

**Die Senatorin
für Bildung und Wissenschaft**



Berufsfachschule für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

**Rahmenplan
Sekundarstufe II
Berufliche Schulen**

für den Unterricht
im fachrichtungsbezogenen Lernbereich

Herausgegeben von der Senatorin für Bildung und Wissenschaft,
Rembertiring 8 – 12, 28195 Bremen,

Stand: 2009

Curriculumentwicklung:
Landesinstitut für Schule, Abteilung 2 – Qualitätssicherung und
Innovationsförderung, Am Weidedamm 20, 28215 Bremen
Redaktion: Jürgen Uhlig-Schoenian,

Nachdruck ist zulässig

Bezugsadresse: <http://www.lis.bremen.de>

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
I VORBEMERKUNGEN	4
1. Gesetzliche Grundlagen und Bezugspunkte	
2. Verbindlichkeiten und Freiräume	
II BESCHÄFTIGUNGSSYSTEM UND BILDUNGSGANG	5
III UNTERRICHT UND LERNEN IN DER BERUFSFACHSCHULE	7
1. Didaktisch-methodische Grundsätze	
2. Rolle der Lehrkraft	
3. Unterrichtsgestaltung	
4. Leistungen und ihre Bewertung	
5. Qualitätssicherung	
IV ZIELE UND GESTALTUNG DES FACHRICHTUNGSBEZOGENEN LERNBEREICHS	12
1. Unterricht im fachrichtungsbezogenen Lernbereich	
2. Stundentafel	
3. Ziele, Inhalte und Hinweise	

I VORBEMERKUNGEN

1. Gesetzliche Grundlagen und Bezugspunkte

Der vorliegende Rahmenplan gilt für den fachrichtungsbezogenen Lernbereich. Er basiert auf der Rahmenvereinbarung über die Berufsfachschulen (Beschluss der KMK vom 28.02.1997 in der Fassung vom 7.12.2007) und der Verordnung über die Berufsfachschule für hauswirtschaftliche Dienstleistungen vom 5. August 2005 (Brem.GBl.S. 401).

Die Berufsfachschule hat das Ziel, Schülerinnen und Schüler durch eine breit angelegte berufliche Grundbildung in die Ausbildung eines Berufes oder mehrerer verwandter Berufe einzuführen. Sie vermittelt berufsbezogene und allgemeine Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten zur Förderung der beruflichen Handlungskompetenz und unterstützt die Schülerinnen und Schüler bei der Entwicklung eigener Lerntechniken und Lernstrategien. Dabei wird die berufliche Handlungskompetenz gefördert, in dem Erfahrungs- und Lernsituationen geschaffen werden, die den individuellen Lernprozess der Schülerinnen und Schüler unterstützen. Der Unterricht soll insbesondere dem Anspruch auf Ganzheitlichkeit, dem Vermitteln von Arbeitstechniken und der Förderung von Kompetenzen Rechnung tragen.

Die Berufsfachschule umfasst einen Bildungsgang im Sekundarbereich II. Sie baut auf dem erweiterten Hauptschulabschluss auf. Für ihren Besuch wird keine Berufsausbildung oder berufliche Tätigkeit vorausgesetzt.

Mit der Weiterführung der erworbenen Allgemeinbildung in Verbindung mit den erworbenen beruflichen Kompetenzen wird ein Bildungsstand erreicht, der den Realschulabschluss einschließt.

Die Berufsfachschule für hauswirtschaftliche Dienstleistungen dauert ein Jahr und schließt mit einer Prüfung ab. Ein Praktikum ist Teil der Ausbildung.

2. Verbindlichkeiten und Freiräume

Die im Rahmenplan ausgewiesenen Fächer des fachrichtungsbezogenen Lernbereichs sind verbindlich. Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Bindenden Charakter hat auch die Kategorie **Ziele**. Die Reihenfolge der Ziele ist nicht zwingend. Die **Inhalte** sind nach stofflichen Schwerpunkten festgelegt, die sich aus den Zielen ableiten. Sie dienen der schuleigenen Umsetzung des Lehrplanes und sollen Varianten der didaktisch-methodischen Entscheidung ermöglichen.

Die angegebenen **Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung** sind Empfehlungen. Sie werden im Rahmen der schulinternen Curriculumentwicklung konkretisiert.

