

**Lehrplan
für das Berufskolleg
in Nordrhein-Westfalen**

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

ISBN 978-3-89314-978-0

Heft 4146

Herausgegeben vom
Ministerium für Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

Copyright by Ritterbach Verlag GmbH, Frechen

Druck und Verlag: Ritterbach Verlag
Rudolf-Diesel-Straße 5-7, 50226 Frechen
Telefon (0 22 34) 18 66-0, Fax (0 22 34) 18 66 90
www.ritterbach.de

1. Auflage 2008

**Auszug aus dem Amtsblatt
des Ministeriums für Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Nr. 7/07**

**Berufskolleg;
Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung;
Lehrpläne**

RdErl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung
v. 3.4.2007 – 613-6.08.01.13-38066

Für die in der Anlage 1 aufgeführten Ausbildungsberufe werden hiermit Lehrpläne gemäß § 6 in Verbindung mit § 29 Schulgesetz (BASS 1 - 1) festgesetzt. Sie treten mit Wirkung vom 1. August 2007 in Kraft.

Die Veröffentlichung erfolgt in der Schriftreihe „Schule in NRW“.

Die vom Verlag übersandten Hefte sind in die Schulbibliothek einzustellen und dort u. a. für die Mitwirkungsberechtigten zur Einsichtnahme bzw. zur Ausleihe verfügbar zu halten.

Die in der Anlage 2 genannten Lehrpläne, die von den nunmehr auf Dauer festgesetzten Lehrplänen abgelöst werden, treten mit Wirkung vom 1. August 2007 außer Kraft.

Anlage 1

Heft	Ausbildungsberuf
41020	Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Berufliche Grundbildung
41023	Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Fachstufe – Ausbau
41024	Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Fachstufe – Hochbau
41025	Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Fachstufe – Tiefbau
4171-14	Anlagenmechanikerin/Anlagenmechaniker
4152	Kauffrau/Kaufmann im Eisenbahn- und Straßenverkehr
41021	Gebäudereinigerin/Gebäudereiniger
4146	Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter
4171-13	Konstruktionsmechanikerin/Konstruktionsmechaniker
4241	Orthopädieschuhmacherin/Orthopädieschuhmacher
4264	Schilder- und Lichtreklameherstellerin/Schilder- und Lichtreklamehersteller
41022	Fachkraft für Veranstaltungstechnik
4113	Verwaltungsfachangestellte/Verwaltungsfachangestellter
4162	Landwirtin/Landwirt
41027	Biologielaborantin/Biologielaborant
41028	Chemielaborantin/Chemielaborant
41031	Druckerin/Drucker
4173-10	Informationselektronikerin/Informationselektroniker
41029	Lacklaborantin/Lacklaborant
41030	Physiklaborantin/Physiklaborant
41032	Siebdruckerin/Siebdrucker
41033	Fachkraft für Lebensmitteltechnik
41034	Fachkraft für Straßen- und Verkehrstechnik
41036	Fachkraft für Wasserwirtschaft
4234	Oberflächenbeschichterin/Oberflächenbeschichter (bisher: Galvaniseurin/Galvaniseur)
41035	Verfahrensmechanikerin/Verfahrensmechaniker für Beschichtungstechnik
41003	Fachangestellte/Fachangestellter für Medien- u. Informationsdienste
41009	Kauffrau/Kaufmann für audiovisuelle Medien
41016	Servicekauffrau/Servicekaufmann im Luftverkehr

Anlage 2

Folgende Lehrpläne zur Erprobung treten mit Ablauf des 31.7.2007 außer Kraft:

- Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Berufliche Grundbildung; RdErl. v. 9.12.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 210)
- Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Fachstufe – Ausbau; RdErl. v. 21.7.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 213)
- Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Fachstufe – Hochbau; RdErl. v. 22.8.2003 (BASS 15 – 33 Nr. 214)
- Berufsausbildung in der Bauwirtschaft: Fachstufe – Tiefbau; RdErl. v. 22.8.2003 (BASS 15 – 33 Nr. 215)
- Anlagenmechanikerin/Anlagenmechaniker; RdErl. v. 10.12.2004 (BASS 15 – 33 Nr. 72.141)
- Kauffrau/Kaufmann im Eisenbahn- und Straßenverkehr; RdErl. v. 9.12.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 52 b)
- Gebäudereinigerin/Gebäudereiniger; RdErl. v. 9.12.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 211)
- Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter; RdErl. v. 9.12.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 46)
- Konstruktionsmechanikerin/Konstruktionsmechaniker; RdErl. v. 10.12.2004 (BASS 15 – 33 Nr. 72.131)
- Orthopädienschuhmacherin/Orthopädienschuhmacher; RdErl. v. 21.10.1996 (BASS 15 – 33 Nr. 141)
- Schilder- und Lichtreklameherstellerin/Schilder- und Lichtreklamehersteller; RdErl. v. 9.12.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 164)
- Fachkraft für Veranstaltungstechnik; RdErl. v. 26.7.2002 (BASS 15 – 33 Nr. 212)
- Verwaltungsfachangestellte/Verwaltungsfachangestellter; RdErl. v. 9.12.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 13)
- Landwirtin/Landwirt; RdErl. v. 21.7.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 62)
- Biologielaborantin/Biologielaborant; RdErl. v. 24.11.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 216)
- Chemielaborantin/Chemielaborant; RdErl. v. 24.11.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 217)
- Druckerin/Drucker; RdErl. v. 24.11.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 220)
- Informationselektronikerin/Informationselektroniker; RdErl. v. 24.11.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 73.10)
- Lacklaborantin/Lacklaborant; RdErl. v. 22.8.2003 (BASS 15 – 33 Nr. 218)
- Physiklaborantin/Physiklaborant; RdErl. v. 24.11.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 219)
- Siebdruckerin/Siebdrucker; RdErl. v. 24.11.2000 (BASS 15 – 33 Nr. 221)
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik; RdErl. v. 5.3.2001 (BASS 15 – 33 Nr. 222)
- Fachkraft für Straßen- und Verkehrstechnik; RdErl. v. 5.3.2001 (BASS 15 – 33 Nr. 223)
- Fachkraft für Wasserwirtschaft; RdErl. v. 5.3.2001 (BASS 15 – 33 Nr. 225)
- Galvaniseurin/Galvaniseur; RdErl. v. 5.5.2001 (BASS 15 – 33 Nr. 134)
- Verfahrensmechanikerin/Verfahrensmechaniker; RdErl. v. 5.3.2001 (BASS 15 – 33 Nr. 224)
- Fachangestellte/Fachangestellter für Medien- u. Informationsdienste; RdErl. v. 30.7.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 193)
- Kauffrau/Kaufmann für audiovisuelle Medien; RdErl. v. 30.7.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 199)
- Servicekauffrau/Servicekaufmann im Luftverkehr; RdErl. v. 30.7.1999 (BASS 15 – 33 Nr. 206)

