

*Ministerium  
für Bildung und Wissenschaft  
des Landes Schleswig-Holstein*



# **Lehrplan für die Berufsschule**

**Fachpraktiker Hauswirtschaft/  
Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

**August 2012**

August 2012  
Version bereinigt um die Studentafel

Herausgeber:  
Ministerium für Bildung und Wissenschaft des Landes Schleswig-Holstein  
Brunswiker Straße 16-22  
24105 Kiel

in Kooperation mit:  
Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen  
Schleswig Holstein  
- Lehrplanarbeit an berufsbildenden Schulen -  
Schreberweg 5  
24119 Kronshagen

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Allgemeiner Teil .....</b>	<b>1</b>
1.1 Leitgedanken und Struktur der Lehrpläne .....	1
1.2 Lernausgangslage und Ausbildungsziel .....	2
1.3 Formale Strukturen der Ausbildung .....	3
1.4 Kompetenzen .....	4
1.5 Praktikum .....	6
1.6 Bildungsgangkonferenz als Teamkonferenz.....	6
1.7 Verbindlichkeit .....	7
1.8 Leistungen und ihre Bewertung.....	7
<b>2. Lernfelder des berufsbezogenen Bereichs.....</b>	<b>8</b>
Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten.....	9
Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen .....	10
Lernfeld 3 Waren lagern.....	11
Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und anrichten .....	12
Lernfeld 5 Personengruppen verpflegen.....	13
Lernfeld 6 Personengruppen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen .....	14
Lernfeld 7 Wohn- und Funktionsräume reinigen und pflegen.....	15
Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen .....	16
Lernfeld 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten .....	17
Lernfeld 10 Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen.....	18
<b>3. Wahlpflichtbereich .....</b>	<b>19</b>

# **1. Allgemeiner Teil**

## **1.1 Leitgedanken und Struktur der Lehrpläne**

Der Lehrplan orientiert sich an der Berufswirklichkeit von Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft und Fachpraktikern Hauswirtschaft mit Schwerpunkt im Bereich ausführender Tätigkeiten.

Die planerische Kompetenz im Hinblick auf komplexe Fragestellungen spielt vor dem Hintergrund der spezifischen Lernfähigkeit dieser Jugendlichen eine eher untergeordnete Rolle.

Dieser Tatsache trägt der vorliegende Lehrplan Rechnung, indem hauswirtschaftliche Kenntnisse und Tätigkeiten auf elementare Grundlagen beschränkt werden.

Der Grundsatz des wiederholenden Lernens zieht sich als roter Faden durch den Lehrplan, der so angelegt ist, dass die Schülerinnen und Schüler mit vollständigen Handlungsabläufen konfrontiert werden. Dabei liegt der Schwerpunkt auf einer breit gefächerten Grundbildung, sodass die Schülerinnen und Schüler sich in späterer beruflicher Tätigkeit in allen Bereichen der Hauswirtschaft zurechtfinden können.

Der Lehrplan gliedert sich in zwei berufsbezogene Lernbereiche mit insgesamt 10 Lernfeldern. Der Schwerpunkt liegt im Bereich der Versorgung, im dritten Ausbildungsjahr sind im Besonderen fachspezifische Inhalte aus dem Lernbereich Betreuung vorgesehen. Im Hinblick auf die unterrichtliche Umsetzung der Lernbereiche gibt es eine zeitliche Gewichtung in den einzelnen Ausbildungsjahren.

Bei den methodischen Vorüberlegungen zur Umsetzung des Lehrplans im Unterricht sollte das Modell zur vollständigen Handlung in besonderer Weise Berücksichtigung finden. Mathematische Inhalte werden in die fachlichen Lernfelder integriert.

In Abhängigkeit vom Leistungsstand der Schülerinnen und Schüler können besonders im dritten Ausbildungsjahr bestimmte Unterrichtsinhalte im Wahlpflichtfach vertiefend bearbeitet werden.

