

Beschluss 08/2011:

Der Berufsbildungsausschuss beim Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie beschließt, dass den Ausbildungsbetrieben im Beruf Hauswirtschafter/-in empfohlen wird, durch die Auszubildenden den schriftlichen Ausbildungsnachweis in Form eines Berichtsheftes und gemäß den in der Anlage beigefügten Hinweisen führen zu lassen. Die Beschlüsse 06/1999 und 02/2007 werden aufgehoben.

Hinweise zur Führung des Berichtsheftes (Ausbildungsnachweis)

Allgemeines:

Der vollständige, ordnungsgemäße und sachlich richtig geführte Ausbildungsnachweis ist gemäß § 43, Abs. 1, Ziff. 2 Berufsbildungsgesetz Voraussetzung für die Zulassung zur Berufsabschlussprüfung und ist deshalb mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung fristgerecht und vollständig vorzulegen.

Als schriftlicher Ausbildungsnachweis sollte das für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in vom Landwirtschaftsverlag GmbH Münster-Hiltrup herausgegebene Berichtsheft verwendet werden.

Der betriebliche Ausbildungsplan der jeweiligen Ausbildungsstätte ist Bestandteil des Berichtsheftes und vom Auszubildenden zu ergänzen.

Der Auszubildende hat dem Auszubildenden das Berichtsheft kostenlos zur Verfügung zu stellen und ihn zur Berichtsheftführung anzuleiten. Für die Arbeit am Berichtsheft ist dem Auszubildenden ausreichend Gelegenheit während der Arbeitszeit einzuräumen.

Auszubildender/Umschüler:

Das Berichtsheft beinhaltet tägliche Aufzeichnungen über die theoretische, berufspraktische und betriebliche Ausbildung die vom Auszubildenden laufend angefertigt werden. Die Aufzeichnungen sind wöchentlich zu unterschreiben.

Ausbildender/Ausbilder/Berufsschullehrer:

Die Eintragungen im Berichtsheft sind mindestens monatlich zu prüfen und abzuzeichnen. Der Auszubildende hat dafür Sorge zu tragen, dass auch der gesetzliche Vertreter des Auszubildenden sowie der Vertreter der Berufsschule in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhalten und diese mit ihrer Unterschrift bestätigen.

Erfahrungsberichte:

Bis zur Zwischenprüfung sind sieben Erfahrungsberichte anzufertigen oder Leittexte vollständig zu bearbeiten. Dafür sind die im o.g. Berichtsheft vorgeschlagenen Themen geeignet; es können auch Themen oder Leittexte der ergänzenden Empfehlungen gewählt werden.

Bis zur Abschlussprüfung sind drei weitere Erfahrungsberichte oder Leittexte/Projekte als Komplexaufgabe mit einem Umfang von 6-8 Seiten zu erarbeiten.

Diese Themen sind aus den ergänzenden Empfehlungen auszuwählen und der betrieblichen Situation in der entsprechenden Ausbildungsphase anzupassen.

Im Rahmen des Berufsschulunterrichtes können in entsprechenden Lernfeldern mindestens drei Erfahrungsberichte/Projekte angefertigt bzw. Leittexte bearbeitet werden.

Die Erfahrungsberichte sind vom Ausbilder/ggf. Berufsschullehrer inhaltlich zu prüfen und zu unterschreiben. Diese Hinweise sind im Berichtsheft zu ergänzen.

Themenempfehlungen für Erfahrungsberichte bis zur Zwischenprüfung

„Haushaltsbuchführung“

Familie Schroeder plant für den nächsten Sommer eine Urlaubsreise ans Mittelmeer. Frau Schroeder ist unsicher, ob sie sich als Familie mit zwei kleinen Kindern diesen Urlaub leisten können. Eine Freundin empfiehlt ihr die Führung eines Haushaltsbuches.

- Erstellen Sie eine Übersicht, durch welche Faktoren die Einnahmen und Ausgaben eines Familienhaushaltes beeinflusst werden können.
- Erläutern Sie Gründe für die Führung eines Haushaltsbuches.
- Welche Eintragungen nehmen Sie in einem Haushaltsbuch vor?
- Übertragen Sie die vorgegebenen Daten in das Haushaltsbuch und ermitteln Sie die Gesamtkosten für den Monat. Welche Einsparmöglichkeiten erkennen Sie?

„Einkauf einer Kühl-/Gefrierkombination“

Sie sind Auszubildende/r im ...