Inhalt	Seite
1 Rechtliche Grundlagen	7
2 Zur Umsetzung des Lehrplans im Bildungsgang	7
2.1 Aufgaben der Bildungsgangkonferenz	7
2.2 Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung	8
2.3 Hinweise zur Förderung der Gleichberechtigung (Gender Mainstreaming)	9
3 Vorgaben und Hinweise für den berufsbezogenen Lernbereich	10
3.1 Stundentafel	10
3.2 Unterrichtsfächer und Lernfelder	11
3.2.1 Beschreibung der Unterrichtsfächer	11
3.2.2 Zuordnung möglicher Lernsituationen, Kompetenzen und Inhalte	12
3.3 Hinweise und Vorgaben zur Integration und Anknüpfung weiterer Fächer	25
3.3.1 Integration der fremdsprachlichen Kommunikation	25
3.3.2 Integration der Datenverarbeitung	25
3.4 KMK-Rahmenlehrplan	26
4 Vorgaben und Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich	47
5 Vorgaben und Hinweise zum Differenzierungsbereich und zum Erwerb der Fachhochschulreife	47
Anlage: Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation	48

1 Rechtliche Grundlagen

Grundlagen für die Ausbildung in diesem Beruf sind

- die geltende Verordnung über die Berufsausbildung, veröffentlicht im Bundesgesetzblatt vom 30. Juni 1999 (BGBl I Nr. 35, S. 1495 ff.)^{1 2} und
- der Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan) für den jeweiligen Ausbildungsberuf (s. Kap. 3.4).

Die Verordnung über die Berufsausbildung gemäß §§ 4 und 5 BBiG bzw. 25 und 26 HWO beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen. Sie ist vom zuständigen Fachministerium des Bundes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung erlassen. Der mit der Verordnung über die Berufsausbildung abgestimmte KMK-Rahmenlehrplan ist nach Lernfeldern strukturiert. Er basiert auf den Anforderungen des Berufes sowie dem Bildungsauftrag der Berufsschule und zielt auf die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz. Hierzu gehört auch die Sensibilisierung für die Wirkungen tradiert männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichberechtigung von Frauen und Männern (Gender Mainstreaming).

Der vorliegende Lehrplan ist durch Erlass des Ministeriums für Schule und Weiterbildung (MSW) in Kraft gesetzt worden. Er übernimmt den KMK-Rahmenlehrplan mit den Lernfeldern, ihren jeweiligen Zielformulierungen und Inhalten als Mindestanforderungen. Er enthält darüber hinaus Vorgaben für den Unterricht und die Zusammenarbeit der Lernbereiche gemäß der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg – APO-BK) vom 26. Mai 1999 in der jeweils gültigen Fassung.

2 Zur Umsetzung des Lehrplans im Bildungsgang

2.1 Aufgaben der Bildungsgangkonferenz

Aufgabe der Bildungsgangkonferenz ist es, im Rahmen der didaktischen Jahresplanung eine Konkretisierung der curricularen Vorgaben für den Bildungsgang vorzunehmen und dabei auch Besonderheiten der Region und der Lernorte sowie aktuelle Bezüge zu berücksichtigen. Die Bildungsgangkonferenz arbeitet bei der didaktischen Umsetzung des Lehrplans mit allen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6 und § 14 (3)) und plant und realisiert die Zusammenarbeit der Lernbereiche.