## 1.2 Lernausgangslage und Ausbildungsziel

Die Lernausgangslage in den Berufsschulklassen der Fachpraktiker Hauswirtschaft / Fachpraktikerin Hauswirtschaft ist durch eine große Heterogenität der Lerngruppe gekennzeichnet. Die Schülerinnen und Schüler bringen grundlegende Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten und Einstellungen sowie Arbeitsformen mit. Soziale Umstände sowie körperliche und seelische Beeinträchtigungen stellen sich als Ursache eingeschränkter Leistungsfähigkeit zahlreicher Schülerinnen und Schüler dar.

Die Motivation der Schülerinnen und Schüler für den Besuch dieser Klasse ist der Berufsabschluss. Grundlegendes Ziel der Ausbildung ist es, den Schülerinnen und Schülern eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten verbindet, ihre Selbstständigkeit stärkt und dass sie sich auf das sich ständig ändernde Anforderungsprofil der Berufswelt einstellen können. Es werden einfache Kenntnisse vermittelt und einfache Fertigkeiten eingeübt.

Weitere Ziele der Ausbildung sind:

- Der Erwerb der Fähigkeit zur selbstständigen Ausführung von Arbeiten nach vorheriger Anleitung.
- Der Erwerb der Fähigkeit zur Anwendung grundlegender Fachkenntnisse in allen Arbeitssituationen.
- Die Befähigung zum umweltbewussten Handeln in allen Arbeitsbereichen.
- Der Erwerb von Kenntnissen über Unfallgefahren und Bereitschaft zur Einhaltung einschlägiger Arbeitsschutz- und Gesunderhaltungsmaßnahmen.
- Die Entwicklung von Leistungsbereitschaft.
- Die Entwicklung von Kompromissfähigkeit.
- Die Entwicklung einer selbstbewussten und eigenständigen Persönlichkeit.

Die Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der zuständigen Stelle. Der Lehrplan ist so angelegt, dass die Durchlässigkeit in die Regelausbildung gewährleistet ist.

### **1.3 Formale Strukturen der Ausbildung**

Die Stundentafel wurde aus dem Lehrplan entfernt.

Die aktuelle Stundentafel wurde im Nachrichtenblatt veröffentlicht.

## 1.4 Kompetenzen

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Kompetenzen werden unter den Aspekten der Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz erworben:

Sachkompetenz meint die Fähigkeit, einen Sachverhalt angemessen zu erfassen, auf bereits erworbenes Wissen zurückzugreifen und in Handlungs- und neuen Lernzusammenhängen anzuwenden, Erkenntniszusammenhänge zu erschließen und Ergebnisse des eigenen Handelns zu beurteilen.

Methodenkompetenz meint die Fähigkeit, das Erfassen eines Sachverhalts unter Einsatz von Regeln und Verfahren ergebnisorientiert zu planen und zu gestalten, sowie über grundlegende Arbeitstechniken und -strategien sicher zu verfügen, insbesondere auch über die Möglichkeiten der Informationstechnologie.

Selbstkompetenz meint die Fähigkeit, die eigene Lernsituation wahrzunehmen, d.h. eigene Bedürfnisse und Interessen zu artikulieren, Lernprozesse selbstständig zu planen und durchzuführen, Lernergebnisse zu überprüfen, gegebenenfalls zu korrigieren und zu bewerten.

Sozialkompetenz meint die Fähigkeit, die Bedürfnisse und Interessen der Mitlernenden wahrzunehmen, sich mit ihren Vorstellungen von der Lernsituation (selbst)kritisch auseinander zu setzen und erfolgreich mit ihnen zusammenzuarbeiten.

Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz bedingen, durchdringen und ergänzen einander.



Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).



## 1.5 Praktikum

Einschlägige Praktika während der Berufsschulzeit oder zu Lasten der Berufsschulzeit sind nicht vorgesehen. Praktika werden im Rahmen der Ausbildung durch die die Ausbildung begleitenden Bildungsträger durchgeführt. Die Berufsschule kann die Möglichkeit von Betriebsbesichtigungen oder Betriebserkundungen nutzen.