Dies gilt auch für notwendige Aktualisierungen, die sich beispielsweise aufgrund der technologischen Entwicklung, veränderter didaktisch-methodischer Akzentuierungen und neuer Organisationsformen in der Berufsbildung ergeben. Dabei sind die Praktikumsbetriebe kooperativ einzubeziehen.

II BESCHÄFTIGUNGSSYSTEM UND BILDUNGSGANG

Die Ziele dieses Rahmenplans orientieren sich überwiegend an Handlungsfeldern des Berufsbildes der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafter.

Hauswirtschafterinnen/ Hauswirtschafter arbeiten in Einrichtungen des öffentlichen Dienstes und privater Träger wie Kindertagesheimen, Altenbetreuungseinrichtungen und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Mensen und Kantinen sowie in Hotels, Pensionen, Ambulanten Diensten, hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen und Privathaushalten.

Kennzeichnend für das Berufsbild der Hauswirtschafterin / des Hauswirtschafter ist ein breit gefächertes Tätigkeitsfeld mit wechselnden zu koordinierenden Aufgaben. Im Mittelpunkt der beruflichen Handlungsfelder stehen personenbezogene Dienstleistungen.

Zu den hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen gehören Verpflegung, Wäscheversorgung, Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen. Diese Handlungsfelder werden durch die Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen ergänzt. Die einzelnen Arbeitsaufgaben werden aufeinander abgestimmt und in komplexen Arbeitsprozessen vernetzt.

Die geforderte Personenorientierung verlangt im Anforderungsprofil neben Fachkompetenz ein hohes Maß an Personalkompetenz, Kommunikationsfähigkeit und sozialverantwortlichem Handeln. Dabei bilden Personen- und Leistungsorientierung grundsätzlich eine Einheit, bei der alle hauswirtschaftlichen Arbeitsprozesse unter ökonomischen Aspekten reflektiert und gegebenenfalls korrigiert werden müssen.

Der Standard der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen bestimmt maßgeblich die Lebensqualität der zu versorgenden Personen. Dies erfordert die Entwicklung eines umfassenden Qualitätsbewusstseins. Ganzheitliche Arbeitskonzepte erfordern gegebenenfalls die Abstimmung mit anderen Tätigkeitsbereichen und die Nutzung externer Dienstleistungen, weshalb die Zusammenarbeit in multiprofessionellen Teams notwendig ist.

Da mit diesem Bildungsgang eine Einführung in die betriebliche Ausbildung des oben skizzierten Berufsbildes erfolgt, sollen die Schüler und Schülerinnen Vorstellungen über die für den Beruf typischen Tätigkeiten und Leitbilder gewinnen, die Grundlage der Entscheidung für einen bestimmten Beruf sein können. Damit erzieht der Unterricht zur Lebensplanung, zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung.

Die Ziele des Rahmenplans 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.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Humankompetenz (Personalkompetenz) bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbst bestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

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).

III UNTERRICHT UND LERNEN IN DER BERUFSFACHSCHULE

1. Didaktisch-methodische Grundsätze

Zur Erreichung der Ziele der Berufsfachschule muss sich der Unterricht insbesondere an einer für seine Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont, berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermittelt, ohne dabei auf konkrete Berufsbezüge zu verzichten, ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden.

Mit dem didaktischen Konzept werden fach- und handlungssystematische Strukturen bewusst miteinander verschränkt. Dabei sind folgende Aspekte besonders zu berücksichtigen:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Die Lernenden bearbeiten handlungsorientierte Aufgabenstellungen und Projekte, die sie selbständig planen, durchführen, überprüfen, ggf. korrigieren und schließlich bewerten.
- Die Handlungsorientierung fördert das ganzheitliche Erfassen der beruflichen Wirklichkeit, indem z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische und soziale Aspekte einbezogen werden.
- Handlungen werden in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert.
- Handlungen beziehen auch soziale Prozesse, z. B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, ein.
- Fächer des fachrichtungsbezogenen Lernbereichs und des fachrichtungsübergreifenden Lernbereichs werden inhaltlich soweit als möglich aufeinander bezogen.
- Theoretische und praktisch orientierte Anteile werden in beruflichen Lernsituationen miteinander verknüpft. Dazu ist eine intensive Lernortkooperation unerlässlich.
- Die Lernsituationen sind so strukturiert, dass die Lernenden in die Lage versetzt werden, schrittweise immer komplexere Aufgaben und Problemstellungen im Sinne eines persönlichen Entwicklungsprozesses zu bearbeiten.