Umfassende Hinweise und Anregungen zur Entwicklung und Gestaltung der didaktischen Jahresplanung enthält die Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Entwicklung. Dokumentation. Umsetzung. Lernsituationen im Mittelpunkt der Unterrichtsentwicklung in den Fachklassen des dualen Systems“.²

Die Bildungsgangkonferenz hat im Rahmen der didaktischen Jahresplanung insbesondere folgende Aufgaben zu leisten:

- Anordnung der Lernfelder in den einzelnen Ausbildungsjahren

¹ Hrsg.: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Köln

² Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

- Ausdifferenzierung der Lernfelder durch praxisrelevante, exemplarische Lernsituationen
 - Festlegung des zeitlichen Umfangs der Lernsituationen
 - Beschreibung der Lehr-Lernarrangements (Szenario)
 - Konkretisierung der Kompetenzentwicklung in den Lernsituationen unter Berücksichtigung aller Kompetenzdimensionen wie sie der KMK-Rahmenlehrplan vorsieht (vgl. Kap. 3.4) und unter Einbezug der Fächer des berufsübergreifenden Lernbereichs
 - didaktisch begründete Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld unter Beachtung des Kompetenzzuwachses
- Vereinbarungen zu Lernerfolgsüberprüfungen
- Planung der Lernorganisation
 - Belegung von Klassen-/Fachräumen, Durchführung von Exkursionen usw.
 - zusammenhängende Lernzeiten
 - Einsatz der Lehrkräfte im Rahmen des Teams
 - sächliche Ressourcen
 - Berücksichtigung der Besonderheiten bei Durchführung eines doppelqualifizierenden Bildungsgangs (s. Handreichung „Doppelqualifikation im dualen System“¹)

Die didaktische Jahresplanung ist zu dokumentieren und die Bildungsgangarbeit zu evaluieren.

2.2 Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung

Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung erfordern, dass alle Dimensionen der Handlungskompetenz in Aufgabenstellungen berücksichtigt werden.

Lernerfolgsüberprüfungen und Leistungsbewertungen sind Grundlage für

- die Planung und Steuerung konkreter Unterrichtsverläufe
- Beratungen mit Schülerinnen und Schülern zu deren Leistungsprofilen
- Beratungen mit an der Berufsausbildung Mitverantwortlichen insbesondere über die Zuerkennung des Berufsschulabschlusses, den Erwerb allgemeinbildender Abschlüsse der Sekundarstufe II sowie den nachträglichen Erwerb von Abschlüssen der Sekundarstufe I.

Lernerfolgsüberprüfungen und Leistungsbeurteilungen orientieren sich am Niveau der in den Zielformulierungen der Lernfelder als Mindestanforderungen beschriebenen Kompetenzen. Dabei sind zu berücksichtigen:

- der Umfang und die Differenziertheit von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten
- die Selbstständigkeit bei der Leistungserbringung
- die situationsgerechte, sprachlich richtige Kommunikation sowie
- das Engagement und soziale Verhalten in Lernprozessen.

¹ Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

Leistungen in *Fremdsprachlicher Kommunikation* sowie in *Datenverarbeitung* werden im Rahmen der Umsetzung der Lernfelder erbracht und fließen dort in die Bewertung ein. Die Leistungen in *Wirtschafts- und Betriebslehre* werden in enger Verknüpfung mit den Lernfeldern erbracht, jedoch gesondert bewertet. Die Leistungsbewertung im Differenzierungsbereich richtet sich nach den Vorgaben der APO-BK.

2.3 Hinweise zur Förderung der Gleichberechtigung (Gender Mainstreaming)

Es ist Aufgabe der Schule, den Grundsatz der Gleichberechtigung der Geschlechter zu achten und auf die Beseitigung bestehender Nachteile hin zu wirken (§ 2 Abs. 6 Satz 2 Schulgesetz).

Grundlagen und Praxishinweise zur Förderung der Chancengleichheit („Reflexive Koedukation“) sind den jeweils aktuellen Veröffentlichungen des Ministeriums für Schule und Weiterbildung zu entnehmen.¹

¹ Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

3 Vorgaben und Hinweise für den berufsbezogenen Lernbereich

3.1 Stundentafel

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
I. Berufsbezogener Lernbereich¹				
Wirtschafts- und Betriebslehre	40	40	40	120
Betriebsorganisation	120	80	80	280
Versorgung	120	120	80	320
Betreuung	40	80	120	240
Summe:	320	320	320	960
II. Differenzierungsbereich				
	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2, gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2 gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

¹ Die Vermittlung von *Fremdsprachlicher Kommunikation* und von *Datenverarbeitung* ist mit jeweils 40 Stunden in die Lernfelder integriert (s. Kapitel 3.4 KMK-Rahmenlehrplan). Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

3.2 Unterrichtsfächer und Lernfelder

3.2.1 Beschreibung der Unterrichtsfächer

Betriebsorganisation

In diesem Unterrichtsfach steht die Kompetenzvermittlung in den Bereichen Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe und wirtschaftliches Handeln im Mittelpunkt.

Den Schülerinnen und Schülern sollen im Rahmen vollständigen hauswirtschaftlichen Handelns die wesentlichen Schritte von der Planung über die Leistungserstellung und Preiskalkulation bis zur Vermarktung vermittelt werden.

Versorgung

Zentrales Element dieses Unterrichtsfachs ist die Personenorientierung.

Der Kompetenzerwerb soll in der Leistungserstellung für die Bereiche Verpflegung und Service, Wäscheversorgung, Reinigung und Wohnumfeldgestaltung erfolgen. Die Prinzipien Wirtschaftlichkeit und Qualität sind in allen Teilbereichen zu berücksichtigen.

Betreuung

Das Fach *Betreuung* ermöglicht den Kompetenzerwerb in personenorientierten hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für Menschen in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen. Die Betreuungsleistungen umfassen Hilfen bei Alltagsverrichtungen, häusliche Krankenpflege, situationsgerechte Kommunikation, bedarfsgerechte Wohnumfeldgestaltung, Motivation und Beschäftigung.

