

# Praxisaufträge Hauswirtschafts- praktikerin EBA



## Inhalt

Praxisaufträge Hauswirtschafts-praktikerin EBA.....	1
<b>1 HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden.....</b>	<b>3</b>
1.1 Dekorationsvorschläge Tische 1. Lehrjahr .....	3
1.2 Servietten Falten 1. Lehrjahr.....	4
1.3 Verhaltensregeln und Umgangsformen 2. Lehrjahr.....	5
1.4 Verschiedene Tischformen 2. Lehrjahr .....	6
<b>2 HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen.....</b>	<b>7</b>
2.1 Blumensträuße nach Vorgabe erstellen 1. Lehrjahr.....	7
2.2 Dekorationsvorschläge öffentlicher Bereich 1. Lehrjahr .....	8
2.3 Grundreinigung Kühlschranks 1. - 2. Lehrjahr.....	9
2.4 Reinigungsarten definieren 1. Lehrjahr .....	10
2.5 Umgang mit der Einscheibemaschine 1. Lehrjahr .....	11
2.6 Liste mit allen Bodenbelägen vom Lehrbetrieb erstellen .....	12
<b>3 HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf .....</b>	<b>13</b>
3.1 Dosiere Tabelle der Waschmaschine 1. Lehrjahr.....	13
3.2 Hygienevorschriften Sortieren Schmutzwäsche 1. Lehrjahr .....	14
3.3 Knöpfe annähen 1. Lehrjahr .....	15
<b>4 HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Menüs.....</b>	<b>16</b>
4.1 Blanchieren 1. – 2. Lehrjahr .....	16
4.2 Hygieneregeln in der Küche 2. Lehrjahr.....	17
4.3 Lebensmittellagerung 1. Lehrjahr.....	18
4.4 Reinigung Brotschneidemaschine 1. Lehrjahr.....	19
4.5 Schnittarten 1. – 2. Lehrjahr.....	20
4.6 Abfalltrennung in der Küche.....	21
<b>5 HKB 5 Ausführen administrativer Arbeiten .....</b>	<b>22</b>
5.1 Anleitung Bedienung Kopierer 1. Lehrjahr .....	22
5.2 Reklamation BW 1. Lehrjahr .....	23
5.3 Reparatur Meldung 1. Lehrjahr .....	24
5.4 Schweigepflicht 1. Lehrjahr.....	25
<b>6 HKB 6 Fördern der eigenen Gesundheit .....</b>	<b>26</b>
6.1 Ergonomie im Arbeitsalltag 1. – 2. Lehrjahr .....	26
6.2 Arbeitssicherheit Trockensauger 1. Lehrjahr.....	27
6.3 Persönliche Hygiene 1. – 2. Lehrjahr .....	28
6.4 Persönliche Schutzausrüstung 1. - 2. Lehrjahr.....	29
6.5 Sicherheitskonzept vertiefen 1. Lehrjahr .....	30

Autoren: Kursteilnehmer aus den Vertiefungskursen Lerndokumentation 2016/17/18, Martina Blättler

# 1 HKB 1

## Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

### 1.1 Dekorationsvorschläge Tische 1. Lehrjahr

HKB: 1

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Hauswirtschaft seit 6 Monaten. Wir dekorieren im Speisesaal und Restaurant gerne saisongerecht.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Suchen Sie im Internet je 2 Bilder mit Dekorationsideen für folgende Anlässe/Jahreszeiten:

Frühling/Ostern

Muttertag

1. August

Sommer

Herbst

Advent

Weihnachten

Winter

Fasnacht

Erstellen Sie eine Dokumentation mit den Vorschlägen inkl. Fotos für Ihr Arbeitshandbuch.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 1.2 Servietten Falten 1. Lehrjahr

HKB:1

Lehrjahr: 1

### Ausgangslage:

Im Speisesaal haben Sie gelernt, wie man eine Mise en Place erstellt und anschliessend einen Tisch oder ein Buffet professionell eindeckt. Zum Eindecken von Tischen gehörten neben dem Auflegen des Tischtuchs, das Platzieren von Besteck, Gläsern und Servietten sowie gegebenenfalls passende Dekorationen.

### Aufgabenstellung Auftrag:

Probieren Sie verschiedene Servietten-Falttechniken mit Stoff – und Papierservietten aus.

Fotografieren Sie die verschiedenen gefalteten Stoff- und Papierservietten und dokumentieren Sie.

