

Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin

Rahmenplan Sekundarstufe II Berufliche Schulen

für den Unterricht im berufsbezogenen
Lernbereich der Berufsschule
(1. – 3. Ausbildungsjahr)

Ausgabe: 2003

Herausgegeben vom Senator für Bildung und Wissenschaft,
Rembertiring 8 – 12, 28195 Bremen

2003

Ansprechpartner:

Landesinstitut für Schule, Am Weidedamm 20, 28215 Bremen
Abteilung 2, Referat Curriculumentwicklung: Jürgen Uhlig-Schoenian

Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen	4
1.1	Gesetzliche Grundlagen und Bezugspunkte	4
1.2	Konzept und Struktur	4
1.3	Verbindlichkeiten und Freiräume	4
2	Unterricht und Lernen in der Berufsschule	5
2.1	Bildungsauftrag der Berufsschule	5
2.2	Rolle der Lehrerrolle	7
2.3	Didaktische Grundsätze	8
2.4	Unterrichtsgestaltung	9
2.5	Leistungen und ihre Bewertung	10
2.6	Qualitätssicherung	12
3	Ziele und Gestaltung des berufsbezogenen Lernbereiches für den Beruf Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin	13
3.1	Berufsbezogene Vorbemerkungen	13
3.2	Studentafel	15
3.3	Lernfelder, Ziele, Inhalte, Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung	17

1 Vorbemerkungen

1.1 Gesetzliche Grundlagen und Bezugspunkte

Die allgemeinen Bildungs- und Erziehungsziele der Berufsschule sind mit den Festlegungen des Grundgesetzes, der Bremischen Landesverfassung sowie des Bremischen Schulgesetzes vorgezeichnet.

Die spezifischen Ziele der Berufsschule sind durch den Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan)¹ und die Ausbildungsordnung des Bundes für die betriebliche Ausbildung² benannt. Diese Vorgaben werden hiermit in einen Bremer Rahmenplan umgesetzt.

1.2 Konzept und Struktur

Der Rahmenplan übernimmt die Lernfeldstruktur des KMK-Rahmenlehrplanes und fasst die Lernfelder zu Lernfeldgruppen zusammen. Diese werden benotet und zusammen mit den Lernfeldern im Zeugnis ausgewiesen.

Eine Übersicht der Lernfelder und Zeitrichtwerte befindet sich im Teil 3.3.

1.3 Verbindlichkeiten und Freiräume

Die im Rahmenplan ausgewiesenen Lernfelder 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** – soweit vorhanden - 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 Ausbildungsbetriebe kooperativ einzubeziehen.

¹ Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 27. März 1998

² vom 26. März 1998 (BGBl I 1998)

2 Unterricht und Lernen in der Berufsschule

2.1 Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgaben spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont,
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln,
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden,
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern,
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z.B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- Friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

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.

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 fort zu entwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte 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).

2.2 Rolle der Lehrkraft

Die Leitidee der Handlungsorientierung erfordert eine Abkehr von der Funktion der Stoffvermittlung hin zur Aufgabe der Initiierung, Organisation und Begleitung von Lernprozessen im Sinne einer konsequenten zielbezogenen Gesamtkonzeption. Dies führt zu einer Veränderung des Tätigkeitsprofils von Lehrerinnen und Lehrern, die charakterisiert ist durch:

- Verstärktes Einbeziehen der beruflichen 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
- Rücknahme der Rolle als reiner Wissensvermittler und verstärkte Aufnahme der Rolle als moderierender Begleiter von Lernprozessen
- Zulassen einer 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.

2.3 Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- 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).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollen ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z.B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische und soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse z.B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und die Schülerinnen und Schüler nach ihren individuellen Möglichkeiten fördert.

2.4 Unterrichtsgestaltung

Um Inhalte arbeits- und geschäftsprozessprozessorientiert vermitteln zu können, ist eine zunehmende bereichsübergreifende Zusammenarbeit von Lehrkräften und eine regelmäßige Abstimmung zwischen den Ausbildungsbetrieben und den Berufsschulen empfehlenswert. Dieses Ziel kann dadurch erreicht werden, dass Unterrichtsprojekte gemeinsam geplant, durchgeführt und evaluiert werden.

Lernumgebungen, die es den Schülerinnen und Schülern ermöglichen, den Beruf kennzeichnende Systeme, Medien, Geräte und Einrichtungen experimentell zu nutzen, sind dabei von zentraler Bedeutung.

Die Einrichtung von geeigneten Fachräumen muss auf der Grundlage der standortgegebenen Bedingungen erfolgen und das jeweils spezifische Schulprofil berücksichtigen.