## 1.6 Bildungsgangkonferenz als Teamkonferenz

Die Bildungsgangkonferenz initiiert die Kooperation aller beteiligten Lehrkräfte einer Klasse bzw. eines Bildungsganges. Dabei werden Kompetenzen innerhalb des Kollegiums aktiviert und das Arbeitspensum arbeitsteilig organisiert. Die Arbeitspläne der einzelnen Lernbereiche/Lernfelder werden aufeinander abgestimmt, Integrationsmöglichkeiten ausgelotet und mögliche Projekte geplant und ausgewertet.

Mitglieder dieser Konferenz sind alle Kollegen des Bildungsganges, sowie nach Bedarf weitere Personen wie Abteilungsleiter und Stundenplaner, ggf. Schüler, Eltern oder externe Fachleute, z.B. aus Ausbildungsbetrieben. Die Bildungsgangkonferenz kann auf den gesamten Bildungsgang und/ oder auf die Klasse bezogen zusammentreffen.

Die Bildungsgangkonferenz verständigt sich u. a. über:

- Ergänzung und Ausdifferenzierung der Lernfelder durch exemplarische Lernsituationen unter Einbezug der Fächer des berufsübergreifenden Bereiches
- Vereinbarungen zur Leistungsbewertung der Lernfelder
- Entscheidungen zu organisatorischen Aspekten zu außerschulischen Veranstaltungen (Exkursionen, Klassenfahrten etc.)
- Ressourcenplanung im Hinblick auf personelle, zeitliche, räumliche, finanzielle Aspekte sowie Klärung von rechtlichen Fragen
- Evaluation des Curriculums, der Teamarbeit und der Arbeit der Bildungsgangkonferenz
- Dokumentation der didaktischen Jahresplanung

Die Ergebnisse der Bildungsgangkonferenz sind in geeigneter Form zu dokumentieren. Zur Erarbeitung von Vorschlägen, zur Umsetzung von Beschlüssen oder beispielsweise zur Entwicklung einzelner Unterrichtsszenarien kann die Bildungsgangkonferenz Arbeitsgruppen einrichten.

Es ist ein pro Schule einheitliches Vorgehen über alle Klassen anzustreben. Ein Erfahrungsaustausch der Schulen zur Umsetzung des Lehrplans wird empfohlen.

## **1.7 Verbindlichkeit**

Dieser Lehrplan beschreibt die zu erreichenden Kompetenzen als verbindliche Ziele des jeweiligen Lernfeldes und ergänzt diese Beschreibung um Aufzählungen von dazugehörigen Inhalten, die eher beispielhaften Charakter haben und in der Entwicklung von Unterrichtsszenarien durch die Lehrkräfte eigenverantwortlich variiert werden können. Gleichfalls verbindlich ist die Zuordnung der Lernfelder zu den jeweiligen Lernbereichen. Empfehlenden Charakter haben die Hinweise zum Unterricht zu den einzelnen Lernfeldern.

## **1.8 Leistungen und ihre Bewertung**

Leistungsmessung und -bewertung sind ein kontinuierlicher Prozess. Bewertet werden sollen möglichst alle von Schülerinnen und Schülern im Zusammenhang mit dem Unterricht erbrachten Leistungen. Leistungsbewertung setzt voraus, dass die Schülerinnen und Schüler im Unterricht Gelegenheit hatten, die entsprechenden Anforderungen in Umfang und Anspruch kennen zu lernen und sich auf diese vorzubereiten. Alle Bewertungskriterien werden transparent gemacht.

Dem Konzept des Lehrplans angepasst erfolgt die Leistungserbringung und -bewertung kompetenzorientiert auch auf der Lernfeldebene. In allen Lernfeldern werden fachwissenschaftliche Anteile u.a. in Form schriftlicher Klassenarbeiten geprüft. Daneben werden die Lernerfolge und erreichten Kompetenzen durch die Beurteilung praktischer Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse in den projektorientierten Unterrichtsphasen dokumentiert. Speziell in der Lernfeldarbeit bietet es sich an, z. B. Arbeitsproben, Gruppenarbeiten oder Arbeitsordner der Schüler in die Bewertung einzubeziehen.

