

Leittext

„Betriebserkundung“

**für Auszubildende im Ausbildungsberuf
Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter**

Auszubildende/r		Ausbildungsbetrieb	
Name	Vorname	Name	Vorname
Ortsteil	Straße	Ortsteil	Straße
PLZ	Wohnort	PLZ	Wohnort

Impressum

Stand: Oktober 2014

Herausgegeben vom
aid infodienst
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn
www.aid.de
aid@aid.de

in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen
für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Autorinnen:

Elisabeth Kaiser, Landwirtschaftskammer Hannover
Rita Geier, Landwirtschaftsamt Straubing
Dr. Marie-Luise Rahier, Hessisches Dienstleistungszentrum für Landwirtschaft,
Gartenbau und Naturschutz

Redaktion:

Andrea Schwahn
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstr. 7
55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 793 1146
Fax: 0671 793 17146
E-Mail: andrea.schwahn@lwk-rlp.de

Ansprechperson im aid:

Hildegard Gräf
Telefon: 0228 8499-141
Fax: 0228 8499-177
E-Mail: h.graef@aid-mail.de

Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten, Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus der Ausbildungspraxis an die Redaktion weiterzugeben.

Worum geht's?

Als Hauswirtschafterin oder Hauswirtschafter eines Betriebes müssen Sie über Struktur und Aufgaben Ihres Betriebes informiert sein. Für die kundenorientierte Versorgung und Betreuung von Personen ist es unerlässlich, die Möglichkeiten des Betriebes zu kennen sowie die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen den jeweiligen Arbeitsbereichen zuordnen zu können. Sie sind Ansprechpartner für die Wünsche der Kunden in Bezug auf deren Versorgung und Betreuung.

Der Leittext hilft Ihnen, sich bekannt zu machen und den Betrieb als Ganzes kennenzulernen. Mit den so gewonnenen Eindrücken fällt es Ihnen später leichter, in den einzelnen Arbeitsbereichen tiefer einzusteigen und die Arbeitsabläufe nachzuvollziehen und zu verstehen.

Was kann ich hier lernen?

- Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes benennen
- Struktur des Ausbildungsbetriebes beschreiben
- Mitarbeiter/-innen in Bezug auf ihren Aufgabenbereich befragen
- Instrument „Betriebserkundung“ anwenden

Welche Voraussetzungen benötige ich, um den Leittext bearbeiten zu können?

Neugierde auf Ihren Ausbildungsbetrieb

Wann bearbeite ich dieses Thema?

Diesen Leittext sollten Sie direkt zu Beginn Ihrer Ausbildung erarbeiten, am besten in der ersten Woche.

Wie lange brauche ich für die Bearbeitung?

Sie benötigen etwa 2 Tage.

Was brauche ich für die Durchführung?

- Klemmbrett, Papier, Stifte
- Fachbücher, z. B. Cornelia A. Schlieper (2014): Lernfeld Hauswirtschaft, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg
- Anweisungen des Ausbilders/der Ausbilderin
- Hilfsmittel aus dem Betrieb, z. B. Grundriss und Zeichnung des Hauses sowie eventuell ein Organisationsdiagramm
- Internet-Adressen, z. B. www.aid.de

aid-Medien zur Hauswirtschaft

- Heft: „Küchenhygiene“, Bestell-Nr. 1323, € 2,00
- Heft: „Einfach kochen lernen – Basiswissen Küche“, Bestell-Nr. 1622; € 5,00
- Lehrtafel: „Lehrtafeln Garverfahren“, Bestell-Nr. 3328, € 18,00
- Heft: „Tiefkühlkost – Einfrieren von A bis Z“, Bestell-Nr. 1057, € 4,50
- Heft: „Vorratsschädlinge“, Bestell-Nr. 1075, € 1,50
- Heft: „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“, Bestell-Nr. 1578, € 3,00
- CD-Rom: „Kennwort Lebensmittel – Basiswissen kompakt“, Bestell-Nr. 3729, € 19,00
- App: „aid-Saisonkalender Obst und Gemüse“, App Store und Google play, kostenlos

Bezugsadresse für aid-Medien:

aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, Telefon 038204 66544, Fax 0228 8499-200, bestellung@aid.de, www.aid-medienshop.de (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

Was muss ich jetzt noch wissen, bevor ich anfang?

