

Praxisaufträge Fachfrau Hauswirtschaft EFZ



Inhalt

Praxisaufträge Fachfrau Hauswirtschaft EFZ	1
1 HKB 1 Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden.....	4
1.1 Beratungsgespräch für ein Leidenessen 3. Lehrjahr	4
1.2 Organisation Anlass 1. Hl. Kommunion 3. Lehrjahr	5
1.3 Dekorationen öffentlicher Bereich 2. Lehrjahr	6
1.4 Anwenden der verbalen und nonverbalen Kommunikation Rollenspiele 1. Lehrjahr	7
1.5 Leitbild erklären 1. Lehrjahr	8
1.6 Gespräch führen 2. Lehrjahr	9
1.7 Mise en place für Bewohnergeburtstag erstellen 1.- 3. Lehrjahr.....	10
1.8 Servietten Falten 1. Lehrjahr.....	11
1.9 Tisch festlich eindecken 2. Lehrjahr	12
1.10 Umgang mit Reklamationen 2. – 3. Lehrjahr	13
1.11 Kadersitzung vorbereiten 1. -2. Lehrjahr	14
1.12 Instruktion Aufbau Frühstücksbuffet 3. Lehrjahr	15
2 HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen.....	16
2.1 Dosierung Reinigungsmittel 2. Lehrjahr	16
2.2 Pflanzen – Blumen Pflege 2. Lehrjahr	17
2.3 Grundreinigung Kühlschranks 1. 2. Lehrjahr.....	18
2.4 Vorbereiten Instruktion Staubwischen 3. Lehrjahr	19
2.5 Reinigung der Scheuersaugmaschine 2. Lehrjahr	20
2.6 Grundreinigung Nasszelle 2. Lehrjahr.....	21
2.7 Reinigung des Trockensaugers 1. Lehrjahr	22
2.8 Reinigung Spiegelschranks 1. Lehrjahr	23
2.9 Reinigungswagen bestücken 1. Lehrjahr	24
2.10 Sprayreinigung 2. Lehrjahr.....	25
2.11 Instruktion Fensterreinigung 3. Lehrjahr.....	26
3 HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	27
3.1 Betriebswäsche und Privatwäsche sortieren 1. – 2. Lehrjahr	27
3.2 Bewohnerwäsche patchen 2. Lehrjahr	28
3.3 Waschmittelanweisung 2. Lehrjahr	29
3.4 Kochschürze wiefeln 1. - 2. Lehrjahr	30
3.5 Merkblatt Persönliche Arbeitshygiene 1. Lehrjahr	31
3.6 Bügeln Herrenhemd 2. - 3. Lehrjahr.....	32
3.7 Falten Bewohnerwäsche 1. Lehrjahr.....	33
3.8 Instandstellungsarbeiten 6 verschiedene 2. Lehrjahr	34
3.9 Schmutzwäsche einsammeln 1. Lehrjahr.....	35
3.10 Fleckenentfernung / Vorbehandlung Schmutzwäsche 1. Lehrjahr.....	36
3.11 Instruktion Kochjacke Bügeln 3. Lehrjahr	37
3.12 Probestück nähen 2. - 3. Lehrjahr.....	38
4 HKB 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs	39
4.1 HACCP Konzept kennen und umsetzen 1. Lehrjahr	39
4.2 Herstellen einer Bowle 1. – 3. Lehrjahr	40
4.3 Reinigung Aufschnittmaschine 1. – 3. Lehrjahr	41
4.4 Grundzubereitungsarten 1. – 3. Lehrjahr	42
4.5 Entsorgung von Speiseabfällen 1. – 2. Lehrjahr.....	43
4.6 Planen und Zubereiten Apérobuffet 2. – 3. Lehrjahr.....	44
4.7 Lagerung gekühlter Lebensmittel 2. – 3. Lehrjahr	45
4.8 Zubereitung glutenfreier Karottenkuchen 2. Lehrjahr	46
4.9 Planung Mittagsmenu und zubereiten 3. Lehrjahr	47
4.10 Schnittarten 1. – 2. Lehrjahr.....	48

4.11	Instruktion Sandwich zubereiten 3. Lehrjahr	49
5	HKB 5 Ausführen administrativer Arbeiten	50
5.1	Anwendung Kassasystem 3. Lehrjahr	50
5.2	Geburtstagsfeier Offerte schreiben 2. – 3. Lehrjahr	51
5.3	Dekorationsbestellung 2. Lehrjahr	52
5.4	Gestaltung einer Menükarte 2. Lehrjahr	53
5.5	Telefonannahme und weiterleiten 2. Lehrjahr	54
5.6	Reparatur Meldung 1. Lehrjahr	55
5.7	Warenkreislauf Brot inkl. Rechnung 2. – 3. Lehrjahr	56
5.8	Warenkreislauf Getränke 3. Lehrjahr	57
6	HKB 6 Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützung der Kundinnen und Kunden	58
6.1	Ergonomie im Arbeitsalltag 1. – 3. Lehrjahr	58
6.2	Massnahmen zur Abgrenzung psych. Belastende Situationen 3. Lehrjahr	59
6.3	Erfassen der Fluchtwege 1. Lehrjahr	60
6.4	Kommunikationsregeln mit Demenzerkrankten 1. Lehrjahr	61
6.5	Kommunikationsregeln im Betrieb 1. Lehrjahr	62
6.6	Naht – oder Schnittstellen im Betrieb 2. Lehrjahr	63
6.7	Persönliche Schutzausrüstung 1. – 3. Lehrjahr	64
6.8	Sicherheitskonzept vertiefen 1. Lehrjahr	65

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

1 HKB 1**Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden****1.1 Beratungsgespräch für ein Leidessen 3. Lehrjahr****Ausgangslage:**

Herr Bründler der Sohn von der verstorbenen Bewohnerin wünscht, das Leidessen bei uns im Betrieb mit 50 Pax durchzuführen.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Bereiten Sie ein Gespräch vor.
- Führen Sie das Gespräch durch und organisieren Sie den Ablauf des Anlasses.