- Berichten Sie über die Ausstattung Ihrer Einrichtung mit Kühl- und Gefriergeräten! Beurteilen Sie die Geräte.
- Ihre Ausbildungseinrichtung plant den Neukauf einer Kühl-/Gefrierkombination. Welche Kriterien sind bei der Kaufentscheidung zu beachten?
- Vergleichen Sie drei geeignete Angebote des Handels. Wählen Sie ein geeignetes Gerät aus und begründen Sie Ihre Entscheidung.

„Zimmerpflanzenpflege“

Sie sind für die Zimmerpflanzen in ... (Angabe eines ausgewählten Bereiches) verantwortlich!

- Bezug nehmend auf Lebens- und Wachstumsbedingungen für Pflanzen erstellen Sie eine Übersicht mit Pflegemaßnahmen für Zimmerpflanzen. Was ist bei den jeweiligen Maßnahmen zu beachten? Stellen Sie Grundsätze für das richtige Gießen von Zimmerpflanzen auf.
- Einige Pflanzen müssen dringend umgetopft werden. Beschreiben Sie die Pflegemaßnahme „Umtopfen“. Gehen Sie dabei auch auf den Arbeitsablauf und die Arbeitsplatzgestaltung (Skizze) ein.
- Bestimmen Sie die Ihnen anvertrauten Zimmerpflanzen und beurteilen Sie deren Standort. Fertigen Sie Pflanzenstecker mit den Namen und den wichtigsten Pflegehinweisen für die Pflanzen an. Fügen Sie dem Bericht ein Muster bei.

„Gesundes Schulfrühstück“

Im Schullandheim werden für die Grundschulklassen regelmäßig Aktionen zur gesunden Ernährung durchgeführt. Die nächste Veranstaltung steht unter dem Motto „Gesundes Schulfrühstück“. Sie helfen bei der Vorbereitung und Durchführung der Aktion.

- Unter welchen Aspekten sollten Zwischenmahlzeiten für Kinder im Grundschulalter zusammengestellt werden?
- Sammeln Sie geeignete Rezepte für vollwertige Zwischenmahlzeiten und fassen Sie diese in einer Mappe zusammen. Achten Sie nicht nur auf einen inhaltlich, sondern auch äußerlich guten Gesamteindruck der Rezeptsammlung.
- Gestalten Sie ein kleines Büfett mit Kostproben für vollwertige Zwischenmahlzeiten für 12 Kinder im Grundschulalter. Erstellen Sie dazu entsprechend ihrer Materialanforderung eine Einkaufsliste und einen Arbeitszeitplan.

„Gesunde und angepasste Ernährung im Alter“

Zu Ihren Aufgaben gehört die Unterstützung von Senioren bei Alltagsverrichtungen. Frau Schneider hat sich bei einem Sturz leider den Arm gebrochen. Sie werden gebeten in der nächsten Woche das Mittagessen für das Ehepaar zuzubereiten.

- Erstellen Sie einen Wochenspeiseplan für die Mittagsmahlzeiten des Ehepaares! Das Ehepaar bevorzugt leichte Vollkost.

Welche Aspekte sind bei der Auswahl der Lebensmittel bei leichter Vollkost zu beachten?

- Um Zeit bei der Zubereitung der Speisen zu sparen, greifen Sie auch auf Convenience-Produkte zurück.

Welche Vor- und Nachteile ergeben sich beim Einsatz dieser Lebensmittel? Erläutern Sie an drei Beispielen aus Ihrem Speiseplan, welche Möglichkeiten Sie haben, diese Produkte aufzuwerten und zu verfeinern.

Leittextempfehlungen:

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. www.aid.de

Leittext: „Betriebserkundung“

Leittext: Ausgestaltung einer Feier / eines Festes – „Hausreinigung“

Leittext: Ausgestaltung einer Feier / eines Festes – „Tischdekoration“

„Haltbarmachen von Lebensmitteln“

Projektorientiertes Lernen am Beispiel: „Wir bewirten Gäste auf einem Sommerfest“

dazu Leittexte: „Kühlen“, „Einfrieren“, „Einkochen“ und „Zuckern“

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. ISBN 3-89661-839-3

Themenempfehlungen für Erfahrungsberichte bis zur Abschlussprüfung

„Kochen für Vorschulkinder“

Im Rahmen eines Betriebspraktikums werden Sie gebeten die Köchin des Kindergartens „Villa Kunterbunt“ zu unterstützen und für die Vorschulkinder zu kochen. Die Kinder bekommen neben dem Mittagessen auch das Frühstück und eine kleine Vesper gereicht.