Sie können in dieser Aufgabe sehr kreativ sein. Es gilt möglichst viele Falttechniken auszuprobieren. Im Internet (Fotos, YouTube...) finden Sie zahlreiche Anleitungen zu Servietten-Falttechniken.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

### 1.3 Verhaltensregeln und Umgangsformen 2. Lehrjahr

HKB: 1

Lehrjahr: 2

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten im Speisesaal eines Altersheimes und bedienen dort die Bewohner und Bewohnerinnen beim Mittagsservice. Verhaltensregeln und Umgangsformen sind bei Ihnen im Leitbild und auch sonst mitgeteilt worden und geregelt.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Erstellen Sie eine Checkliste zum Thema Verhalten und Umgangsformen bei Ihnen im Betrieb im Speisesaal

Besprechen Sie diese Liste mit ihrer Berufsbildnerin

**Aufgabenstellung Auftrag 2:**

Beobachten Sie die Mitarbeiter mit Hilfe der Checkliste. Geben Sie danach allen eine Rückmeldung mit Hilfe der Berufsbildnerin.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

## 1.4 Verschiedene Tischformen 2. Lehrjahr

HKB:1

Lehrjahr: 2

### Ausgangslage:

Sie arbeiten im Speisesaal und haben im letzten Jahr viele verschiedene Tischformen bei Anlässen kennengelernt.

### Aufgabenstellung Auftrag:

Welche Tischformen sind bei Ihnen im Betrieb möglich?

Schreiben Sie mindestens drei verschiedene Tischformen auf. Finden Sie dazu ein Foto im Internet oder machen Sie selber welche bei uns im Betrieb.

Für welchen Anlass ist die U-Form die geeignete Form.

Halten Sie alles schriftlich fest, damit Sie es in Ihr Arbeitshandbuch tun können.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 2 HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

### 2.1 Blumenströsse nach Vorgabe erstellen 1. Lehrjahr

HKB: 2

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Reinigung und sind diese Woche verantwortlich für den Tischschmuck im Speisesaal.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Gestalte sie neun Blumenströsse anhand des vorgegebenen Beispiels.

Fotografieren Sie die gestalteten Blumenströsse und dokumentieren Sie wie sie es gemacht haben.

Diese Dokumentation kann danach ins Arbeitshandbuch.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 2.2 Dekorationsvorschläge öffentlicher Bereich 1. Lehrjahr

HKB: 2

Lehrjahr: 1

### Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Hauswirtschaft seit 6 Monaten. Wir dekorieren gerne unser Haus im öffentlichen Bereich (Halle, Eingang, Korridor usw.) saisongerecht.

### Aufgabenstellung Auftrag:

Suchen Sie im Internet je 2 Bilder mit Dekorationsideen für folgende Anlässe/Jahreszeiten:

Frühling/Ostern

Muttertag

1. August

Sommer

Herbst

Advent

Weihnachten

Winter

Fasnacht

Erstellen Sie eine Dokumentation mit den Vorschlägen inkl. Fotos für Ihr Arbeitshandbuch.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_



### 2.3 Grundreinigung Kühlschranks 1. - 2. Lehrjahr

HKB: 2

Lehrjahr: 1-2

#### Ausgangslage:

Sie arbeiten in letzten vier Wochen in der Küche. Gemäss Reinigungsplan steht die Grundreinigung des Kühlschranks an.

Führen Sie die Grundreinigung des Kühlschranks aus.

#### Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen Sie eine Arbeitsanleitung und führen sie die Grundreinigung anhand dieser Anleitung aus.
- Bei Unklarheiten nehmen fragen Sie ihre Kolleginnen und Kollegen, den Vorgesetzten oder erkundigen Sie sich im Internet.
- Zur Kontrolle der Arbeitsergebnisse ziehen Sie die Leitung HW oder der Küchenchef bei.

#### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

#### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 2.4 Reinigungsarten definieren 1. Lehrjahr

HKB: 2

Lehrjahr: 1

### Ausgangslage:

Die Reinigungsarten hatten Sie vor kurzem in der Schule sowie auch im Betrieb. Um es zu vertiefen, erstellen Sie von den verschiedenen Reinigungsarten einen schriftlichen Ablauf. Reinigungsarten gemäss Lernziel 2.2.7

### Aufgabenstellung Auftrag:

Gestalten Sie je 1 Seite von allen Reinigungsarten 2.2.7.

Sie haben freie Hand bei der Gestaltung der Seiten.

Hilfsmittel können Lernmittel wie auch ÜK Unterlagen sein.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 2.5 Umgang mit der Einscheibemaschine 1. Lehrjahr

HKB: 2

Lehrjahr: 2

### Ausgangslage:

Die Eingangstoilette wird täglich gereinigt. 2x im Jahr muss eine Grundreinigung durchgeführt werden. Bis auf den Boden wurde alles schon erledigt. Nun muss noch der Boden mit der Einscheibemaschine gereinigt werden.

### Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine MEP Liste für die Grundreinigung des Bodens mit der Einscheibemaschine.

### Aufgabenstellung Auftrag 2:

Führen sie die Grundreinigung des Bodens aus und halten Sie bildlich den Ablauf Schritt für Schritt fest.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 2.6 Liste mit allen Bodenbelägen vom Lehrbetrieb erstellen

HKB: 2

Lehrjahr: 2

### Ausgangslage:

Sie sind soeben mit dem 2ten Lehrjahr gestartet. Die Leitung Reinigung bitte Sie eine Liste mit allen Bodenbelägen im Betrieb zu erstellen.

### Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Liste mit allen Bodenbelägen im ganzen Betrieb. Erfassen Sie alle Bodenbeläge.

- Wenn möglich bestimmen Sie die Belagsarten oder Fragen im Betrieb nach.
- Machen Sie zu jedem Bodenbelag ein Foto und fügen Sie es in der Liste ein.
- Schreiben Sie auf die Liste je eine positive und eine negative Eigenschaft des Bodenbelages auf. Nehmen Sie ihre Unterlagen aus der Schule zur Hilfe.

Bei Unklarheiten Fragen Sie ihre Vorgesetzten oder Mitarbeitende aus dem Betrieb.

Nach der Erstellung geben Sie es zur Kontrolle an Ihre Vorgesetzte ab und danach legen Sie die Liste in Ihrem Arbeitshandbuch ab.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

### 3 HKB 3

## Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

#### 3.1 Dosiere Tabelle der Waschmaschine 1. Lehrjahr

HKB: 3

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Vor kurzem bekamen wir eine neue 8 Kilo Waschmaschine ohne Dosieranlage. Nun brauchen wir eine neue übersichtliche Dosierungstabelle für die Waschmittel und Waschhilfsmittel.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Erstellen Sie mit Hilfe der bestehenden Dosierungstabelle und den Unterlagen der Hersteller eine neue übersichtliche Dosierungstabelle.

Arbeiten Sie mit Bildern und Symbolen.

Fragen Sie in der Wäscherei die Mitarbeiterinnen oder ihre Berufsbildnerin.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

### 3.2 Hygienevorschriften Sortieren Schmutzwäsche 1. Lehrjahr

HKB: 3

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten seit kurzem in der Wäscherei und haben gelernt Schmutzwäsche zu sortieren.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Welche Schutzbekleidung benötigen Sie für die Wäschesortierung und welche Hygienevorschriften müssen eingehalten werden?

Erstellen Sie eine Checkliste dazu. Evt. mit Fotos

Sie können diese Checkliste danach in ihr Arbeitshandbuch tun und in der Wäscherei aufhängen.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

### 3.3 Knöpfe annähen 1. Lehrjahr

HKB: 3

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Wäscherei. An diversen Kleidern fehlen Knöpfe.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Nähen Sie 5 Knöpfe an den Blusen und T-Shirts an.

Suchen Sie Ersatzknöpfe, nach Grösse und Farbe passend zu den Kleidungsstücken.

Wenn Sie dazu Hilfe brauchen, Fragen Sie in der Wäscherei nach oder die Berufsbildnerin.

Fotografieren Sie die Arbeitsschritte und dokumentieren Sie alles fürs Arbeitshandbuch.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

## 4 HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Menüs

### 4.1 Blanchieren 1. – 2. Lehrjahr

HKB: 4

Lehrjahr: 1-2

#### Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Küche und lernen gerade die Grundzubereitungsarten. Der Küchenchef kommt zu Ihnen und möchte gerne über das Blanchieren verschiedene Punkte von Ihnen wissen.

#### Aufgabenstellung Auftrag:

Was wird blanchiert?

Beschreiben Sie wie sie Vorgehen beim blanchieren.

Sie können Bilder machen oder aus dem Internet nehmen oder ein Video drehen.

#### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

#### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_



## 4.2 Hygieneregeln in der Küche 2. Lehrjahr

HKB: 4

Lehrjahr: 2

**Ausgangslage:**

Sie sind in der Küche eingeteilt. Die Hygiene spielt gerade dort eine wichtige Rolle, sei es die persönliche, betriebliche oder Produkte Hygiene.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Halten Sie schriftlich fest, welche Hygieneregeln / Vorschriften in der Küche einzuhalten sind.