Hilfsmittel: Raumsituation klären, Getränke- und Speiseangebot, Personalplanung, Formular für Anlässe 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: _____

1.2 Organisation Anlass 1. Hl. Kommunion 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Familie Meier möchte das 1. Kommunionessen ihres Sohnes Felix bei Ihnen im Betrieb durchführen. Angemeldet sind 20 Personen. Sie wünschen ein saisonales 4-Gang-Menü. Felix wünscht sich als Beilage Pommes Frites.

Aufgabenstellung Auftrag:

1. Erstellen Sie ein komplettes 4-Gang Menü und leiten Sie es an den Küchenchef oder ihre Vorgesetzten weiter
2. Erstellen Sie eine Non –Food Checkliste
3. Erarbeiten Sie einen Dekorationsvorschlag
4. Erstellen Sie einen Einsatzplan und planen Sie die entsprechenden Mitarbeiter dafür ein.
5. Definieren Sie das Erscheinungsbild der Mitarbeiter für diesen Anlass

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 Dekorationen öffentlicher Bereich 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie haben gelernt, dass wir unseren Betrieb professionell, geschmackvoll und saisonal dekorieren. Es ist Januar und in einem Monat findet die Fasnacht statt.

Aufgabenstellung Auftrag:

Ihr Auftrag ist, den Eingangsbereich fastnächtlich zu gestalten.

- Erstellen Sie eine Liste von allem Material was Sie brauchen.
- Wenn nötig, besprechen Sie das Material mit ihrer Berufsbildnerin und bestellen noch fehlende Sachen.

Dekorieren Sie den Eingang

Fotografieren Sie die Deko und halten Sie das ganze schriftlich fest, welches Material sie gebraucht haben, wie lange sie zum Organisieren, aufstellen usw. hatten.

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 Anwenden der verbalen und nonverbalen Kommunikation Rollenspiele

1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten mit verschiedenen Menschen in Ihrem Betrieb zusammen. Bei Ihnen im Betrieb ist die wertschätzende, klare Kommunikation wichtig und steht auch im Leitbild.

Aufgabenstellung Auftrag:

Üben Sie folgende Gespräche mit den anderen Lernenden oder Ihrer Berufsbildnerin:

- Reklamation: Glasscherbe im Salat
- Verkaufsgespräch: Verkauf von einer Fensterreinigung für einen externen Kunden
- Konflikt: Mitarbeiterin Reinigung und sie sind sich nicht gleicher Meinung betreffend der Reinigungsqualität

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: _____

1.5 Leitbild erklären 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in einem Alterszentrum, in dem das Leitbild tagtäglich gelebt wird.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erklären Sie der 3. Lehrjahr Lernenden das Leitbild des Hauses
- Erarbeiten Sie danach eine Kurzpräsentation und präsentieren Sie diese an der nächsten Teamsitzung der Hauswirtschaft

Sie können den Computer, Flip-Chart, Beamer usw. benutzen. Sind Sie kreativ. Evt. machen Sie einen Sketch oder Film im Betrieb über das Leitbild.

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: _____

1.6 Gespräch führen 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten im Moment in der Restauration. Wenn wir Feste feiern, braucht es eine gute Vorbereitung. Das heisst, sie müssen die richtigen Informationen zum Fest haben, damit nichts vergessen geht. Damit Sie dies in Zukunft alleine machen können, werden sie folgenden Auftrag bekommen.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Führen Sie ein Gespräch mit ihrer Berufsbildnerin (sie ist ihr Geburtstagsgast)
- Füllen Sie das Formular (im Betrieb nachfragen) korrekt aus / Wenn Sie keines haben, schauen Sie in den Schulunterlagen nach
- Informieren Sie ihre Berufsbildnerin danach, welche Stellen Sie nun informieren, damit der Anlass reibungslos stattfinden kann.

Halten Sie die Erkenntnisse usw. schriftlich fest oder machen Sie ein Video oder Fotos vom Gespräch.

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: _____

1.7 Mise en place für Bewohnergeburtstag erstellen 1.- 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Bei uns im Betrieb feiern wir mit allen Geburtstagsjubilaren einmal pro Monat gemeinsam ihren Geburtstag im Saal. Dies ist offeriert vom Haus. In drei Tagen werden wir mit 5 Personen diesen Geburtstag feiern.

Menu

Bouillon mit Flädli

Kleiner bunter Salat

Hackbraten mit Kartoffelstock und Karotten

Schwarzwäldertorte

Weisswein, Rotwein, Wasser und Kaffee

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Mise en place Liste mit allem Artikel inkl. Anzahl und Dekoration die Sie dazu brauchen, unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften und der Situation.

Erstellen Sie das Mise en place gemäss ihrer Liste

Decken Sie danach den Tisch gemäss der Mise en place ein.

Fotografieren Sie alles und halten es schriftlich für Ihr Arbeitshandbuch fest.

Evt. Führen Sie den Anlass durch. je nach Betrieb

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: _____

1.8 Servietten Falten 1. Lehrjahr

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-Faltechniken 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 Faltechniken auszuprobieren. Im Internet (Fotos, YouTube...) finden Sie zahlreiche Anleitungen zu Servietten-Faltechniken.