Das Unterrichtsangebot der Berufsfachschule richtet sich an Schüler und Schülerinnen, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und persönlichen Erfahrungen unterscheiden. Die Berufsfachschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

2. Rolle der Lehrkraft

Die Leitidee der Handlungsorientierung erfordert eine Abkehr von der reinen Stoffvermittlung. Der Lehrer / die Lehrerin initiiert, moderiert, begleitet und unterstützt die weitgehend selbst gesteuerten Lernprozesse der Schüler/innen, so dass sie motiviert sind, aktiv und verantwortungsvoll die gestellten Aufgaben zu lösen. .

Weitere Aspekte dieses Tätigkeitsprofils von Lehrerinnen und Lehrern sind:

- Verstärktes Einbeziehen der persönlichen Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler
- Konzeptionelle Zusammenarbeit in Lehrerteams zur Ausfüllung und Konkretisierung der curricularen Vorgaben unter den organisatorischen Bedingungen der Schule
- Zusammenarbeit der Unterrichtenden bei der Planung, Durchführung und Auswertung von Unterricht sowie bei der Leistungsbewertung
- Verknüpfung arbeitsprozessbezogener und begrifflich-systematischer Lehr-Lern-Prozesse
- Ertragen der relativen Offenheit und Unbestimmtheit von Lernsituationen und des damit verbundenen Kontrollverlustes.

Diese Anforderungen eröffnen den Lehrerinnen und Lehrern erhebliche Gestaltungsmöglichkeiten für ihre pädagogische Arbeit. Die Ausschöpfung dieser Möglichkeiten erfordert die Bereitschaft zur kollegialen Zusammenarbeit und zu einem kontinuierlichen Erfahrungsaustausch.

3. Unterrichtsgestaltung

Für die Erreichung der Ziele des Rahmenplans sind Lernumgebungen notwendig, die es den Schülerinnen und Schülern ermöglichen, die Berufe kennzeichnende Systeme, Medien, Geräte und Einrichtungen experimentell zu nutzen.

Für die Durchführung von inhaltlich zusammenhängenden Unterrichtssequenzen und Projekten mit offenen Lehr-/Lernformen ist das starre 90-Minutenraster aufzuheben.

Fächer- und lernbereichsübergreifender Unterricht ist so oft wie möglich zu praktizieren. Über Umfang und inhaltliche sowie zeitliche Organisation entscheidet die Fachkonferenz/ Bildungsgangskonferenz. Dies schließt ausdrücklich die Gestaltung des Betriebspraktikums mit ein.

4. Leistungen und ihre Bewertung

Der Entwicklung und Förderung der Leistungsbereitschaft und Leistungsfähigkeit kommt große Bedeutung zu. Leistungen werden nach pädagogischen und fachlichen Gesichtspunkten ermittelt und bewertet.

Leistungsbewertung wird verstanden als Dokumentation und Beurteilung der individuellen Lernentwicklung und des jeweils erreichten Leistungsstandes. Sie berücksichtigt nicht nur die Ergebnisse, sondern auch die Prozesse schulischen Lernens und Arbeitens.

Leistungsbewertung dient als kontinuierliche Rückmeldung für Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte. Sie machen Lernfortschritte und Lerndefizite erkenn-

bar und liefern dadurch wichtige Hinweise für die weitere Planung und Durchführung des Unterrichts.

Für die Leistungsbewertung gilt in besonderem Maße der Anspruch an möglichst weitgehende Objektivität des Urteils und Vergleichbarkeit der Maßstäbe. Daneben kann auch der individuelle Aspekt einer Leistung beachtet werden, indem beispielsweise lern hemmende Faktoren oder außergewöhnliche Lernfortschritte Berücksichtigung finden.

Aufgabe der Fachkonferenzen/ Bildungsgangskonferenz ist es, Kriterien und Grundsätze der Leistungsbewertung zu erörtern und durch Absprachen und Kooperation ein möglichst hohes Maß an Einheitlichkeit in den Anforderungen und Bewertungsmaßstäben zu sichern,

Als Kriterien der Leistungsbewertung kommen grundsätzlich in Betracht:

- hinreichende Vollständigkeit und Korrektheit der Kenntnisse, Eigenständigkeit der Lösung
- sorgfältige und fachgerechte Ausführung (Fachsprache, Darstellungsform und –mittel)
- Interpretations-, Argumentations- und Präsentationsfähigkeit
- Mitgestaltung des Unterrichts
- Teamfähigkeit
- Fähigkeiten in der Entwicklung von Lösungsstrategien.