Der handlungsorientierte Unterricht erfordert u. U. in den Fachräumen Rüstzeiten für die Vorbereitung und das Aufräumen. Wenn zeitaufwendige, inhaltlich zusammenhängende Unterrichtsvorhaben stattfinden, projektbezogene Unterrichtsformen realisiert werden, wird empfohlen, den Unterricht so zu organisieren, dass beispielsweise

- das starre 90-Minuten-Raster zugunsten zusammenhängender Unterrichtszeiten aufgelöst wird,
- in der Teilzeitform zusammenhängende Unterrichtstage liegen,
- der Unterricht in Blockform erteilt wird,
- offene Unterrichts- oder Lernformen möglich werden.

Projekte sollen fächer- bzw. lernfeldübergreifenden Unterricht ermöglichen. Über ihre Anzahl, inhaltliche und zeitliche Organisation entscheidet die Fachkonferenz/ Bildungsgangskonferenz im Rahmen der Vorgaben des Rahmenplanes und der konkreten unterrichtlichen Bedingungen.

Materialien und Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung sind in digitaler Form in den Bremer Rahmenplan eingefügt worden und unter folgender Internetadresse abrufbar: www.schule.bremen.de

2.5 Leistungen und ihre Bewertung

Der Entwicklung und Förderung der Leistungsbereitschaft und -fähigkeit 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 sowie Ausbildungsbetriebe. Sie machen Lernfortschritte und Lerndefizite erkennbar und liefern dadurch wichtige Hinweise für die weitere Planung und Durchführung des Unterrichts.

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

Aufgabe der Fachkonferenzen 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 u. a. 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,
- Fähigkeit in der Entwicklung von Lösungsstrategien.

Den Schülerinnen und Schülern sind die Grundsätze und Kriterien der Leistungsbewertung mitzuteilen und zu erläutern. Darüber hinaus sollen sie in angemessenen Zeitabständen im Verlauf des Unterrichts über ihren Leistungsstand informiert werden.

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.

2.6 Qualitätssicherung

Voraussetzungen für Qualitätsstandards und –verbesserungen sind eine dem Bildungsauftrag entsprechende

- Organisation von Schule und Unterricht,
- Ausstattung der Schule mit Lehr- und Lernmitteln,
- Einsatz moderner Methoden des Lehrens und Lernens,
- Qualifizierung der Unterrichtenden durch regelmäßige Fortbildungen, die vorrangig von externen Experten und Expertinnen durchgeführt werden sollten,
- Evaluation³ der Inhalte und der Unterrichtsorganisation vor dem Hintergrund der sich verändernden technischen und arbeitsorganisatorischen Bedingungen der Arbeitswelt,
- Informationsaustausch mit Ausbildungsbetrieben und Prüfungsausschüssen.

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

3 Ziele und Gestaltung des berufsbezogenen Lernbereiches für den Beruf Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin

3.1 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Hauswirtschafter / Hauswirtschafterinnen arbeiten in Einrichtungen des öffentlichen Dienstes und privater Träger wie Kindertagesheime, Altenbetreuungseinrichtungen und Pflegeheime, Krankenhäuser, Mensen und Kantinen sowie in Hotels, Ambulanten Diensten, hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen und Privathaushalten.

Dieser Rahmenplan geht von folgenden schulischen Zielen aus: Zum Erwerb der Handlungskompetenz erfolgt zwischen der Berufsschule, den Ausbildungsbetrieben, den überbetrieblichen Ausbildungsstätten und der nach Berufsbildungsgesetz zuständigen Stelle eine Abstimmung. Dabei sind die folgenden Einsatzgebiete gemäß §4 der Ausbildungsordnung besonders zu berücksichtigen:

- Hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung spezifischer Personengruppen in sozialen Einrichtungen und Privathaushalten.
- Erwerbswirtschaftlich orientierte Versorgungs- und Betreuungsleistungen in hauswirtschaftlichen Betrieben.

Die im KMK-Rahmenlehrplan Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin festgelegten Lernfelder werden übernommen. Bei der Umsetzung in ein schuleigenes Curriculum können die Lernfelder eine stärkere Akzentuierung von Versorgungsleistungen, Betreuungsleistungen oder Vermarktungen hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen erhalten. Damit können in den Unterricht betriebliche Situationen einbezogen werden, die die Schüler und Schülerinnen in der Praxis erfahren. Diese Situationen erkundet die Berufsschule im Informationsaustausch mit den Ausbildungsbetrieben.

Die 13 Lernfelder werden zu den drei Lernfeldgruppen Versorgung, Betreuung und Vermarktung gebündelt. Ausschlaggebend für die Zuordnung der Lernfelder waren im wesentlichen die Zielformulierungen der einzelnen Lernfelder. Von dieser inhaltlichen Schwerpunktsetzung wird abgewichen, wenn die Ausbildungsstruktur in den Ausbildungsbetrieben dies erfordert.

