

1 Arbeiten mit Leittexten	7
2 Handlungsorientierte Methoden	10
2.1 Brainstorming	10
2.2 Karten clustern	10
2.3 W-Fragen-Methode	11
2.4 Mindmapping	12
2.5 Fischgrättdiagramm (Ursache-Wirkung-Diagramm)	13
2.6 Pro- und Contra-Spiel	13
3 Übersicht über die Berufsbildpositionen des Ausbildungsberufsbilds (Betrieb) und über die Lernfelder (Schule)	14
3.1 Berufsausbildungsbild nach § 4 Ausbildungsverordnung	14
3.2 Lernfelder	14

Erstes Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufsbildposition		Lernfeld	Seite
		Abschnitt A	Abschnitt C		
1	Umgangsformen und persönliches Erscheinungsbild	1, 2, 9		4	15
2	Bedarf und Ansprüche von alten und pflegebedürftigen Menschen	1, 2, 3, 7, 13		4	19
3	Bedarf und Ansprüche von Gästen eines Tagungs- oder Freizeithauses	1, 2, 3, 5		4	23
4	Bedarf und Ansprüche von Menschen mit Behinderung	1, 2, 12, 13		4	27
5	Begrüßung von Gästen	1, 2, 9, 12, 13		1, 4	31
6	Telefongespräche	2, 13	5	1	35
7	Getränkeangebot	3, 4, 7, 9		2	39
8	Gebäcke und Kuchen	4, 7		2	42
9	Lebensweise von Mikroorganismen	4, 8		2, 5	46
10	Umgang mit Gefahrstoffen	5, 6	3, 4	3, 5, 7	51
11	Entkalken einer Kaffeemaschine	5, 7, 8, 11	3, 4	3	55
12	Zimmerreinigung (Unterhaltsreinigung)	5, 7, 8, 11	3, 4	3	59
13	Bedienung einer Einscheibenmaschine	5, 8	3	3	63
14	Warenannahme	7, 8, 10	5	5	67
15	Einkauf im Großverbrauchermarkt	8, 7	3, 4	5	71
16	Steckbrief des Ausbildungsbetriebes	9	2	1	75
17	Händedesinfektion	11		2	79
18	Gesetzliche Sozialversicherungen		1	1	83

Zweites Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufsbildposition		Lernfeld	Seite
		Abschnitt A	Abschnitt C		
19	Beurteilung eines barrierefreien Sanitärraumes	1, 2, 5	3	6, 9	87
20	Service von „Essen auf Rädern“	1, 2, 3, 4, 7, 13	2, 3	2, 7, 8, 9	91
21	Hackfleischgerichte	3, 4, 7, 9, 10	3	2, 7, 8, 9	95
22	Tische eindecken	4, 7	3	8	99
23	Durchführung einer Präsentation am Beispiel Reinigungsfaktoren (Sinner'scher Kreis)	5, 6, 11	5	3	103
24	Wäschekreislauf für Arbeitskleidung, Küchen- und Tischwäsche in einer Schulküche	6, 7	3	7	107
25	Sortieren von Wäsche	6, 7, 10, 11	3	7	111
26	Warenlagerung	7, 8, 10, 12	3, 5	5	115
27	Ausstattung von Lagerräumen einer Produktionsküche	8, 10, 11, 12	3	5, 7, 8	118
28	Schädlingsprophylaxe im Lebensmittellager	8, 10, 11	3, 4	5	123
29	Teilnahme an einer Veranstaltung eines Berufsverbandes		2	1	127
30	Fest in einer Einrichtung für Kinder und Jugendliche Schwerpunkt: Personenbetreuende Dienstleistungen	Abschnitt B		6, 10	131
31	Fest in einer Einrichtung für Kinder und Jugendliche Schwerpunkt: Serviceorientierte Dienstleistungen	Abschnitt B		8, 9, 10	135
32	Jahreszeitliche Gestaltung eines Verkaufstisches Schwerpunkt: ländlich agrarische Dienstleistungen	Abschnitt B		9, 10	139

Drittes Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Leittext	Berufsbildposition		Lernfeld	Seite
		Abschnitt A	Abschnitt C		
33	Angebot zur Freizeitgestaltung	1, 2, 7, 9, 13		10, 11, 13	143
34	Durchführung einer Präsentation am Beispiel Umgang mit Beschwerden	1, 2, 7, 10, 12		10, 13	147
35	Motivation zum Essen bei Menschen, die an Demenz erkrankt sind	1, 2, 3, 4, 9, 13		11, 12, 13	151
36	Speiseplanerstellung	3, 4, 9, 12	5	12, 13, 14	155
37	Jahreszeitliche Dekoration	3, 5, 7, 9	3	9, 12	159
38	Blumengestecke	3, 5, 7, 9		9, 12	163
39	Entsorgungsplan für eine Teeküche/Produktionsküche/Wohnbereichsküche	7, 8	4	3, 5	167

Lfd. Nr.	Leittext	Berufsbildposition		Lernfeld	Seite
		Abschnitt A	Abschnitt C		
40	Durchführung einer Gefährdungsanalyse nach dem Arbeitsschutzgesetz für die Küche	7, 13	3	14	171
41	Ermittlung der wöchentlichen Wäschemenge	7, 9, 12, 13	5	14	175
42	Inventur	9		5	179
43	Kostenvergleich zwischen Eigen- und Fremdleistung bei der Reinigung	9, 12	2	10, 13	182
44	Mitarbeit in einem Qualitätszirkel	10, 13	2	1, 11, 12	187
45	Protokollführung	12	2	11, 12, 14	191
46	Lebenslanges Lernen im Beruf		1, 5	1	194