

Curriculare Empfehlung

**Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung
für Menschen mit Behinderung nach
§ 66 BBiG/§ 42r HwO**

**Fachbereich:
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

**Fachpraktikerin Hauswirtschaft und
Fachpraktiker Hauswirtschaft**

**Berufskolleg;
Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung (Anlage A APO-BK);
Curriculare Empfehlungen für Berufe gemäß § 66 BBiG und § 42 HwO
Hier: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft“,
„Fachpraktikerin im Verkauf und Fachpraktiker im Verkauf“ und
„Fachpraktikerin für Metallbau und Fachpraktiker für Metallbau (Fachrichtung
Konstruktionstechnik)“**

Runderlass des Ministeriums für Schule und Bildung
vom 27.09.2023 – 314

Unter verantwortlicher Leitung der Qualitäts- und UnterstützungsAgentur - Landesinstitut für Schule (QUA-LiS NRW) und unter Mitwirkung erfahrener Lehrkräfte sowie der oberen Schulaufsicht wurden Curriculare Empfehlungen für die Berufe

- Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft
- Fachpraktikerin im Verkauf und Fachpraktiker im Verkauf
- Fachpraktikerin für Metallbau und Fachpraktiker für Metallbau (Fachrichtung Konstruktionstechnik)

fertiggestellt.

Die Curricularen Empfehlungen dienen als Unterstützungshilfe für Berufskollegs und Lehrkräfte.

Die Curricularen Empfehlungen werden – wie auch die Bildungspläne für die Ausbildungsberufe – unter Berufe A – Z unter berufsbildung.nrw.de veröffentlicht.

Inhalt	Seite
Vorbemerkungen	4
Teil 1 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO Anlage A APO-BK	6
1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen	6
1.1.1 Ziele	6
1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen.....	6
1.2 Zielgruppen und Perspektiven	7
1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse und Berechtigungen.....	7
1.2.2 Übergangsmöglichkeit zum anerkannten Ausbildungsberuf	7
1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien	8
1.3.1 Berufliche Bildung	8
1.3.2 Didaktische Jahresplanung.....	9
Teil 2 Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement	10
2.1 Fachbereichsspezifische Ziele.....	10
2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich	10
2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen	11
2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse	11
2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....	13
Teil 3 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK: Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft	14
3.1 Beschreibung des Bildungsgangs.....	15
3.1.1 Stundentafel	15
3.1.2 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang	16
3.2 Lernfelder und Bündelungsfächer.....	18
3.2.1 Übersicht über die Lernfelder	18
3.2.2 Bündelungsfächer.....	19
3.2.3 Lernfelder.....	22
3.3 Lernerfolgsüberprüfung	33
3.4 Anlage 1	34
3.4.1 Entwicklung und Ausgestaltung einer Lernsituation	34
3.4.2 Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation	35
3.5 Anlage 2	36
3.5.1 Gegenüberstellung der Beschreibung der Lernfelder: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft“ und „Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter“.....	36
3.5.2 Gegenüberstellung der Beschreibung der Bündelungsfächer: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft“ und „Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter“.....	51

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.

Diese curriculare Empfehlung entspricht diesem Muster.

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.

Für Schülerinnen und Schüler mit festgestelltem Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung gelten zusätzlich zu den Regelungen der APO-BK auch die Vorgaben der Ausbildungsordnung sonderpädagogische Förderung (AO-SF).

Die Lehrkräfte eines Bildungsgangs dokumentieren die zur Konkretisierung der Unterrichtsvorgaben entwickelten Lernsituationen 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.

Vorbemerkungen zur Berufsausbildung für Menschen mit Behinderungen

Die vorliegenden curricularen Empfehlungen unterstützen die Umsetzung des Übereinkommens der Vereinten Nationen vom 13. Dezember 2006 über die Rechte von Menschen mit Behinderungen (Behindertenrechtskonvention – VN-BRK). Bildung ist ein elementarer Bestandteil der Konvention. Der Artikel 24 des Übereinkommens bezieht sich auf das gesamte Bildungswesen und schließt das lebenslange Lernen ein.