Fragen Sie nach bei den Küchenmitarbeitern, ergänzen Sie die Regeln und Vorschriften mit eigenen Bildern oder Bildern / Piktogramme aus dem Internet.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

### 4.3 Lebensmittellagerung 1. Lehrjahr

HKB: 4

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie sind in der Küche eingeteilt. Die richtige Temperatur der Lebensmittellagerung spielt hier seine sehr wichtige Rolle.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Erstellen Sie eine Checkliste, um die tägliche Temperatur im Kühlschrank festhalten zu können.

Wenn Sie Fragen dazu haben, Fragen in der Küche, ihre Berufsbildnerin

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

#### 4.4 Reinigung Brotschneidemaschine 1. Lehrjahr

HKB: 4

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie sind in der Küche eingeteilt für die Frühstückszubereitung. Nach dem Frühstück sind Sie zuständig die Brotschneidemaschine zu reinigen.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Erstellen Sie eine Checkliste inkl. Bilder, um die korrekte Reinigung der Brotmaschine schriftlich festzuhalten.

Bei Unklarheiten fragen Sie in der Küche bei den Mitarbeitern nach.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

**4.5 Schnittarten 1. – 2. Lehrjahr**

HKB:4

Lehrjahr: 1.-2

**Ausgangslage:**

Sie sind in der Küche eingeteilt und haben den Auftrag eine Gemüsesuppe für 4 Personen zuzubereiten. Die Suppe muss fertig, servicebereit angerichtet sein.

**Aufgabenstellung Auftrag**

Probieren Sie die verschiedenen Schnittarten mit dem bereitgelegten Gemüse aus.  
(Für jedes Gemüse eine Schnittart anwenden)

Dokumentieren Sie die diversen Schnittarten mit Fotos und beschreiben Sie.

Hilfsmittel: Pauli, Internet, Küchenchef, Koch,

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

## 4.6 Abfalltrennung in der Küche

HKB: 4

Lehrjahr: 2

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Küche im 2. Lehrjahr. Eine neue Mitarbeiterin hat begonnen und der Küchenchef gibt Ihnen den Auftrag der neuen Mitarbeiterin die Abfalltrennung in der Küche zu erklären anhand Hilfsmitteln.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Erstellen Sie eine Skizze, Grundrissplan vom Entsorgungsraum inkl. Den einzelnen Entsorgungsstationen und eine Liste mit den Abfallarten inkl. Zwei Beispielen z.B: PET: 5dl Cola Flaschen, Fruchtsaftflaschen.

Erklären Sie der neuen Mitarbeiterin anhand der Skizze die Abfalltrennung.

Bei Unklarheiten fragen Sie die anderen Mitarbeiter oder Ihren Vorgesetzten und benutzen sie auch Fotos.

Sie können dann die Skizze und die Liste in Ihrem Arbeitshandbuch ablegen.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

## 5 HKB 5

### Ausführen administrativer Arbeiten

#### 5.1 Anleitung Bedienung Kopierer 1. Lehrjahr

HKB: 5

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Im Bereich der Administration müssen Sie mit verschiedenen Bürotechnischen Hilfsmitteln arbeiten.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Erstellen Sie eine Anleitung zur Bedienung vom Kopiere im Raum....  
Inkl. Fotos

Überlegen Sie sich die wichtigsten Vorbereitungsarbeiten, die Sie zum Kopieren berücksichtigen müssen und halten Sie diese schriftlich fest.

Bei Unklarheiten fragen Sie bei Ihrer BB nach oder bei Ihrer Vorgesetzten.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

**5.2 Reklamation BW 1. Lehrjahr**

HKB: 5

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten im Service im Speisesaal. Während dem Mittagsservice reklamiert Frau Meier bei Ihnen, das Essen sei zu kalt.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Überlegen Sie sich folgendes und beantworten sie es:

Was machen Sie als Erstes?

Wem melden Sie dies?

Wie verhalten Sie sich grundsätzlich gegenüber einer Bewohnerin?

Gib es eine Lösung für die Bewohnerin?

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

**5.3 Reparatur Meldung 1.Lehrjahr**

HKB:5

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Reinigung im Pflegeheim. Beim Reinigen des Bewohnerzimmers merken Sie, dass der Trockensauger defekt ist.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

An was könnte es liegen, was können Sie selbst überprüfen?

Wenn der Schaden nicht selbst behoben werden kann, wie verfahren Sie weiter?

