

Logo zuständige Stelle

## Checkliste zur Ausarbeitung des betrieblichen Auftrags im Schwerpunkt

**Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags:** Die Auszubildende einer Jugendwohngruppe stellt mit den Jugendlichen hauswirtschaftliche Produkte für den Tag der offenen Tür her und bietet diese zum Verkauf an. **(Schwerpunkt: Personenbetreuende Dienstleistungen)**

	Ausbildungsverordnung § 13 (1)	zu erbringende/erbrachte Leistungen im betrieblichen Auftrag
<b>Planung</b>	1. <i>Hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielgruppe des Tags der offenen Tür ermitteln</li> <li>- mit Jugendlichen und Ausbilderin festlegen, was hergestellt werden soll</li> <li>- Art, Umfang und Zeitpunkt des geplanten betrieblichen Auftrags beschreiben</li> </ul>
	2. <i>Hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepte und Nähanleitungen auswählen</li> <li>- Ideen für Verpackung und Beschriftung der Verpackungen sammeln</li> </ul>
	3. <i>Geplante Maßnahmen abzustimmen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Räumlichkeiten, Zeitpunkt, Gruppengröße für den Tag der offenen Tür festlegen</li> <li>- Ausbilderin und andere Mitarbeiter über das Vorhaben informieren</li> </ul>
	4. <i>Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsablaufpläne und Zeitpläne erstellen</li> <li>- Liste für Materialien, Arbeits- und Betriebsmittel, Einkauf etc. erstellen</li> </ul>
	5. <i>Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zur Verfügung stehendes Budget kennen</li> <li>- Kosten für die Lebensmittel und die Materialien, die benötigt werden, ermitteln</li> <li>- Verkaufspreise berechnen und festlegen, mit dem/der Ausbilder/-in abstimmen</li> </ul>
<b>Durchführung</b>	6. <i>Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konfitüren/Brotaufstriche/Handyhüllen/Schlüsselanhänger herstellen</li> <li>- Etiketten beschriften, Aufsteller herstellen, Preisauszeichnung</li> </ul>
	7. <i>Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den Gästen Gespräche führen und Informationen geben, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>» Aufgaben der Jugendwohngruppe</li> <li>» Zweck der Aktion, Verwendung des Erlöses</li> <li>» Informationen zu den angebotenen Produkten</li> </ul> </li> <li>- Produkte präsentieren, verkaufen und ggf. auffüllen</li> </ul>

Logo zuständige Stelle

	8. <i>Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten</i>	- Beschreiben, wie Jugendlichen in die Aufgabe eingebunden werden: Begrüßen, Gespräche führen, Service und Unterstützung anbieten, über Produkte, Einrichtung informieren usw.
	9. <i>Maßnahmen zu Hygiene- und Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen</i>	- Checklisten für Hygienemaßnahmen einsetzen, ggf. entwickeln - Begründungen für die Auswahl der Materialien und Lebensmittel - Maßnahmen zur Unfallverhütung und Sicherheit am Arbeitsplatz
<b>Nachbereitung</b>	10. <i>Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren</i>	- Ergebnisse auswerten und zusammenfassen: Arbeitsabläufe/Arbeitsergebnisse im Hinblick auf: Qualität (z.B. Geschmack, Aussehen), Quantität (Nachfrage, Wareneinsatz), Kosten, Rückmeldungen
	11. <i>Wesentliche fachliche Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen</i>	- Fachgespräch mit dem Prüfungsausschuss vorbereiten: Auswahl der Aufgabe begründen, Kurzfassung von Punkt 10 (z.B. 3 prägnante Aspekte), Abläufe und Ergebnisse beschreiben und begründen, Erfolge/Misserfolge darstellen, eigene Rolle bei der Durchführung beschreiben, Ausblick formulieren