

Bildungsplan

**Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung,
die zum Berufsschulabschluss und
zum mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder
zur Fachhochschulreife führen
(Anlage A APO-BK)**

**Fachbereich:
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Bildung

des Landes Nordrhein-Westfalen

Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

4146/2021

**Auszug aus dem Amtsblatt
des Ministeriums für Schule und Bildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Nr. 09/2021**

**Berufskolleg - Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung (Anlage A APO-BK);
Inkraftsetzung der endgültigen Bildungspläne für neu geordnete Ausbildungsberufe 2020**

RdErl. des Ministeriums für Schule und Bildung
vom 27.08.2021 – 314-08.01.01-127480

Für die nachfolgend aufgeführten Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung werden hiermit die Bildungspläne gemäß § 6 in Verbindung mit § 29 Schulgesetz NRW (BASS 1-1) festgesetzt.

Heft	Beruf
4101	Bankkauffrau/Bankkaufmann
4269	Fachinformatikerin/Fachinformatiker
4119	Gold- und Silberschmiedin/Gold- und Silberschmied
4146	Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter
4275	IT-System-Elektronikerin/IT-System-Elektroniker
4274	Kauffrau für Digitalisierungsmanagement/ Kaufmann für Digitalisierungsmanagement
4103	Kauffrau für Groß- und Außenhandelsmanagement/ Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement
4276	Kauffrau für IT-System-Management/Kaufmann für IT-System-Management
41011	Mediengestalterin Bild und Ton/Mediengestalter Bild und Ton

Die gemäß Runderlass des Ministeriums für Schule und Bildung vom 13. Juli 2020 (ABI. NRW. 08/20) in Kraft gesetzten vorläufigen Bildungspläne werden mit sofortiger Wirkung als (endgültige) Bildungspläne in Kraft gesetzt.

Die Veröffentlichung erfolgt in der Schriftenreihe „Schule NRW“.

Die Bildungspläne werden auf der Internetseite www.berufsbildung.nrw.de zur Verfügung gestellt.

Der Runderlass wird zusätzlich im Amtsblatt veröffentlicht.

Inhalt	Seite
Vorbemerkungen.....	5
Teil 1 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung.....	7
1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen	7
1.1.1 Ziele	7
1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen.....	7
1.2 Zielgruppen und Perspektiven	8
1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse, Berechtigungen.....	8
1.2.2 Anschlüsse und Anrechnungen	8
1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien	9
1.3.1 Wissenschaftspropädeutik.....	10
1.3.2 Berufliche Bildung	10
1.3.3 Didaktische Jahresplanung.....	10
Teil 2 Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement.....	11
2.1 Fachbereichsspezifische Ziele.....	11
2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich	11
2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen	12
2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse	13
2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....	14
Teil 3 Die Fachklasse des dualen Systems der Berufsausbildung: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter.....	15
3.1 Beschreibung des Bildungsganges.....	16
3.1.1 KMK-Rahmenlehrplan.....	16
3.1.2 Stundentafel	39
3.1.3 Bündelungsfächer.....	40
3.1.4 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang.....	43
3.2 Lernerfolgsüberprüfung	46
3.3 Anlage	47
3.3.1 Entwicklung und Ausgestaltung einer Lernsituation	47
3.3.2 Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation	48

Vorbemerkungen

Bildungspolitische Entwicklungen in Deutschland und Europa erfordern Transparenz und Vergleichbarkeit von Bildungsgängen sowie von studien- und berufsqualifizierenden Abschlüssen. Vor diesem Hintergrund erhalten alle Bildungspläne im Berufskolleg mit einer kompetenzbasierten Orientierung an Handlungsfeldern und zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozessen eine einheitliche Struktur. Die konsequente Orientierung an Handlungsfeldern unterstreicht das zentrale Ziel des Erwerbs beruflicher Handlungskompetenz und stärkt die Position des Berufskollegs als attraktives Angebot im Bildungswesen.

Die Bildungspläne für das Berufskolleg bestehen aus drei Teilen. Teil 1 stellt die jeweiligen Bildungsgänge, Teil 2 deren Ausprägung in einem Fachbereich und Teil 3 die Unterrichtsvorgaben in Fächern oder Lernfeldern dar. Die einheitliche Darstellung der Bildungsgänge folgt der Struktur des Berufskollegs.

Alle Unterrichtsvorgaben werden nach einem einheitlichen System aus Anforderungssituationen und zugehörigen kompetenzorientiert formulierten Zielen beschrieben. Das bietet die Möglichkeit, in verschiedenen Bildungsgängen erreichbare Kompetenzen transparent und vergleichbar darzustellen, unabhängig davon, ob sie in Lernfeldern oder Fächern strukturiert sind. Eine konsequente Kompetenzorientierung des Unterrichts ermöglicht einen Anschluss in Beruf, Berufsausbildung oder Studium und einen systematischen Kompetenzaufbau in den verschiedenen Bildungsgängen des Berufskollegs. Die durchlässige Gestaltung der Übergänge verbessert die Effizienz von Bildungsverläufen.

Die Teile 1 bis 3 der Bildungspläne werden immer in einem Dokument veröffentlicht. Damit wird sichergestellt, dass jede Lehrkraft umfassend informiert und für die Bildungsgangarbeit im Team vorbereitet ist.

Gemeinsame Vorgaben für alle Bildungsgänge im Berufskolleg

Bildung und Erziehung in den Bildungsgängen des Berufskollegs gründen sich auf Werte, die unter anderem im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz verankert sind. Aus diesen gemeinsamen Vorgaben ergeben sich im Einzelnen folgende übergreifende Ziele:

- Wertschätzung der Vielfalt und Verschiedenheit in der Bildung (Inklusion und Integration),
- Entfaltung und Nutzung der individuellen Chancen und Begabungen (Individuelle Förderung),
- Sensibilisierung für die Wirkungen tradiert männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichstellung von Frauen und Männern (Gender Mainstreaming),
- Förderung von Gestaltungskompetenz für nachhaltige Entwicklung unter der gleichberechtigten Berücksichtigung von wirtschaftlichen, sozialen/gesellschaftlichen und ökologischen Aspekten (Nachhaltigkeit) und
- Unterstützung einer umfassenden Teilhabe an der digitalisierten Welt (Lernen im digitalen Wandel).

Das pädagogische Leitziel aller Bildungsgänge des Berufskollegs ist in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg (APO-BK) formuliert: „Das Berufskolleg vermittelt den Schülerinnen und Schülern eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungskompetenz und bereitet sie auf ein lebensbegleitendes Lernen vor. Es qualifiziert die Schülerinnen und Schüler, an zunehmend international geprägten Entwicklungen in Wirtschaft und Gesellschaft teilzunehmen und diese aktiv mitzugestalten.“

Um dieses pädagogische Leitziel zu erreichen, muss eine umfassende Handlungskompetenz systematisch entwickelt werden. Die Unterrichtsvorgaben orientieren sich in ihren Anforderungssituationen und kompetenzorientiert formulierten Zielen an der Struktur des Deutschen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen (DQR)¹ und nutzen dessen Kompetenzkategorien. Die beiden Kategorien der Fachkompetenz und der personalen Kompetenz werden differenziert in Wissen und Fertigkeiten bzw. Sozialkompetenz und Selbstständigkeit.

Die Lehrkräfte eines Bildungsganges dokumentieren die zur Konkretisierung der Unterrichtsvorgaben entwickelten Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements in einer Didaktischen Jahresplanung, die nach Schuljahren gegliedert ist.

Die so realisierte Orientierung der Bildungsgänge des Berufskollegs am DQR eröffnet die Möglichkeit eines systematischen Kompetenzerwerbs, der Anschlüsse und Anrechnungen im gesamten Bildungssystem, insbesondere in Bildungsgängen des Berufskollegs, der dualen Ausbildung und im Studium erleichtert.

¹ Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR) – verabschiedet vom Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (AK DQR) am 22. März 2011 (s. www.deutscherqualifikationsrahmen.de)

Teil 1 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen

1.1.1 Ziele

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe sind als gleichberechtigte Partner verantwortlich für die Entwicklung berufsbezogener sowie berufsübergreifender Handlungskompetenz im Rahmen der Berufsausbildung im dualen System.

Diese Handlungskompetenz umfasst den Erwerb einer umfassenden Handlungsfähigkeit in beruflichen, aber auch privaten und gesellschaftlichen Situationen. Die Anforderungen der jeweiligen Ausbildungsberufe erfordern eine Kompetenzförderung, die von der selbstständigen fachlichen Aufgabenerfüllung in einem zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld bis hin zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld reichen kann und zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft befähigt.

Durch die Förderung der Kompetenzen zum lebensbegleitenden Lernen sowie zur Flexibilität, Reflexion und Mobilität sollen die jungen Menschen auf ein erfolgreiches Berufsleben in einer sich wandelnden Wirtschafts- und Arbeitswelt auf nationaler und internationaler Ebene vorbereitet werden.

Mit der Berufsfähigkeit kann auch der Erwerb studienbezogener Kompetenzen verbunden werden.

1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen

Fachklassen des dualen Systems werden in sieben Fachbereichen des Berufskollegs angeboten. Die insgesamt in Deutschland verordneten Ausbildungsberufe¹ sind entweder in Monoberufe (ohne Spezialisierung) oder vielfach in Fachrichtungen, Schwerpunkte, Wahlqualifikationen oder Einsatzgebiete differenziert. Dies wirkt sich zum Teil auf die Bildung der Fachklassen und auch die Organisation des Unterrichts aus. Die Fachklassen werden in der Regel für die einzelnen Ausbildungsberufe als Jahrgangsklassen gebildet.

Der Unterricht in den Fachklassen erfolgt in den Bündelungsfächern des Berufes auf Grundlage des Bildungsplans, der den KMK-Rahmenlehrplan mit den Lernfeldern übernimmt. Die Bildungspläne der weiteren Fächer beschreiben die Ziele in Form von Anforderungssituationen. Gemeinsam fördern die Bildungspläne die umfassende Kompetenzentwicklung im Beruf.