Füllen Sie eine interne Schadenmeldung / Reparaturmeldung aus und leiten Sie sie an die zuständige Stelle weiter.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_



## 5.4 Schweigepflicht 1. Lehrjahr

HKB: 5

Lehrjahr: 1

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in den verschiedenen Bereichen in der Hauswirtschaft seit 6 Monaten. Ihre Vorgesetzte teilte Ihnen zu Beginn der Lehre mit, was Schweigepflicht bedeutet und sie haben die Hausordnung/Regeln schriftlich bekommen.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Machen Sie sich zu folgenden Punkten Gedanken:

- Was heisst für sie Schweigepflicht?
- Schreiben Sie ein Beispiel einer Situation im Betrieb auf, wo Schweigepflicht wichtig ist.
- Was sind die Konsequenzen, wenn ich mich nicht daranhalte?

Dokumentieren Sie dies und legen Sie nach der Besprechung mit ihrer Berufsbildnerin die Unterlagen ins Arbeitshandbuch.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

## 6 HKB 6 Fördern der eigenen Gesundheit

### 6.1 Ergonomie im Arbeitsalltag 1. – 2. Lehrjahr

HKB: 6

Lehrjahr: 1 – 2. Lehrjahr

#### Ausgangslage:

Sie arbeiten jeden Tag in verschiedenen Bereichen. Ihr Arbeitsalltag ist sehr vielseitig und überall begegnen sie körperlich anstrengenden Arbeiten.

Sie müssen auf die Ergonomie, den Gesundheitsschutz, die Persönliche Hygiene und die Persönliche Schutzausrüstung schauen.

#### Aufgabenstellung Auftrag:

Überlegen sie sich mindestens 2 Punkte in jedem Bereich, damit sie ergonomischer den Arbeitsalltag gestalten können, damit sie weniger körperliche Beschwerden haben.

Erkundigen Sie sich im Betrieb. Machen Sie Fotos und halten es schriftlich fest.

#### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

#### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

**6.2 Arbeitssicherheit Trockensauger 1. Lehrjahr****HKB: 6****Lehrjahr: 2****Ausgangslage:**

Sie sind in der Reinigung eingeteilt und arbeiten täglich mit dem Trockensauger.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Welche Sicherheitsmassnahmen ergreifen Sie, damit Unfälle vermieden werden können?

Erstellen Sie eine Liste mit mindestens 3 Gefahren und Massnahmen bei der Reinigung mit dem Trockensauger.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

**6.3 Persönliche Hygiene 1. – 2. Lehrjahr****HKB: 6****Lehrjahr: 1-2****Ausgangslage:**

Die Arbeitskleidung spielt in jedem Bereich eine grosse Rolle. Im Moment arbeiten sie in der Küche.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Worauf müssen Sie achten auf ein korrektes Erscheinungsbild in der Küche?

Schreiben Sie sich die Punkte auf, machen Sie Fotos usw.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

**Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen:** \_\_\_\_\_

**6.4 Persönliche Schutzausrüstung 1. - 2. Lehrjahr**

HKB: 6

Lehrjahr: 1. - 2. Lehrjahr

**Ausgangslage:**

Sie arbeiten jeden Tag in verschiedenen Bereichen. Ihr Arbeitsalltag ist sehr vielseitig und überall begegnen sie körperlich anstrengenden Arbeiten.

Sie müssen auf die Ergonomie, den Gesundheitsschutz, die Persönliche Hygiene und die Persönliche Schutzausrüstung schauen.

**Aufgabenstellung Auftrag:**

Dokumentieren Sie sich für jeden Bereich, welches ihre persönliche Schutzausrüstung jeweils ist.

Sie können auch dazu Fotos machen.

**Erarbeitung des Auftrages:**

(Fotos, Film, Notizen usw.)

**Reflektion Auftrag:**

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_

## 6.5 Sicherheitskonzept vertiefen 1. Lehrjahr

HKB: 6

Lehrjahr: 1. Lehrjahr

### Ausgangslage:

Zu Beginn der Ausbildung wurden Sie in die wichtigsten Themen der Sicherheit eingeführt. Zur Vertiefung erhalten Sie folgenden Auftrag:

### Aufgabenstellung Auftrag:

Lesen sie das gesetzliche und betriebliche Sicherheitskonzept durch.

Schreiben Sie auf, wie sie dieses im Alltag umsetzen. Nennen Sie pro Bereich 2 Beispiele zum Thema Sicherheit.

Dokumentieren Sie es evtl. mit Bildern. Besprechen Sie es mit Ihrer BB oder der Leitung Hauswirtschaft.

### Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

### Reflektion Auftrag:

Was ist mir besonders gut gelungen? Worauf bin ich stolz? Welche Tipps gebe ich weiter?

Was ist mir nicht so gut gelungen? Weshalb, was wusste ich nicht? Was mache ich nächstes Mal besser?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: \_\_\_\_\_