



1

Definition



Durchführung eines im Betrieb anfallenden *berufstypischen Auftrags*

- im Betrieb bzw. beim Kunden
- dokumentiert
- erläutert in einem auftragsbezogenen Fachgespräch

Bewertet werden

- *Arbeits- /Vorgehensweise*
- *ggf. Arbeitsergebnis*

2



Aufbau der Ausbildungsrahmenplans Abschnitt **A** §4

Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende
Fertigkeiten – Kenntnisse – Fähigkeiten

13	Berufsbildpositionen (BBP)
1-2	Hauswirtschaftliche Betreuung <i>ermitteln und erbringen</i>
3-6	Hauswirtschaftliche Versorgung <i>ermitteln, planen, durchführen (schriftliche Prüfung) Verpflegung/ Räume und Wohnumfeld /Textilien</i>
7	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse <i>planen, durchführen, bewerten</i>
8	Warenwirtschaft: <i>Güter beschaffen, lagern, einsetzen</i>
9	Vermarktung: <i>kalkulieren, erstellen, vermarkten (Schwerpunkt)</i>
10	Qualitätsmaßnahmen Neu
11	Hygienemaßnahmen
12	Teamarbeit und Anleitung Neu
13	Kooperation mit angrenzenden Bereichen Neu

3



Aufbau der Ausbildungsrahmenplans Abschnitt **B**

Berufsprofilgebende
Fertigkeiten – Kenntnisse – **Fähigkeiten im Schwerpunkt**

Personenbetreuende
Dienstleistungen

Serviceorientierte
Dienstleistungen

Ländlich-agrarische
Dienstleistungen

Ziel: Vertiefung der Berufsbildposition 9

Inhalt:

„Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen
kalkulieren
erstellen
vermarkten“

4



Die Schwerpunkte

Personenbetreuende Dienstleistungen	Serviceorientierte Dienstleistungen	Ländlich-agrarische Dienstleistungen
Mit dem Menschen	Für den Menschen	Landwirtschaftliche Traditionen berücksichtigen
anleiten / einbeziehen	Service	Betriebseigene (ländlich-agrarische) Produkte und Dienstleistungen
Produkte und Betreuungsangebote	Produkte und Versorgungsangebote	

5

Der betriebliche Auftrag §13

Hauswirtschaftliche
Produkte und
Dienstleistungen
kalkulieren, erstellen und
vermarkten

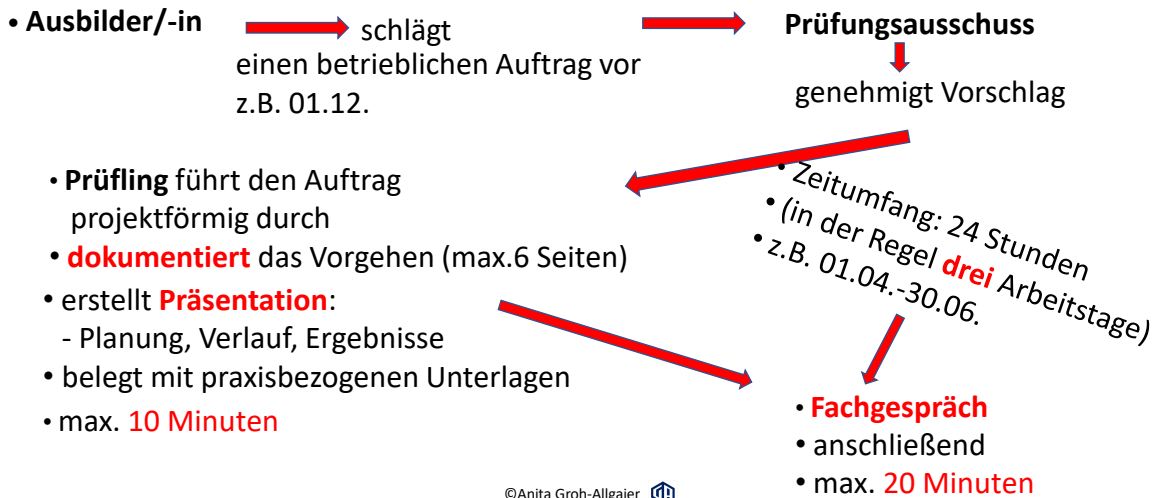


6

Der betriebliche Auftrag

Grundlage: der gewählte Schwerpunkt

Ablauf:



©Anita Groh-Allgaier

7

Abschlussprüfung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Antrag auf Genehmigung des betrieblichen Auftrags

gemäß Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020

Der Antrag ist von der Prüfungsteilnehmerin/vom Prüfungsteilnehmer persönlich auszufüllen und infacher Ausfertigung der Anmeldung zur Abschlussprüfung beizufügen. Zusätzlich ist der Antrag als PDF-Datei an die E-Mail-Adresse Zu senden.

Beachten Sie bitte die Hinweise und Vorgaben zum betrieblichen Auftrag!

Abschlussprüfung Sommer 20_	
Antragsteller/in (Prüfungsteilnehmer/in) Nachname: Vorname:	Ausbildungsstätte (Name u. Anschrift)
Schwerpunkt:	Personenbetreuende Dienstleistungen
Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags	

Beschreibung des betrieblichen Auftrages

Beschreiben Sie kurz und in verständlicher Form Ihren **betrieblichen Auftrag**. Bitte halten Sie sich an die angegebenen Feldgrößen. Beschreiben Sie dabei den **Ausgangszustand**, das **Ziel** des betrieblichen Auftrags, die **Rahmenbedingungen**, die Aspekte der einzelnen **Handlungsphasen** inklusive der **wesentlichen Tätigkeiten**.

Füllen Sie diesen Vordruck bitte aus. Geben Sie die **voraussichtlich benötigte Zeit** und die **prozess- und produktbezogenen Unterlagen** an, die voraussichtlich bei der Durchführung des betrieblichen Auftrags entstehen werden. Abkürzungen und/oder betriebsspezifische Bezeichnungen sind zu erläutern.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der betriebliche Auftrag die inhaltlichen und zeitlichen Vorgaben des § 13 der Ausbildungsverordnung abdeckt und sich auf den gewählten Schwerpunkt bezieht.

Ausgangszustand, Ziel, Rahmenbedingungen
--

BIBB / Informationen zu Aus- und Fortbildungsberufen/Hauswirtschafterin

8

Handlungsphase 1 „Planung“ - geplante Bearbeitungszeit (inklusive Dokumentation)	ca. __ Stunden
Handlungsphase 2 „Durchführung“ - geplante Bearbeitungszeit (inklusive Dokumentation)	ca. __ Stunden
Handlungsphase 3 „Nachbearbeitung“ - geplante Bearbeitungszeit (inklusive Dokumentation)	ca. __ Stunden
Geplanter Durchführungszeitraum nach Genehmigung des betrieblichen Auftrags. Der geplante Durchführungszeitraum soll 24 Arbeitsstunden nicht überschreiten und ist innerhalb des von der Zuständigen Stelle vorgegebenen Zeitraums vorzusehen. Die Dokumentation muss spätestens am nächsten Arbeitstag nach Fertigstellung an die Zuständige Stelle gesendet werden. Durchführungszeitraum vom _____ bis _____ (Datum)	
Auftragsverantwortliche/r in der Ausbildungsstätte Nachname: _____ Telefon: _____ Vorname: _____ E-mail: _____	