Wirtschafts- und Betriebslehre

Ziele und Inhalte der *Wirtschafts- und Betriebslehre* ergeben sich aus den „Elemente(n) für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der KMK vom 10.05.2007 in der jeweils gültigen Fassung) und den gültigen nordrhein-westfälischen curricularen Vorgaben für *Wirtschafts- und Betriebslehre* in der Berufsschule.¹ Dabei decken die o. g. „Elemente ...“ einen Umfang von 40 Unterrichtsstunden, die nordrhein-westfälischen Vorgaben für *Wirtschafts- und Betriebslehre* darüber hinausgehend weitere Themenbereiche ab. Alle Themenbereiche sind unter Berücksichtigung des für die Zwischen- und Abschlussprüfung bedeutsamen Kompetenzerwerbs, mit den anderen berufsbezogenen Unterrichtsfächern zu verknüpfen. Die Abstimmung – auch mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs – erfolgt in den Bildungsgangkonferenzen. Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

¹ Die neue Beschlusslage der KMK vom 10.05.2007 ist bereits in den „Wirtschaftliche[n] Handlungsbezüge[n] für Fachklassen des dualen Systems“ berücksichtigt. Daher können diese Vorgaben analog anstelle des Lehrplans „Wirtschafts- und Betriebslehre Berufsschule“ von 1992 auch für diesen Ausbildungsberuf dem Unterricht zugrunde gelegt werden.

3.2.2 Zuordnung möglicher Lernsituationen, Kompetenzen und Inhalte

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 1: Die Berufsbildung mitgestalten (40 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lernen in Schule und Betrieb: „Ich stelle meinen Betrieb vor“ – Jetzt bin ich Auszubildende/Auszubildender – in Schule und Betrieb – Mein Berichtsheft – mein Ausbildungsbegleiter – ... 	<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>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 der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters ab. Neuere berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel.</p> <p>Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend, entwickeln sie die Bereitschaft zu Verantwortungsbewusstsein und personenorientiertem Handeln. Im Umgang mit den Menschen stimmen sie ihr Verhalten und ihren Kommunikationsstil auf die jeweilige berufliche Situation ab.</p> <p>Sie können ihre eigenen Interessen artikulieren, abwägen und angemessen wahrnehmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Berufsausbildung im dualen System 	<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote – Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse – Anforderungsprofil der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters – Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten – Berufständische Organisationen 	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebsbezogene, qualitätsichernde Maßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kommunikation, Gesprächsführung, Konfliktverhalten

Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen (80 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Beschaffen von Obst und Gemüse für eine Kindertagesstätte – Anschaffen einer Waschmaschine und eines Trockners für ein Wohnheim – Erkunden von Möglichkeiten für einen Einkaufs- und Dienstleistungsservice für Seniorinnen/Senioren – Erkunden lokaler Angebote von Einkaufs- und Dienstleistungsserviceanbietern – ... 	<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln und begreifen ihre Verantwortung als Vertragspartnerin und Vertragspartner beim Kauf und als Teilnehmerin und Teilnehmer im Markteschehen. Sie sind in der Lage, ihre sich daraus ergebenden Rechte einzufordern und Pflichten einzuhalten.</p> <p>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.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler können Einnahmen und Ausgaben dokumentieren sowie mit Zahlungsmitteln und branchenspezifischen Anwenderprogrammen umgehen.</p> <p>Sie kennen die Bedeutung der Kontrolle bei der Annahme von Gütern und Dienstleistungen und führen diese unter qualitativen Aspekten durch.</p>	<p>– Zahlungsverkehr</p> <p>– Kaufvertrag</p> <p>– Kassenführung</p> <p>– Finanzierungsmöglichkeiten</p>	<p>– Warenkennzeichnung</p>	

Lernfeld 3: Waren lagern (40 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagern von Lebensmitteln für die Vorbereitung eines Büffets - Wegwerfen oder lagern – lohnt sich die Bewirtschaftung eines Nutzgartens? - Annahme und Lagerung von Wasch- und Reinigungsmitteln - „Lebensmittel vorbereitet und auf Abruf“ – das Modell der Zukunft? - (Wieviel) kaufe ich ein? - Leerer Keller – gute Küche? - Hygiene beginnt im Warenlager - ... 	<p>Wirtschafts- und Betriebslehre</p> <p>Die 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.</p> <p>Beim Einlagern der Waren setzen sie ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um und beachten die gesetzlichen Vorschriften.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards und sind fähig, den Warenbestand hinsichtlich der Qualität und der Anforderungen des Betriebes zu überprüfen und die branchentypischen Anwenderprogramme zu nutzen.</p> <p>Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beschaffung und Lagerhaltung - Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen 	<p>Betriebsorganisation</p> <p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagerbedingungen, -geräte und -räume - Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen - Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen - Schädlingsbekämpfung - Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und Warenbeständen - Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln - Maßnahmen zur Qualitätskontrolle - Kostenberechnung 		

Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren (100 UStd.)</p> <p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Herstellen und Servieren von Speisen und Getränken für das zweite Frühstück in einem Betriebsrestaurant – Herstellen und Präsentieren eines Osterbrunches in einer Familie mit zwei schulpflichtigen Kindern – Herstellen und Servieren von Getränken und kleinen Speisen anlässlich eines Sektempfanges – Free-Flow im Schulrestaurant – ... 	<p style="text-align: center;">Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen und Getränke für eine vollwertige Ernährung. Um den ernährungsphysiologischen Wert der 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.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren.</p> <p>Sie sind in der Lage, Arbeitsvorhaben einzeln und auch im Team zu planen, durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Arbeits- und Gesundheitsschutz – Hygienemaßnahmen/Abfallentsorgung – Unfallverhütungsvorschriften – Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen – Material- und Energiekosten – Kostenvergleich 	<ul style="list-style-type: none"> – Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen – Anwendung von Vorbereitungs- und Gartechniken – Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften – Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert von Lebensmitteln – Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten – Convenience-Produkte – Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken 	<ul style="list-style-type: none"> – Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken

Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (60 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Erstellen eines Reinigungs- und Wartungsplanes für eine Küche/Großküche – Erfolgreiches Reinigen, ein professionelles Geschäft: Reinigen von Wohn- und/oder Wirtschaftseinheiten organisieren und durchführen – ... 	<p>Den Schülerinnen und Schülern sind die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit sorgfältiger und hygienischer Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten bewusst. Sie wissen, dass sie dadurch zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen.</p> <p>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.</p> <p>Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungsverfahren im Einsatzgebiet werden beherrscht und Verfahrensvorgänge durchgeführt.</p> <p>Bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schülerinnen und Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.</p>	<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen – Vergleichende Kostenkalkulationen – Abfallentsorgung – Hygienevorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> – Eigenschaften ausgewählter Materialien – Reinigungs- und Pflegemittel – Geräte und Maschinen 	

2. Ausbildungsjahr

Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen (80 UStd.)</p> <p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Abwechslungsreiches Gestalten eines Speisenangebotes im Betriebsrestaurant – Erstellen und Realisieren eines Wochenkostplanes für einen Privathaushalt, z. B. eine vollwertige Verpflegung für eine Familie mit drei Kindern und einer Seniorin – Einführen eines vegetarischen Speiseangebotes in einem Tagungshaus – ... 	<p style="text-align: center;">Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>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. Verschiedene Möglichkeiten ihrer Verteilung sind ihnen bekannt.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Gesprächs mit den zu versorgenden Personen bewusst und können ernährungsbezogene Informationen weitergeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ausgabesysteme – Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen 	<ul style="list-style-type: none"> – Vollwertige Ernährung – Unterschiedliche Kostformen – Ausgewählte Diätformen – Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen – Berechnungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung – Qualitätsbeurteilungen 	<ul style="list-style-type: none"> – Unterschiedliche Kostformen – Ausgewählte Diätformen – Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen – Gesprächsführung – Teamarbeit

Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen (80 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Durchführen und Organisieren der Wäschepflege in einer Kindertagesstätte – Wegwerfen, Weggeben oder Selbermachen – Wäsche in einem Altenwohnheim/in einer Außenwohngruppe schrankfertig machen – ... 	<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Nach Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte können Schülerinnen und Schüler ausgewählte Nähtechniken zu Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten ausführen.</p> <p>Bei der Planung und Gestaltung der Arbeitsabläufe beachten sie ergonomische Grundsätze sowie Sicherheitsvorschriften und arbeiten umweltschonend.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Planung, Durchführung und Kontrolle von Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> – Eigenschaften textiler Fasern – Textilkennzeichnung – Reinigungs- und Pflegemittel – Maschinen und Geräte – Umgang mit der Nähmaschine – Grundlegende Nähtechniken – Ausgewählte Näharbeiten im Einsatzgebiet 	

Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (80 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vorbereiten und Gestalten eines Raums für eine Karnevalsfeier – Planen der Einrichten eines Kinderzimmers – Planen der Einrichtung bzw. der Veränderung einer Küche in einer Kindertagesstätte: „Ich richte meinen Arbeitsbereich ein.“ – Gestalten des Schul-/Wohn-/Arbeitsumfeldes mit Pflanzen und Blumenschmuck: „Damit Sie sich zu Hause fühlen.“ – Gestalten der Aufenthaltsräume einer Tagespflegeeinrichtung für Seniorinnen und Senioren für das Wohl der Nutzerinnen und Nutzer und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter <p>..</p>	<p>– Kostenkalkulation</p>	<p>– Beurteilung von Funktionsbereichen</p>	<p>– Gestaltungselemente</p> <p>– Dekorationselemente</p> <p>– Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen</p> <p>– Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen</p>	<p>– Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen</p> <p>– Beurteilen von Wohnbereichen</p>
<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit. Dabei beachten sie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.</p>				

Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten (40 UStd.)</p> <p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ermitteln der Lebenssituation alter Menschen in unserer Stadt – Auch Kommunikation will gelernt sein: Gästeempfang zu einem Geburtstag – Zoff mit einer Kundin/einem Kunden: Was kann ich tun? – Ein Tag der offenen Tür in unserer Schule: Wir empfangen die Gäste – ... 	<p align="center">Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>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.</p> <p>Über Selbst- und Fremdwahrnehmung entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kommunikationsvermögen. Sie lernen, die Bedürfnisse der zu betreuenden Personen zu erfassen und deren Fähigkeiten einzuschätzen.</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Umgangsformen – Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen – Training verbaler und non-verbaler Kommunikation