Kennzeichnend für das Berufsbild des Hauswirtschafters / der Hauswirtschafterin ist ein breit gefächertes Tätigkeitsfeld mit wechselnden zu koordinierenden Aufgaben. Im Mittelpunkt stehen personenbezogene Dienstleistungen der Versorgung und Betreuung. Zur Versorgung gehören Verpflegung, Wäscheversorgung, Reinigung und Wohnumfeldgestaltung. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen für Menschen in verschiedenen Lebenssituationen umfassen z.B. Hilfen bei Alltagsverrichtungen, Motivation, Kommunikation und Beschäftigung. Darüber hinaus beinhaltet das Tätigkeitsfeld die Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen. Die Aufgaben müssen aufeinander abgestimmt und in komplexen Arbeitsprozessen vernetzt werden.

Die durchgängig geforderte Personenorientierung verlangt im Anforderungsprofil des Hauswirtschafters / der Hauswirtschafterin 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. Deshalb entwickeln Hauswirtschafter / Hauswirtschafterinnen im Rahmen ihrer Ausbildung ein umfassendes Qualitätsbewusstsein. Ganzheitliche Betreuungskonzepte erfordern gegebenenfalls die Abstimmung mit anderen Tätigkeitsbereichen und die Nutzung externer Dienstleistungen, weshalb die Zusammenarbeit in multiprofessionellen Teams notwendig ist. In den Lernfeldern werden diese Qualifikationen vermittelt, wobei das breit angelegte Ausbildungsprofil auf einen flexiblen Einsatz in verschiedenen hauswirtschaftlichen Tätigkeitsbereichen ausgerichtet ist.

Für die Lösung komplexer Fachaufgaben und einer Vertiefung im jeweiligen Einsatzgebiet bietet das Lernfeld 13 „Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren“ Raum.

Lernfeldübergreifend werden die Schüler und Schülerinnen während der gesamten Ausbildung befähigt

- zur Einhaltung von Sicherheitsvorschriften,
- zur Beachtung der Hygienevorschriften,
- zu Qualitätsbewusstsein,
- zu Gesundheitsbewusstsein,
- zum Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen,
- zu umweltbewusstem Handeln und
- zu ökonomischem Denken und Handeln.

Die Schüler werden sensibilisiert für die Nutzung der Medien. Die Vermittlung von Kenntnissen der Datenverarbeitung wird in die Lernfelder integriert, wofür innerhalb der Unterrichtszeit mindestens 40 Stunden vorzusehen sind.

Der wesentliche Lernstoff für das Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde wird auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. Mai 1984) ergänzend zu den Lernsituationen berufsbezogen vermittelt.

3.2 Stundentafel

	Unterrichtsstunden pro Jahr		
	1.	2.	3.
	Ausbildungsjahr		
Berufsübergreifender Lernbereich			
<i>Pflichtbereich</i>			
Sprachen	80	60	60
Politik	60	80	80
Sport	40	40	40
<i>Wahlpflichtbereich</i>	20	60	60
	200	240	240
Berufsbezogener Lernbereich			
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	200	160	60
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	0	120	120
Betriebsorganisation	120	0	100
	320	280	280
Gesamtstunden Schülerinnen und Schüler	520	520	520
Gesamtstunden Lehrerinnen und Lehrer Teilung	560 40	560 40	560 40

Die einzelnen Lernfeldgruppen umfassen die folgenden Lernfelder und Zeitrichtwerte:

Lernfeldgruppen	Lernfelder		Zeitrichtwerte		
			1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	3	Waren lagern	40		
	4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	100		
	5	Personengruppen verpflegen		80	
	6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen			60
	7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	60		
	8	Textilien reinigen und pflegen		80	
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten		80	
	10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten		40	
	11	Personen individuell betreuen			120
Betriebsorganisation	1	Die Berufsausbildung mit gestalten	40		
	2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80		
	12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			60
	13	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren			40

3.3 Lernfelder, Ziele, Inhalte, Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung

Übersicht der Lernfelder mit Zeitrichtwerten und Lernfeldgruppen:

Lernfelder		Zeitrichtwerte			Lernfeldgruppen
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	
1	Die Berufsausbildung mit gestalten	40			Betriebsorganisation
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80			Betriebsorganisation
3	Waren lagern	40			Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	100			Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
5	Personengruppen verpflegen		80		Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen			60	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	60			Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
8	Textilien reinigen und pflegen		80		Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten		80		Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten		40		Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
11	Personen individuell betreuen			120	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			60	Betriebsorganisation
13	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren			40	Betriebsorganisation
Summen		320	280	280	

