Glossar zur schriftlichen Ausarbeitung der Prüfungsaufgabe

Begriff	**Beschreibung**
Zielgruppe	✓ Die Zielgruppe sollte möglichst genau beschrieben werden: • Benennung der Personengruppe (z.B. Schulkinder, Ältere) • Besonderheiten (z.B. Demenzerkrankte, Diabetiker) • Erwartungen, Gewohnheiten • Bedarfe und Bedürfnisse
Arbeitsplatzgestaltung	✓ Arbeitsplatzgestaltung sollte die Leitsätze "REFA" berücksichtigen. ✓ Es ist beispielhaft <u>eine</u> "Arbeitsplatzgestaltung" aus <u>einem</u> Arbeitsbereich (z.B. Küche) zu beschreiben.
Menükomponenten/ Speisenauswahl	✓ Menükomponenten/Speisen sollten unter Angabe der Kenndaten (z.B. Zeit, Menge/Umfang) und der betrieblichen Standards (z.B. Sahnehaube auf dem Cremedessert) genannt werden. ✓ Begründung ist nur für selbst ausgewählte Speisen/Menükomponenten erforderlich (z. B. Obstsalat statt Quarkspeise zum Dessert). ✓ Begründung der Auswahl sollte Aufgabe und Zielgruppe berücksichtigen.
Material	✓ Material sind z.B. Tischwäsche, Kerzen, Servietten, Pflanzen, Kleidungsstücke – alles, was zur Erfüllung der Aufgabe dazu gehört. ✓ Material sind <u>kein Arbeitsmittel</u> und <u>kein Lebensmittel</u>. ✓ Begründung ist nur für selbst ausgewählte Materialien erforderlich (z.B. Stoffservietten statt Zelltuchservietten). ✓ Begründung der Auswahl sollte Aufgabe und Zielgruppe berücksichtigen. ✓ Eine Aufgabe beinhaltet mehrere Arbeitsbereiche (z.B. Küche, Service und Hausreinigung) - das jeweilige Material ist den jeweiligen Arbeitsbereichen zuzuordnen. **Merke: Material wird <u>nicht unbedingt</u> bei jeder Aufgabe benötigt!**

Glossar zur schriftlichen Ausarbeitung der Prüfungsaufgabe

Begriff	Beschreibung
Arbeitsmittel/Arbeitsgeräte (oder Betriebsmittel)	✓ Arbeitsmittel (oder Betriebsmittel) sind Werkzeuge, Geräte oder Maschinen, die zur Erfüllung der Aufgabe benötigt werden (z.B. Schöpfkelle, Breitwischgerät, Buntmesser, Kombidämpfer, Mangel oder Handrührgerät) ✓ Arbeitsmittel sind <u>kein Material</u> und <u>kein Lebensmittel</u>. ✓ Für <u>alle</u> Arbeitsmittel ist eine Checkliste anzufertigen!! ✓ Begründung ist nur für selbst ausgewählte Arbeitsmittel erforderlich (z. B. Mangel statt Dampfbügeleisen, Küchenmaschine statt Handrührgerät). ✓ Begründung der Auswahl sollte Aufgabe und Zielgruppe berücksichtigen. ✓ Eine Aufgabe beinhaltet mehrere Arbeitsbereiche (z.B. Küche, Service und Hausreinigung) - die jeweiligen Arbeitsmittel sind den jeweiligen Arbeitsbereichen zuzuordnen. **Merke: Arbeitsmittel werden <u>unbedingt</u> bei jeder Aufgabe benötigt!**
Arbeitsverfahren / Arbeitsmethoden	✓ Arbeitsverfahren/-methoden sollten unter Angabe der Kenndaten (z.B. Zeit, Umfang/Menge, Bügeltemperatur) und der betrieblichen Standards (z.B. getränkte Tücher) genannt werden. ✓ Begründung ist nur für selbst ausgewählte Arbeitsverfahren/Arbeitsmethoden erforderlich (z.B. Braten statt Dünsten oder Handspülen statt maschinellem Spülen). ✓ Begründung der Auswahl sollte Aufgabe und Zielgruppe berücksichtigen. ✓ Eine Aufgabe beinhaltet mehrere Arbeitsbereiche (z.B. Küche, Service und Hausreinigung) - die jeweiligen Arbeitsverfahren/-methoden sind den jeweiligen Arbeitsbereichen zuzuordnen.

Glossar zur schriftlichen Ausarbeitung der Prüfungsaufgabe

Begriffe	**Beschreibung**
Unfallschutz	✓ Alle Schutzvorkehrungen unter Berücksichtigung der Unfallverhütungs- und Rechtsvorschriften, orientiert an Aufgabe und Zielgruppe. ✓ Eine Aufgabe beinhaltet mehrere Arbeitsbereiche (z.B. Küche, Service und Hausreinigung) - die jeweiligen Unfallschutzmaßnahmen sind den jeweiligen Arbeitsbereichen zuzuordnen.
Hygiene	✓ Alle Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften, orientiert an Aufgabe und Zielgruppe ✓ Eine Aufgabe beinhaltet mehrere Arbeitsbereiche (z.B. Küche, Service und Hausreinigung) - die jeweiligen Hygienemaßnahmen sind den jeweiligen Arbeitsbereichen zuzuordnen.