In diese Beurteilung und die Entwicklung von Beurteilungskriterien sollen die Schüler und Schülerinnen einbezogen werden. Neben der Sachkompetenz, die sich in der fachlichen Richtigkeit des Arbeitsergebnisses zeigt, sollen dabei auch die Methodenkompetenz und die personalen und sozialen Kompetenzen überprüft werden.

Berufsbezogene Lernbereiche sind schriftliche Prüfungsfächer in der Abschlussprüfung. Das Berufsschulabschlusszeugnis ist dem Hauptschulabschluss gleichwertig. Die Lernbereiche sind daher so anzulegen und zu unterrichten, dass sie in wesentlichen Elementen dem Niveau der Hauptschule entsprechen.

## **2. Lernfelder des berufsbezogenen Bereichs**

Die Zuordnung der Lernfelder zu den Lernbereichen und Ausbildungsjahren wurde aus dem Lehrplan entfernt. Die aktuelle Zuordnung in der Anlage zur Stundentafel wurde im Nachrichtenblatt veröffentlicht.

<p><b>Lernfeld 1</b> <b>Die Berufsausbildung mitgestalten</b></p>	<p><b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b> <b>Lernbereich Betreuung</b></p>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren die verschiedenen Arbeitsbereiche mit den betrieblichen Bedingungen und erstellen daraus das Anforderungsprofil der Fachpraktikerin Hauswirtschaft / des Fachpraktikers Hauswirtschaft.</p> <p>Sie handeln verantwortungsbewusst und personenorientiert als Dienstleister/innen.</p> <p>Sie erstellen überschaubare Arbeitspläne unter Beachtung der Grundsätze der Arbeitsgestaltung und halten Vorschriften zur Arbeitssicherheit ein.</p> <p>Im Umgang mit anderen Menschen sind sie aufgeschlossen und beherrschen grundlegende Umgangsformen. Sie nehmen ihre eigenen Interessen angemessen wahr und artikulieren sie.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsbereiche in der Hauswirtschaft</li> <li>• Anforderungsprofil der Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft</li> <li>• Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten</li> <li>• der Ausbildungsvertrag</li> <li>• Grundlagen professioneller Arbeitsgestaltung</li> <li>• Arbeitspläne</li> <li>• Unfallschutz</li> <li>• Erste Hilfe</li> <li>• betriebsbezogene qualitätssichernde Maßnahmen</li> <li>• Kommunikation und Konfliktverhalten</li> <li>• Umgangsformen am Arbeitsplatz</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht:</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fach WiPo: der Ausbildungsvertrag</li> <li>• Fach Kommunikation: nonverbale Kommunikationsmittel/Sprache als Medium</li> <li>• Fach Sport: körperliche Fitness/Gesunderhaltung</li> </ul> <p>Methodische Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z.B. Mind Map zu Lernfeldern des Lehrplans</li> <li>• z.B. Projekt Betriebsbesichtigung</li> </ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einen Arbeitsplan erstellen</li> <li>• Erste Hilfe bei Unfällen in der Küche</li> </ul>	

<b>Lernfeld 2</b> <b>Güter und Dienstleistungen beschaffen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b>
<b>Kompetenzen:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler haben einen Überblick über das Marktangebot an Gütern und Dienstleistungen für den hauswirtschaftlichen Bedarf.</p> <p>Sie nutzen die Warenkennzeichnung als Entscheidungshilfe und holen sich neutrale Informationen über Verbraucherorganisationen ein.</p> <p>Unter Beachtung qualitativer, ökonomischer und ökologischer Aspekte stellen sie Vergleiche an und treffen am Markt orientierte begründete Entscheidungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren ihre Einnahmen und Ausgaben. Sie entscheiden sich für ein geeignetes Zahlungsmittel. Die Kosten der unterschiedlichen Finanzierungsmöglichkeiten, wie z.B. Dispositionskredit, Anschaffungsdarlehen oder Ratenkauf, können sie berechnen.</p> <p>Die Rechte und Pflichten aus einem Kaufvertrag werden von ihnen erfüllt.</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bedürfnisse – Bedarf – Nachfrage</li><li>• Marktinformationen</li><li>• Verbraucherorganisationen (DGE, Stiftung Warentest, Verbraucherzentralen)</li><li>• Gesetzliche und freiwillige Warenkennzeichnung</li><li>• Zahlungsverkehr</li><li>• Kaufvertrag (Rechtsgeschäfte)</li><li>• Haushaltsbuchführung</li><li>• Finanzierungsmöglichkeiten</li></ul>	
<b>Hinweise zum Unterricht:</b> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fach WiPo: Verbraucherorganisationen, Rechtsgeschäfte, Zahlungsverkehr.</li></ul> <p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Messe besuchen</li><li>• Referent einer Bank oder Sparkasse einladen</li><li>• Schuldnerberatungsstelle aufsuchen</li></ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einkaufen für die nächste Mahlzeit</li><li>• Berufsbekleidung einkaufen</li><li>• Neuanschaffung eines Kühlschranks</li></ul>	