Ein zentrales Anliegen der Behindertenrechtskonvention in der Bildung ist die Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen mit Behinderungen in das allgemeine Bildungssystem und damit auch das gemeinsame zielgleiche oder zieldifferente Lernen von Schülerinnen und Schülern mit und ohne Behinderungen in der allgemeinen Schule². Im Berufskolleg betrifft das zieldifferente Lernen ausschließlich Jugendliche in der Ausbildungsvorbereitung mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung. Eine besondere Herausforderung besteht dabei für die beruflichen Schulen, weil sie unmittelbar mit der Arbeitswelt verbunden sind und somit eine wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe wahrnehmen. Im Rahmen der Lernortkooperation leisten sie einen wichtigen Beitrag, Jugendlichen mit Behinderungen eine Berufsausbildung zu ermöglichen und eine dauerhafte Eingliederung in die Berufswelt zu erleichtern.

Das Ziel einer jeden Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenz, welche berufliche, gesellschaftliche und personale Kompetenzen umfasst. Dies ist auch für Menschen mit erheblichen lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen anzustreben.

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

² Allgemeine Schulen sind die allgemeinbildenden und die berufsbildenden Schulen ohne Förderschulen oder Förderzentren.

Teil 1 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO Anlage A APO-BK

1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen

1.1.1 Ziele

Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und/oder Art der Behinderung eine anerkannte Berufsausbildung nicht zulässt. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt. Für diese Menschen werden durch die zuständigen Stellen entsprechende Ausbildungsregelungen erlassen und die Berufsschulen formulieren individuelle Lernsituationen, um den Jugendlichen, die eine deutlich von der normierten Kompetenzerwartung abweichende Lern- und Leistungsform aufweisen, mit ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht werden zu können.

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

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 in Teilen selbstständigen fachlichen Aufgabenerfüllung in einem zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld bis hin zur teilweise selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabstellungen in einem 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.

1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen

Berufsausbildungen für Menschen mit Behinderung werden in sieben Fachbereichen des Berufskollegs angeboten.

Der Unterricht für die Berufsausbildung der Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker erfolgt in den Bündelungsfächern des Berufes auf Grundlage der vorliegenden curricularen Empfehlung, die entlang der Lernfelder des entsprechend anerkannten Ausbildungsberufs formuliert sind. Der Unterricht in den weiteren Fächern orientiert sich an den Bildungsplänen der Ausbildungsvorbereitung (Anlage A). Diese Bildungspläne beschreiben die Ziele in Form von Anforderungssituationen.

Der Unterricht umfasst 480 bis 560 Jahresstunden. 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. Unter Beachtung des Gesamtunterrichtsvolumens sind in jedem Schuljahr mindestens 320 Unterrichtsstunden zu erteilen; maximal 160 Unterrichtsstunden können jahrgangsübergreifend verlagert werden.

Die Ausbildungen im dualen System der Berufsausbildung sind von zweijähriger, dreijähriger oder dreieinhalbjähriger Dauer. Es wird empfohlen, die Ausbildungsdauer für Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker an die der anerkannten Ausbildung anzupassen. Die Ausbildungszeit kann für besonders leistungsstarke bzw. förderbedürftige Auszubildende verkürzt bzw. verlängert werden. Eine gemeinsame Beschulung mit Auszubildenden des anerkannten Ausbildungsberufs kann beantragt werden.

1.2 Zielgruppen und Perspektiven

1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse und Berechtigungen¹

Für die Aufnahme einer Ausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein: Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gem. § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42q HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO durchzuführen.²

„Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von hierfür geeigneten Fachleuten (u. a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater/Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchgeführt.“³

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 Bildungsgangs den Anforderungen entsprechen.

Schülerinnen und Schüler mit einem Ausbildungsverhältnis gem. § 66 BBiG oder § 42r HwO erhalten bei erfolgreichem Besuch des Bildungsgangs den Ersten Schulabschluss.

Stützunterricht zur Sicherung des Ausbildungsziels, der Erwerb von Zusatzqualifikationen oder erweiterten Zusatzqualifikationen ist entsprechend dem Angebot des einzelnen Berufskollegs im Rahmen des Differenzierungsbereiches möglich und wird entsprechend dem individuellen Lern- und Entwicklungsplan durchgeführt.