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: _____

1.9 Tisch festlich eindecken 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Frau Müller feiert am 1. September ihren 80. Geburtstag. Sie hat 10 Gäste zum Mittagessen eingeladen. Sie haben gelernt wie man einen Tisch festlich eindeckt mit Besteck, Servietten, Tischtuch, Gläser und Dekoration. Frau Müller liebt Blumen, strickt und jasst sehr gerne.

Frau Müller hat sich folgendes Menu gewünscht:
Bunter Blattsalat, Bouillon mit Flädli, Eglifilet gebraten, Salzkartoffeln und Blattspinat,
Geburtstagstorte (Schwarzwälder)
Wasser, Primitivo und Kaffee

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen Sie eine Mise en place für zum Aufdecken und für den Getränkeservice
- Erstellen Sie eine Menükarte
- Decken Sie den Tisch ein inkl. Dekoration
- Fotografieren Sie den gedeckten Tisch
- Halten Sie alles 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: _____

1.10 Umgang mit Reklamationen 2. – 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Frau Zurbriggen eine Bewohnerin reklamiert, dass das Fleisch zäh sei. Es ist bekannt, dass die Bewohnerin öfters reklamiert.

Aufgabenstellung Auftrag:

Schreiben Sie ein erlebtes Beispiel auf.

Nehmen Sie die schulischen Grundlagen zur Hilfe, um diese Situation im Sinne der Bewohner zu klären.

Sie gehen offen und sachlich mit der Reklamation um

Leiten diese an entsprechende Stellen weiter

Kennen Möglichkeiten der Wiedergutmachung

Versuchen Sie zusammen mit der Bewohnerin eine befriedigende Lösung zu finden
(Rollenspiel mit BB)

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: _____

1.11 Kadersitzung vorbereiten 1. -2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Im Altersheim findet eine Kadersitzung im Seminarraum statt. Anzahl Personen 10

Aufgabenstellung Auftrag:

- Richten Sie den Seminarraum für die Kadersitzung ein
- Erarbeiten sie eine Checkliste für die Endkontrolle

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: _____

1.12 Instruktion Aufbau Frühstücksbuffet 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Im Frühstücksservice haben Sie gelernt, wie man ein Frühstücksbuffet korrekt aufbaut. Dazu gehört die ganzen Non Food Artikel plus Lebensmittel und deren Beschriftung.

Aufgabenstellung Auftrag:

Instruieren Sie ihre neue Mitarbeiterin ein Frühstücksbuffet inkl. Allem für 20 Bewohner bereitzustellen inkl. Schriftliche Vorbereitung.

Wenden Sie die 4 Schrittmethode an.

Erstellen Sie eine Checkliste inkl. Fotos und Kommentare.

Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

Reflektion Auftrag:

Wurde die 4-Schritt Methode angewendet?

Ist das Buffet komplett aufgebaut? Hatte es genug MEP?

Rückmeldungen von der neuen MA, fühlen Sie sich in der Lage, das Buffet selbstständig aufzubauen?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: _____

2 HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

2.1 Dosierung Reinigungsmittel 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Reinigung. Sie müssen in verschiedenen grossen Räumen mit unterschiedlichen Maschinen die Bodenreinigung ausführen. Dazu müssen Sie das entsprechende Reinigungsmittel dosieren.

Aufgabenstellung Auftrag:

Listen Sie alle Maschinen und Geräte für die UR, ZR und GR für die Bodenreinigung auf. Bestimmen Sie welche Maschine für folgende Räume verwenden:
Eingangshalle, Garderoben, Nasszellen, Windfang mit Schmutzschleuse, Bewohnerzimmer, Korridor

Bestimmen Sie das Reinigungsmittel für die jeweilige Maschine und den Boden. Berechnen Sie die fachgerechte Dosierung auf die max. Füllmenge des Wassertanks der Maschine.

- 1) Erstellen Sie eine Tabelle mit den Räumen, Bodenbelägen, der Geräte für UR, ZR und GR für den jeweiligen Boden und noch das Reinigungsmittel
- 2) Erstellen Sie ein Dosiertabelle für die Reinigungszentrale

Hilfsmittel; Unterlagen Hersteller, Lieferant, Berufsbildnerin, andere Lernenden

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 Pflanzen – Blumen Pflege 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Wir haben verschiedene Pflanzen in Töpfen und Blumen im öffentlichen Bereich. Diese werden im Moment von verschiedenen MA unterschiedlich gepflegt.

Aufgabenstellung Auftrag:

- 1) Fotografieren Sie die Pflanzen und Blumen
- 2) Bestimmen Sie die Namen und Beschreiben Sie die richtige Pflege
- 3) Machen Sie für die 1. Jahr Lernende und die MA eine schriftliche Anleitung, dass alle danach die Pflanzen und Blumen gleich pflegen

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

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 Vorbereiten Instruktion Staubwischen 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie sind im 3. Lehrjahr und haben den Auftrag bekommen die 1. Lehrjahr Lernende in der Reinigung Staubwischen (Feuchtwischen) zu instruieren.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen Sie eine schriftliche Vorbereitung für die Instruktion Staubwischen, die 4 Schritte müssen ersichtlich sein
- Sie können den bereits vorhanden Arbeitsablauf / Arbeitsbeschreibung zur Hilfe nehmen und das Mise en Place vorbereiten

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 Reinigung der Scheuersaugmaschine 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Reinigung und haben schon öfters mit der Scheuersaugmaschine gearbeitet.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Arbeitsbeschreibung zur Reinigung der Scheuersaugmaschine. Halten Sie diese auch mit Bildern fest.