<b>Lernfeld 3</b> <b>Waren lagern</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden die betrieblichen Hygienestandards bei der Warenlagerung an. Zum Schutz vor gesundheitlichen, ökonomischen und ökologischen Schäden führen sie die notwendigen Tätigkeiten einer sachgerechten Lagerhaltung verantwortungsbewusst durch.</p> <p>Bei der Warenannahme führen sie produktbezogene Qualitätskontrollen durch.</p> <p>Zur Einlagerung der Waren ordnen sie die Waren den spezifischen Lagerplätzen zu.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards und halten die Lagerstätten sauber. Sie wenden vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung an.</p> <p>Für die jährliche Kontrolle (Inventur) werden die Warenbestände gezählt und dokumentiert. Dazu nutzen sie betriebsspezifische PC – Programme.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerbedingungen, -geräte, und -räume</li> <li>• Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen</li> <li>• Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen</li> <li>• Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung</li> <li>• Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und Warenbeständen</li> <li>• Ausgewählte Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln, wie z. B. Einfrieren, Einkochen</li> <li>• Verpackung und Kennzeichnung von Produkten</li> <li>• Maßnahmen zur Qualitätskontrolle</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht:</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EDV</li> </ul> <p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebe mit unterschiedlichen Lagerkapazitäten besichtigen</li> <li>• Checklisten zur Qualitätskontrolle erstellen</li> </ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einen Kühlschrank nach Kühlzonen einräumen</li> <li>• Haltbarmachen von saisonalem Obst und Gemüse</li> </ul>	

<b>Lernfeld 4</b> <b>Speisen und Getränke herstellen und anrichten</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 120 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit.</p> <p>Um den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern, wählen sie zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken bei der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln aus. Sie setzen die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen ein und bedienen sie. Die Hygienevorschriften und die Grundregeln setzen sie dabei um.</p> <p>Sie stellen einfache Gerichte nach Rezept her, portionieren und kontrollieren diese. Unter Berücksichtigung der Tischkultur werden die Speisen und Getränke angerichtet und serviert. Die Schülerinnen und Schüler führen Arbeiten einzeln und im Team durch und kontrollieren diese.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienemaßnahmen</li> <li>• Unfallverhütungsvorschriften</li> <li>• Vorbereitungs- und Gartechniken</li> <li>• Geräte und Maschinen zur Nahrungszubereitung</li> <li>• Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften</li> <li>• Lebensmittelauswahl nach ernährungsphysiologischen, saisonalen und regionalen Gesichtspunkten</li> <li>• Portionieren, Anrichten und Verteilen von Speisen und Getränken</li> <li>• Convenience-Produkte</li> <li>• Rechnen mit Maßen, Gewichten, Mengen und Preisen</li> <li>• Materialkosten</li> <li>• Umweltgerechte Abfallentsorgung</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht:</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation: Rezepte lesen/schreiben</li> <li>• EDV: PC-Programme anwenden (z.B. WORD), z.B. Etiketten gestalten, Preisschilder schreiben</li> </ul> <p>Methodik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plakate (z.B. „Hygienevorschriften“) erstellen</li> </ul> <p>Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pausensnacks zubereiten und anbieten</li> <li>• Saisonale Obst-Mix-Getränke herstellen und vermarkten</li> </ul>	