1.2.2 Übergangsmöglichkeit zum anerkannten Ausbildungsberuf

Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker können bei entsprechender Leistungsfähigkeit die Ausbildung zum zugehörigen anerkannten Ausbildungsberuf aufnehmen. Dieser Übergang ist gemäß § 64 BBiG/§ 42p HwO in Verbindung mit der „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO“ (Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung, Beschlussdatum: 17. Dezember 2009, geändert am 15. Dezember 2010) kontinuierlich zu prüfen.

¹ s. APO-BK Anlage A §2 (Qualifikationen und Abschlüsse). BASS 13-33 Nr. 1.1/Nr. 1.2

² vgl. Empfehlung für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Hauswirtschaft und Fachpraktikerin Hauswirtschaft gemäß § 66 BBiG/§ 42r HwO vom 15. Dezember 2010. Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung. Internet. Präambel S. 4

³ ebenda, S.5

Nach Absprache zwischen Ausbildungsbetrieb und Berufsschule kann die Ausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker im Umfang von bis zu einem Jahr angerechnet werden. Die erworbenen Abschlüsse und Qualifikationen sind entsprechend dem DQR eingeordnet.

1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien

Das Lernen in den Fachklassen des dualen Systems zielt auf die Entwicklung einer 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 privat 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 und
- 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/Zielen 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. Dabei werden nach Entscheidung der Bildungsgangkonferenz Möglichkeiten der inneren und äußeren Differenzierung eingesetzt.

Sowohl Ausbildungsbetriebe als auch Berufsschule erstellen einen personenbezogenen Lern- und Entwicklungsplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, und schreiben diesen kontinuierlich fort.

1.3.1 Berufliche Bildung

Die Berufsausbildung im dualen System ist zielgerichtet auf den Erwerb einer umfassenden beruflichen Handlungsfähigkeit. Am Ende des Bildungsgangs 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 Fachpraktikerin und Fachpraktiker ist das aufeinander abgestimmte Lernen an

mindestens zwei Lernorten, welches berufsrelevantes Wissen und Können sowie ein reflektiertes Verständnis von Handeln in beruflichen Zusammenhängen sicherstellt.

1.3.2 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. Hier dienen die Bildungspläne für die fachbereichsbezogenen Fächer der Ausbildungsvorbereitung als Orientierung.

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 Partner in der Ausbildung entwickelt werden. Zumindest ist es erforderlich, den 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 Qualitätssicherung.

Die Veröffentlichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“¹ gibt konkrete Hinweise zur Entwicklung, Dokumentation, Umsetzung und Evaluation der Didaktischen Jahresplanung.

¹ www.berufsbildung.nrw.de

Teil 2 Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK 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 Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/Fachpraktikerin im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement zielt unter Berücksichtigung der individuellen Voraussetzungen auf eine umfassende Handlungskompetenz in einem Ausbildungsberuf und bereitet 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

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 ganzheitliche Produktions-, Versorgungs- und/oder Dienstleistungsprozesse.

Bei der unterrichtlichen Umsetzung der Lernfelder in Lernsituationen wird von betrieblichen/beruflichen Problemstellungen 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. Das Fach Sport/Gesundheitsförderung hat sowohl ausgleichende als auch qualifizierende Funktion, die auch eine Perspektive über den Schulbesuch hinaus eröffnet. Einerseits 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.

¹ s. Vorbemerkungen Teil IV, Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019). Hrsg.: Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn

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.

2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen

Spezifische Anforderungen der Arbeit im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind

- Ermittlung der Bedürfnisse und Wünsche von Gästen, Kundinnen und Kunden oder Klientinnen und Klienten
- personenbezogene Kommunikationskompetenz und Beratungskompetenz
- fachgerechtes Planen, Ausführen, Dokumentieren und Reflektieren einfacher 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
- umsichtiges und verantwortungsbewusstes Handeln
- Arbeit im (multiprofessionellen) Team und
- Einhalten der Grenzen eigener Zuständigkeit und Kompetenzen.

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 für Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker aufgeführt.