Lernfeldgruppe Betriebsorganisation	Klasse / Jahrgang 1. Ausbildungsjahr
---	---

Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten	Zeitrichtwert: 40 Stunden
---	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in der für sie neuen Lebenssituation und leiten aus den vielfältigen Einsatzgebieten mit deren jeweiligen Aufgaben und betrieblichen Bedingungen das Anforderungsprofil des Hauswirtschafters/ der Hauswirtschafterin ab. Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel. Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend, entwickeln sie die Bereitschaft zu verantwortungsbewusstem und personenorientierten Handeln. Im Umgang mit den Menschen stimmen sie ihr Verhalten und ihren Kommunikationsstil auf die jeweilige berufliche Situation ab.

Sie können ihre eigenen Interessen artikulieren, abwägen und angemessen wahrnehmen.

Inhalte:

Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote
Anforderungsprofil des Hauswirtschafters/ der Hauswirtschafterin
Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Berufsständische Organisationen
Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse
Kenntnisse betriebsbezogener qualitätssichernder Maßnahmen
Kommunikation und Konfliktverhalten

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:

Lernsituation 1: **Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin vorstellen**

Die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtschafter haben Sie begonnen. Sie stellen Ihre Ausbildung interessierten Schülerinnen am (Datum) vor. Dafür fertigen Sie eine Informationsmappe an.

Lernsituation 2: **Ausbildungsbetrieb in der Hauswirtschaft**

Im hauswirtschaftlichen Betrieb findet die Ausbildung statt. Sie sammeln Informationen über Ihren Ausbildungsbetrieb. Sie erstellen eine Dokumentation über Ihren Betrieb.

Lernfeldgruppe	Klasse / Jahrgang
Betriebsorganisation	1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	Zeitrichtwert: 80 Stunden
---	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln und begreifen ihre Verantwortung als Vertragspartner beim Kauf und als Teilnehmer im Marktgeschehen. Sie sind in der Lage, ihre sich daraus ergebenden Rechte einzufordern und Pflichten einzuhalten.

Über das sich stets ändernde Güter- und Dienstleistungsangebot erwerben sie Kenntnisse, holen Informationen ein und bilden Preis- und Qualitätsbewusstsein aus. Unter Beachtung qualitativer, ökonomischer und ökologischer Aspekte stellen sie Vergleiche an, wägen ab und treffen am Markt orientierte begründete Entscheidungen.

Die Schülerinnen und Schüler können Einnahmen und Ausgaben dokumentieren sowie mit Zahlungsmitteln und branchenspezifischen Anwenderprogrammen umgehen.

Sie kennen die Bedeutung der Kontrolle bei der Annahme von Gütern und Dienstleistungen und führen diese unter qualitativen Aspekten durch.

Inhalte:

Marktinformationen
Verbraucherorganisationen
Warenkennzeichnung
Zahlungsverkehr
Kaufvertrag
Kassenführung
Finanzierungsmöglichkeiten

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:

Lernsituation 1: **Geschirreinkauf**

Im Betrieb soll neues Tafelgeschirr angeschafft werden.

Sie informieren sich über das Marktangebot und führen einen Kauf fiktiv durch.

Da Sie beim Auspacken eines Kartons Fehler festgestellt haben, schreiben Sie eine Mängelrüge.

Lernsituation 2: **Fallbeispiel zu: Finanzierung, Schulden und Schuldnerberatung**

Lernfeldgruppe Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Klasse / Jahrgang 1. Ausbildungsjahr
--	---

Lernfeld 3 Waren lagern	Zeitrichtwert: 40 Stunden
--	--

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist der Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bekannt. Sie kennen die gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten im jeweiligen Einsatzgebiet verantwortungsbewusst durch.

Beim Einlagern der Waren setzen sie ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um und beachten die gesetzlichen Vorschriften.

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards und sind fähig, den Warenbestand hinsichtlich der Qualität und der Anforderungen des Betriebs zu überprüfen und die branchentypischen Anwenderprogramme zu nutzen. Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

Lagerbedingungen, -geräte, -räume
Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen
Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
Kenntnisse über Schädlingsbekämpfung
Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und Warenbeständen
Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln
Maßnahmen zur Qualitätskontrolle
Kostenberechnung

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:**Lernsituation 1: Warenannahme**

Sie sind in der Warenannahme eingesetzt und haben erfahren, welche Waren in welcher Menge bestellt wurden. Diese Waren sollen in Kürze geliefert werden.