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (60 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ausrichten eines Büfetts zum Sommerfest eines Altenheims, in Absprache mit dem Seniorenbeirat – Ausrichten eines Festes im Jahreskreis – ... 	<p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.</p> <p>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.</p> <p>Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren. Die Arbeit organisieren die Schülerinnen und Schöler eigenständig in ihrem Einsatzgebiet, wobei Arbeitsprozesse einzeln und im Team gestaltet und beurteilt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kalkulationen: Kostenkalkulation, Kosten-Nutzenanalyse – Fertigung 	<p style="text-align: center;">Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.</p> <p>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.</p> <p>Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren. Die Arbeit organisieren die Schülerinnen und Schöler eigenständig in ihrem Einsatzgebiet, wobei Arbeitsprozesse einzeln und im Team gestaltet und beurteilt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Planung von Arbeitsabläufen: Konzeptentwicklung für festliche Menüs, Programm, Verfahrnsplanung, Personaleinsatzplanung – Reflexion von Arbeitsabläufen: Bewertung von Planung und Durchführung 	<p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.</p> <p>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.</p> <p>Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren. Die Arbeit organisieren die Schülerinnen und Schöler eigenständig in ihrem Einsatzgebiet, wobei Arbeitsprozesse einzeln und im Team gestaltet und beurteilt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Menüregeln – Herstellen und Präsentieren festlicher Menüs – Gestalten von Büfetts 	<p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.</p> <p>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.</p> <p>Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren. Die Arbeit organisieren die Schülerinnen und Schöler eigenständig in ihrem Einsatzgebiet, wobei Arbeitsprozesse einzeln und im Team gestaltet und beurteilt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Servieren festlicher Menüs: anlass- und personenorientiert – Gesprächsführung – Teamarbeit

Lernfeld 11: Personen individuell betreuen (120 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wecken, Waschen, Wischen – war's das? Ein angemessenes Betreuungskonzepts für eine alleinstehende Seniorin oder einen alleinstehenden Senior im eigenen Haushalt erstellen – Starthilfe in den Tag hinein: Kinder morgens auf den Kindergarten/die Schule vorbereiten – Wenn die Kinder aus der Schule kommen: Nur Fast Food und Fernsehen? – Das Kind bleibt krank zu Hause – was jetzt? – ... 	<p>Betreuungsleistungen unterschiedlicher hauswirtschaftlicher Betriebe</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einschlägige Rechtsgrundlagen 	<p>Konzeptentwicklung: Abstimmung von Bedarf und Leistungsumfang, Organisation der Leistungserstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Auswahl und Nutzung von Medien für die Betreuungsaufgaben, einschließlich notwendiger Hilfsmittel auch technischer Art 	<p>Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hilfe bei Alltagsverrichtungen 	<p>Lebensabschnitte und Lebenssituationen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben – Feststellung des hauswirtschaftlichen Betreuungsbedarfs – Hilfe bei Alltagsverrichtungen – Häusliche Krankenpflege – Gesprächsführung: Ermittlung von Bedarfen – Teamarbeit
<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.</p>				

Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten (60 UStd.)	Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marmelade nach Omas Rezept - Ein lukratives (Zusatz-)Geschäft? - Damit die Mäuse nicht weinend aus dem Kühlschrank kommen: Organisation von Lebensmittelbeschaffung und -bevorratung als Dienstleistungsangebot - Sie haben Gäste – wir machen die Arbeit! Gästebewirtung in festlichem Rahmen als Einzelleistung für den Privathaushalt - Kindergeburtstag auf dem Bauernhof – ein Einstieg in einen neuen Markt? - Wir präsentieren unsere hauswirtschaftlichen Dienstleistungspakete im Rahmen eines Informationstages - ... 	<p>Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wirken bei Marketingmaßnahmen mit und wissen, dass ihre Professionalität die Qualität der Produkte und Dienstleistungen maßgeblich beeinflusst.</p> <p>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.</p> <p>Mit Kundinnen/Kunden, Gästen und Bewohnern führen sie Gespräche, orientieren sich an deren Ansprüchen und Wünschen und gehen flexibel darauf ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einschlägige Rechtsgrundlagen - Zielgruppen verschiedener Produkte und Dienstleistungen - Marketing: Absatzwege, Werbemaßnahmen und Preisgestaltung - Kostenkalkulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten: Konzeptentwicklung - Bearbeitung von Aufträgen 	<ul style="list-style-type: none"> - Marktgerechte Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten - Erstellung von marktgerechten Dienstleistungsangeboten 	<ul style="list-style-type: none"> - Situationsgerechte Gesprächsführung - Kundenberatung und Kundenpflege

Wirtschafts- und Betriebslehre	Betriebsorganisation	Versorgung	Betreuung
<p>Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (40 UStd.)</p> <p>Mögliche Lernsituationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gast auf dem Bauernhof: Entwickeln eines Beherbergungs- und Betreuungskonzepts – (Individuelles) Wohnen: Den Haushalt einer Wohngruppe führen – Wir strukturieren um: Vom Kindergarten zur Kindertagesstätte – Planen und Realisieren im multiprofessionellen Team – Ein ambulanter Pflegedienst hat eine Dependance auf Mallorca eingerichtet. Sie wollen sich mit einem hauswirtschaftlichen Serviceangebot einklinken – Herr Müller zieht ins Altenpflegeheim, seine Wohnung muss er aufgeben – ... 	<p style="text-align: center;">Angestrebte Kompetenzen/Ziele/Inhalte:</p> <p>Im Sinne einer ganzheitlich personensorientierten Aufgabenerfüllung 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. Aktuelle Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und nutzen sie gezielt. Die Arbeitsprozesse und Ergebnisse werden unter Berücksichtigung quantitativer und qualitativer Aspekte reflektiert und bewertet.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Informationsbeschaffung und –auswertung – Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe, z. B. Ziel und Aufgabengliederung – Dokumentation, Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse – Reflexion des Arbeitsverhaltens 	<ul style="list-style-type: none"> – Durchführung einer komplexen Aufgabe 	<ul style="list-style-type: none"> – Durchführung einer komplexen Aufgabe

3.3 Hinweise und Vorgaben zur Integration und Anknüpfung weiterer Fächer

Bei der Integration und Anknüpfung weiterer Fächer ist der erweiterte Lernsituationsbegriff zu Grunde zu legen (vgl. Handreichung „Didaktische Jahresplanung“, s. Kapitel 2.1¹). Dieser schließt die Möglichkeit vorbereitender und sichernder fachbezogener Sequenzen, die zur Kompetenzentwicklung erforderlich sind, ein.