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

Im Verlauf der Berufsausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker werden die Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse je nach Beruf in Anzahl, Umfang und Tiefe in unterschiedlicher Weise durchdrungen.

	Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP)	
Unternehmensgründung	–
Unternehmensführung	–
Aufbau- und Ablauforganisation	x
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	x
Sicherstellung der Prozessqualität	x
Controlling	x
Handlungsfeld 2: Produktion AGP	
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	x
Verpflegungsangebote	x
Dienstleistungsangebote	x
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	x
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft AGP	
Beschaffung	x
Lagerung	x
Sicherung der Warenqualität	x
Handlungsfeld 4: Personenorientierung AGP	
Bedarfsanalyse	x
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	x
Kommunikation	x
Beschwerdemanagement	x
Handlungsfeld 5: Vermarktung AGP	
Analyse von Kundenbedürfnissen	x
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	–
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	–
Verbraucherschutz	x

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 Fachkräfte 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 Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK: Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft

Grundlagen für die Ausbildung in diesem Ausbildungsberuf sind

- die geltende Verordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter vom 19. März 2020, veröffentlicht im Bundesgesetzblatt (BGBl. I Nr. 16 S. 730 ff.)^{1 2}
- die Verordnung über die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG/§ 42r HwO und
- der Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan) für diesen Ausbildungsberuf vom 13. Dezember 2019.

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 sowie die vorliegende curriculare Empfehlung sind nach Lernfeldern strukturiert. Sie basieren auf den Anforderungen des Berufes sowie dem Bildungsauftrag der Berufsschule und zielen auf die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz.

Die vorliegende Curriculare Empfehlung orientiert sich am KMK-Rahmenlehrplan mit seinen Lernfeldern, den jeweiligen Kernkompetenzformulierungen und Hinweisen zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen. Sie 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) in der jeweils gültigen Fassung.

¹ Hrsg.: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Köln

² s. www.berufsbildung.nrw.de

3.1 Beschreibung des Bildungsgangs

3.1.1 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, und A 1.3 gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, und A 1.3 gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

¹ In die Lernfelder des ersten Ausbildungsjahres sind 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.

3.1.2 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 Ausbildungsvorbereitung 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, 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: Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft und								
Erster Schulabschluss – Ernährungs- und Versorgungsmanagement								
	bildungsgangbezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bildungspläne						
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Fremdsprachliche Kommunikation/ Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Deutsch/ Kommunikation	Katholische Religionslehre	Evangelische Religionslehre	Sport/Gesundheitsförderung	Politik/ Gesellschaftslehre
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management								
Unternehmensgründung								
Unternehmensführung								
Aufbau- und Ablauforganisation	1, 2, 3, 5, 7, 14	2, 3, 5	1	3			4	1, 2, 3, 4
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1, 2, 3, 5, 7, 14	2	1	1, 2, 4, 5	5			1, 2, 3, 4
Sicherstellung der Prozessqualität	1, 2, 3, 5, 7	2, 6	1	1, 2	3, 6		4, 5	1, 2, 3, 4
Controlling	2, 3, 9	2	1	1, 2				1, 2, 3, 4
Handlungsfeld 2: Produktion								
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2, 8, 10	2, 5		2, 4	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	1, 2
Verpflegungsangebote	1, 2, 4, 6, 8, 10	2, 3, 4		1, 2, 3, 4	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	3, 4	1, 2, 4
Dienstleistungsangebote	1, 3, 4, 7, 10	2, 3, 4, 6		1, 3, 4	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	3, 4	1, 2, 4
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2, 3, 4, 6, 10	2, 3, 5, 6		1, 2	1, 2, 3, 5	2	5	1, 2, 3
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft								
Beschaffung	5, 8	4	2	1, 2, 3	3, 4, 5, 6	5, 6	4	1, 4
Lagerung	5, 8	2, 3		2, 3, 4	3, 4, 5, 6	6	1, 2	1, 4
Sicherung der Warenqualität	5, 8	2, 3	2	1, 2, 4	3, 4, 5, 6	5	5	1
Handlungsfeld 4: Personenorientierung								
Bedarfsanalyse	3, 4, 5, 6, 7, 11	1, 3, 4, 6	1	1, 3	1, 6		6	1, 2, 3, 4
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	3, 4, 5, 6, 7, 11	3, 4	3	1, 3, 4, 5	1, 5	1, 5	5, 6	1, 2, 4
Kommunikation	3, 4, 5, 6, 7, 11, 14	1, 4, 5, 6	1	1, 3, 4, 5	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	1, 2, 3, 4
Beschwerdemanagement	7, 8	6	2	1, 2, 3, 5	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	1, 2, 3, 4
Handlungsfeld 5: Vermarktung								
Analyse von Kundenbedürfnissen	2, 4, 6, 7, 11, 13	4, 6	1	1, 3, 4	1, 5, 6	1, 4	3, 6	1, 4
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)								
Nutzung absatzpolitischer Instrumente								
Verbraucherschutz	3, 4, 7, 8, 10, 13	2		2, 3	1, 2, 3	1, 5, 6	4	1, 4