Lernsituation 2: Lebensmittel einlagern

Durch Absage vieler Essensteilnehmer sind im Betrieb frische Lebensmittel (..) nicht verarbeitet worden. Ein Plan zur Lagerung und kurzfristigen Verwendung der Lebensmittel und Speisen ist zu entwickeln.

Exkurs: Branchentypische Software

Lernfeldgruppe	Klasse / Jahrgang
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren	Zeitrictwert: 100 Stunden
---	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen und Getränke für eine vollwertige Ernährung. Um den ernährungsphysiologischen Wert den Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern, wählen sie zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken aus. Die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen können sie bedienen und einsetzen sowie die Hygienevorschriften verantwortungsbewusst umsetzen.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren.

Sie sind in der Lage, Arbeitsvorhaben einzeln und im Team zu planen, durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.

Inhalte:

Hygienemaßnahmen

Unfallverhütungsvorschriften

Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen

Anwendung von Vorbereitungs- und Gartechniken

Kenntnisse über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften

Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert von Lebensmittel

Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten

Convenience-Produkte

Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken

Rechnen mit Maßen , Gewichten und Mengen

Material- und Energiekosten, Kostenvergleiche

Abfallentsorgung

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:

Lernsituation 1: **Salatbüfett**

Sie planen die Herstellung eines Salatbüfetts / eines Salattellers.

Lernsituation 2: **Kartoffelfest**

In der Schule werden verschiedene Gerichte und Speisen an Schüler und Lehrer verkauft. Sie haben den Auftrag ein Angebot zum Thema: (Kartoffelfest) zu planen und vorzubereiten.

Lernsituation 3: **Abfallentsorgung**

Sie sammeln Informationen auf der Tour de Müll mit dem Bremer Entsorgungsbetrieb.

Sie erstellen ein Plakat mit den wichtigsten Hinweisen zur Abfallentsorgung in Ihrem Betrieb oder mit konkreten Vorschlägen zur Abfallvermeidung in Ihrem Betrieb.

Lernfeldgruppe Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Klasse / Jahrgang 2. Ausbildungsjahr
--	---

Lernfeld 5 Personengruppen verpflegen	Zeitrichtwert: 80 Stunden
--	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Sie kennen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse ernährungsbedingter Krankheiten und diätetischer Maßnahmen.

Unter Berücksichtigung der jeweiligen Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen erstellen die Schülerinnen und Schüler auch mit Hilfe branchenspezifischer Anwenderprogramme Kostpläne.

Bei der Planung und Herstellung von Mahlzeiten beachten sie den ernährungsphysiologischen sowie den sensorischen Wert der Speisen und Getränke. Verschiedenen Möglichkeiten ihrer Verteilung sind ihnen bekannt.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Gesprächs mit den zu versorgenden Personen bewusst und können ernährungsbezogenen Informationen weitergeben.

Inhalte:

Vollwertige Ernährung
 Unterschiedliche Kostformen
 Ausgewählte Diätformen
 Herstellung von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen
 Berechnungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung
 Kenntnisse über Ausgabesysteme
 Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen
 Qualitätsbeurteilungen
 Gesprächsführung
 Teamarbeit

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:

Lernsituation 1: **Traditionsfeier**

Für eine Traditionsfeier (Anlass, Personengruppe, Personenzahl) in der Einrichtung haben Sie die Herstellung der Nachspeise und das Eindecken der Tische übernommen.

Sie stellen die Planungen für die Tischgestaltung vor und fertigen den Arbeitsplan an.

Exkurs: **Arbeitsplanung und Berechnung von Rezepten**

Lernfeldgruppe Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Klasse / Jahrgang 3. Ausbildungsjahr
--	---

Lernfeld 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	Zeitrictwert: 60 Stunden
--	---

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.

Speisen und Getränke können sie anlassbezogen anbieten. Sie sind fähig, auf die Bedürfnisse und Wünsche der Personen einzugehen, aktuelle Entwicklungen aufzugreifen und kreativ umzusetzen. Dabei zeigen sie Verständnis für regionale und fremdländische Besonderheiten, Sitten und Gebräuche.

Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren.

Die Arbeit organisieren die Schülerinnen und Schüler eigenständig in ihrem Einsatzgebiet, wobei Arbeitsprozessen einzeln und im Team gestaltet und beurteilt werden.

Inhalte:

Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs

Gestalten von Büfets

Planung und Reflexion von Arbeitsabläufen

Menüregeln

Kalkulationen

Gesprächsführung

Teamarbeit

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:

Lernsituation 1: **Kuchenbüfett**

Anlässlich einer Fachtagung soll ein Kuchenbüfett für x Personen aufgebaut werden. Sie bieten Kuchen und Torten unter dem Motto „Backen mit Obst“ an und servieren dazu verschiedene passende Getränke. Planung, Durchführung und Auswertung der Aufgabe erfolgt im Team.

