

Logo zuständige Stelle

Checkliste zur Ausarbeitung des betrieblichen Auftrags im Schwerpunkt

Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags: Die Tochter der Familie feiert mit sieben Kindern ihren achten Geburtstag. Hierfür sollen Kleingebäck für den Nachmittag und ein kleines Abendessen hergestellt werden. Für den Nachmittag soll ein Spiel- und Bastelangebot konzeptionell erarbeitet werden. **(Schwerpunkt: Serviceorientierte Dienstleistungen)**

	Ausbildungsverordnung § 13 (1)	zu erbringende/erbrachte Leistungen im betrieblichen Auftrag
Planung	1. <i>Hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Zielgruppe (Gäste des Kindergeburtstags) ermitteln und beschreiben - Wünsche des Geburtstagskindes abfragen - den Bedarf des Essens- und des Spiel-/Bastelangebotes ermitteln
	2. <i>Hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Vorschläge für das Kleingebäck und das Abendessen erstellen - Vorschläge für das Spiel- und Bastelangebot erstellen
	3. <i>Geplante Maßnahmen abzustimmen</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Abstimmung mit dem Geburtstagskind und der Familie (Ausbilderin)
	4. <i>Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsplan mit grober Reihenfolge der Arbeitsschritte erstellen und begründen - Zeitplan mit Zeitraster erstellen - eine Einkaufsliste erstellen
	5. <i>Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungskosten für das Speisenangebot berechnen - Kosten für das Spiel- und Bastelangebot berechnen
Durchführung	6. <i>Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kleingebäck und Abendessen zubereiten <ul style="list-style-type: none"> » Tischdekoration herstellen und Tische eindecken » Kinder während den Mahlzeiten betreuen » Kinder während der Feier mit Spiel- und Bastelangebot betreuen
	7. <i>Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Speisen für Kinder optisch ansprechend anrichten <ul style="list-style-type: none"> » kindgerechte Bezeichnungen für Speisen finden » kindgerechte Vorlagen für das Bastelangebot erstellen

	8. <i>Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Spiel- und Bastelanleitungen auf die Bedürfnisse von Kindern abstimmen <ul style="list-style-type: none"> » Kinder zum Mitmachen motivieren » Geburtstagsgäste nach ihrer Zufriedenheit befragen / Zufriedenheit beobachten
	9. <i>Maßnahmen zu Hygiene- und Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Checklisten für Hygienemaßnahmen nennen und beachten <ul style="list-style-type: none"> » Begründung für die Auswahl der Lebensmittel und Bastelmaterialien liefern (saisonale und regionale Produkte, Stoff- bzw. Papierreste) » Sicherheitsmaßnahmen bei der Produktion beschreiben (z. B. Verarbeitung von Hackfleisch)
Nachbereitung	10. <i>Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Bewertungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> » Qualität und Aussehen der Speisen, Rückmeldungen der Gäste, Rückmeldung der Ausbilderin » Erstellen der Dokumentation und Vorbereiten der Präsentation
	11. <i>Wesentliche fachliche Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgehensweise bei der Herstellung verschiedener Teige und Massen beschreiben <ul style="list-style-type: none"> » Betreuungsnotwendigkeiten und Maßnahmen zur Motivation der Kinder beschreiben » Tischdeko und Vorgehensweise beim Tische eindecken beschreiben