuterhochbeet.
- Für die Vermarktung stellen Sie aus eigenen Hofladenprodukten Geschenkkörbe her.
  - Sie richten Geschenkkörbe zum Verkauf.