Lernsituation 2: **(Weihnachts-)feier**

Eine Gruppe plant ihre Weihnachtsfeier und bestellt bei Ihnen. Sie führen diesen Auftrag im Team aus.

Lernfeldgruppe Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Klasse / Jahrgang 1. Ausbildungsjahr
--	---

Lernfeld 7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	Zeitrichtwert: 60 Stunden
--	--

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern sind die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit sorgfältiger Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten bewusst. Sie wissen, dass sie dadurch zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen.

Mit Kenntnissen über im Einsatzgebiet verwendete Materialien wählen sie Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten aus und setzen sie ein. Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an. Bei den Reinigungs- und Pflegearbeiten beachten sie die Gesundheitsverträglichkeit von Reinigungs- und Pflegemitteln sowie Reinigungsverfahren. Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungsverfahren im Einsatzgebiet werden beherrscht und Verfahrensvergleiche durchgeführt. Bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schülerinnen und Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.

Inhalte:

Eigenschaften ausgewählter Materialien
Reinigungs- und Pflegemittel
Geräte und Maschinen
Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen
Vergleichende Kostenkalkulation
Abfallentsorgung
Hygienevorschriften

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:**Lernsituation 1: Grundreinigung der Küche**

In der Schulküche ist eine Grundreinigung durchzuführen.

Legen Sie eine Reinigungsmappe an.

Erstellen Sie eine Checkliste und einen Kontrollbogen zur Dokumentation der Reinigungsmaßnahmen für einen Teilbereich der Küche.

Lernsituation 2: Appartement reinigen

In einem Altenwohnheim verfügen einige Bewohner über eigene altersgerechte Wohneinheiten.

Hier soll in ihrem Appartement (Grundriss) eine Grundreinigung durchgeführt werden.

Sie planen im Team (3-4 Schülerinnen) die notwendigen Arbeiten und listen die benötigten Betriebsmittel auf. Für einen Teilbereich kalkulieren Sie die Kosten für die Reinigung.

Ihr Gruppenergebnis präsentieren Sie vor der Klasse.

Lernfeldgruppe	Klasse / Jahrgang
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen	Zeitrictwert: 80 Stunden
--	---

Ziele:

Den Schülerinnen und Schülern ist die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie für das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen bewusst.

Sie können Verfahren der Reinigung und Pflege entsprechend den zu behandelnden Textilien im jeweiligen Einsatzgebiet begründet auswählen und anwenden. Reinigungs- und Pflegemittel bestimmen sie unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Der Umgang mit Geräten und Maschinen zur Textilreinigung wird beherrscht.

Nach Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte können die Schülerinnen und Schüler ausgewählte Nähtechniken zu Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten ausführen.

Bei der Planung und Gestaltung der Arbeitsabläufe beachten sie ergonomische Grundsätze sowie Sicherheitsvorschriften und arbeiten umweltschonend.

Inhalte:

Eigenschaften textiler Fasern

Textilkennzeichnung

Reinigungs- und Pflegemittel

Maschinen und Geräte

Planung, Durchführung und Kontrolle von Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen

Umgang mit der Nähmaschine

Grundlegende Nähtechniken

Ausgewählte Nähtechniken im Einsatzgebiet

Vergleichende Kostenkalkulation

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:

Lernsituation 1: **Küchenwäsche waschen**

Die verschmutzte Küchenwäsche soll wieder in einem gebrauchsfertigen Zustand auf die Regale verteilt werden. Sie dokumentieren den Arbeitsablauf. Berechnen Sie die Gesamtkosten für das Waschen. Informieren Sie sich über die Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten zur Reinigung und Pflege von Wäsche. Führen Sie eine Qualitätskontrolle durch.

Lernsituation 2: **Gardinenpflege**

Im Rahmen einer Grundreinigung wird Ihnen die Verantwortung für die Gardinenreinigung und -pflege übertragen. Auf Wunsch sollen die Gardinen in der Länge um 10 cm gekürzt und gegebenenfalls ausgebessert werden. Da ein möglichst zeit- und kostensparendes Verfahren anzuwenden ist, entscheiden Sie, ob die Gardinenreinigung und /oder die Näharbeiten an eine Fremdfirma vergeben werden sollen.

Exkurs: **Materialkenntnisse, Rohstoffe, Flächen, Ausrüstung, Kennzeichnung**

Lernfeldgruppe	Klasse / Jahrgang
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	Zeitrichtwert: 80 Stunden
--	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen Faktoren, die das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen beeinflussen und nehmen ihre Verantwortung für die Mitgestaltung des Wohnumfeldes wahr. Sie tragen dazu bei, dass mit der funktionalen und harmonischen Gestaltung Orte der Begegnung und Kommunikation für die verschiedenen Zielgruppen geschaffen werden.