Der Unterricht umfasst 480 bis 560 Jahresstunden.¹ Unter Berücksichtigung der Anforderungen der ausbildenden Betriebe sowie der Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler werden von den Berufskollegs vielfältige Modelle der zeitlichen und inhaltlichen Verteilung des Unterrichts angeboten. In der Regel wird der Unterricht in Teilzeitform an einzelnen Wochentagen, als Blockunterricht an fünf Tagen in der Woche oder in einer Verknüpfung der beiden genannten Formen erteilt. Es besteht z. B. auch die Möglichkeit, den Unterricht auf einen regelmäßig stattfindenden 10-stündigen Unterrichtstag und ergänzende Unterrichtsblöcke zu verteilen, wenn ein integratives Bewegungs- und Ernährungskonzept zur Gesundheitsförderung umgesetzt wird. Unter Beachtung des Gesamtunterrichtsvolumens sind in jedem Schuljahr mindestens 320 Unterrichtsstunden zu erteilen; maximal 160 Unterrichtsstunden können jahrgangsübergreifend verlagert werden.

¹ s. www.berufsbildung.nrw.de

Die Ausbildungsberufe im dualen System der Berufsausbildung werden mit zweijähriger, dreijähriger oder dreieinhalbjähriger Dauer verordnet. Die Ausbildungszeit kann für besonders leistungsstarke bzw. förderbedürftige Auszubildende verkürzt bzw. verlängert werden. Je nach personellen, sachlichen und organisatorischen Voraussetzungen der Schule können eigene Klassen für diese Schülerinnen und Schüler gebildet werden. Jugendliche mit voller Fachhochschulreife oder allgemeiner Hochschulreife können im Rahmen entsprechender Kooperationsvereinbarungen zwischen Hochschulen und Berufskollegs parallel zur Berufsausbildung ein duales Studium beginnen. Für sie kann ein inhaltlich und hinsichtlich Umfang und Organisation abgestimmter Unterricht angeboten werden. Ebenso gibt es die Möglichkeit, parallel zur Berufsausbildung bereits die Fachschule zum Erwerb eines Weiterbildungsabschlusses zu besuchen.

1.2 Zielgruppen und Perspektiven

1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse, Berechtigungen

Für die einzelnen Ausbildungsberufe sind keine Eingangsvoraussetzungen festgelegt. Gleichwohl erwarten Betriebe branchenbezogen bestimmte schulische Abschlüsse von ihren zukünftigen Auszubildenden. Der gleichzeitige Erwerb der Fachhochschulreife in den Bildungsgängen der Fachklassen des dualen Systems setzt den mittleren Schulabschluss oder die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe voraus.

Die duale Berufsausbildung endet mit einer Berufsabschlussprüfung vor der zuständigen Stelle (Kammer). Unabhängig von dem Berufsabschluss (§ 37 ff. BBiG, § 31 ff. HwO) wird in der Berufsschule der Berufsschulabschluss zuerkannt, wenn die Leistungen am Ende des Bildungsganges den Anforderungen entsprechen.

Mit dem Berufsschulabschluss wird der Hauptschulabschluss nach Klasse 10, bei entsprechendem Notendurchschnitt und dem Nachweis der notwendigen Englischkenntnisse der mittlere Schulabschluss¹ zuerkannt. Es kann auch die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erworben werden. Den Schülerinnen und Schülern wird die Fachhochschulreife zuerkannt, wenn sie das erweiterte Unterrichtsangebot nach Anlage A 1.4 der APO-BK wahrgenommen, den Berufsschulabschluss erworben und die Berufsabschlussprüfung sowie die Abschlussprüfung zur Erlangung der Fachhochschulreife bestanden haben. Schülerinnen und Schüler mit einem Ausbildungsverhältnis gem. § 66 BBiG oder § 42m HwO erhalten bei erfolgreichem Besuch des Bildungsganges den Hauptschulabschluss.

Stützunterricht zur Sicherung des Ausbildungsziels, der Erwerb von Zusatzqualifikationen oder erweiterten Zusatzqualifikationen sowie der Erwerb der Fachhochschulreife^{2 3} sind entsprechend dem Angebot des einzelnen Berufskollegs im Rahmen des Differenzierungsbereiches in den Stundentafeln der einzelnen Ausbildungsberufe möglich.

1.2.2 Anschlüsse und Anrechnungen

Mit dem Berufsschulabschluss, dem Abschluss einer einschlägigen Berufsausbildung und einer mindestens einjährigen Berufserfahrung können Absolventinnen und Absolventen der Berufsschule einen Bildungsgang der Fachschule besuchen. Dort kann ein Weiterbildungsabschluss erworben werden. Der Besuch des Fachschulbildungsganges kann bereits parallel zur Berufsausbildung beginnen. Dazu ist ebenfalls ein abgestimmtes Unterrichtsangebot erforderlich.

¹ s. www.berufsbildung.nrw.de

² s. Handreichung „Berufsabschluss und Fachhochschulreife in Fachklassen des dualen Systems“

³ s. Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen, Beschluss der Kultusministerkonferenz der Länder in der jeweils geltenden Fassung

Darüber hinaus besteht im Rahmen von Zusatzqualifikationen und erweiterten Zusatzqualifikationen ein breites Spektrum an Qualifizierungsmöglichkeiten auch mit Blick auf Fort- und Weiterbildungsabschlüsse.

Sofern Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss die Fachhochschulreife nicht bereits parallel zum Berufsschulbesuch in der Fachklasse erworben haben, können diese noch während oder nach der Berufsausbildung die Fachoberschule Klasse 12 B besuchen und dort die Fachhochschulreife erwerben.

Mit der Fachhochschulreife sind die Schülerinnen und Schüler berechtigt, ein Studium an einer Fachhochschule aufzunehmen.

Weiterhin sind sie dazu berechtigt, die allgemeine Hochschulreife in einem weiteren Jahr in der Fachoberschule Klasse 13 zu erwerben. Die allgemeine Hochschulreife berechtigt zur Aufnahme eines Studiums an einer Universität.

Die erworbenen Abschlüsse und Qualifikationen sind entsprechend dem DQR eingeordnet und können auf Studiengänge angerechnet werden.

1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien

Das Lernen in den Fachklassen des dualen Systems zielt auf die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz, die sich in der Fähigkeit und Bereitschaft der Schülerinnen und Schüler erweist, die erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten sowie persönlichen, sozialen und methodischen Fähigkeiten direkt im betrieblichen Alltag in konkreten Handlungssituationen einzusetzen. Der handlungsorientierte Unterricht stellt systematisch die berufliche Handlungsfähigkeit in den Vordergrund der Unterrichtsplanung und Unterrichtsgestaltung.

Kernaufgabe bei der Gestaltung des Unterrichts ist die Entwicklung, Realisation und Evaluation von Lernsituationen. Das sind didaktisch aufbereitete thematische Einheiten, die sich zur Umsetzung von Lernfeldern und Fächern aus beruflich, gesellschaftlich oder persönlich bedeutsamen Problemstellungen erschließen. Lernsituationen schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie Lernerfolgsüberprüfung ein und haben ein konkretes Lernergebnis bzw. Handlungsprodukt.

Es gibt Lernsituationen, die

- ausschließlich zur Umsetzung eines Lernfeldes entwickelt werden,
- neben den Zielen und Inhalten eines Lernfeldes die Ziele und Inhalte eines oder mehrerer weiterer Fächer integrieren,
- ausschließlich zur Umsetzung eines einzelnen Faches generiert werden,
- neben den Zielen und Inhalten eines Faches solche eines Lernfeldes oder weiterer Fächer integrieren.

Lernsituationen ermöglichen im Rahmen einer vollständigen Handlung eine zielgerichtete, individuelle Kompetenzentwicklung. Dies bedeutet, sowohl die Vorgaben im berufsbezogenen und berufsübergreifenden Lernbereich - soweit sinnvoll - miteinander verknüpft umzusetzen, als auch dabei eine möglichst konkrete Ausrichtung auf den jeweiligen Ausbildungsberuf zu realisieren. Bei der Gestaltung von Lernsituationen über den Bildungsverlauf hinweg ist eine zunehmende Komplexität der Aufgaben- und Problemstellungen zu realisieren, um eine planvolle Kompetenzentwicklung zu ermöglichen. Die individuelle Lernausgangslage von Schülerinnen und Schülern in der Fachklasse des dualen Systems kann stark variieren. Bei der unterrichtlichen Umsetzung von Lernfeldern, Anforderungssituationen und Zielformulierungen sind Tiefe der Bearbeitung, Niveau der fachlichen und personellen Kompetenzförderung vor diesem Hintergrund im Rahmen der Bildungsgangarbeit so zu berücksichtigen, dass für alle Schülerinnen und Schüler eine Kompetenzentwicklung ermöglicht wird.

1.3.1 Wissenschaftspropädeutik

Für ein erfolgreiches lebenslanges Lernen im Beruf, aber auch über den Berufsbereich hinaus und im Studium werden die Schülerinnen und Schüler in der Berufsschule auch in die Lage versetzt, beruflich kontextuierte Aufgaben und Situationen mit Hilfe wissenschaftlicher Verfahren und Erkenntnisse zu bewältigen, die Reflexion voraussetzen. Dabei ist es, in Abgrenzung und notwendiger Ergänzung der betrieblichen Ausbildung, unverzichtbare Aufgabe der Berufsschule, die Arbeits- und Geschäftsprozesse im Rahmen der Handlungssystematik auch in den Erklärungszusammenhang zugehöriger Fachwissenschaften zu stellen und gesellschaftliche Entwicklungen zu reflektieren.

Die Vermittlung von berufsbezogenem Wissen, systemorientiertes vernetztes Denken und Handeln in komplexen und exemplarischen Situationen werden im Rahmen des Lernfeldkonzeptes in einem handlungsorientierten Unterricht in besonderem Maße gefördert.

Durch geeignete Lernsituationen entwickeln die Schülerinnen und Schüler die Fähigkeit, eigene Vorgehensweisen kritisch zu hinterfragen und Alternativen aufzuzeigen. Sie arbeiten selbstständig, formulieren und analysieren eigenständig Problemstellungen, erfassen Komplexität und wählen gezielt Methoden und Verfahren zur Informationsbeschaffung, Planung, Durchführung und Reflexion.