Den Schülerinnen und Schülern werden Grundsätze und Kriterien der Leistungsbewertung mitgeteilt und erläutert. Darüber hinaus werden sie in angemessenen Zeitabständen im Verlauf des Unterrichts über ihren Leistungsstand informiert.

Zur Leistungsbewertung werden schriftliche, mündliche und spezifische Lernerfolgskontrollen, die sich an den Arbeitsweisen des Berufes orientieren, herangezogen. Umfang und Inhalt leiten sich aus den Lernzielen und Arbeitsweisen des jeweiligen Unterrichtes ab.

Exemplarisch für den jeweiligen Bildungsgang sollen die Arten der Lernerfolgskontrollen in Fachkonferenzen konkretisiert werden, die weitere Hinweise zur Gestaltung festlegen und das regionale Ausbildungsprofil des Bildungsganges berücksichtigen.

Als Beispiele für Lernerfolgskontrollen - ohne Anspruch auf Vollständigkeit - seien genannt:

- Klassenarbeiten, Tests,
- Protokolle, Referate, Dokumentationen,
- Projektaufträge und Präsentationen,
- Hausaufgaben, Arbeitsmappen,
- Medienproduktionen,
- Unterrichtsbeiträge
- Selbstbewertung

Qualitätssicherung

Voraussetzung für die Festlegung von Qualitätsstandards und Qualitätsverbesserungen ist eine dem Bildungsauftrag entsprechende

- Organisation von Schule und Unterricht,
- Ausstattung an Lehr- und Lernmitteln,
- Einsatz moderner Methoden des Lehrens und Lernens,
- Qualifikation der Lehrkräfte auf der Basis von Fortbildungsmaßnahmen, die sich an aktuellen gesellschaftlichen Entwicklungen orientieren,
- Evaluation der Ziele und Inhalte sowie der Unterrichtsorganisation vor dem Hintergrund der sich verändernden technischen und arbeitsorganisatorischen Bedingungen der Arbeitswelt.

Zielvereinbarungen zwischen Lehrenden und Lernenden können dazu beitragen, dass die angestrebten Ergebnisse präzisiert und die für die Zielerreichung notwendigen Verantwortlichkeiten und Ressourcen festgelegt werden. Im Sinne des Qualitätsmanagements werden damit die für die Organisation der Lernprozesse relevanten Arbeitsergebnisse und Termine in strukturierter Form festgelegt und dokumentiert.

Aus der Mitverantwortung an den Ergebnissen der eigenen Lernprozesse resultiert, dass die Schülerinnen und Schüler in die schulinterne Evaluation einbezogen werden und dass sie Ideen und Vorschläge zur Lernorganisation und Optimierung der Lernprozesse einbringen können.

IV ZIELE UND GESTALTUNG DES FACHRICHTUNGS- BEZOGENEN LERNBEREICHS

1. Unterricht im fachrichtungsbezogenen Lernbereich

Die Zielsetzung der berufsvorbereitenden Bildung in der einjährigen Berufsfachschule für hauswirtschaftliche Dienstleistungen erfordert es, die Schüler und Schülerinnen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben hin zu führen. Entsprechend sind Lernsituationen und Arbeitsaufträge zu formulieren und durchzuführen. Besondere Beachtung gilt dem fächerübergreifenden Lernansatz, der den fachpraktischen Unterricht einbezieht.

Die für den Unterricht formulierten Lernziele aller Lernbereiche sind aufeinander zu beziehen. Damit sollen die Ganzheitlichkeit des Unterrichts und der Berufsbezug der Theoriefächer, auch des fachrichtungsübergreifenden Lernbereichs, hervorgehoben werden.