<b>Lernfeld 5</b> <b>Personengruppen verpflegen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 120 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b>
<b>Kompetenzen:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die vollwertige Ernährung als Voraussetzung für die Erhaltung der Gesundheit und der Leistungsfähigkeit.</p> <p>Sie berücksichtigen das Alter und den Gesundheitszustand der zu verpflegenden Personen und kennen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Nach vorgegebenen Kostplänen verpflegen sie unterschiedliche Personengruppen nach deren Bedürfnissen.</p> <p>Bei der Herstellung von Mahlzeiten wenden sie die Gartechniken so an, dass der ernährungsphysiologische und sensorische Wert der Speisen und Getränke erhalten bleibt.</p> <p>Für die betriebsspezifische Speisenverteilung richten sie ihren Arbeitsplatz nach ergonomischen Gesichtspunkten ein.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen während der Speisenausgabe ein situationsgerechtes Gespräch mit den zu verpflegenden Personen und geben speisenbezogene Informationen weiter.</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gesamtenergiebedarf/ Aufgaben der Nährstoffe im menschlichen Körper</li><li>• Vollwertige Ernährung</li><li>• Unterschiedliche Kostformen</li><li>• Ausgewählte Diätformen (Diabetes, Energiereduzierte Mischkost, salzarm, lactosefrei)</li><li>• Herstellen von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen</li><li>• Unterschiedliche Speisenausgabesysteme</li><li>• Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen</li><li>• Qualitätskontrolle</li><li>• Gesprächsführung</li><li>• Teamarbeit</li></ul>	
<b>Hinweise zum Unterricht:</b> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sport/ Gesundheitsförderung: Sport im Team (Mannschaftssport)</li><li>• Kommunikation: Gesprächsführung, Konfliktbewältigung</li></ul> <p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rollenspiel</li><li>• Rezept-Recherche im Internet</li></ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Speisenauswahl für Schwangere und Stillende</li><li>• Vollwertige Verpflegung einer Gruppe Vegetarier</li></ul>	



<b>Lernfeld 6</b> <b>Personengruppen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b>
<b>Kompetenzen:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen die Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben dar.</p> <p>Je nach Anlass entscheiden sie sich im Team für das Speisen- und Getränkeangebot. Dabei gehen sie auf die Bedürfnisse und Wünsche der zu versorgenden Personen ein. Regionale und fremdländische Besonderheiten, Sitten und Gebräuche berücksichtigen sie. Aktuelle Entwicklungen in der Ernährung werden von ihnen aufgegriffen und kreativ umgesetzt.</p> <p>Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und informieren diese situationsbezogen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler gestalten und beurteilen die notwendigen Arbeitsprozesse nach rationellen Gesichtspunkten (einzeln und im Team).</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs</li><li>• Menüregeln</li><li>• Grundsätze der Büfettgestaltung</li><li>• Rationelle Arbeitsablaufplanung</li><li>• Mengenermittlung</li><li>• Gesprächsführung</li><li>• Arbeiten im Team</li></ul>	
<b>Hinweise zum Unterricht:</b> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sport/ Gesundheitsförderung: Sport im Team (Mannschaftssport)</li><li>• Kommunikation: Gesprächsführung, Fragestellung</li></ul> <p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rollenspiel (z.B. Service)</li><li>• Rezept-Recherche im Internet</li></ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kuchenbüfett zum 80sten Geburtstag herstellen und aufbauen</li><li>• Tische festlich eindecken für ein 5-Gänge-Menü</li></ul>	