3.2 Lernfelder und Bündelungsfächer

3.2.1 Übersicht über die Lernfelder

Die Lernfelder sind abgeleitet von den Lernfeldern des Ausbildungsberufes Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter.

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
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		60	
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen		80	
8	Bei der Verpflegung von Personengruppen mitarbeiten		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	Arbeits- und Dienstpläne umsetzen			40
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

3.2.2 Bündelungsfächer

Zusammenfassung der Lernfelder

Die Bündelungsfächer fassen die Lernfelder zusammen und ermöglichen über den gesamten Ausbildungsverlauf hinweg spiralcurricular eine Kompetenzerweiterung. Die Leistungsbewertungen innerhalb der einzelnen Lernfelder werden zu einer 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	Bündelungsfach
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 erarbeiten Informationen zur Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von hauswirtschaftlichen Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Sie informieren sich über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, arbeiten mit bei der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern, wählen entsprechende Güter aus und führen die Handlungsschritte unter Anleitung durch (LF 5).

Im zweiten Ausbildungsjahr erweitern die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenz, indem sie hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf unter Anleitung adressaten- und marktorientiert anbieten. Sie arbeiten bei der Erstellung marktorientierter Angebote mit, bieten unter Anleitung ihre Dienstleistungen an und werten nach vorgegebenen Kriterien ihre Leistungsangebote aus (LF 10).

Im dritten Jahr erweitern die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten, indem sie sich über verschiedene Marketingstrategien für die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen informieren. Sie wirken bei der geplanten Vermarktung marktfähiger Produkte und Dienstleistungen sowie dazugehöriger Werbestrategien mit (LF 13).

Darüber hinaus erwerben die Schülerinnen und Schüler im dritten Jahr die Kompetenz, Arbeits- und Dienstpläne als Instrument der Personaleinsatzplanung zu lesen und umzusetzen (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 Service 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 bestimmen die benötigten Mengen von Zutaten und planen schrittweise unter Anleitung die Zubereitung von Speisen und Getränken (LF 2).

Im zweiten Ausbildungsjahr erweitern die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, bei der Planung der Verpflegung für verschiedene Personengruppen mitzuarbeiten. Sie informieren sich über verschiedene Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Sie erhalten einen Einblick in Verpflegungs- und Speisenverteilpläne. Außerdem erlangen sie Fertigkeiten im Bereich der Tischgestaltung. Sie wirken mit bei der Erstellung von Speiseplänen und -karten und wählen unter Anleitung 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 bei der Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen mitwirken. Sie berücksichtigen neben Ernährungstrends und Essgewohnheiten auch kulturelle und religiöse Identitäten bei ihrem Speisenangebot. Des Weiteren lernen die Schülerinnen und Schüler Menü-, Buffet- und Servierregeln sowie das Eindecken und Dekorieren für besondere Anlässe kennen. Die Umsetzung dieser Inhalte erfolgt im Rahmen eines angeleiteten Projekts, welches auch Maßnahmen zur Reinigung und Raumgestaltung beinhaltet. Die Schülerinnen und Schüler stellen die Kundenzufriedenheit nach vorgegebenen Kriterien sicher, d. h. sie sind in der Lage, mit Beschwerden umzugehen und diese im Team 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 Teamarbeit mit ein.