1.3.2 Berufliche Bildung

Die Berufsausbildung im dualen System ist zielgerichtet auf den Erwerb einer umfassenden beruflichen Handlungsfähigkeit. Am Ende des Bildungsganges sollen die Schülerinnen und Schüler sich in ihrem Ausbildungsberuf sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich verhalten und dementsprechend handeln können. Wichtige Grundlage für die Tätigkeit als Fachkraft ist das aufeinander abgestimmte Lernen an mindestens zwei Lernorten, welches berufsrelevantes Wissen und Können sowie ein reflektiertes Verständnis von Handeln in beruflichen Zusammenhängen sicherstellt.

1.3.3 Didaktische Jahresplanung

Die Erarbeitung, Umsetzung, Reflexion und kontinuierliche Weiterentwicklung der Didaktischen Jahresplanung ist die zentrale Aufgabe einer dynamischen Bildungsgangarbeit. Unter Verantwortung der Bildungsgangleitung sollen alle im Bildungsgang tätigen Lehrkräfte in den Prozess eingebunden werden.

Die Didaktische Jahresplanung stellt das Ergebnis aller inhaltlichen, zeitlichen, methodischen und organisatorischen Überlegungen zu Lernsituationen für den Bildungsgang dar. Sie sollte - soweit möglich - gemeinsam mit dem dualen Partner entwickelt werden.¹ Zumindest ist es erforderlich, den dualen Partnern die geplante Kompetenzförderung ihrer Auszubildenden in der Berufsschule transparent zu machen. Sie bietet allen Beteiligten und Interessierten verlässliche, übersichtliche Information über die Bildungsgangarbeit und ist Grundlage zur Qualitätsentwicklung und -sicherung.

Die Veröffentlichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“ gibt konkrete Hinweise zur Entwicklung, Dokumentation, Umsetzung und Evaluation der Didaktischen Jahresplanung.²

¹ s. www.berufsbildung.nrw.de

² s. ebenda

Teil 2 Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

2.1 Fachbereichsspezifische Ziele

Der Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Ausbildungsberufe im hauswirtschaftlichen und gastgewerblichen Dienstleistungsbereich sowie im Lebensmittel produzierenden und Lebensmittel verarbeitenden Bereich.

Die Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement zielen auf eine umfassende Handlungskompetenz in einem Ausbildungsberuf und bereiten so auf eine eigenverantwortliche Bewältigung beruflicher Tätigkeiten vor. Dazu gehört die systematische und konsequente Integration der Grundsätze des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie der Nachhaltigkeit. Zudem sollen die Schülerinnen und Schüler zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung befähigt werden.

2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich

In den Bildungsgängen der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK werden Auszubildende in staatlich anerkannten Ausbildungsberufen unterrichtet. Es gibt branchenspezifische wie auch branchenübergreifende Ausbildungsberufe. Sie werden im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ausschließlich mit zweijähriger oder dreijähriger Dauer verordnet.

Die Unterrichtsfächer der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung sind drei Lernbereichen zugeordnet: dem berufsbezogenen Lernbereich, dem berufsübergreifenden Lernbereich und dem Differenzierungsbereich.

Der berufsbezogene Lernbereich umfasst die Bündelungsfächer, die in der Regel über den gesamten Bildungsverlauf hinweg unterrichtet werden und jeweils mehrere Lernfelder zusammenfassen. Die Fächer Fremdsprachliche Kommunikation und Wirtschafts- und Betriebslehre sind ebenfalls dem berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet.

Im Mittelpunkt stehen in der Regel ganzheitliche Produktions-, Versorgungs- und/oder Dienstleistungsprozesse. Bei der unterrichtlichen Umsetzung der Lernfelder in Lernsituationen wird von betrieblichen/beruflichen Aufgabenstellungen ausgegangen, die handlungsorientiert bearbeitet werden müssen. Kompetenzen in Fremdsprachen und interkultureller Kommunikation zur Bewältigung beruflicher und privater Situationen sind unerlässlich. Fremdsprache ist in der Regel mit einem im KMK-Rahmenlehrplan¹ festgelegten Stundenanteil in den Lernfeldern integriert. Darüber hinaus werden in Abhängigkeit von dem jeweiligen Ausbildungsberuf 40 – 80 Unterrichtsstunden im Fach Fremdsprachliche Kommunikation angeboten. Mathematik und Datenverarbeitung sind in den Lernfeldern integriert.

Im berufsübergreifenden Lernbereich leisten die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre und Politik/Gesellschaftslehre ihren spezifischen Beitrag zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. In diesem Lernbereich werden u. a. Kommunikations- und Sprachkompetenz und sinnstiftende Interpretationen zu Ökonomie, Gesellschaft, Technik und Mensch weiterentwickelt. Der Religionsunterricht hat darüber hinaus eine gesellschafts- und ökonomiekritische Funktion. Das Fach Sport/Gesundheitsförderung hat sowohl ausgleichende als auch qualifizierende Funktion, die auch eine Perspektive über den Schulbesuch hinaus eröffnet. Einerseits

¹ s. Teil 3: KMK-Rahmenlehrplan, dort Teil IV

wird dazu der Umgang mit spezifischen Belastungen in den Berufen des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement aufgegriffen, andererseits leistet das Fach einen Beitrag zur Einübung und Festigung eines reflektierten Sozialverhaltens.

Auch der Unterricht in den nicht nach Lernfeldern strukturierten Fächern soll über den Fachbereichsbezug hinaus soweit wie möglich auf den Kompetenzerwerb in dem jeweiligen Beruf ausgerichtet werden. Sofern Lerngruppen mit Schülerinnen und Schülern mehrerer Ausbildungsberufe des Fachbereichs zum Erwerb der Fachhochschulreife gebildet werden, ist dies nur eingeschränkt im Rahmen von Binnendifferenzierung realisierbar.

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

- Vermittlung von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Sicherung des Ausbildungserfolges durch Stützunterricht oder erweiterten Stützunterricht,
- Vermittlung berufs- und arbeitsmarktrelevanter Zusatzqualifikationen oder erweiterter Zusatzqualifikationen,
- Vermittlung der Fachhochschulreife.

Zur Vermittlung der Fachhochschulreife wird auf die „Handreichung zum Erwerb der Fachhochschulreife in den Fachklassen des dualen Systems (Doppelqualifikation)“¹ verwiesen, die auch Hinweise gibt, wie und in welchem Umfang der Unterricht in Fremdsprachlicher Kommunikation und weiteren Fächern, im berufsbezogenen Lernbereich und der Unterricht in Deutsch/Kommunikation im berufsübergreifenden Lernbereich mit den Angeboten im Differenzierungsbereich verknüpft und auf diese angerechnet werden können.

2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen

Spezifische Anforderungen der Arbeit im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind

- Analyse der Bedürfnisse und Wünsche von Gästen, Kundinnen und Kunden oder Klientinnen und Klienten,
- personenbezogene Kommunikations- und Beratungskompetenz,
- fachgerechtes Planen, Ausführen, Dokumentieren und Reflektieren umfassender beruflicher Tätigkeiten und Dienstleistungen,
- Nutzung technischer Hilfsmittel und Geräte,
- Berücksichtigung der Anforderungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes,
- Beachtung der Prinzipien der Nachhaltigkeit,
- Kenntnis typischer physischer und psychischer Belastungen,
- flexibles, verantwortungsbewusstes und selbstständiges Handeln,
- Arbeit im (multiprofessionellen) Team,
- Einhalten der Grenzen eigener Zuständigkeit und Kompetenzen.

¹ s. www.berufsbildung.nrw.de

2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse

Die Handlungsfelder beschreiben zusammengehörige Arbeits- und Geschäftsprozesse im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. In der folgenden Übersicht sind die in den Fachklassen des dualen Systems im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement relevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse aufgeführt.

Sie sind mehrdimensional, indem berufliche, gesellschaftliche und individuelle Problemstellungen miteinander verknüpft und Perspektivwechsel zugelassen werden.

Im Verlauf der Berufsausbildung werden die Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse je nach Ausbildungsberuf in Anzahl, Umfang und Tiefe in unterschiedlicher Weise durchdrungen. Die konkreten Hinweise darauf, welche Handlungsfelder sowie Arbeits- und Geschäftsprozesse im speziellen Ausbildungsberuf jeweils von Bedeutung sind, erfolgen in Teil 3 dieses Bildungsplanes.

Handlungsfeld 1: Betriebliches Management Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP)
Unternehmensgründung
Unternehmensführung
Aufbau- und Ablauforganisation
Anwendung rechtlicher Bestimmungen
Sicherstellung der Prozessqualität
Controlling
Handlungsfeld 2: Produktion AGP
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
Verpflegungsangebote
Dienstleistungsangebote
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft AGP
Beschaffung
Lagerung
Sicherung der Warenqualität
Handlungsfeld 4: Personenorientierung AGP
Bedarfsanalyse
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot
Kommunikation
Beschwerdemanagement

Handlungsfeld 5: Vermarktung AGP
Analyse von Kundenbedürfnissen
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)
Nutzung absatzpolitischer Instrumente
Verbraucherschutz

2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs

Um berufliche Handlungskompetenz zu entwickeln bedarf es der Lösung zunehmend komplexer werdender Problemstellungen in einem spiralcurricular angelegten Unterricht. Die Orientierung an realitätsnahen betrieblichen/beruflichen Arbeitsaufgaben als Ausgangspunkt für Lernsituationen verlangt eine konsequente Gestaltung entlang der Phasen handlungsorientierten Unterrichts. In diesem Rahmen können betriebliche Arbeits- und Geschäftsprozesse gedanklich durchdrungen, simuliert oder entsprechend vorhandener Fachraumausstattungen im Unterricht umgesetzt werden. Vor diesem Hintergrund ist die Lernortkooperation und die Abstimmung der Didaktischen Jahresplanung mit dem dualen Partner wesentliche Grundlage der Entwicklung umfassender beruflicher Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler.

Die zunehmende Globalisierung, die Notwendigkeit Arbeits- und Geschäftsprozesse nachhaltig zu gestalten, aber auch die kommunikativen Anforderungen an zukünftige Fach- und Führungskräfte machen gemeinsame Lernsituationen mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs sowie mit den Fächern Fremdsprachliche Kommunikation und Wirtschafts- und Betriebslehre zu unverzichtbaren Elementen Didaktischer Jahresplanungen für Berufe des Fachbereiches Ernährungs- und Versorgungsmanagement.