Abgestimmt auf den individuellen Bedarf und mit den räumlichen und sächlichen Bedingungen vertraut, gestalten die Schülerinnen und Schüler das Wohnumfeld. Hierbei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit. Dabei beachten sie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.

Inhalte:

Kenntnisse über Gestaltungselemente
 Dekorationselemente
 Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen
 Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen
 Beurteilung von Wohn- und Funktionsbereichen
 Kostenkalkulation

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:**Lernsituation 1: Umgestaltung des Gemeinschaftsraums**

Der Betrieb plant einen kleinen Gemeinschaftsraum zu renovieren. Das vorhandene Mobiliar soll weiterhin benutzt werden. Sie beschreiben Ihre Empfehlung für die Umgestaltung des Raumes einschließlich der Pflanzen.

Lernsituation 2: Sitzungsservice

Für eine Sitzung mit x Personen ist ein Raum vorzubereiten und ausreichende alkoholfreie Kaltgetränke bereitzustellen. Sie stellen die Möblierung und die Raumdekoration dar. Sie berechnen die Kosten für eine anzufertigende Tischdekoration/Raumdekoration.

Lernsituation 3: Behindertengerechtes Bewohnerzimmer

Frau K. (gehbehindert) wird in die Langzeitpflege aufgenommen und im Doppelzimmer untergebracht. Entwickeln Sie einen Vorschlag zur Einrichtung der Zimmerhälfte. Beschreiben Sie eine Adventsdekoration für das Zimmer. Es stehen xx € zur Verfügung.

Lernfeldgruppe	Klasse / Jahrgang
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten	Zeitrichtwert: 40 Stunden
---	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind sich des Erfordernisses einer positiven Gesamthaltung im Umgang mit zu betreuenden Personen bewusst. Ausgehend von deren individuellen Besonderheiten gehen sie offen und einfühlsam mit ihnen um.

Über Selbst- und Fremdwahrnehmung entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kommunikationsvermögen. Sie lernen die Bedürfnisse der zu betreuenden Personen zu erfassen und deren Fähigkeiten einzuschätzen.

Inhalte:

Umgangsformen

Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen

Training verbaler und nonverbaler Kommunikation

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:**Lernsituation 1: Beobachtungsübung**

Um auf die Wünsche der Bewohner/Gäste eingehen zu können, müssen Sie diese genau beobachten. Dazu führen Sie Übungen durch. Sie fertigen ein Beobachtungsprotokoll an.

Als hauswirtschaftliche Fachkraft möchten Sie auf die Gäste einen positiven Eindruck machen.

Lernsituation 2: Das persönliche Erscheinungsbild

Bei einer ganztägigen Tagung ist der hauswirtschaftliche Service für die Versorgung und Betreuung der Gäste zuständig. Sie bereiten sich darauf vor, die Betreuung der Gäste zu übernehmen.

Sie informieren sich bei einem erfahrenen Team über die Aufgaben und die Fragen, die die Tagungsteilnehmer an Servicekräfte richten könnten. Sie planen, wie Sie professionell darauf reagieren.

Sie beschäftigen sich mit dem Erscheinungsbild einer modernen Dienstleisterin und stellen positive und negative Merkmale auf einem Plakat zusammen.

Im Service tragen alle die gleiche Berufskleidung. Finden Sie heraus, wie Sie Ihren Typ in der Kleidung am besten zur Geltung bringen, so dass Sie anlassgemäß wirken.

Lernfeldgruppe Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	Klasse / Jahrgang 3. Ausbildungsjahr
---	---

Lernfeld 11 Personen individuell betreuen	Zeitrictwert: 120 Stunden
--	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen den Zusammenhang zwischen Betreuung und Wohlbefinden des Menschen und leiten daraus ihr verantwortungsbewusstes Handeln für sich und die zu betreuenden Personen ab.

Ausgehend von den Bedürfnissen der jeweiligen Personen motivieren sie diese möglichst zur Eigenaktivität. Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben stellen sie sich auf die gegebene Situation ein, akzeptieren die Eigenheiten der einzelnen Personen und berücksichtigen deren Gesundheitszustand. Sie zeigen bei den Betreuungsleistungen Geduld, verfolgen aber auch konsequent die notwendigen Ziele und Aufgaben.

Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.

