

Lerninhalte des hauswirtschaftlichen Betriebspraktikums im einjährigen Berufskolleg für Ernährung und Erziehung

Zum Praktikum hat die Merian Schule für Sie und den jeweiligen Betrieb einen Lernzielkatalog zusammengestellt.

Tätigkeitsbereich: Gemeinschaftsverpflegung oder Hotel mit Service

- Hygienevorschriften und Umweltschutzmaßnahmen
- Einblick und Mitarbeit im Produktionsbereich
- Zubereitung verschiedener Kostformen
- Organisation der Essensausgabe
- Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- Einkaufssystem und Lagerhaltung des Betriebes
- Tisch- und Tafelkultur
- Organisation unterschiedlicher Servicearten

Tätigkeitsbereich: Betriebshygiene mit Gebäudereinigung

- Reinigungsorganisation, Reinigungsplan, Reinigungssystem,
- Dosier-Systeme
- Einsatz von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln
- Einsatz von manuellen und maschinellen Reinigungshilfsmitteln

Tätigkeitsbereich: Organisation der Wäscheversorgung, Instandhaltung und Pflege von Textilien

- Organisation der Wäscheversorgung
- Wäschesammel- und Verteilersystem
- Hygienevorschriften beim Einsatz von Reinigungs-, Behandlungs- und Desinfektionsmitteln
- Einsatz von Wasch-, Trocken-, Bügel- und Glättgeräten
- Anfertigung und Ausbesserung von Textilien

Tätigkeitsbereich: Raumgestaltung und Dekoration

- Organisation von Festen und besonderen Anlässen
- Ausstattung und Dekoration der Räumlichkeiten

Tätigkeitsbereich: Gästebetreuung, Sozialpflege oder Vertiefung der oberen Bereiche

- Kriterien im Umgang mit Gästen und Bewohnern
- Betreuung von Gästen und Bewohnern

Es müssen nicht alle aufgeführten Ziele erreicht werden. Besprechen Sie mit dem jeweiligen Betrieb was möglich ist.