Die Schüler und Schülerinnen sollen zwar grundlegende Qualifikationen erwerben, jedoch geht es dabei nicht um Vollständigkeit im Sinne fachwissenschaftlicher Traditionen, sondern um exemplarische Auswahl sowie um Vermittlung von Überblick und Systematik als Voraussetzung für eigenständiges Lernen und das Denken in Zusammenhängen. Zur Bewältigung künftiger beruflicher Anforderungen sollen deshalb Qualifikationen vermittelt werden, die Flexibilität und Mobilität sowohl im Hinblick auf Veränderungen der Arbeitsorganisation als auch im Hinblick auf Entwicklungen innerhalb des Beschäftigungssystems fördern.

Die schulische Ausbildung wird durch ein Praktikum in geeigneten Betrieben oder Praktikumsstellen ergänzt, dessen erfolgreiche Teilnahme eine Voraussetzung für das Erreichen des Ausbildungszieles ist. Insbesondere das Fach „Berufsrolle finden“ und das Praktikum sind miteinander zu verknüpfen. Die Schüler und Schülerinnen erhalten einen auf das Praktikum bezogenen Arbeitsauftrag, der von der Berufsfachschule benotet wird. Dies setzt eine Lernortkooperation zwischen Betrieb und Berufsfachschule voraus.

Als Orientierung für das Fach Informationsverarbeitung dient das Curriculum des Europäischen Computerführerscheins ECDL Syllabus 4.0 der „European Computer Driving Licence Foundation Ltd“ vom April 2003.

2. Stundentafel

Jahresunterrichtsstunden

Pflichtbereich

Fachrichtungsübergreifender Lernbereich

Deutsch	120
Englisch	120
Mathematik	80
Politik	80
Sport	80
	480

Fachrichtungsbezogener Lernbereich

Berufsrolle finden	80
Beschaffung, Reinigung und Pflege von Bedarfsgegenständen *)	160
Speisenzubereitung und Service **)	320
Informationsverarbeitung	80
	640
<i>Wahlpflichtbereich***)</i>	200

Gesamtstunden	1320
----------------------	-------------

*) Davon 120 Jahresunterrichtsstunden Fachpraxis.
120 Jahresunterweisungsstunden davon in Teilung abhängig von der Lerngruppengröße.

**) Davon 280 Jahresunterrichtsstunden Fachpraxis.
280 Jahresunterweisungsstunden davon in Teilung abhängig von der Lerngruppengröße

***) 80 Jahresunterrichtsstunden davon in Teilung abhängig von der Lerngruppengröße.

3. Ziele, Inhalte und Hinweise

Fachrichtungsbezogener Lernbereich	
Fach: Berufsrolle finden	Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Selbsteinschätzung der Jugendlichen in Bezug auf ihre Berufswahl wird verbessert. Insbesondere Jungen soll der Erwerb von Kenntnissen in sozialpädagogischen, pflegerischen und anderen Männer-untypischen Berufen im Bereich der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen ermöglicht werden.

Die Schüler und Schülerinnen stellen Tätigkeitsbereiche nach Leistungen des Betriebes dar und informieren sich über vorhandene Ausbildungsmöglichkeiten.

Sie erfassen die am Dienstleistungsbetrieb beteiligten Personen.

Die Schüler und Schülerinnen erproben berufsbezogen ihre Sozialkompetenz und stimmen ihr Verhalten und ihren Kommunikationsstil auf die jeweilige Situation im Praktikum ab.

Sie lernen ihre körperliche Eignung für bestimmte Tätigkeiten zutreffender einzuschätzen.

In der Vor- und Nachbereitung des Praktikums setzen sich die Schüler und Schülerinnen mit ihren Erwartungen und Erfahrungen auseinander und artikulieren realistische Einschätzungen im Hinblick auf ihre Berufswahl.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben Kenntnisse des Arbeitsschutzes und setzen sich verantwortungsbewusst mit dem IFSG (Infektionsschutzgesetz) auseinander.

Inhalte

Tätigkeitsbereiche und Leistungen für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe

Betriebliche Arbeitsabläufe in unterschiedlichen Arbeitsbereichen

Mitarbeiterstruktur

Ausbildungsmöglichkeiten

Kommunikation und Teamarbeit mit Vorgesetzten, Mitarbeitern und Nutzern

Konfliktverhalten

Grundlagen professioneller Gestaltung von hauswirtschaftlichen Arbeitsprozessen und Qualität sichernden Maßnahmen

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung

Beispiel für eine Lernsituation: **Tag der offenen Tür**

Die Schülerinnen und Schüler stellen ihren Bildungsgang interessierten Schülerinnen und Schülern vor.