Teil 3 Die Fachklasse des dualen Systems der Berufsausbildung: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Grundlagen für die Ausbildung in diesem Ausbildungsberuf sind

- die geltende Verordnung über die Berufsausbildung vom 19.03.2020, veröffentlicht im Bundesgesetzblatt (BGBl. I Nr. 16 S. 730 ff.)^{1 2} und
- der Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan) für den jeweiligen Ausbildungsberuf.³

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 Berufes⁴ sowie dem Bildungsauftrag der Berufsschule und zielt auf die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz.

Der vorliegende Bildungsplan ist durch Erlass des Ministeriums für Schule und Bildung (MSB) in Kraft gesetzt worden. Er übernimmt den KMK-Rahmenlehrplan mit den Lernfeldern, ihren jeweiligen Kernkompetenzformulierungen und Hinweisen zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen 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 1. August 2015 in der jeweils gültigen Fassung.

Für den gleichzeitigen Erwerb der Fachhochschulreife neben der beruflichen Qualifikation des Ausbildungsberufs müssen die Standards der Kultusministerkonferenz in den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch und in den Fächern des naturwissenschaftlich-technischen Bereichs⁵ erfüllt sein.

¹ Hrsg.: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Köln

² s. www.berufsbildung.nrw.de

³ s. Kapitel 3.1.1 des Bildungsplans

⁴ s. „Berufsbezogene Vorbemerkungen“ (Kapitel IV des KMK-Rahmenlehrplans) und „Berufsbild“ (Bundesinstitut für Berufsbildung [www.bibb.de])

⁵ s. Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen, Beschluss der Kultusministerkonferenz der Länder in der jeweils geltenden Fassung.

3.1 Beschreibung des Bildungsganges

3.1.1 KMK-Rahmenlehrplan

RAHMENLEHRPLAN

für den Ausbildungsberuf

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter^{1 2}

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019)

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

² s. www.berufsbildung.nrw.de

Teil I Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder beschlossen worden und mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Niveau des Hauptschulabschlusses bzw. vergleichbarer Abschlüsse auf. Er enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Der Rahmenlehrplan beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen im Hinblick auf die zu erwerbenden Abschlüsse.

Die Ausbildungsordnung des Bundes und der Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz sowie die Lehrpläne der Länder für den berufsübergreifenden Lernbereich regeln die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung. Auf diesen Grundlagen erwerben die Schüler und Schülerinnen den Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie den Abschluss der Berufsschule.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass die Vorgaben des Rahmenlehrplanes zur fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleiben.

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, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.03.2015 in der jeweils geltenden Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen die Stärkung berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu ermöglichen. Damit werden die Schüler und Schülerinnen zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer, ökologischer und individueller Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt. Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
 - zum verantwortungsbewussten und eigenverantwortlichen Umgang mit zukunftsorientierten Technologien, digital vernetzten Medien sowie Daten- und Informationssystemen,
 - in berufs- und fachsprachlichen Situationen adäquat zu handeln,
 - zum lebensbegleitenden Lernen sowie zur beruflichen und individuellen Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in der Arbeitswelt und Gesellschaft,
 - zur beruflichen Mobilität in Europa und einer globalisierten Welt
- ein.

Der Unterricht der Berufsschule basiert auf den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln. Darüber hinaus gelten die für die Berufsschule erlassenen Regelungen und Schulgesetze der Länder.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schüler und Schülerinnen ermöglicht,
- ein individuelles und selbstorganisiertes Lernen in der digitalen Welt fördert,
- eine Förderung der bildungs-, berufs- und fachsprachlichen Kompetenz berücksichtigt,
- eine nachhaltige Entwicklung der Arbeits- und Lebenswelt und eine selbstbestimmte Teilhabe an der Gesellschaft unterstützt,
- für Gesunderhaltung und Unfallgefahren sensibilisiert,
- einen Überblick über die Bildungs- und beruflichen Entwicklungsperspektiven einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

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

Fachkompetenz

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

Selbstkompetenz¹

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 Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz

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

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

¹ Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Berufsschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

Teil III Didaktische Grundsätze

Um dem Bildungsauftrag der Berufsschule zu entsprechen werden die jungen Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule zielt auf die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz. Mit der didaktisch begründeten praktischen Umsetzung - zumindest aber der gedanklichen Durchdringung - aller Phasen einer beruflichen Handlung in Lernsituationen wird dabei Lernen in und aus der Arbeit vollzogen.

Handlungsorientierter Unterricht im Rahmen der Lernfeldkonzeption orientiert sich prioritär an handlungssystematischen Strukturen und stellt gegenüber vorrangig fachsystematischem Unterricht eine veränderte Perspektive dar. Nach lerntheoretischen und didaktischen Erkenntnissen sind bei der Planung und Umsetzung handlungsorientierten Unterrichts in Lernsituationen folgende Orientierungspunkte zu berücksichtigen:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind.
- Lernen vollzieht sich in vollständigen Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder zumindest gedanklich nachvollzogen.
- Handlungen fördern das ganzheitliche Erfassen der beruflichen Wirklichkeit in einer zunehmend globalisierten und digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt (zum Beispiel ökonomische, ökologische, rechtliche, technische, sicherheitstechnische, berufs-, fach- und fremdsprachliche, soziale und ethische Aspekte).
- Handlungen greifen die Erfahrungen der Lernenden auf und reflektieren sie in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen.
- Handlungen berücksichtigen auch soziale Prozesse, zum Beispiel die Interessenerklärung oder die Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung.

Teil IV Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020 (BGBl. I Nr. 16 S. 730 ff.) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.06.1999) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Die für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde erforderlichen Kompetenzen werden auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.05.2008) vermittelt.

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes bedeutsam:

Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen arbeiten in einem breiten Spektrum von Betrieben und betrieblichen Kontexten, in denen sie hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen erbringen. Dabei handelt es sich unter anderem um Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend- und Familienhilfe, um Wohngruppen, Schulen, Kindertagesstätten, Kureinrichtungen und Krankenhäuser sowie um Privathaushalte und landwirtschaftliche Unternehmen. Darüber hinaus sind sie auch in Beherbergungsbetrieben, Tagungshäusern und gastronomischen Einrichtungen, Dienstleistungszentren und Quartieren sowie als selbstständige Fachkräfte tätig.

Typische berufliche Handlungsfelder der Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen sind die Versorgung von Personen, die Betreuung von Personen, die Beschaffung und Vermarktung von Produkten sowie die Erbringung und Vermarktung von Dienstleistungen. Insbesondere die Koordination der einzelnen Handlungsfelder zu einem funktionierenden Gesamtablauf und die Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zeichnen den Beruf aus. Sie ermitteln personen-, zielgruppen- und situationsorientiert Versorgungs- und Betreuungsbedarfe, planen auf dieser Grundlage Leistungsangebote und Maßnahmen und setzen diese eigenständig sowie im Team um.

Die Lernfelder orientieren sich an diesen beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch-didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Diese umfasst insbesondere fundiertes Fachwissen, kommunikative Fähigkeiten, vernetztes und analytisches Denken sowie Eigeninitiative, Empathie und Teamfähigkeit.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert oder eingeschränkt werden sollen. Die Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Arbeitsprozesse organisieren,
- dienstleistungsorientiert und nachhaltig handeln,
- wertschätzend kommunizieren,
- kulturelle Identitäten berücksichtigen,
- selbstbestimmten Teilhabe an der Gesellschaft ermöglichen,
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden,
- teamorientiert und multiprofessionell arbeiten,

- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen,
- Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen,
- Qualitätsmanagement umsetzen,
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden.

Der Kompetenzerwerb im Kontext der digitalen Arbeits- und Geschäftswelt sowie der Erwerb von Fremdsprachenkompetenz sind integrativer Bestandteil der Lernfelder. Ebenso sind mathematische Inhalte in die Lernfelder integriert.

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase. Die Möglichkeiten der Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen können hierbei genutzt werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit diese Phase am Modell oder als Simulation umzusetzen oder gedanklich nachzuvollziehen.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zugrunde zu legen.

Die Ziele der Lernfelder 1 bis 7 sind mit den geforderten Qualifikationen der Ausbildungsordnung für die Zwischenprüfung abgestimmt.

Teil V Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Beruf und Betrieb präsentieren	40		
2	Verpflegung zubereiten und anbieten	100		
3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	80		
4	Personen wahrnehmen und beobachten	40		
5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	60		
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen		60	
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen		80	
8	Verpflegung von Personengruppen planen		60	
9	Räume und Wohnumfeld gestalten		40	
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten		40	
11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen			80
12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten			80
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten			40
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Lernfeld 1: Beruf und Betrieb präsentieren

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** das Berufsbild des Hauswirtschafters und der Hauswirtschafterin (*berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder*) sowie Leitbild und Organisationsstruktur (*Organigramm*) des Betriebes unter Berücksichtigung des Datenschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Grundlagen der beruflichen Bildung (*Ausbildungsordnung*), des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Gewerkschaften und Verbände. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren berufsspezifische Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen. Sie ermitteln Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung.

Die Schülerinnen und Schüler **konzipieren** adressatengerecht Präsentationen über die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb unter Berücksichtigung des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistungen, auch unter Verwendung digitaler Medien. Sie beachten dabei den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** den Planungsprozess sowie die Präsentation.

Lernfeld 2: Verpflegung zubereiten und anbieten**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung zuzubereiten und anzubieten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Ernährung sowie der Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel. Sie unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (*Energiegehalt, Nährstoffgruppen*), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung sowie über verschiedene Formen der Tischkultur (*Gedecke*).

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** auf dieser Grundlage Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken **aus**, berechnen benötigte Mengen (*Maße, Gewichte*) und **planen** die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (*Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau*). Hierbei entscheiden sie sich für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken (*Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen*) und wählen Geräte und Maschinen aus.

Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken **an**. Sie bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene, der Ergonomie und des Arbeitsschutzes ressourcenschonend zu. Sie decken Tische ein, portionieren Speisen und Getränke und bieten diese an.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** Arbeitspläne, Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.