3.3.1 Integration der fremdsprachlichen Kommunikation

Die im Umfang von 40 Stunden in den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans über die gesamte Ausbildungszeit hinweg enthaltenen fremdsprachlichen Ziele und Inhalte sind entsprechend den Anforderungen der Lerngruppe in enger Verknüpfung mit den Lernfeldern unterrichtlich umzusetzen. Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

3.3.2 Integration der Datenverarbeitung

Ziele und Inhalte der *Datenverarbeitung* sind in die Lernfelder integriert. Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

¹ Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

3.4 KMK-Rahmenlehrplan

RAHMENLEHRPLAN

für den Ausbildungsberuf

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin^{1 2}

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08. Juni 1999)

¹ Hrsg.: Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland,
Bonn

² Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

Teil I Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das „Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30.05.1972“ geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan berücksichtigte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

Teil II 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. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

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.

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 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 auseinanderzusetzen 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).

Teil III 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 selbständigem 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 selbständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, 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 Schülerinnen und Schüler- auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

Teil IV Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl I Nr. 35, S. 1495 ff.) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung des Bundesministeriums für Wirtschaft dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft zugeordnet.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (Beschluss der KMK vom 26.10.1979) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für das Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule 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 Lernfeldern berufsbezogen vermittelt.

Der vorliegende Rahmenlehrplan geht von folgenden schulischen Zielen aus:

Zum Erwerb der Handlungskompetenz erfolgt zwischen der Berufsschule, den Ausbildungsbetrieben, den überbetrieblichen Ausbildungsstätten und den nach Berufsbildungsgesetz zuständigen Stellen eine Abstimmung. Dabei sind die folgenden Einsatzgebiete § 4 der Ausbildungsverordnung besonders zu berücksichtigen:

1. Hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung spezifischer Personengruppen in Privathaushalten, sozialen Einrichtungen oder Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen,
2. Erwerbswirtschaftlich orientierte Versorgungs- und Betreuungsleistungen in Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen oder in hauswirtschaftlichen Betrieben.

Kennzeichnend für das Berufsbild des „Hauswirtschafter/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 „Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin“ neben Fachkompetenz Personalkompetenz, Kommunikationsfähigkeit und sozialverantwortliches Handeln. Dabei bilden Personen- und Leistungsorientierung grundsätzlich eine Einheit, da 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 des Rahmenlehrplanes 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. Regionalen Besonderheiten und künftigen Entwicklungen ist Rechnung zu tragen.

Während der gesamten Ausbildungszeit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt

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

Sie werden sensibilisiert für die Nutzung der Medien. Kenntnisse der Datenverarbeitung werden in Lernfeldern integriert vermittelt, wofür innerhalb der Unterrichtszeit mindestens 40 Stunden vorzusehen sind.

Die fremdsprachlichen Ziele und Inhalte sind mit 40 Stunden in die Lernfelder integriert.

Teil V Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin				
Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die Berufsausbildung mitgestalten	40		
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80		
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	
9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten		80	
10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten		40	
11	Personen individuell betreuen			120
12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			60
13	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren			40
	Summe (insgesamt 880)	320	280	280

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 Hauswirtschafter/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 personenorientiertem 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 Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin

Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Berufsständische Organisationen

Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse

Kenntnisse betriebsbezogener qualitätssichernder Maßnahmen

Kommunikation und Konfliktverhalten

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

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 Betriebes 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 und -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

**Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen
und servieren**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Std.**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen und Getränke für eine vollwertige Ernährung. Um den ernährungsphysiologischen Wert der 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

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. Verschiedene Möglichkeiten ihrer Verteilung sind ihnen bekannt.

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

Inhalte:

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

Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Std.**

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 Arbeitsprozesse 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

**Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche
reinigen und pflegen**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Std.**

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern sind die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit sorgfältiger hygienischer 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 Verfahrenvergleiche 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 Kostenkalkulationen

Abfallentsorgung

Hygienevorschriften

Zielformulierung:

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 Näharbeiten im Einsatzgebiet

Vergleichende Kostenkalkulationen

Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Std.**

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

**Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen
und beobachten**

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Std.**

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

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

**Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen
vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Std.**

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
Kostenkalkulationen und Preisgestaltung

**Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse
koordinieren**

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Std.**

Zielformulierung:

Im Sinne einer ganzheitlich personenorientierten Aufgabenerfüllung 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

4 Vorgaben und Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich

Grundlagen für den Unterricht im berufsübergreifenden Lernbereich sind die gültigen Lehrpläne und Unterrichtsvorgaben der Fächer *Deutsch/Kommunikation*, *Evangelische Religionslehre* und *Katholische Religionslehre*, *Sport/Gesundheitsförderung* und *Politik/Gesellschaftslehre* sowie die Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lernbereiche (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6). Der Unterricht im berufsübergreifenden Lernbereich unterstützt die berufliche Qualifizierung und fördert zugleich eine fachspezifische Kompetenzerweiterung.