- Erstellen Sie einen Wochenspeiseplan für die Gruppe der 12 Vorschulkinder. Begründen Sie Ihre Speisenauswahl.
- Die benötigten Lebensmittel für den folgenden Montag werden bereits am Freitag eingekauft. Erstellen Sie entsprechend Ihrem Speiseplan eine Materialanforderung und eine Einkaufsliste.
- Für die Zubereitung des Mittagessens am Montag erstellen Sie sich eine Arbeitszeitplanung.
- Sie wollen den Tisch für die Kinder besonders hübsch eindecken. Machen Sie Vorschläge für geeignete Tischdekorationen. Fertigen Sie dazu Muster und ggf. Skizzen an.

„Tag der offenen Tür“

Als Auszubildende/r im dritten Ausbildungsjahr werden Sie gebeten den „Tag der offenen Tür“ in Ihrer Ausbildungseinrichtung mit zu organisieren und vorzubereiten.

- Um möglichst umfangreiche Informationen über die Berufsausbildung Hauswirtschaft in Ihrem Ausbildungsbetrieb weitergeben zu können, fertigen Sie einen Flyer an.
- Den Besuchern soll ein Imbiss angeboten werden. Wählen Sie dafür geeignete Rezepte aus und planen Sie den notwendigen Lebensmitteleinkauf. Kalkulieren Sie die Preise für Ihr Speisen- und Getränkeangebot.
- Erstellen Sie einen Organisations- und Ablaufplan für die Durchführung der Veranstaltung.

„Personen betreuen“

Zu Ihren Aufgaben gehört die Betreuung von Frau Werner, die nach einem Schlaganfall im Bett liegt und rechtsseitig gelähmt ist.

- Sie unterstützen Frau Werner bei der täglichen Morgentoilette. Welche Vorbereitungen treffen Sie, damit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist? Beschreiben Sie die Durchführung der Tätigkeiten.
- Sie wechseln die Bettwäsche und wenden dabei den seitlichen Lakenwechsel an. Nennen Sie die notwendigen Arbeitsschritte.
- Stellen Sie ein Angebot geeigneter Speisen und Getränke (Rezeptvorschläge) für ein Frühstück zusammen. Bereiten Sie für Frau Werner das Frühstück zu. (Frau Werner leidet nicht unter Schluckstörungen.) Welche Aspekte berücksichtigen Sie, wenn Sie Frau Werner das Frühstück reichen?

„Tom feiert seinen achten Geburtstag“

Es ist Ihre Aufgabe, die Geburtstagsfeier für Tom und seine fünf gleichaltrigen Freunde zu organisieren und zu gestalten. Stellen Sie die Feier unter ein selbst bestimmtes Motto.

- Entwerfen Sie eine Einladung für die Kinder.
- Stellen Sie ein Programm für die Kinder unter Berücksichtigung des Alters und der Motivations- und Beschäftigungsmöglichkeiten zusammen und begründen Sie Ihre Wahl.
- Erarbeiten Sie einen Vorschlag für die Bewirtung der Kinder und begründen Sie diesen. Erstellen Sie eine Materialanforderung und eine Kostenkalkulation.
- Erläutern Sie Ihre Vorgehensweise bei der Planung und Durchführung des Kindergeburtstages unter Berücksichtigung von Umweltschutz, Unfallschutz und Qualitätssicherung.
Erstellen Sie eine Checkliste für die Vorbereitung des Festes.

„Herr Otto feiert seinen 80. Geburtstag in der Seniorenresidenz“

Herr Otto möchte neben seiner Familie auch Freunde und Bekannte zu einer kleinen Feier am Nachmittag einladen. 38 Gäste haben sich angemeldet. Er bittet Sie die Planung und Vorbereitung des Festes zu übernehmen. Das gewünschte Gebäck wird im Haus hergestellt; die dafür benötigten Lebensmittel, die Getränke und Non-Food-Artikel müssen eingekauft werden.

- Erstellen Sie eine Einkaufsliste und die Kostenkalkulation für Speisen, Getränke und Non-Food-Artikel für die Geburtstagsfeier.
- Für das Eindecken der Kaffeetafel erstellen Sie eine vollständige Materialanforderung. Außerdem wählen Sie drei geeignete Serviettenfalttechniken aus und fertigen Sie je ein Muster für Herrn Otto zur Auswahl an.
- Präsentieren Sie Herrn Otto zur Absprache Ihre Planung und Kalkulation ansprechend in einer Mappe.

Leittextempfehlungen:

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. www.aid.de

Leittext: „Planen und Gestalten eines Wochenspeiseplanes für die Schülerversorgung“

Leittext: Ausgestaltung einer Feier/eines Festes – „Büfett“