In einem Leittext sind Informationsbeschaffung, Planung, praktische Durchführung und Kontrolle so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend selbstständig bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in regelmäßigem Austausch mit Ihrem Ausbilder/Ihrer Ausbilderin stehen und sich auch von ihm/ihr beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie ein anderer Auszubildender bearbeiten. Ein Leittext ist „betriebsbezogen“. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

Abschließend sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrem Ausbilder/Ihrer Ausbilderin schriftlich auswerten. Dafür sind die letzten Fragen in diesem Leittext vorgesehen.

Doch zuallererst:

Damit Sie wissen, welche Aufgaben auf Sie zukommen, lesen Sie den Leittext einmal ganz durch!

LEITFRAGEN UND ARBEITSAUFTRÄGE

Vorinformationen

1. Um Ihren Ausbildungsbetrieb kennenzulernen, erkunden Sie selbstständig die Räume des Betriebes und befragen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Hauswirtschaft nach ihren Aufgaben.

Skizzieren Sie dabei die Lage der einzelnen Räume und erstellen Sie zu jedem Raum einen Steckbrief, welche Arbeiten dort erledigt werden.

2. Überlegen Sie sich vorher Fragen, die Sie den Mitarbeiter/-innen stellen werden.
Schreiben Sie die Fragen und die Antworten auf.

- 2.1 Hier ist ein Beispiel:

Sie wollen einen Überblick über die Anzahl der Bewohner/Gäste Ihres Ausbildungsbetriebes erhalten.

Ihre Frage lautet: Wie viele Personen werden in unserem Betrieb versorgt und betreut?

Erwachsene	Jugendliche	Kinder

- 2.2 Sie wollen einen Überblick über alle Aufgabenbereiche Ihres Ausbildungsbetriebes erhalten.

Ihre Fragen lauten:

2.3 Sie wollen einen Überblick über die Arbeitsbereiche der Hauswirtschaft erhalten.

Ihre Fragen lauten:

2.4 Sie interessieren sich für die Namen, Aufgaben und Berufsausbildungen der Mitarbeiter/-innen in der Hauswirtschaft.

Ihre Fragen lauten:

Arbeitsbereiche der Hauswirtschaft

3. Sie haben die Arbeitsbereiche der Hauswirtschaft ermittelt.

3.1 Bereich: Nahrungszubereitung.

3.1.1 Kennzeichnen Sie die Räume, in denen Aufgaben der Nahrungszubereitung erledigt werden, farbig in Ihrer Skizze.

3.1.2 Beschreiben Sie den Weg, wie das Essen aus der Küche zu den Essenteilnehmern gelangt.

3.2 Bereich: Wäschepflege

3.2.1 Kennzeichnen Sie die Räume, in denen Aufgaben der Wäschepflege erledigt werden, farbig in Ihrer Skizze.

3.2.2 Beschreiben Sie den Weg der Schmutzwäsche und der sauberen Wäsche im Haus.
Welche Transportmittel stehen jeweils zur Verfügung?

Schmutzwäsche:

saubere Wäsche:

3.3 Bereich: Hauspflege

3.3.1 Kennzeichnen Sie die Räume, in denen Aufgaben der Hauspflege erledigt werden, farbig in Ihrer Skizze.

3.3.2 Wo sind die Betriebsmittel und Geräte für die Hauspflege untergebracht?

3.4 Bereich: _____

3.4.1 Kennzeichnen Sie die Räume, die mit diesem Bereich zu tun haben, farbig in Ihrer Skizze.

3.4.2 Beschreiben Sie kurz die Aufgaben dieses Bereiches.

3.5 Bereich: _____

3.5.1 Kennzeichnen Sie die Räume, die mit diesem Bereich zu tun haben, farbig in Ihrer Skizze.

3.5.2 Beschreiben Sie kurz die Aufgaben dieses Bereiches.