Im ersten Ausbildungsjahr erwerben Schülerinnen und Schüler Kenntnisse zur Reinigung und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche. Sie erhalten Informationen über Reinigungsarten und Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen sowie deren Verschmutzungsart und -grad. Außerdem erhalten sie einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren. Unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit erstellen die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung 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 erhalten Informationen 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 kennen sie die Bedeutung des Wohlbefindens. Sie lernen Gestaltungs- und Einrichtungsmöglichkeiten kennen, indem sie mit den gesetzlichen Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz vertraut gemacht werden (LF 9). Die Schülerinnen und Schüler kennen Werkstoffe und 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 kriterienorientiert identifizieren und umsetzen (LF 7, LF 9).

Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen

Das Bündelungsfach *Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen* vermittelt Kompetenzen personenbezogener 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 erkennen sie Bedürfnisse und Bedarfe von Menschen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt. Geeignete Beobachtungsformen und Formen der Dokumentation werden entwickelt und angewendet (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 (LF 6).

Im dritten Ausbildungsjahr werden die bereits erlernten Kompetenzen umgesetzt und Personen in besonderen Lebenssituationen unter Anleitung aktiviert, gefördert und betreut.

Die Schülerinnen und Schüler können altersbedingte Veränderungen sowie Veränderungen, die durch Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie physische und psychosoziale Ursachen bedingt sind, beschreiben. Zu berücksichtigen sind Aspekte der hauswirtschaftlichen Betreuung sowie Hygiene- und Sicherheitsrisiken. Die Schülerinnen und Schüler bereiten unter Anleitung aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung vor (LF 11).

3.2.3 Lernfelder¹

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 beschreiben das Berufsbild des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin Hauswirtschaft (<i>berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder</i>), sowie Arbeitsbereiche des Betriebes unter Berücksichtigung des Datenschutzes.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Grundlagen der beruflichen Bildung (<i>Ausbildungsordnung</i>), des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Gewerkschaften und Verbände. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über berufsspezifische Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen. Sie ermitteln Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung.	
Die Schülerinnen und Schüler stellen die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb unter Berücksichtigung des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistungen, auch unter Verwendung digitaler Medien vor . Sie beachten dabei den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. Sie erarbeiten Kriterien zur Bewertung von Präsentationen.	
Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihren Betrieb.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und beurteilen kriteriengeleitet den Planungsprozess sowie die Präsentation.	

¹ Sekretariat der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erstellung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011), S. 39 – 51.

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 wissen um 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**, bestimmen 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 bewerten Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und formulieren Vorschläge zur Optimierungen.

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 unterscheiden 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 wirken mit bei der Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie wählen aus bekannten Verfahren und Mitteln abhängig von Materialien, Verschmutzung, betrieblichen Standards sowie Kundenwünschen aus . Dazu setzen sie die Reinigungsmittel unter Berücksichtigung der Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (<i>Dosierung, Dosiersysteme</i>) ein. Sie erstellen Arbeitsablaufpläne unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln.	
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 sowie 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 **erkennen** 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. Sie kennen wesentliche Aspekte zur Verwendung einer adressatengerechten Kommunikation (*verbale und nonverbale Kommunikation*).

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Beobachtungen anhand vorgegebener Beobachtungsbögen **durch**. Sie dokumentieren die Beobachtungen und leiten diese adressatengerecht weiter. Sie wenden die Kommunikationsregeln bei der Kontaktaufnahme, im Service sowie in Betriebssituationen an.

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 **erarbeiten Informationen** über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Bestellvorgänge, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit (*Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Entsorgung*). Sie beachten den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten mit bei Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern auch mit Einsatz digitaler Medien. Sie achten auf die Qualität von Gütern (*Beschaffenheit, Nutzbarkeit, Funktionalität*) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei Bestellungen, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter **mit**. Sie kontrollieren unter Anleitung die Qualität der Güter sowie Warenbestände und Lagerbedingungen und dokumentieren diese. Sie achten auf die Vermeidung von Abfällen und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend.

Lernfeld 6: Personen und Gruppen unterstützen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz bei der Betreuung von Personen zu unterstützen.

Sie unterscheiden zwischen hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen im Hinblick auf die Lebensqualität.