Die Handreichung „Didaktische Jahresplanung“¹ bietet umfassende Hinweise und Anregungen zur Verknüpfung der Lernbereiche im Rahmen der didaktischen Jahresplanung. Möglichkeiten für die berufsspezifische Orientierung der Fächer zeigen auch die folgenden Ausführungen.

5 Vorgaben und Hinweise zum Differenzierungsbereich und zum Erwerb der Fachhochschulreife

Der Differenzierungsbereich dient der Ergänzung, Erweiterung und Vertiefung von Kenntnissen und Fertigkeiten entsprechend der individuellen Fähigkeiten und Neigungen der Schülerinnen und Schüler. In Fachklassen des dualen Systems kommen insbesondere Angebote in folgenden Bereichen in Betracht:

- Vermittlung berufs- und arbeitsmarktrelevanter Zusatzqualifikationen
- Vermittlung der Fachhochschulreife als erweiterte Zusatzqualifikation
- Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur Sicherung des Ausbildungserfolges durch Stützunterricht oder erweiterten Stützunterricht

Zur Vermittlung der Fachhochschulreife wird auf die Handreichung „Doppelqualifikation im dualen System“¹ verwiesen.

¹ Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

Anlage:

Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation

Die hier dargestellte Lernsituation bewegt sich in ihrer Planung auf einem mittleren Abstraktionsniveau. Sie ist als Anregung für die konkrete Arbeit der Bildungsgangkonferenz zu sehen, die bei ihrer Planung die jeweilige Lerngruppe, die konkreten schulischen Rahmenbedingungen und den Gesamtrahmen der didaktischen Jahresplanung berücksichtigt (s. hierzu auch Handreichung „Didaktische Jahresplanung“¹). Im Bildungsportal NRW ist die Möglichkeit eröffnet, beispielhafte Lernsituationen bereit zu stellen.¹ Die Bildungsgänge sind aufgerufen, diesen eröffneten Pool zu nutzen und zu ergänzen.

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten (40 UStd.)

Lernsituation: Lernen in Schule und Betrieb: „Ich stelle meinen Betrieb vor“	
Schul-/Ausbildungsjahr: 1	Zeitrichtwert: 20 UStd.

Beschreibung der Lernsituation

Sie sind jetzt Auszubildende/Auszubildender und damit kommt viel Neues auf Sie zu. Sie müssen sich in Schule und Betrieb zurechtfinden. Von ihren Mitschülerinnen/Mitschülern und deren Ausbildungsbetrieben wissen Sie kaum etwas. Stellen Sie sich und Ihren Betrieb in der Klasse vor!

Angestrebte Kompetenzen

Fachkompetenzen

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes erläutern
- Tätigkeitsfelder des ausbildenden Betriebes wie Versorgung und Betreuung, Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen darstellen
- Anforderungen an die Hauswirtschafterin/den Hauswirtschafter ableiten
- Arbeitsabläufe beobachten und beschreiben

Methoden-/Lernkompetenzen

- Informationen beschaffen und auswerten
- Zusammenhänge erkennen
- Lösungsstrategien für Aufgaben entwickeln und umsetzen
- Kommunikationsmittel nutzen
- Ergebnisse dokumentieren und präsentieren

Human-/Sozialkompetenzen

- eigenständig und zielgerichtet arbeiten
- in Schule und Betrieb kommunizieren und kooperieren
- eigene Interessen artikulieren und argumentativ vertreten

¹ Linksammlung zum Lehrplan: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

Inhalte	
Wirtschafts- und Betriebslehre	Berufsausbildung im dualen System
Betriebsorganisation	Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote Grundlagen professioneller Gestaltung von Arbeitsprozessen Anforderungsprofil der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafter berufsständische Organisationen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Versorgung	Kenntnisse betriebsbezogener, qualitätssichernder Maßnahmen
Betreuung	Kommunikation, Gesprächsführung, Konfliktverhalten

Handlungsphasen der Lerngruppe		Mögliche Methoden, Medien, Sozialformen
Analysieren	<ul style="list-style-type: none"> – Aufgabenstellung erfassen und Ziele herausarbeiten 	Unterrichtsgespräch Kartenabfrage Mindmap
Planen	<ul style="list-style-type: none"> – Informationen zur Fächerbeteiligung austauschen – Arbeitsplan aufstellen – Zeitrahmen festlegen – Ressourceneinsatz ermitteln – Ablauforganisation festlegen – Dokumentation und Präsentation absprechen – Bewertungskriterien festlegen 	Flipchart Wandzeitung Protokoll Overhead-Projektor
Ausführen	<ul style="list-style-type: none"> – Information einholen und strukturieren: <ul style="list-style-type: none"> – Zielsetzung des Betriebes – Organisationsstrukturen (Führung, Aufgaben, Personen) – Aufgabenbeschreibung – Anforderungsprofil der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafter – Ausbildungsbetrieb vorstellen – Ergebnisse dokumentieren und präsentieren 	Gruppenarbeit Flipchart Wandzeitung Videofilm Infostand Betriebsbesichtigung Internet
Bewerten	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse überprüfen und bewerten 	Unterrichtsgespräch Kriterienkatalog zur Ergebnisbewertung
Reflektieren	<ul style="list-style-type: none"> – Verfahren und Ergebnisse reflektieren 	„Stimmungsbarometer“ „Zielscheibe“