Vor- und Nachbereitung des Praktikums, Praktikumtreffen, Erfahrungsbericht

Fachrichtungsbezogener Lernbereich	
Fach: Beschaffung, Reinigung und Pflege von Bedarfsgegenständen	Zeitrictwert: 160 Stunden
Ziele	
<p>Die Schülerinnen und Schüler können Gegenstände des täglichen Bedarfs fachgerecht reinigen, pflegen und warten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden die Verfahren und Methoden nach ökologischen, ökonomischen, ergonomischen, hygienischen, gesundheitlichen und sicherheitstechnischen Gesichtspunkten an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erproben verschiedene Reinigungs- und Pflegemittel und leiten daraus Regeln zur materialbezogenen Anwendung ab.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen ausgewählte Nähtechniken aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler formulieren bei Beschaffungsvorgängen Anforderungen an Produkte und Dienstleistungen, und beachten dabei, die daraus resultierenden Rechte und Pflichten als Vertragspartner.</p>	
Inhalte	
<p>Reinigung und Pflege</p> <ul style="list-style-type: none"> Eigenschaften von Materialien Reinigungs- und Pflegemittel Bedienung, Wartung und Beurteilung von Geräten und Maschinen Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen <p>Verbraucherverhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> Verbraucherinformation, Verbraucherorganisationen und Warenkennzeichnung Kaufvertrag Zahlungsverkehr <p>Ausbesserungsarbeiten an ausgewählten Textilien</p> <ul style="list-style-type: none"> ausgewählte Nähtechniken 	
Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung	
<p>Beispiele für Lernsituationen:</p> <p>Lernsituation 1: Wäscheversorgung</p> <p>Eine Mitschülerin zieht in ihre erste eigene Wohnung. Sie überlegt, wie sie ihre Wäscheversorgung am Kosten und Zeit sparendsten organisiert. Hilfen zur Entscheidungsfindung werden erarbeitet.</p> <p>Lernsituation 2: Grundreinigung Küche</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler übernehmen im Team die Planung, Durchführung und Kontrolle für die Grundreinigung einer Küchenzeile.</p>	

Fachrichtungsbezogener Lernbereich	
Fach: Speisenzubereitung und Service	Zeitrictwert: 320 Stunden
<p>Ziele</p> <p>Die Schüler und Schülerinnen wählen zielgruppenspezifisch nach sensorischen, saisonalen, regionalen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten einfache Speisen und Getränke aus.</p> <p>Sie berücksichtigen bei der Planung und Herstellung ökonomischen, gesundheitliche und ökologische Gesichtspunkte und handeln danach.</p> <p>Sie strukturieren aus Rezepten Arbeitsabläufe und setzen diese um.</p> <p>Die Schüler und Schülerinnen kennen die Funktionsweise der Küchengeräte und setzen diese bedarfsgerecht ein.</p> <p>Sie führen Mengen – und Preisberechnungen sowie Warenanforderung - ggf. mit Computerprogramm – durch.</p> <p>Sie erproben in den Lernsituationen die Grundlagen des fachgerechten Tisch- und Büfettservice.</p> <p>Sie führen gastorientierte Beratungsgespräche über einfache Speisen- und Getränkeangebote unter Einhaltung der Kommunikationsregeln.</p> <p>Sie lernen exemplarisch die rechtlichen Hygiene-Anforderungen kennen und setzen diese bei der Nahrungszubereitung um.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Lebensmittelauswahl saisonale und regionale Gesichtspunkte Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert</p> <p>Mittagsmahlzeiten sowie zu unterschiedlichen Anlässen Speiseplanung für vollwertige Mittagsmahlzeiten Arbeitsablaufplan Verfahrens- und Gartechniken Küchentechnische Eigenschaften von Lebensmitteln Küchengeräte und Küchenmaschinen Portionen, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken</p> <p>Hygiene Lebensmittelhygiene Verfahrensvergleiche Dokumentationsmöglichkeiten</p>	
<p>Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung</p> <p>Beispiele für Lernsituationen:</p> <p>Lernsituation 1: Mittagstisch Für x Schüler der Schule wird ein Mittagessen hergestellt und verkauft.</p> <p>Lernsituation 2: Sitzungsservice Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag für eine Sitzung einen Imbiss anzubieten und den Service zu übernehmen.</p>	