Inhalte:

Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen
 Lebensabschnitte und Lebenssituationen
 Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben
 Hilfe bei Alltagsverrichtungen
 Auswahl und Nutzung von Medien für die Betreuungsaufgaben
 Häusliche Krankenpflege
 Gesprächsführung
 Teamarbeit
 Einschlägige Rechtsgrundlagen

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:**Lernsituation 1: Krankes Kind betreuen**

Sie arbeiten als Hauswirtschafterin in einem Haushalt, in dem die Eltern mit ihren drei Kindern (8, 10, 14 Jahre) leben. Der 8jährige Junge ist krank geworden und muss ein paar Tage zu Hause bleiben. Da die Eltern berufstätig sind, haben Sie die Aufgabe, den kranken Jungen während der Abwesenheit der Eltern zu betreuen und zu verpflegen.

Lernsituation 2: Feeling 80

Sie arbeiten als Hauswirtschafterin in einem Altenheim. Eine alte Dame möchte ihren achtzigsten Geburtstag feiern und dazu ihre Freundinnen zu (einem Mittagessen / einer Kaffeetafel) einladen. Sie planen die Versorgung und die Betreuung unter Einsatz von REHA-Hilfen.

Lernfeldgruppe Betriebsorganisation	Klasse / Jahrgang 3. Ausbildungsjahr
---	---

Lernfeld 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten	Zeitrichtwert: 60 Stunden
---	--

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei Marketingmaßnahmen mit und wissen, dass ihre Professionalität die Qualität der Produkte und Dienstleistungen maßgeblich beeinflusst.

Eine an der Verbrauchererwartung orientierte Produktidee setzen sie in ein marktfähiges Produkt um und verfolgen dessen Optimierung. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen die Schülerinnen und Schüler bedarfs- und marktgerecht.

Mit Kunden, Gästen oder Bewohnern führen sie Gespräche, orientieren sich an deren Ansprüchen und Wünschen und gehen flexibel darauf ein.

Inhalte:

Einschlägige Rechtsgrundlagen

Zielgruppen verschiedener Produkte und Dienstleistungen

Bearbeitung von Aufträgen

Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten

Dienstleistungsangebote

Absatzwege

Werbemaßnahmen

Kundenberatung und Verkauf

Situationsgerechte Gesprächsführung

Kostenkalkulation und Preisgestaltung

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:**Lernsituation 1: Eine neue Dienstleistung**

Im Betrieb soll das Angebot für Dienstleistungen attraktiver werden. Sie entwickeln ein neues Angebot und eine Strategie, dieses zu vermarkten.

Lernsituation 2: Brötchenverkauf in der Cafeteria

Für die Cafeteria der Schule wird ein neues Konzept entwickelt. In der Einführungsphase wird der besondere Schwerpunkt auf ein geändertes Sortiment belegter Brötchen und ein verbessertes Dienstleistungsangebot zur Vermarktung der Brötchen gelegt. Sie erstellen dafür den Businessplan.

Lernfeldgruppe Betriebsorganisation	Klasse / Jahrgang 3. Ausbildungsjahr
---	---

Lernfeld 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	Zeitrichtwert: 40 Stunden
---	--

Zielformulierung:

Im Sinne einer ganzheitlichen personorientierten Aufgabenstellung in den jeweiligen Einsatzgebieten besitzen die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und die Fähigkeit zu vernetztem Denken und Handeln. Komplexe Aufgaben der Versorgung, Betreuung oder Vermarktung werden eigenverantwortlich und flexibel bearbeitet. Sie entwickeln Initiative und Kreativität bei der Lösung der Arbeitsaufgaben. Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und nutzen sie gezielt. Die Arbeitsprozesse und Ergebnisse werden unter Berücksichtigung quantitativer und qualitativer Aspekte reflektiert und bewertet.

Inhalte:

Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe
 Informationsbeschaffung und –auswertung
 Durchführung und Dokumentation
 Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse
 Reflexion des Arbeitsverhaltens

Hinweise zur unterrichtlichen Umsetzung:Lernsituation 1: **Mit Bewohnern kochen**

In einer Stationsküche (Wohnküche) treffen sich regelmäßig Bewohner zum gemeinsamen Kochen.
 Fünf Bewohner (eine Person davon ist Diabetikerin) möchten das nächste Mal (einen Kartoffelsalat) herstellen und essen. Dafür stehen zwei Stunden zur Verfügung.
 Sie haben die Vorbereitungsarbeiten und die Unterstützung der Gruppe übernommen.
 Sie fertigen zwei Rezeptvorschläge mit je einer Kostenkalkulation an.
 Sie stimmen Ihre Vorschläge mit der Küchenleitung und den Bewohnern ab.
 Sie bereiten das Auswertungsgespräch mit der Küchenleitung und einer Pflegekraft vor.