Hilfsmittel: Kamera, Handy, Computer

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 Grundreinigung Nasszelle 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Reinigung. Bei einer Nasszelle ist eine Grundreinigung dringend nötig. Die schriftlichen Dokumente dazu. Im letzten ÜK haben Sie neue Erkenntnisse gewonnen und möchten diese in die Dokumente einfließen lassen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Führen Sie die Grundreinigung der Nasszelle gemäss den Dokumenten durch. Prüfen Sie dabei die Dokumente und lassen Sie die neuen Erkenntnisse einfließen. Wenn nötig ändern Sie die Dokumente und besprechen diese dann mit Ihrer 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: _____

2.7 Reinigung des Trockensaugers 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie sind in der Reinigung. Die Trockensauger müssen immer wieder in die Reparatur. Es stellt sich heraus, dass diese zu wenig gereinigt werden nach der Verwendung im Arbeitsalltag.

Aufgabenstellung Auftrag:

Machen Sie eine Aufstellung der Hauptbestandteile des Trockensaugers.
Beschreiben Sie wie Sie diese Bestandteile mit welchen Hilfsmitteln reinigen.

Halten Sie dies schriftlich, evtl. mit Fotos fest, damit wir danach dies in Reinigungsräumen aufhängen 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: _____

2.8 Reinigung Spiegelschrank 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Reinigung im 1. Stock. Am Morgen haben sie die Unterhaltsreinigung der Zimmer gemacht. Für am nächsten Tag haben Sie den Auftrag für die Zwischenreinigung der Spiegelschränke bekommen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Arbeitsanleitung inkl. Bilder für eine Zwischenreinigung des Spiegelschranks.

Wie gehen Sie vor?
Auf was achten Sie?

Hilfsmittel: Arbeitsanleitungsraster, Betriebsregeln, Schulmittel 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: _____

2.9 Reinigungswagen bestücken 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

In ihrem Betrieb wurden drei neue Reinigungswagen eingekauft. Nun müssen alle drei bestückt werden und betriebsbereit gemacht werden. Sie bekommen folgenden Auftrag von ihrer Berufsbildnerin:

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Liste mit allen Materialien inkl. Anzahl, Artikelnummern, Lieferant und Begründung pro Wagen, wie sie die Reinigungswagen bestücken.

Besprechen Sie die Liste mit ihrer Berufsbildnerin.

Hilfsmittel: Schulunterlagen, Unterlagen Hersteller, Internet, bestehende Wagen, Unterlagen ÜK

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: _____

2.10 Sprayreinigung 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Im Saal ist der Parkettboden nach einem Anlass extrem verschmutzt. Dieser muss einer gründlichen Reinigung unterzogen werden.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Stellen Sie alle Reinigungsgeräte, Maschinen und Produkte zusammen, die Sie für die Arbeitserledigung brauchen
- Bei Unklarheiten erkundigen Sie sich bei Ihrer Berufsbildnerin oder Vorgesetzten
- Beschreiben Sie das Vorgehen und benutzen Sie dazu Bilder

Hilfsmittel: Handy oder Kamera für Fotos, Computer, Internet, Schulunterlagen, Unterlagen aus dem Betrieb

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: _____

2.11 Instruktion Fensterreinigung 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Die neue Lernende Fachfrau Hauswirtschaft hat die Ausbildung begonnen. Regelmässig wird eine Zwischenreinigung der Fenster in der Küche durchgeführt.

Aufgabenstellung Auftrag:

Bereiten Sie die Instruktion der Fensterreinigung in der Küche vor. Instruieren Sie danach die neue Lernende für diese Aufgabe.

Halten Sie sich an die 4 Schritt Methode.
Reflektieren Sie sich danach.

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 Betriebswäsche und Privatwäsche sortieren 1. – 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Wäscherei. Dabei haben Sie schon viele Arbeiten im Wäschekreislauf kennengelernt. Im Moment arbeiten Sie vor allem im Schmutzbereich.

Aufgabenstellung Auftrag

Sie bekommen 10 Kilo diverse Schmutzwäsche, die sie fachgerecht sortieren müssen und zum Waschen vorbereiten.

Nach der Arbeit räumen Sie den Arbeitsplatz auf.

Hilfsmittel: Sortiertabelle, Sortiertisch, Detachier mittel und Tabelle usw.

Messen Sie die Zeit und schreiben Sie auf wie lange sie hatten. Lassen Sie nach dem Sortieren alles von Ihrer Berufsbildnerin kontrollieren.

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 Bewohnerwäsche patchen 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Die Bewohnerwäsche im Heim muss angeschrieben sein. Damit die Mitarbeitenden der Wäscherei wissen, zu wem die Bewohnerwäsche gehört. Im Heim ist ein Neueintritt geplant. Sie haben schon gelernt Nämeli zu drucken und das Patchgerät zu bedienen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Die Wäsche des neuen Bewohners liegt bereit zum patchen. Drucken Sie am PC die Nämeli aus mit dem korrekt geschriebenen Namen des Bewohners. Lassen sie es von der Berufsbildnerin kontrollieren.

Nun patchen sie die Wäsche nach den Vorgaben des Hauses (Standard). Anschliessend bringen sie die Wäsche zum Bewohner.