<b>Lernfeld 7</b> <b>Wohn- und Funktionsräume reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 120 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung und Notwendigkeit hygienischer Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten. Sie stellen den Nutzen für das Wohlbefinden und zur Werterhaltung dar.</p> <p>Sie nutzen Checklisten als Kontrollmöglichkeit. Sie lesen Gebrauchsanweisungen und handeln danach.</p> <p>Entsprechend der Materialien führen sie Reinigungsverfahren durch. Sie wenden Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend der Reinigungsverfahren und der Gesundheitsverträglichkeit an.</p> <p>Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell. Arbeitsmethoden führen sie nach ergonomischen Gesichtspunkten durch. Die Reinigungsverfahren werden von ihnen nach betriebsspezifischen Standards ausgeführt.</p> <p>Bei der Dokumentation von Leistungen und bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schülerinnen und Schüler mit. Sie wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften ausgewählter Materialien</li> <li>• Reinigungs- und Pflegemittel</li> <li>• Dosiersysteme</li> <li>• Geräte und Maschinen</li> <li>• Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen</li> <li>• Umweltgerechte Abfallentsorgung</li> <li>• Hygienevorschriften</li> <li>• Sicherheitsvorschriften</li> <li>• Dokumentation</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht:</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation: Checklisten für Reinigungsarbeiten erstellen, Gebrauchsanweisungen lesen</li> <li>• Sport: Rücken-, Haltungsschulung, Muskelaufbautraining</li> </ul> <p>Methodik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besichtigung einer Kläranlage</li> <li>• Memory für Fachbegriffe (Abbildung / Name)</li> </ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungswagen beschicken für vorgegebene Arbeitseinsätze</li> </ul>	

<p><b>Lernfeld 8</b> <b>Textilien reinigen und pflegen</b></p>	<p><b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrhythmuswert: 120 Stunden</b> <b>Lernbereich Versorgung</b></p>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen bewusst.</p> <p>Sie reinigen und pflegen die Textilien der Wäscheart entsprechend. Die Reinigungs- und Pflegemittel dosieren sie unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Die Geräte und Maschinen zur Textilreinigung werden von ihnen vorschriftsmäßig bedient.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden ausgewählte Nähtechniken zu Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten an. Bei der Gestaltung der Arbeitsabläufe beachten sie ergonomische Grundsätze sowie die Sicherheitsvorschriften und arbeiten umweltschonend.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften textiler Fasern</li> <li>• Wäschearten</li> <li>• Textilkennzeichnungsgesetz</li> <li>• Pflegekennzeichnung</li> <li>• Wäschekreislauf</li> <li>• Wasch- und Nachbehandlungsmittel</li> <li>• Waschfaktoren</li> <li>• Waschmaschine/Trockner</li> <li>• Sortieren der Schmutzwäsche</li> <li>• Fleckenbehandlung</li> <li>• Waschen mit der Maschine, Handwäsche</li> <li>• Trocknen der Wäsche</li> <li>• Glätten der Textilien mit dem Bügeleisen und mit der Bügelmaschine</li> <li>• Falten und Legen von Textilien</li> <li>• Umgang mit der Nähmaschine</li> <li>• Grundlegende Nähtechniken</li> <li>• Ausgewählte Näharbeiten im Einsatzgebiet, Ausbesserungsarbeiten</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht:</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation: Inhalt einer Gebrauchsanweisung erfassen</li> <li>• WiPo: Umweltpolitik</li> </ul> <p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschäfts-Besuch (z.B. Angebots-Recherche verschiedener Wasch- und Nachbehandlungsmittel)</li> </ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 kg Bewohnerwäsche schrankfertig machen</li> <li>• Mangelfeuchte Tischwäsche schrankfertig machen</li> </ul>	

<p><b>Lernfeld 9</b>  <b>Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten</b></p>	<p><b>3. Ausbildungsjahr</b>  <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>  <b>Lernbereich Betreuung</b></p>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen Einflüsse auf das Wohlbefinden von Personen unterschiedlicher Altersgruppen und Lebenssituationen.</p> <p>Sie wählen Gestaltungselemente für Wohn- und Funktionsräume sinnvoll aus und beachten dabei ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.</p> <p>Gleichzeitig berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie ökonomische und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit.</p> <p>Sie berechnen Wohnkosten.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wohnbedürfnisse</li> <li>• Kenntnisse über Gestaltungselemente</li> <li>• Dekorationselemente</li> <li>• Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen</li> <li>• Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen</li> <li>• Beurteilung von Wohn- und Funktionsbereichen</li> <li>• Kostenberechnungen</li> <li>• Flächenberechnungen</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation: Menükarten, Speisepläne</li> <li>• LF 10: Bedürfnisse von Personen in verschiedenen Lebenssituationen und unterschiedlichen Altersgruppen</li> </ul> <p>Methodik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kresse unter unterschiedlichen Lebensbedingungen heranziehen und die Auswirkungen auf das Wachstum beobachten</li> </ul> <p>Lernsituation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Zimmer“ im Schuhkarton farblich gestalten/einrichten</li> <li>• Setzlinge, Ableger heranziehen</li> <li>• Dekoration für jahreszeitliche Besonderheiten aus Naturmaterialien herstellen</li> </ul>	