Lernfeld 3:	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche zu reinigen und zu pflegen. Die Schülerinnen und Schüler analysieren objektspezifische Bedingungen zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen gemäß den Kundenanforderungen. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Reinigungsarten (<i>Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung</i>) unter Berücksichtigung betrieblicher Standards. Sie identifizieren unterschiedliche Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen und informieren sich über deren Eigenschaften. Sie ermitteln die Art der Verschmutzung und den Verschmutzungsgrad. Sie verschaffen sich einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren (<i>vertikale und horizontale Reinigungsverfahren</i>) sowie Reinigungsgeräte und -maschinen im Hinblick auf rationelle und umweltbewusste Einsatzmöglichkeiten. Sie unterscheiden Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln. Die Schülerinnen und Schüler planen die Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie wählen Verfahren und Mittel abhängig von Materialien, Verschmutzung, betrieblichen Standards sowie Kundenwünschen aus. Dazu ermitteln sie den Bedarf an Reinigungsmitteln (<i>Mischungsrechnen</i>) und berücksichtigen die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (<i>Dosierung, Dosiersysteme</i>). Sie erstellen Arbeitsablaufpläne und wenden betriebliche Standards (<i>Leistungsbeschreibung, Leistungsverzeichnis, Reinigungspläne</i>) unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln an. Die Schülerinnen und Schüler führen die Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen unter Berücksichtigung des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes durch. Sie entsorgen Schmutzflotten und Abfallstoffe umweltgerecht. Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren ihr Reinigungsergebnis und dokumentieren dieses entsprechend der betrieblichen Vorgaben. Sie führen Nacharbeiten durch. Sie bewerten das Ergebnis, reflektieren ihren Arbeitsablauf und schlagen Verbesserungsmöglichkeiten vor.		

Lernfeld 4: Personen wahrnehmen und beobachten

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen wahrzunehmen und zu beobachten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Bedarfe von Personen im privaten, beruflichen und öffentlichen Kontext sowie Umgangs- und Verhaltensformen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bedürfnisse und Bedarfe von Personen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt. Sie unterscheiden zwischen Wahrnehmung (*Selbst-, Fremdwahrnehmung*) und Beobachtung im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Beobachtungsformen und die Möglichkeiten zur Dokumentation von fachlicher Beobachtung. Sie informieren sich über die Verwendung einer adressatengerechten Kommunikation (*verbale und nonverbale Kommunikation*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung fachlicher Beobachtungen. Dabei berücksichtigen sie Bedürfnisse und Fähigkeiten der zu betreuenden und zu versorgenden Personen und bestimmen Beobachtungskriterien. Die Schülerinnen und Schüler erstellen Dokumentationsmaterialien auch unter Nutzung digitaler Medien.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Beobachtungen unter Berücksichtigung ausgewählter Kriterien **durch**. Sie dokumentieren die Beobachtungen und bewerten die Ergebnisse. Sie leiten diese adressatengerecht weiter und nutzen sie für den Arbeitsprozess. Sie wenden die Kommunikationsregeln bei der Kontaktaufnahme, im Service sowie in Betriebssituationen an.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Arbeitsergebnisse durch Selbst- und Fremdeinschätzung. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** im Team den Prozess und das Ergebnis. Sie diskutieren alternative Handlungsmöglichkeiten.

Lernfeld 5:	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Güter unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit zu beschaffen, zu lagern und bereitzustellen. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Aufträge zur Beschaffung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Hierzu prüfen sie den Bedarf und differenzieren die Arten der Güter. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Bestellvorgänge, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit (<i>Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Entsorgung</i>). Sie ermitteln den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes. Die Schülerinnen und Schüler planen Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern auch mit Einsatz digitaler Medien. Dazu holen sie Angebote ein und führen Kostenvergleiche durch. Sie achten auf die Qualität von Gütern (<i>Beschaffenheit, Nutzbarkeit, Funktionalität</i>) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung. Die Schülerinnen und Schüler wählen die Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten aus. Die Schülerinnen und Schüler führen Bestellungen, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter durch. Sie kontrollieren die Qualität der Güter sowie Warenbestände und Lagerbedingungen und dokumentieren diese. Sie achten auf die Vermeidung von Abfällen und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend. Die Schülerinnen und Schüler überprüfen und bewerten den Prozess der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Diesbezüglich erörtern sie Verbesserungsmöglichkeiten.		

Lernfeld 6: Personen und Gruppen unterstützen und betreuen
**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen und Gruppen zu unterstützen und zu betreuen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** anforderungsbezogen die Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen. Sie machen sich vertraut mit der Bedeutung von hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen für die Lebensqualität. Dabei berücksichtigen sie Biografie, Lebenssituation, soziales Umfeld und kulturelle Identitäten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung. Dabei nutzen sie unterschiedliche Informationsquellen und setzen personen- und situationsorientiert Kommunikationstechniken ein. Sie informieren sich über Strategien zur Prävention und zur Lösung von Konflikten.

Sie ermitteln hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsbedarfe zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe. Dabei berücksichtigen sie berufsbezogene Regelungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über angrenzende Zuständigkeitsbereiche sowie Hilfsmittel zur selbstbestimmten Lebensführung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten. Sie **wählen** Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfelds in Absprache mit den Adressaten **aus**. Sie treffen Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit und zur Einhaltung von berufsbezogenen Regelungen für zu betreuende Personen sowie das Personal.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** personenunterstützende und betreuende Maßnahmen unter Berücksichtigung der aktuellen Situation **durch**. Dabei wenden sie anlassbezogen Kommunikationstechniken an und beachten erforderliche Sicherheitsmaßnahmen. Sie dokumentieren durchgeführte Maßnahmen sowie Beobachtungen analog und digital. Sie informieren zuständige Kontaktstellen und Verantwortliche über Besonderheiten.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die durchgeführten Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen mit Hilfe von Selbst- und Fremdeinschätzung.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess, erkennen Beobachtungsfehler und diskutieren alternative Handlungsmöglichkeiten im Team.

Lernfeld 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Eigenschaften und Kennzeichnung von Textilien sowie deren Eignung für unterschiedliche Verwendungszwecke. In diesem Zusammenhang informieren sie sich über den Prozess des Wäschekreislaufs sowie Reinigungs-, Desinfektions-, Pflege- und Instandsetzungsverfahren. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Waschfaktoren, Reinigungs- und Nachbehandlungsmittel sowie Ausrüstungsverfahren. Sie erkundigen sich über Geräte und Maschinen zur Durchführung von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** entsprechend des Verwendungszwecks Textilien aus. Zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien **planen** sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (*Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser*) sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie entscheiden sich für Mittel und Verfahren zur Reinigung, Desinfektion und Pflege. Geräte und Maschinen legen sie in Abhängigkeit von Textilien, Kundenwünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten fest.

Die Schülerinnen und Schüler kennzeichnen Textilien zur Kundenzuordnung und **setzen** diese **ein**. Im Rahmen des Wäschekreislaufes **reinigen**, desinfizieren und **pflegen** sie Textilien ressourcenschonend. Dabei berücksichtigen sie Hygiene und qualitätssichernde Maßnahmen. Sie reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen und dokumentieren dieses. Die Schülerinnen und Schüler bereiten die gereinigten Textilien ausgabefertig unter Berücksichtigung der Kundenwünsche sowie Hygiene- und der betrieblichen Standards vor.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** die Ergebnisse, **bewerten** diese und erfassen die Kundenzufriedenheit. Sie erfassen Fehler und Mängel bei der Arbeitsplanung und -durchführung. Daraus entwickeln sie Strategien zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Wirtschaftlichkeit.

Lernfeld 8: Verpflegung von Personengruppen planen**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (*Energiebedarfe, Nährstoffrelationen*), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Verpflegungssysteme, Speisenverteilssysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Verpflegung von Personengruppen und **wählen** Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert **aus**. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten. Darüber hinaus wählen sie ein Speisenverteilssystem aus.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speisepläne (*Tageskostplan, Wochenspeiseplan*) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten, **führen** Nährwertberechnungen (*analog, digital*) **durch** und berechnen die Nährstoffrelation für ausgewählte Personengruppen. Sie erstellen Entwürfe zur Tischgestaltung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse, geben Feedback und nehmen dieses an.

Die Schülerinnen und Schüler **beurteilen** Speisen, Speisepläne und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Planungsprozess und das Planungsergebnis und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 9: Räume und Wohnumfeld gestalten**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Räume und Wohnumfeld anlassbezogen zu gestalten sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden. Hierzu dokumentieren sie objektspezifische Gegebenheiten und erfassen Kundenbedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten (*Wandgestaltung, Bodenbeläge, Beleuchtung, Einrichtung, Dekoration*) mit Hilfe analoger und digitaler Informationsquellen. Sie recherchieren gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die anlassbezogene Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Gestaltungsvorschläge adressatengerecht. Gemeinsam mit Kunden **wählen** sie einen Vorschlag **aus**. Dabei wenden sie Regeln der Gesprächsführung an.

Die Schülerinnen und Schüler **gestalten** Räume und Wohnumfeld unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Planung von deren Einrichtung und Ausstattung **mit**. Dazu vergleichen und bewerten sie Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Aspekten. Sie wirken bei der Einrichtung und Ausstattung von Räumen und Wohnumfeldern mit und dokumentieren den gesamten Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und **beurteilen** die Ergebnisse unter Berücksichtigung der Kundenrückmeldungen und reflektieren den Prozess.

Lernfeld 10: Produkte und Dienstleistungen anbieten

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf adressaten- sowie marktorientiert anzubieten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** adressatenorientiert den Bedarf für betriebliche Produkte und Dienstleistungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über das betriebliche Angebot von Produkten und Dienstleistungen und gleichen dieses mit Angeboten am Markt ab. Sie vergleichen Vertriebswege und erkundigen sich über Verbraucherschutz- und Haftungsbestimmungen sowie Deklarationsvorschriften. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kunden- und Verkaufsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung vorhandener Ressourcen und von Nachhaltigkeit aus und **planen** adressatengerecht und marktorientiert ein Angebot. Sie ermitteln die Selbstkosten und legen einen marktfähigen Preis fest.

Die Schülerinnen und Schüler organisieren die Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen und überprüfen die Qualität. Sie **führen** Kunden- und Verkaufsgespräche sowie den Verkauf durch.

Die Schülerinnen und Schüler **werten** Leistungsangebote sowie die Kunden- und Verkaufsgespräche **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und diskutieren Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten.