Halten sie diesen Auftrag mit einer Fotoreportage 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: _____

3.3 Waschmittelanweisung 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

In Ihrem Betrieb in der Wäscherei hat es keine Handlungsanweisung für die Waschmittel. Für die Einführung von neuen Mitarbeitenden und Lernenden ist eine solche Anleitung sehr hilfreich.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Auflistung aller Waschmittel und Waschhilfsmittel inkl. Beschreibung (Dosierung, Grad usw.). Erwähnen Sie wichtige Punkte zur Anwendung und Arbeitssicherheit.

Benutzen Sie die Prospekte der Lieferanten, fragen Sie die Mitarbeitenden oder Ihre Vorgesetzte.

Sie können auch Fotos machen.

Danach geben Sie die Liste zur Überprüfung Ihrer Vorgesetzten ab und sie können Sie dann 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: _____

3.4 Kochschürze wiefeln 1. - 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Wäscherei und besitzen eine Kochschürze mit ein paar kleinen Löchern. Es lohnt sich noch die Schürze instand zu stellen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Die Löcher müssen von Ihnen vollständig instand gestellt werden.

Dokumentieren Sie die korrekten Reihenfolgen von A-Z.

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: _____

3.5 Merkblatt Persönliche Arbeitshygiene 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Wäscherei und besitzen keine Anleitung oder ein Merkblatt zum Thema persönliche Hygiene im Bereich Wäscherei.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie ein Merkblatt über die wichtigsten Punkte zur Persönlichen Hygiene inkl. Bilder.

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: _____

3.6 Bügeln Herrenhemd 2. - 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie haben im letzten halben Jahr gelernt komplizierte Wäschestücke zu bügeln. Unter anderem lang- und kurz arm Herrenhemden.

Aufgabenstellung Auftrag

Dokumentieren Sie anhand einer Fotoserie inkl. Beschreibung dem korrekten Ablauf beim Bügeln eines Kurz arm und eines Lang Arm Herrenhemdes.

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: _____

3.7 Falten Bewohnerwäsche 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie falten in der internen Wäscherei Bewohnerwäsche. Alle Teile sollten mit dem jeweiligen Bewohnernamen versehen sein und nach dem Falten separat aufeinandergelegt werden.

Aufgabenstellung Auftrag

Dokumentieren Sie folgendes für ihr Arbeitsbuch:

1. Die Grundsätzlichen und betrieblichen Punkte, die beim Falten von Bewohnerwäsche beachtet werden müssen.
2. Die wichtigsten Punkte, die es zu beachten gibt nach dem Falten, damit jeder Bewohner seine Wäsche wiederbekommt. (je nach Betrieb; Körbli, Tablarwagen 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: _____

3.8 Instandstellungsarbeiten 6 verschiedene 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

In der Wäscherei gelangt immer wieder defekte Wäsche. Wäschestücke, die noch gut aussehen und sich lohnen werden instand gestellt. Die Berufsbildnerin gibt Ihnen die defekte Wäsche.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Nähen Sie 2 Knöpfe an mit 2 Löcher.
- Nähen Sie 2 Knöpfe an mit 4 Löcher.
- Nähen Sie einen Druckknopf an.
- Nähen Sie 1 Aufhänger an das Geschirrtuch
- Nähen Sie 1 abgerissenen Bündel an die Kochschürze.
- Schliessen Sie einen offenen Saum

Notieren Sie sich zu den jeweiligen Aufgaben, das Material und die Zeit wo sie dafür gebraucht haben. Sie können auch Fotos dazu 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: _____

3.9 Schmutzwäsche einsammeln 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten seit 3 Wochen in der Wäscherei. In dieser Zeit haben Sie sich mit dem Einsammeln der Schmutzwäsche befasst. Sie haben bemerkt, dass dieser Teil der Arbeit nicht schriftlich festgehalten ist.

Aufgabenstellung Auftrag

Erstellen Sie zum Beispiel eine Tabelle oder ein Dokument evtl. mit Fotos, dass danach in der Wäscherei gebraucht werden kann.

Stellen Sie sich folgende Fragen:

1. Wo oder von wem wird die Schmutzwäsche am Entstehungsort deponiert?
2. Wie wird sie gelagert?
3. Von wem wird sie weiter transportiert in die Schmutzzone der Lingerie und wie?
4. Wie heissen die Geräte und Hilfsmittel, die dazu verwendet werden?
5. Entstehen dadurch Reinigungsarbeiten? Wenn ja, welche und von wem werden diese ausgeführt?

Es gibt vielleicht noch andere Fragen, damit sie nachher einen Kreislauf haben von der Schmutzwäsche beim Bewohner bis zum Sortierungsort in der Wäscherei.

Hilfsmittel: Wäscherei MA, Pflege MA, Schulunterlagen andere Lernenden 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: _____

3.10 Fleckenentfernung / Vorbehandlung Schmutzwäsche 1. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Beim Wäschesortieren wurden viele verschiedene Flecken auf der Leibwäsche entdeckt. Sie müssen behandelt / entfernt werden.

(Entweder Auftrag gleich während der Arbeit abgeben oder dann div. Wäschestücke mit Flecken der Lernenden Person bereitlegen)

Aufgabenstellung Auftrag

- Erkennen Sie die verschiedenen Flecken und entscheiden Sie nach der Detaschiertabelle die richtige Fleckenbehandlung

Hilfsmittel: Detachier Produkte und Tabelle / Internet / Lieferanten

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: _____

3.11 Instruktion Kochjacke Bügeln 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Wäscherei und haben dort gelernt eine Kochjacke fachgerecht und effizient zu bügeln. Eine EBA Lernende arbeitet seit 3 Wochen in der Wäscherei.