Anita Groh-Allgaier

BIBB / Informationen zu Aus- und Fortbildungsberufen/Hauswirtschaftlerin

9



Themen für den betrieblichen Auftrag

	Serviceorientierte Dienstleistung	Personenbetreuende Dienstleistung	
✓	„Tanz in den Mai“ Mitarbeiter laden Bewohner ein. Ein Fest für 50 Personen. Es gibt Kuchen und Getränke	Planung und Durchführung eines Kochtages mit 4 Bewohnern zum Thema „Das perfekte Dinner“ .	✓
✓	„Blütenfest“ für 27 Bewohner mit Kaffee und Kuchen und Abendessen	Rund um den Holunder 15 Bewohner sammeln und verarbeiten Holunder zu Küchlein und Konfitüre	✓
	Muttertags-Brunch für Frau Martina Glas. Mit 4 Erwachsenen und 1 Kind bei Frau Glas zu Hause	Eine Mitarbeiterin im Seniorenheim hat Geburtstag. Sie wünscht sich die gemeinsame Herstellung einer Torte mit Sahne.	
✓	Erprobung der Durchführung eines Frühstücksbüffets für die Bewohner (ca. 45 Personen).	Mit Kindern (Alter 4-5 Jahre) Kuchen im Glas backen als Geschenk zum Muttertag	
	Zimmergrundreinigung und Gestaltung vor dem Einzug des neuen Bewohners.	Mit den Bewohnern wird ein Workshop durchgeführt „Kräuter kennen und genießen“ . Einmal am Vormittag und einmal am Nachmittag mit jeweils 5-6 Personen.	✓



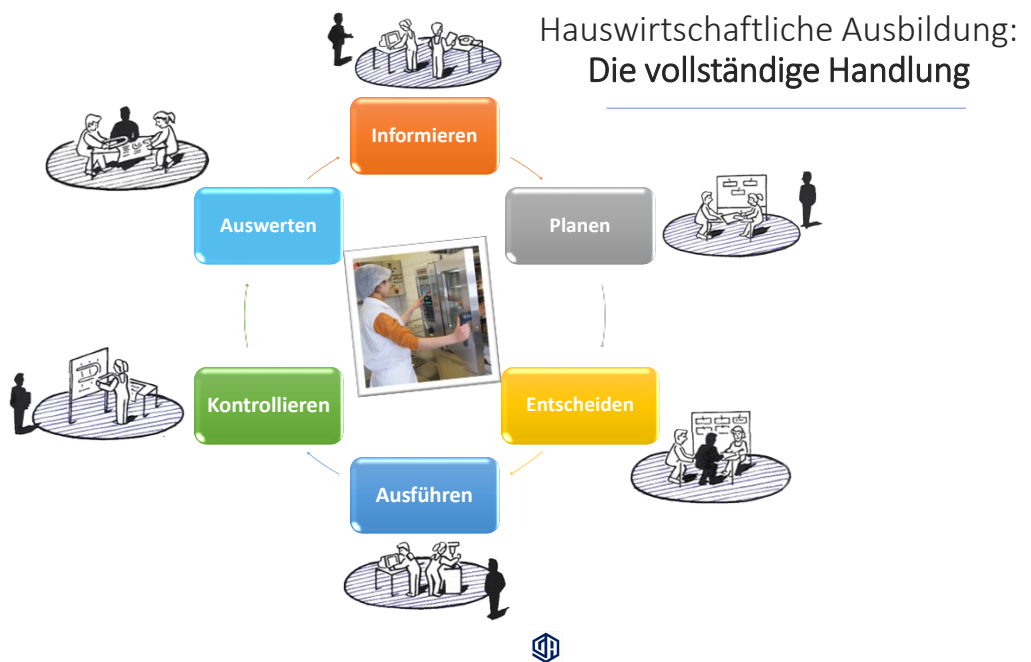
10

Der betriebliche Auftrag muss:

- den für die Ausbildung gewählten Schwerpunkt berücksichtigen
- über genügend Arbeits- und Problemumfang verfügen
- organisatorische Freiheitsgrade bieten
- komplexe Arbeitsabläufe beinhalten
- unterschiedliche Lösungsmöglichkeiten zulassen



11



12



13

Merkzettel!

Hochkarätige Seminare zum Thema

Digitalisierung und künstliche Intelligenz in der Hauswirtschaft

inklusive:

- Einblicke in Betriebe, Experten-Interviews
- Videotraining, Handbuch
- KI selbst ausprobieren

Termine werden noch bekanntgegeben.
Bei Interesse bitte anmelden bei: grohallaier@web.de



14