Lernfeld 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Bedarfe zu betreuender Personen in besonderen Lebenssituationen. Sie prüfen zeitliche, räumliche und gesundheitliche Rahmenbedingungen zur Erhaltung und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung. Dabei berücksichtigen sie individuelle und familiäre Hintergründe sowie kulturelle Identitäten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung. Im Hinblick auf die individuelle Lebensqualität beschäftigen sie sich mit den Aspekten Biografie, gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion. Sie definieren hauswirtschaftliche Betreuung, identifizieren angrenzende Zuständigkeitsbereiche und ermitteln gesetzliche und ethische Grundlagen ihres Handelns im Umgang mit zu betreuenden Personen. Dabei berücksichtigen sie Hygiene- und Sicherheitsrisiken sowie Notfallsituationen bei der Betreuung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen, indem sie aus ermittelten Bedürfnissen und Bedarfen Ziele ableiten. Sie entwickeln adressatengerechte Angebote und berücksichtigen individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen sowie Ressourcen. Sie stimmen die Planung mit anderen Berufsgruppen ab. Bei der Erarbeitung von Maßnahmen im Umgang mit Notfallsituationen wirken sie mit. Die Schülerinnen und Schüler wählen Kriterien zur Überprüfung der zu erreichenden Ziele aus.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung vor, stimmen diese mit Beteiligten ab und **führen** sie zielorientiert **durch**. In schwierigen Situationen reagieren sie angemessen. Sie erfassen den Ablauf und die Wirkung der Maßnahmen und passen diese an Biografie-, Lebens- und Gesundheitssituation an. Sie dokumentieren die Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Standards.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** die Wirksamkeit der Maßnahmen und **bewerten** Ergebnis und Prozess mit Beteiligten. Unter Berücksichtigung festgelegter Kriterien **reflektieren** sie das eigene Handeln und entwickeln Handlungsalternativen.

Lernfeld 12:	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Kundenwünsche für serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Verpflegung im Zusammenhang mit Maßnahmen der Reinigung und Raumgestaltung. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. Darüber hinaus informieren sie sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen. Die Schülerinnen und Schüler planen projektförmig Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Hygienestandards. Sie kalkulieren Angebote und stimmen die Planung mit den Kunden ab. Die Schülerinnen und Schüler führen Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen durch. Sie koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. Sie ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an (<i>Beschwerdemanagement</i>) und werten die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und bewerten Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge.		

Lernfeld 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche und Marktentwicklungen im Bereich hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (*Vertriebswege, Werbung*) und beachten dabei rechtliche Grundlagen (*Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht*). Sie identifizieren Kundengruppen. Sie informieren sich über Kostenkalkulationen, Kriterien zur Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten und Abrechnungssysteme.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Corporate Identity, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln marktfähige Produkte und Dienstleistungsangebote. Dazu legen sie eine Marketingstrategie fest und **wählen** die Art der Werbemittel anlassbezogen und kundenorientiert **aus**. Sie erstellen Werbemittel digital und analog. Sie legen Preise für Produkte und Dienstleistungen fest.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Vermarktungsprojekte **durch**, steuern und dokumentieren diese. Zur Kundenkommunikation setzen sie unterschiedliche Instrumente unter Berücksichtigung von Datenschutz und Datensicherheit ein. Hierbei berücksichtigen sie besondere Kundengruppen und führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Gespräche (*Fremdsprache, einfache Sprache*).

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und evaluieren den Vermarktungsprozess und die Kommunikation.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** die Marktfähigkeit der Produkte und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit und **beurteilen** das Vermarktungsprojekt. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 14:	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Personaleinsatzplanung mitzuwirken und Personen anzuleiten. Die Schülerinnen und Schüler analysieren betriebsspezifische Aufgaben in Bezug auf erforderliche Qualifikationen und Kompetenzen der einzusetzenden Personen sowie auftragsbezogene Personalbedarfe. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Instrumente der Personaleinsatzplanung (<i>Arbeits- und Dienstpläne</i>) unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen und über Möglichkeiten zur Anleitung von Personen. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Personaleinsatzplanung mit und planen die Anleitung von Personen zur Ausführung von Arbeitsschritten und -prozessen. Die Schülerinnen und Schüler übertragen Aufgaben auf Personen entsprechend der Qualifikationen und Kompetenzen, koordinieren die Arbeitsprozesse im Team und leiten Personen an. Dabei wenden sie Regeln wertschätzender Kommunikation an und berücksichtigen individuelle und kulturelle Voraussetzungen. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationgerechte Lösung hin. Mit angeleiteten Personen beurteilen die Schülerinnen und Schüler durchgeführte Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse. Sie entwickeln gemeinsam Handlungsalternativen. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Rolle im Rahmen der Anleitung.		

Teil VI Lesehinweise

fortlaufende Nummer	Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveaue angemessen beschrieben	Angabe des Ausbildungsjahres; Zeiträchtwert
Lernfeld 13:	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	3. Ausbildungsjahr Zeiträchtwert: 80 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.		
Die Schülerinnen und Schüler analysieren Kundenwünsche und Marktentwicklungen im Bereich hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.		
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (Vertriebswege, Werbung) und beachten dabei grundlegende Grundlagen (Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht). Sie identifizieren Kundengruppen. Sie informieren sich über Kostenkalkulationen, Kriterien zur Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten und Abrechnungssysteme.		
Die Schülerinnen und Schüler planen die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Corporate Identity, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.		
Die Schülerinnen und Schüler entwickeln marktfähige Produkte und Dienstleistungsangebote. Dazu legen sie eine Marketingstrategie fest und wählen die Art der Werbemittel anlassbezogen und kundenorientiert aus . Sie erstellen Werbemittel digital und analog. Sie legen Preise für Produkte und Dienstleistungen fest.		
Die Schülerinnen und Schüler führen Vermarktungsmaßnahmen durch, steuern und dokumentieren diese. Zur Kundenkommunikation verwenden sie unterschiedliche Instrumente unter Berücksichtigung von Datenschutz und Datensicherheit ein. Hierbei berücksichtigen sie besondere Kundengruppen und führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Gespräche (Fremdsprache, einfache Sprache).		
Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und evaluieren den Vermarktungsprozess und die Kommunikation.		
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit und beurteilen das Vermarktungsergebnis. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.		
<u>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt</u>		
Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg		
1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes		
verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert		
Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt		
offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen		
Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt		
Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt		
offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen		
berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigt		
Fremdsprache ist berücksichtigt		

3.1.2 Stundentafel

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
I. Berufsbezogener Lernbereich				
Management von Betriebsprozessen	60 – 100 ¹	40	120	220 – 260
Erstellung von Verpflegungsleistungen	60 – 100 ¹	60	80	200 – 240
Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen	40 – 80 ¹	120	–	160 – 200
Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen	0 – 40 ¹	60	80	140 – 180
Fremdsprachliche Kommunikation	0 – 40	0 – 40	0 – 40	40 – 80
Wirtschafts- und Betriebslehre	40 ¹	40	40	120
Summe:	320 – 360	320 – 360	320 – 360	1 000 – 1 040
II. Differenzierungsbereich				
	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, A 1.3 und A 1.4, gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, A 1.3 und A 1.4, gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

¹ In die Lernfelder sind auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der KMK vom 07.05.2008 in der jeweils gültigen Fassung) insgesamt 40 Unterrichtsstunden Wirtschafts- und Betriebslehre integriert. Die Bildungsgangkonferenz entscheidet, aus welchen Lernfeldern und somit aus welchen Bündelungsfächern der vorgesehene Stundenanteil im ersten Ausbildungsjahr entnommen wird.

3.1.3 Bündelungsfächer

Zusammenfassung der Lernfelder

Die Bündelungsfächer fassen Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans zusammen, die über den Ausbildungsverlauf hinweg eine Kompetenzentwicklung spiralcurricular ermöglichen. Die Leistungsbewertungen innerhalb der Lernfelder werden zur Note des Bündelungsfaches zusammengefasst. Eine Dokumentation der Leistungsentwicklung über die Ausbildungsjahre hinweg ist somit sichergestellt.

Zusammenfassung der Lernfelder zu Bündelungsfächern in den einzelnen Ausbildungsjahren

1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	
LF 1, LF 5	LF 10	LF 13, LF 14	Management von Betriebsprozessen
LF 2	LF 8	LF 12	Erstellung von Verpflegungsleistungen
LF 3	LF 7, LF 9	–	Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen
LF 4	LF 6	LF 11	Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen

Beschreibung der Bündelungsfächer

Die Beschreibung der Bündelungsfächer verdeutlicht den Zusammenhang der Arbeits- und Geschäftsprozesse in gleichen oder affinen beruflichen Handlungsfeldern, die konstituierend für die jeweiligen Lernfelder sind.

Management von Betriebsprozessen

Das Bündelungsfach *Management von Betriebsprozessen* schafft eine Orientierung über die Arbeits- und Geschäftsprozesse, die im Zusammenhang mit der Organisation betrieblicher Abläufe stehen.

Im ersten Ausbildungsjahr erhalten die Schülerinnen und Schüler zunächst einen Überblick über die allgemeinen Aufgaben und Einsatzgebiete von hauswirtschaftlichen Fachkräften (LF 1). Sie erwerben Kompetenzen zur Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von hauswirtschaftlichen Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Sie informieren sich über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, planen die Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern, wählen entsprechende Güter aus, führen die Handlungsschritte durch und reflektieren ihre Tätigkeiten (LF 5).

Im zweiten Ausbildungsjahr erweitern die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenz, indem sie hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf adressaten- und marktorientiert anbieten. Dazu analysieren sie den Bedarf für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen. Sie entwickeln marktorientierte Angebote, kalkulieren die Kosten, bieten ihre Dienstleistungen an und werten ihre Leistungsangebote aus (LF 10).

Im dritten Jahr erweitern die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten, indem sie ausgehend von den Kundenwünschen und Marktentwicklungen verschiedene Marketingstrategien für die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen anwenden. Sie entwickeln marktfähige Produkte und Dienstleistungen,

planen die Werbestrategie, führen die Vermarktung durch und beurteilen die Marktfähigkeit ihrer Produkte und Dienstleistungen (LF 13).

Darüber hinaus erwerben die Schülerinnen und Schüler im dritten Jahr die Kompetenz, bei der Personaleinsatzplanung mitzuwirken und Personen anzuleiten. Dazu setzten sie sich mit dem Personalbedarf für betriebsspezifische Aufgaben auseinander und wirken bei einer angemessenen Personaleinsatzplanung mit (LF 14).