<p><b>Lernfeld 10</b>  <b>Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen</b></p>	<p><b>3. Ausbildungsjahr</b>  <b>Zeitrichtwert: 120 Stunden</b>  <b>Lernbereich Betreuung</b></p>
<p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Über Selbst- und Fremdwahrnehmung präsentieren die Schülerinnen und Schüler unterschiedliches Kommunikationsverhalten. Sie kennen Umgangsformen und einfache Kommunikationsregeln und wenden diese an. Sie gehen offen und einfühlsam mit den zu betreuenden Personen um und beachten dabei die individuellen Besonderheiten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Einflussfaktoren auf die menschliche Entwicklung in unterschiedlichen Lebensabschnitten und -situationen.</p> <p>Sie kennen die Betreuungsbedürfnisse verschiedener Personengruppen und wirken mit bei der Betreuung von Kindern sowie kranken, behinderten und älteren Menschen. Sie zeigen bei den Betreuungsleistungen Geduld, verfolgen aber auch konsequent die notwendigen Ziele und Aufgaben. Bei Bedarf arbeiten sie in multiprofessionellen Teams mit.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgangsformen</li> <li>• Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen</li> <li>• Training verbaler und nonverbaler Kommunikation</li> <li>• hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</li> <li>• Lebensabschnitte und Lebenssituationen</li> <li>• Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben</li> <li>• Hilfe bei Alltagsverrichtungen</li> <li>• Auswahl und Nutzung von Medien für die Betreuungsaufgaben</li> <li>• Häusliche Krankenpflege</li> <li>• Gesprächsführung</li> <li>• Teamarbeit</li> </ul>	
<p><b>Hinweise zum Unterricht:</b></p> <p>Verknüpfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sport im Team</li> <li>• Kommunikation: berufsspezifische Gesprächssituationen (Teamgespräche, Kundengespräche)</li> <li>• LF 9 – individuelle Wohnbedürfnisse</li> <li>• WiPo: Sozialversicherungen, Jugendarbeitsschutzgesetz</li> </ul> <p>Methodik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenspiel</li> <li>• Pantomimische Darstellung</li> </ul> <p>Lernsituationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hilfestellung bei der täglichen Körperpflege eines/r 80-Jährigen planen</li> <li>• Beschäftigungs-/Spieleangebot für einen Kindergeburtstag planen</li> </ul>	

### **3. Wahlpflichtbereich**

Im Wahlpflichtbereich können EDV-, Englisch- und Mathematik-Inhalte aus den Lernfeldern vertiefend auf Hauptschulniveau unterrichtet werden.

#### **Mögliche Inhalte im EDV-Unterricht:**

- Umgang mit einem Textverarbeitungsprogramm (Briefe, Berichte, Rezeptdateien, Etiketten, Preisschilder, Büfettschilder, etc.)
- Anwendung von Nährwertprogrammen
- Anwendung von Menüplanungsprogrammen

#### **Mögliche Inhalte im Mathematikunterricht:**

- Grundrechenarten
- Mengenerrechnung
- Kostenberechnung
- Energie-/Nährwertberechnung
- Skontoberechnung
- Ratenzahlung
- Lohnberechnung

#### **Mögliche Inhalte im Englischunterricht:**

Für die Lerninhalte des Faches wird unter Berücksichtigung der Standards für den Erwerb des Hauptschulabschlusses die Orientierung an den Rahmenrichtlinien für das Unterrichtsfach Englisch mit hauswirtschaftlichen Inhalten empfohlen.