Aufgabenstellung Auftrag

Bereiten Sie die Instruktion nach der 4 Schritt Methode schriftlich vor. Instruieren Sie danach die EBA Lernende.

Evt. kann Sie jemand mit dem Handy aufnehmen.

Ziel ist, dass die EBA Lernende die Kochjacke danach selbstständig bügeln kann.

Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

Reflektion Auftrag:

Kann die EBA Lernende die Kochjacke bügeln?

Wurde die 4 Schrittmethode angewendet?

Rückmeldung der Lernenden, wurde es genau und verständlich erklärt?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: _____

3.12 Probestück nähen 2. - 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

In der Wäscherei gibt es immer wieder defekte Wäsche. Wäschestücke, die noch gut erhalten sind, werden Instand gestellt.

Die Berufsbildnerin gibt Ihnen den Auftrag ein Probestück zu nähen und stellt das Material bereit.

Aufgabenstellung Auftrag

Sie versäubern das Stoffstück.

Auf der unteren Seite nähen Sie einen Kleidersaum.

Auf der oberen Seite nähen Sie einen Anhänger an.

In der Mitte nähen Sie eine Applikation in der Form ihrer Wahl auf.

Den Riss auf dem Stoffstück, stellen Sie mit der Bogennaht Instand.

Erarbeitung des Auftrages:

(Fotos, Film, Notizen usw.)

Reflektion Auftrag:

Kann die EBA Lernende die Kochjacke bügeln?

Wurde die 4 Schrittmethode angewendet?

Rückmeldung der Lernenden, wurde es genau und verständlich erklärt?

Berufsbildner/in hat es kontrolliert und besprochen: _____

4 HKB 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs

4.1 HACCP Konzept kennen und umsetzen 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten zum ersten Mal in der Küche. Der Küchenchef gib Ihnen den Ordner HACCP-Konzept. Sie bekommen den Auftrag dies durchzulesen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Sie lesen das HACCP- Konzept durch und verstehen die Unterschiede zwischen

- Persönliche Hygiene
- Betriebs Hygiene
- Produkte Hygiene

Fassen Sie separat die Unterschiede in eigenen Worten zusammen. Heben Sie die wichtigen Punkte hervor.

Geben Sie die Zusammenfassung zur Kontrolle dem Küchenchef ab.

Hilfsmittel: HACCP Konzept, Fotos aus dem Betrieb, evtl. Schulunterlagen

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 Herstellen einer Bowle 1. – 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten im Altersheim Sonnenschein im Moment in der Küche. Die Küche bekommt einen Auftrag vom Bistro für einen kleinen Mitarbeiterabschieds Apéro eine alkoholfreie Bowle für 6 Personen zu produzieren.

Aufgabenstellung Auftrag:

Suchen Sie ein Rezept für 4 Personen. Berechnen Sie die Menge für 6 Personen.

Bereiten Sie die Bowle zu und richten diese an für die Feier.

Fotografieren Sie das Resultat, dokumentieren und reflektieren Sie sich.

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 Reinigung Aufschnittmaschine 1. – 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Küche und haben gerade eine Fleischplatte für den Abend vorbereitet. Sie wissen, dass die Aufschnittmaschine vor Arbeitsschluss gereinigt werden muss.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie eine Checkliste für die Reinigung der Aufschnittmaschine.

Dokumentieren Sie diese mit Fotos.

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 Grundzubereitungsarten 1. – 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Küche und lernen die Grundzubereitungsarten kennen oder haben Sie schon kennengelernt. Der Küchenchef kommt zu Ihnen und möchte verschiedene Punkte über die acht Grundzubereitungsarten wissen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Zählen Sie ihm die acht Grundzubereitungsarten auf.
Beschreiben Sie wie sie bei den verschiedenen Grundzubereitungsarten vorgehen
Nennen Sie zu jeder Grundzubereitungsart ein Beispiel

Notieren Sie dies schriftlich 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: _____

4.5 Entsorgung von Speiseabfällen 1. – 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Küche und befassen sich mit dem Entsorgungskonzept. Die Berufsbildnerin kommt zu Ihnen und möchte wissen wie die Speiseabfälle entsorgt werden.

Aufgabenstellung Auftrag:

Wie und wo werden die Speiseabfälle entsorgt?

Beschreiben und visualisieren sie die Entsorgung von Speiseabfällen.

Evt. gibt es ein betriebliches Entsorgungskonzept, 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: _____

4.6 Planen und Zubereiten Apérobuffet 2. – 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

In Ihrem Betrieb findet ein Abschieds Apéro für die Leitung Pflege in einer Woche statt. Es wird mit 30 Mitarbeitern gerechnet.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Planen Sie je 3 Süsse und 3 Salzige Finger-Food-Häppchen
- Erstellen Sie eine Zutatenliste für alles und besprechen Sie diese mit dem Küchenchef.
- Sie machen die Zubereitung aller Häppchen
- Richten Sie diese auf den entsprechenden Platten her
- Erstellen Sie eine schriftliche und visualisierte Arbeitsdokumentation

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: _____

4.7 Lagerung gekühlter Lebensmittel 2. – 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Küche. Ihnen wurde schon im ersten Lehrjahr alle Kühlzellen/-räume gezeigt. Sie wissen genau wo was gelagert wird. Im Moment sind sie an der Warenannahme tätig.

Aufgabenstellung Auftrag:

Achten Sie bewusst wo welche Lebensmittel gelagert sind. Dabei werden Sie feststellen, dass ein System dahintersteckt.

Forschen Sie nach, warum Fleisch nicht neben dem Gemüse gelagert wird. Oder wieso die Milchprodukte an einem anderen Ort wie Früchte gelagert werden.