Erstellung von Verpflegungsleistungen

Das Bündelungsfach *Erstellung von Verpflegungsleistungen* fasst alle Lernfelder zusammen, in denen Schülerinnen und Schüler Kompetenzen im Bereich der Personenorientierung, der Verpflegung und des Services erwerben.

Im ersten Ausbildungsjahr erhalten sie einen Überblick über die Bedeutung der Ernährung für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben. Sie erwerben Kompetenzen zu rechtlichen Vorgaben der Lebensmittelhygiene. Des Weiteren informieren sie sich über ernährungsphysiologische Kriterien, küchentechnische Eigenschaften und Verarbeitungsgrade von Lebensmitteln sowie ergonomische und arbeitsschutzrechtliche Vorgehensweisen. Sie berechnen die benötigten Mengen von Zutaten und planen schrittweise die Zubereitung von Speisen und Getränken (LF 2).

Im zweiten Ausbildungsjahr erweitern die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen. Sie informieren sich über verschiedene Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Sie erhalten einen Überblick über Verpflegungs- und Speisenverteilpläne. Außerdem erlangen sie Fertigkeiten im Bereich der Tischgestaltung. Sie erstellen Speisepläne und -karten, führen Nährwertberechnungen durch und wählen Speisen nach Gesundheits-, Eignungs-, Genuss- und ökologischem Wert aus (LF 8).

Im dritten Ausbildungsjahr vertiefen die Schülerinnen und Schüler ihre bereits vorhandenen Kompetenzen, indem sie Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen anbieten. Sie berücksichtigen neben Ernährungstrends und Essgewohnheiten auch kulturelle und religiöse Identitäten bei ihrem Speisenangebot. Des Weiteren informieren sich die Schülerinnen und Schüler über Menü-, Buffet- und Servierregeln sowie das Eindecken und Dekorieren für besondere Anlässe. Die Umsetzung dieser Inhalte erfolgt im Rahmen eines Projekts, welches auch Maßnahmen zur Reinigung und Raumgestaltung beinhaltet. Die Schülerinnen und Schüler stellen die Kundenzufriedenheit sicher, d. h. sie sind in der Lage mit Beschwerden umzugehen und diese serviceorientiert zu lösen (LF 12).

Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen

Das Bündelungsfach *Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen* gibt Orientierung für ein professionelles Verständnis von Dienstleistung im Bereich der Wohn- und Funktionsbereiche. Dieses schließt auch das Umfeld und die Wäschepflege sowie Reinigungsleistungen und das Schnittstellenmanagement sowie Teamfähigkeit und -arbeit mit ein.

Im ersten Ausbildungsjahr erwerben Schülerinnen und Schüler Kenntnisse zur Reinigung und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche. Sie informieren sich über Reinigungsarten und Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen sowie deren Verschmutzungsart und -grad. Außerdem verschaffen sie sich einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren. Unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit erstellen die Schülerinnen und Schüler Arbeitsablaufpläne unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln (LF 3).

Im zweiten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Fähigkeit, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Eigenschaften und Kennzeichnung von Textilien sowie deren Verwendungszwecke. Weiterhin lernen sie den Prozess des Wäschekreislaufs kennen und sie führen Verfahren zur Reinigung, Desinfektion, Pflege und Instandhaltung von Textilien durch. Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick über die Waschfaktoren und setzen Geräte und Maschinen sowie Reinigungs- und Nachbehandlungsmittel fachgerecht ein. Sie berücksichtigen die Kenndaten (Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser) im Arbeitsprozess. Des Weiteren kennen sie die Vorgaben bezüglich Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutz. Sie kennzeichnen Textilien zur Zuordnung und Sicherstellung der Ausgabe an die Kundinnen und Kunden (LF 7).

Darüber hinaus vertiefen die Schülerinnen und Schüler die im ersten Ausbildungsjahr erlernten Kompetenzen, Räume und Wohnumfeld anlassbezogen zu pflegen, zu gestalten und bei der Einrichtung und Ausstattung dieser mitzuwirken. Hierzu analysieren sie die Bedeutung des Wohlbefindens. Sie informieren sich über Gestaltungs- und Einrichtungsmöglichkeiten, indem sie gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz recherchieren (LF 9). Die Schülerinnen und Schüler kennen Werkstoffe sowie Materialien und deren Eigenschaften sowie die Möglichkeit der Reinigung und Pflege dieser. Nachhaltigkeit ist in diesem Bereich ein wichtiger Aspekt, den die Schülerinnen und Schüler identifizieren und umsetzen (LF 7, LF 9).

Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen

Das Bündelungsfach *Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen* vermittelt Kompetenzen personenorientierter hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen für Menschen in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen.

Im ersten Ausbildungsjahr werden die Schülerinnen und Schüler im Hinblick auf die Wahrnehmung und Beobachtung von Personen sensibilisiert. Hierzu analysieren sie Bedürfnisse und Bedarfe von Menschen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt. Geeignete Beobachtungsformen und Formen der Dokumentation werden entwickelt, angewendet und bewertet (LF 4).

Im zweiten Ausbildungsjahr vertiefen die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten zu unterstützen und zu betreuen. Sie beobachten Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen, wobei deren Biografie, Lebenssituation, soziales Umfeld und kulturelle Identität zu berücksichtigen sind. Die Schülerinnen und Schüler erlernen adäquate Kommunikationstechniken und wenden diese, auch als Strategie zur Prävention und zur Lösung von Konflikten, an. Außerdem machen sie sich mit verschiedenen Versorgungsinstanzen der Personen (Schnittstellen) vertraut (LF 6).

Im dritten Ausbildungsjahr werden die bereits erlernten Kompetenzen umgesetzt und Personen in besonderen Lebenssituationen aktiviert, gefördert und betreut. Hierzu werden zeitliche, räumliche, gesundheitliche und familiäre Hintergründe berücksichtigt und Rahmenbedingungen zur Erhaltung und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung geprüft.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über altersbedingte Veränderungen sowie über Veränderungen, die durch Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie physische und psychosoziale Ursachen bedingt sind. Sie beschäftigen sich mit Biografiearbeit, Teilhabe und Inklusion. Zu berücksichtigen sind Aspekte der hauswirtschaftlichen Betreuung, gesetzliche und ethische Grundlagen sowie Hygiene- und Sicherheitsrisiken. Die Schülerinnen und Schüler bereiten aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung vor. Dazu ist es relevant, diese mit angrenzenden Zuständigkeiten abzustimmen (LF 11).

3.1.4 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang

Die folgende Gesamtmatrix gibt einen Überblick über die Anknüpfungsmöglichkeiten der Lernfelder des Ausbildungsberufes und der Anforderungssituationen der weiteren Fächer¹ zu den relevanten Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement und den daraus abgeleiteten Arbeits- und Geschäftsprozessen. Im Rahmen der Bildungsgangarbeit sind auch die Bildungspläne für den Fachbereich Gesundheit/Erziehung und Soziales bei der Gestaltung der Didaktischen Jahresplanung mit zu berücksichtigen.

Die Ziffern in der Gesamtmatrix entsprechen denen der Lernfelder bzw. der Anforderungssituationen in den Bildungsplänen.

Über die für den Bildungsgang relevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse sind Anknüpfungen zwischen Lernfeldern und Fächern möglich.

Grundlagen für den Unterricht in den weiteren Fächern sind die gültigen Bildungspläne und Unterrichtsvorgaben für den entsprechenden Fachbereich der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung sowie die Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lernbereiche (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6). Der Unterricht unterstützt die berufliche Bildung und fördert zugleich eine fachspezifische Kompetenzerweiterung. Mathematik und Datenverarbeitung sind in die Lernfelder integriert.

Die Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“² bietet umfassende Hinweise und Anregungen zur planvollen Kompetenzentwicklung, Didaktischen Jahresplanung und Erstellung von Lernsituationen.

Die Gesamtmatrix kann dabei als Arbeitsgrundlage für die Bildungsgangkonferenz genutzt werden, um eine Didaktische Jahresplanung zu erstellen.

¹ Fremdsprachliche Kommunikation, Wirtschafts- und Betriebslehre (in nicht-kaufmännischen Berufen), Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung und Politik/Gesellschaftslehre.

² s. www.berufsbildung.nrw.de

Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Lernfelder und der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen Bildungsgang: Hauswirtschafterin/Hauswirtschaftler und mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) – Ernährungs- und Versorgungsmanagement								
	bildungsgangbezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bildungspläne						
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Fremdsprachliche Kommunikation/ Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Deutsch/ Kommunikation	Kath. Religionslehre	Ev. Religionslehre	Sport/Gesundheitsförderung	Politik/ Gesellschaftslehre
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management								
Unternehmensgründung	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 6	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3		3, 4, 6	1, 4, 5, 6
Unternehmensführung	1, 2, 3, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 4, 5, 7	1, 2, 3, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 5, 6	4, 6	1, 2, 3, 6
Aufbau- und Ablauforganisation	1, 2, 3, 5, 7	1, 2, 3, 4, 5	4	1, 2, 3			5	1, 2
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1, 2, 3, 5, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5	2, 4, 7	5			1, 2, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	1, 2, 3, 5, 7	1, 2, 3, 4, 5	2	1, 2	3, 6		5	1, 4, 6
Controlling	2, 3, 9		2				5	1, 4
Handlungsfeld 2: Produktion								
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2, 8, 10	2, 3, 4, 5		2, 3, 6	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	4, 5, 6
Verpflegungsangebote	1, 2, 4, 6, 8, 10	2, 3, 4, 5		1, 3, 4, 6, 7	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Dienstleistungsangebote	1, 3, 4, 7, 10	2, 3, 4, 5		1, 3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2, 3, 4, 6, 10	2, 3, 4, 5	2	1, 2, 4	1, 2, 3, 4, 5	2	2, 4	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft								
Beschaffung	5, 8	2, 3, 4	2, 7	3, 6	3, 4, 6	5, 6	4, 5, 6	4, 5, 6
Lagerung	5, 8	2, 3, 4	2	6	3, 4, 6	6	1, 2, 4	4, 5
Sicherung der Warenqualität	5, 8	2, 3, 4	2	2	3, 4, 5, 6	5	4, 5	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 4: Personenorientierung								
Bedarfsanalyse	3, 4, 5, 6, 7, 11	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 4	1, 6		1, 3, 6	4, 5, 6
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	3, 4, 5, 6, 7, 11	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1, 5	1, 5	3, 6	4, 5, 6
Kommunikation	3, 4, 5, 6, 7, 11	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	5
Beschwerdemanagement	7, 8	2, 3, 4, 5, 6	2	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	5
Handlungsfeld 5: Vermarktung								
Analyse von Kundenbedürfnissen	3, 4, 6, 7, 11, 13	1, 2, 3, 4, 5	1, 3, 7	1, 2, 4, 5, 6, 7	1, 5, 6	1, 4	3, 6	4, 5, 6
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	10, 13	1, 2, 3, 4, 5	3	1, 2, 3, 4, 6	1, 6		3, 6	4, 5, 6
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	10, 12, 13	1, 2, 3, 4, 5	3, 7	3, 4, 5, 6, 7	1, 5		3, 6	4, 5, 6
Verbraucherschutz	3, 4, 7, 8, 10, 13	1, 2, 3, 4, 5	3, 6	2, 7	1, 2, 3	1, 5, 6	4	3, 4, 5, 6

Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Lernfelder und der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen Bildungsgang: Hauswirtschafterin/Hauswirtschaftler und Fachhochschulreife – Ernährungs- und Versorgungsmanagement											
	bildungsgangbezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bildungspläne									
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Deutsch/ Kommuni- kation	Englisch	Mathematik	Biologie	Chemie	Wirtschafts- und Betriebslehre	Katholische Religionslehre	Evangelische Religionslehre	Sport/ Gesundheits- förderung	Politik/ Gesellschafts- lehre
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management											
Unternehmensgründung	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 5		1	1, 6	1, 2, 3		3, 4, 6	1, 4, 5, 6
Unternehmensführung	1, 2, 3, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 3, 4, 5, 6		1, 2	1, 4, 5, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 5, 6	4, 6	1, 2, 3, 6
Aufbau- und Ablauforganisation	1, 2, 3, 5, 7	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	3		1, 2, 3	4			5	1, 2
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1, 2, 3, 5, 7	2, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5		2	1	1, 2, 4, 5	5			1, 2, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	1, 2, 3, 5, 7	1, 2	1, 2, 3, 4, 5	2, 5	2	1, 2, 3, 4	2	3, 6		5	1, 4, 6
Controlling	2, 3, 9			3, 4, 5, 6		1, 2	2			5	1, 4
Handlungsfeld 2: Produktion											
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2, 8, 10	2, 3, 6	2, 3, 4, 5	2, 3	2	2, 3		3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	4, 5, 6
Verpflegungsangebote	1, 2, 4, 6, 8, 10	1, 3, 4, 6, 7	2, 3, 4, 5	3, 4, 5	1, 2	2, 3		3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Dienstleistungsangebote	1, 3, 4, 7, 10	1, 3, 4, 5, 6, 7	2, 3, 4, 5	1	1, 2	2, 3, 4		1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2, 3, 4, 6, 10	1, 2, 4	2, 3, 4, 5	1, 5	2	2, 3, 4	2	1, 2, 3, 4, 5	2	2, 4	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft											
Beschaffung	5, 8	3, 6	2, 3, 4	1, 2, 3	4	2, 3, 4	2, 7	3, 4, 6	5, 6	4, 5, 6	4, 5, 6
Lagerung	5, 8	6	2, 3, 4	1, 2, 3	2, 3	2, 3	2	3, 4, 6	6	1, 2, 4	4, 5
Sicherung der Warenqualität	5, 8	2	2, 3, 4	1, 2, 5	2	3, 4	2	3, 4, 5, 6	5	4, 5	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 4: Personenorientierung											
Bedarfsanalyse	3, 4, 5, 6, 7, 11	1, 2, 4	2, 3, 4, 5, 6	1, 4, 5	1, 2		3	1, 6		1, 3, 6	4, 5, 6
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	3, 4, 5, 6, 7, 11	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	2, 3, 4, 5, 6	1, 4, 5	1, 2		3	1, 5	1, 5	3, 6	4, 5, 6
Kommunikation	3, 4, 5, 6, 7, 11	1, 2, 3, 4, 6, 7	2, 3, 4, 5, 6				3	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	5
Beschwerdemanagement	7, 8	1, 2, 3, 4, 6, 7	2, 3, 4, 5, 6	1, 5			2	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	5
Handlungsfeld 5: Vermarktung											
Analyse von Kundenbedürfnissen	3, 4, 6, 7, 11, 13	1, 2, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 5		3, 4	1, 3, 7	1, 5, 6	1, 4	3, 6	4, 5, 6
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	10, 13	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 5	6			3	1, 6		3, 6	4, 5, 6
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	10, 12, 13	3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 5, 6			3, 7	1, 5		3, 6	4, 5, 6
Verbraucherschutz	3, 4, 7, 8, 10, 13	2, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 5	1, 2	2, 3, 4	3, 6	1, 2, 3	1, 5, 6	4	3, 4, 5, 6

3.2 Lernerfolgsüberprüfung

Die Leistungsbewertung in den Bildungsgängen richtet sich nach § 48 des Schulgesetzes NRW (SchulG) und wird durch § 8 der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg (APO-BK) und dessen Verwaltungsvorschriften konkretisiert.

Grundsätzliche Funktionen der Lernerfolgsüberprüfung

In der Lernerfolgsüberprüfung werden

- die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen erfasst,
- differenzierte Rückmeldungen zum individuellen Stand der erworbenen Kompetenzen für die Lehrenden und die Lernenden ermöglicht.

Schülerinnen und Schüler erhalten durch Lernerfolgsüberprüfungen ein Feedback, das eine Hilfe zur Selbsteinschätzung sowie eine Ermutigung für das weitere Lernen darstellen soll. Die Rückmeldungen ermöglichen den Lernenden Erkenntnisse über ihren Lernstand und damit über Ansatzpunkte für ihre weitere individuelle Kompetenzentwicklung.

Für Lehrerinnen und Lehrer bieten Lernerfolgsüberprüfungen die Basis für eine Diagnose des erreichten Lernstandes der Lerngruppe und für individuelle Rückmeldungen zum weiteren Kompetenzaufbau. Lernerfolgsüberprüfungen dienen darüber hinaus der Evaluation des Kompetenzerwerbs und sind damit für Lehrerinnen und Lehrer ein Anlass, den Lernprozess und die Zielsetzungen sowie Methoden ihres Unterrichts zu evaluieren und ggf. zu modifizieren.

Lernerfolgsüberprüfungen bilden die Grundlage der Leistungsbewertung.

Anforderungen an die Gestaltung von Lernerfolgsüberprüfungen

Kompetenzorientierung zielt darauf ab, die Lernenden zu befähigen, Problemsituationen aus Arbeits- und Geschäftsprozessen mit Hilfe von erworbenen Kompetenzen zu erkennen, zu beurteilen, zu lösen und ggf. alternative Lösungswege zu beschreiten und zu bewerten.

Kompetenzen werden durch die individuellen Handlungen der Lernenden in Lernerfolgsüberprüfungen beobachtbar, beschreibbar und können weiterentwickelt werden. Dabei können die erforderlichen Handlungen in unterschiedlichen Typen auftreten, z. B. Analyse, Strukturierung, Gestaltung, Bewertung, und sollen entsprechend dem Anforderungsniveau des Bildungsganges und des Bildungsverlaufes zunehmend auch Handlungsspielräume für die Lernenden eröffnen.

Die bei Lernerfolgsüberprüfungen eingesetzten Aufgaben sind entsprechend der jeweiligen Lernsituation in einen situativen Kontext eingefügt, der nach dem Grad der Bekanntheit, Vollständigkeit, Determiniertheit, Lösungsbestimmtheit oder der Art der sozialen Konstellation variiert werden kann.

Mit dem Subjektbezug wird die individuelle Sicht auf Kompetenz in den Mittelpunkt gerückt. Wesentlich sind die Annahme der Rolle und die selbstständige subjektive Auseinandersetzung der Lernenden mit den Herausforderungen der Arbeits- und Geschäftsprozesse.

Konkretisierungen für die Lernerfolgsüberprüfung werden in der Bildungsgangkonferenz festgelegt.

3.3 Anlage

3.3.1 Entwicklung und Ausgestaltung einer Lernsituation

Bei der Entwicklung von Lernsituationen sind wesentliche Qualitätsmerkmale zu berücksichtigen.

„Eine Lernsituation

- bezieht sich anhand eines realitätsnahen Szenarios auf eine beruflich, gesellschaftlich oder privat bedeutsame exemplarische Problemstellung oder Situation,
- ermöglicht individuelle Kompetenzentwicklung im Rahmen einer vollständigen Handlung,
- hat ein konkretes, dokumentierbares Handlungsprodukt bzw. Lernergebnis,
- schließt angemessene Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie Erfolgskontrollen ein“.¹

Mindestanforderungen an die Dokumentation einer Lernsituation

- „Titel (Formulierung problem-, situations- oder kompetenzbezogen),
- Zuordnung zum Lernfeld bzw. Fach,
- Angabe des zeitlichen Umfangs,
- Beschreibung des Einstiegsszenarios,
- Beschreibung des konkreten Handlungsproduktes/Lernergebnisses,
- Angabe der wesentlichen Kompetenzen,
- Konkretisierung der Inhalte,
- einzuführende oder zu vertiefende Lern- und Arbeitstechniken,
- erforderliche Unterrichtsmaterialien oder Angabe der Fundstelle,
- organisatorische Hinweise“.¹

Zur Unterstützung der Bildungsgangarbeit wurde im Rahmen der Bildungsplanarbeit ein Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation für diesen Ausbildungsberuf entwickelt.² Die 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.

¹ s. Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“

² s. www.berufsbildung.nrw.de

3.3.2 Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation¹

Nr. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Titel Lernfeld Nr.: Titel (... UStd.) Lernsituation Nr.: Titel (... UStd.)	
Einstiegsszenario	Handlungsprodukt/Lernergebnis ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen – Kompetenz 1 (Fächerkürzel) – Kompetenz 2 (Fächerkürzel) – Kompetenz n (Fächerkürzel)	Konkretisierung der Inhalte – ... – ...
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	
Organisatorische Hinweise <i>z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation</i>	

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)

¹ Zu einer exemplarischen Lernsituation für diesen Ausbildungsberuf: s. www.berufsbildung.nrw.de