Gestalten Sie dazu ein Merkblatt evtl. mit Bildern mit allem wichtigsten Punkte.

Besprechen Sie es mit dem Küchenchef oder ihrer Berufsbildnerin.

Hilfsmittel: Internet, Schulunterlagen, Unterlagen im QM 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: _____

4.8 Zubereitung glutenfreier Karottenkuchen 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Küche. Eine Bewohnerin in Ihrem Betrieb feiert den 70. Geburtstag und wünscht sich einen Karottenkuchen. Die Bewohnerin hat Zöliakie.

Aufgabenstellung Auftrag:

Suchen Sie ein passendes Rezept und backen Sie einen Kuchen für 8 Personen. Schreiben Sie sich eine Mise en Place Liste.

Der Kuchen richten Sie servierbereit auf einer Platte an.

Dekorieren sie anlässlich des Geburtstages das Wohnzimmer der Bewohnerin und servieren Sie den Kuchen.

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: _____

4.9 Planung Mittagsmenu und zubereiten 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Der Küchenchef hat sich soeben krankgemeldet. Er wird Morgen immer noch nicht zur Arbeit erscheinen.

Da sie im Küchendienst eingeteilt sind müssen Sie die Planung und Zubereitung für 10 Gäste übernehmen.

Alle Gäste essen alles, es sollte aber saisonal sein.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Planen Sie ein 3 Gang Menu (Rezepte selbst suchen)
- Umrechnen der Mengen
- Einkaufen
- Zeitplanung der Produktion (MEP, Kochen/Anrichten, Aufräumen)

Hilfsmittel: Pauli, Kochbücher, Internet, andere MA fragen

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: _____

4.10 Schnittarten 1. – 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie sind in der Küche eingeteilt und haben den Auftrag eine Gemüsesuppe für 8 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: _____

4.11 Instruktion Sandwich zubereiten 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in der Küche. Eine Praktikantin hat in der Küche vor einer Woche begonnen. Täglich werden die Sandwichklassiker frisch zubereitet:
Faustbrot mit Schinken, Silserli mit Käse und Bürli laktosefrei und vegetarisch

Aufgabenstellung Auftrag:

Sie haben die Aufgabe die drei Sandwichklassiker der Praktikantin zu instruieren, damit Sie diese danach selbstständig erledigen kann.
Bereiten Sie sich gemäss der 4 Schritt Methode vor und instruieren Sie die Praktikantin.

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 Anwendung Kassasystem 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten im betriebsinternen Restaurant. Sie haben den Auftrag eine neue Mitarbeiterin ins Kassasystem einzuführen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie mittels PC die Arbeitsanleitung zur Bedienung des Kassasystems. Beachten Sie dabei die Arbeiten bei Arbeitsbeginn und Arbeitsende (Abrechnung), sowie die Vorlagen des Betriebes (Logo usw.)

Zur Überprüfung der Richtigkeit ihrer erstellten Arbeitsanleitung führen sie einen Testlauf durch. Ziehen sie dazu ihre Berufsbildnerin bei.

Material je nach Betrieb:

Bedienungsanleitung Kasse, Kasse, Kompetenzen Übersicht, Kassenbedienung, Betriebsreglement, QM, Drucker, PC, Laminiergerät 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: _____

5.2 Geburtstagsfeier Offerte schreiben 2. – 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Sie arbeiten im Speisesaal. Frau Müller feiert bald ihren 100. Geburtstag. Ihre Enkelin Frau Bündner möchte einen Aperitif für das Fest organisieren und bittet um ein passendes Angebot.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Welche Angaben benötigen Sie von Frau Bündner, um ein Angebot unterbreiten zu können? (Frau Bündner kann ihr BB sein)
- Arbeiten Sie 3 Getränke und 5 „Häppchen“ Vorschläge aus.
- Besprechen Sie ihre Vorschläge mit Frau Bündner.
- Erstellen Sie eine entsprechende Offerte.

Hilfsmittel: Anlassformular, Getränke- und Speiseangebot, Vorinformationen von der Serviceleitung, Küchenchef oder Hauswirtschaft über Angebot 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: _____

5.3 Dekorationsbestellung 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Für eine Geburtstagsfeier (80jährige Dame) haben Sie den Auftrag für die Tischdekoration etwas zu bestellen. Die Bewohnerin wünscht sich etwas in den Farben orange und Gelb. Ihr Budget ist Fr. 100.00 und es müssen 4 Tische dekoriert werden. Das Dekorationsmaterial brauchen Sie am Montag..... Um 10.00 Uhr im Haus.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Führen Sie die Bestellung per Mail oder Bestellformular aus.
- Schreiben Sie den Ablauf Ihres Vorgehens auf.
- Lassen Sie die Bestellung noch von Ihrer Vorgesetzten kontrollieren

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 Gestaltung einer Menükarte 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

In Ihrem Betrieb feiert Antonja Trillo ihr 40-jähriges Dienstjubiläum. Dazu sind 20 Mitarbeiter noch zum gemeinsamen Mittagessen eingeladen. Der Küchenchef empfiehlt folgendes Menu:

Kürbissuppe, Rehpfeffer, Spätzle, Rotkraut und glasierte Marroni, Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mineral, Kaffee, Rot- und Weiss Wein

Das Essen findet am 08.11.... um 12.00 im Kleinen Saal statt.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen Sie eine Menükarte mit den oben genannten Angaben, Saisongerecht und Anlassgerecht
- Sie haben freie Hand bei der Kreativen Gestaltung

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: _____

5.5 Telefonannahme und weiterleiten 2. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie gehen in 2 Tagen für einen halben Tag ins Sekretariat, da die Sekretärin an einer Sitzung ist.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen sie vorgängig ein Formular für die Telefonannahme.
- Lassen Sie es von Ihrer Vorgesetzten kontrollieren

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: _____

5.6 Reparatur Meldung 1.Lehrjahr

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: _____

5.7 Warenkreislauf Brot inkl. Rechnung 2. – 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Sie arbeiten schon länger in der Küche. Der MA für die Brotbestellung fällt einen Monat krankheitshalber aus und sie werden für die Brotbestellung verantwortlich sein.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Welche Vorinformationen benötigen Sie vom Küchenchef oder dieser Person?
- Führen Sie die nötigen Bestellungen aus
- Kontrollieren Sie den Wareneingang
- Kontrollieren Sie die Rechnung und kontieren Sie diese
- Wie ist der Zahlungsweg? Leiten Sie die Rechnung korrekt weiter und informieren Sie sich in der Buchhaltung über den weiteren Ablauf?

- Dokumentieren Sie den korrekten Ablauf 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: _____

5.8 Warenkreislauf Getränke 3. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten zurzeit in der Restauration. Sie sind verantwortlich für die Getränke für das jährliche Osterfest.

Aufgabenstellung Auftrag:

Erstellen Sie einen Arbeitsablauf für die nächste Lernende. Erstellen Sie dazu noch eine Checkliste nach den internen Vorgaben.

Inhalte für den Arbeitsablauf

- Aktueller Getränkebestand
- Getränkeverbrauch
- Weiterleitung des Getränkeverbrauchs zur Rechnungsstellung an die zuständige Stelle

Hilfsmittel: Lieferantenliste mit dem Angebot

Involvierte Personen: Küchenchef, Restaurationsleitung, Berufsbildnerin

Nach der Erarbeitung besprechen Sie den Auftrag und reflektieren Sie sich.

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 und Unterstützung der Kundinnen und Kunden

6.1 Ergonomie im Arbeitsalltag 1. – 3. 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 Massnahmen zur Abgrenzung psych. Belastende Situationen 3. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Während der Ausbildung können belastenden Situationen entstehen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Welche belastenden Situationen haben Sie bis jetzt erlebt?

Wie haben Sie diese Situationen gelöst?

Was haben Sie für sich daraus gelernt?

Was würden Sie heute anders machen, als zu dieser Zeit?

Notieren Sie sich mindestens 3 Situationen, die Ihnen passiert sind und besprechen Sie dies danach auch mit ihrer BB.

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 Erfassen der Fluchtwege 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten in einem Altersheim und haben den Auftrag sich mit dem Thema Brandschutz, Fluchtwege auseinanderzusetzen.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Nehmen Sie einen aktuellen Plan des Hauses
- Suchen Sie die grünen Zeichen für die Fluchtwege im ganzen Haus: Fotografieren Sie diese und kennzeichnen Sie diese im Plan
- Die Fotos beschriften Sie jeweils mit dem jeweiligen Standort
- Schreiben Sie sich auch auf, welche Punkte wichtig sind zum Thema Fluchtwege

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 Kommunikationsregeln mit Demenzerkrankten 1. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Sie arbeiten bei Ihnen im Betrieb in der Reinigung oder auch im Service und begegnen immer wieder Menschen, die an Demenz erkrankt sind.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen Sie Kommunikationsregeln mit Demenzerkrankten Personen, die sie auch den anderen Mitarbeitern mitteilen können
- Finden Sie jemanden im Betrieb, der Ihnen fachkundig die wichtigsten Regeln mitteilen kann
- Halten Sie diese schriftlich fest und sie dürfen dabei kreativ sein

Sie können auch Schulunterlagen oder andere Broschüren, Internet beiziehen.

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 Kommunikationsregeln im Betrieb 1. Lehrjahr

Ausgangslage:

Sie arbeiten im Altersheim in der Hauswirtschaft. Sie haben ein Leitbild und vermutlich die eine oder andere Kommunikationsregel.

Aufgabenstellung Auftrag:

- Erstellen Sie ein Kommunikationsregelblatt mit den Wichtigsten Punkte, die bei Ihnen im Betrieb, wie auch in der Hauswirtschaft wichtig sind
- Lassen Sie das Blatt von Ihrer Vorgesetzten kontrollieren
- Sie präsentieren dann an der nächsten Teamsitzung die Regeln verständlich den Mitarbeitern

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: _____

6.6 Naht – oder Schnittstellen im Betrieb 2. Lehrjahr**Ausgangslage:**

Sie arbeiten in der Hauswirtschaft und haben täglich mit verschiedenen Bereichen zu tun. Zwischen allen Bereichen gibt es verschiedenen Naht- oder Schnittstellen.

Aufgabenstellung Auftrag:

Kontaktieren Sie 2 nicht Hauswirtschaftliche Bereiche und erfragen Sie die Naht- oder Schnittstellen zu der Hauswirtschaft.

Wie funktioniert die Kommunikation zwischen den zwei Bereichen?

Wie wird die Kommunikation sichergestellt?

Dokumentieren Sie dies schriftlich und besprechen Sie das Resultat mit der Leitung Hauswirtschaft oder ihrer BB. Danach können Sie die Unterlagen in ihrem Arbeitsbuch 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: _____

6.7 Persönliche Schutzausrüstung 1. – 3. 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: _____

6.8 Sicherheitskonzept vertiefen 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: _____