Die Schülerinnen und Schüler wissen um zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung. Dabei nutzen sie unterschiedliche Informationsquellen und setzen personen- und situationsorientiert Kommunikationstechniken ein. Sie kennen Strategien zur Prävention und zur Lösung von Konflikten.

Die Schülerinnen und Schüler **helfen** bei der Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten. Sie **setzen** vorgegebene Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfelds **um**. Sie führen Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit und zur Einhaltung von berufsbezogenen Regelungen für zu betreuende Personen sowie das Personal nach Anleitung aus.

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 **setzen** Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien **um**.

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 **setzen** sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (*Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser*) sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes **um**. 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, erfassen evtl. Fehler und Mängel bei der Arbeitsplanung und -durchführung. Daraus entwickeln sie Maßnahmen zur Nachbesserung der Arbeitsprozesse und der Wirtschaftlichkeit.

Lernfeld 8:	Bei der Verpflegung von Personengruppen mitarbeiten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz bei der Verpflegung für verschiedene Personengruppen mitzuarbeiten		
<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen unter Anleitung Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedürfnissen um.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (<i>Energiebedarfe, Nährstoffrelationen</i>), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Darüber hinaus erhalten sie einen Einblick über Verpflegungssysteme, Speisenverteilungssysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert unter Anleitung für Personengruppen zu. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Erstellung von Speiseplänen (<i>Tageskostplan, Wochenspeiseplan</i>) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten mit. Sie erstellen Entwürfe zur Tischgestaltung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse und geben ein kriteriengeleitetes Feedback und nehmen dieses an.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler geben ein kriteriengeleitetes Feedback zu den ausgewählten Speisen, Speiseplänen und Speisenverteilungssystemen im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung.</p>		

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

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz bei der anlassbezogenen Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden.

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 **wirken mit bei der Planung** der anlassbezogenen Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihre Gestaltungsvorschläge. Dabei wenden sie Regeln der Gesprächsführung an.

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

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Planung von deren Einrichtung und Ausstattung **mit**. Sie wirken bei der Einrichtung und Ausstattung von Räumen und Wohnumfeldern mit.

Lernfeld 10: Produkte und Dienstleistungen anbieten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
--	---

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

Die Schülerinnen und Schüler **wissen** über das betriebliche Angebot von Produkten und Dienstleistungen Bescheid. Sie erhalten einen Einblick über Kunden- und Verkaufsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen unter Anleitung** Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung vorhandener Ressourcen und von Nachhaltigkeit **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler helfen bei der Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen und überprüfen die Qualität anhand vorgegebener Kriterien. Sie **führen** Kunden- und Verkaufsgespräche sowie den Verkauf **durch**.

Lernfeld 11:	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
---------------------	--	---

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz unter Anleitung Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.

Die Schülerinnen und Schüler können physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung beschreiben. Dabei berücksichtigen sie Hygiene- und Sicherheitsrisiken sowie Notfallsituationen bei der Betreuung.

Die Schülerinnen und Schüler helfen bei der Umsetzung von personenunterstützenden und -fördernden Maßnahmen, sowie von adressatengerechten Angeboten und berücksichtigen dabei vorgegebene individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen sowie Ressourcen.

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.

Lernfeld 12:	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
---------------------	--	---

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz bei der Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen mitzuwirken.

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 **führen** Dienstleistungen unter Anleitung anlass- und adressatenbezogen **durch**. Sie ermitteln die Kundenzufriedenheit nach vorgegebenen Kriterien und nehmen Kritik konstruktiv an (*Beschwerdemanagement*).

Die Schülerinnen und Schüler **tauschen sich** im Team über ihre Arbeitsergebnisse kriterienorientiert **aus**. 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 **informieren** sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (*Vertriebswege, Werbung*) und identifizieren Kundengruppen.

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

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Auswahl von Werbemitteln anlassbezogen und kundenorientiert mit. Sie erstellen nach Vorgabe Werbemittel digital und analog.

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Marktfähigkeit der Produkte und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit anhand vorgegebener Kriterien fest. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 14: Arbeits- und Dienstpläne umsetzen **3. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz Arbeits- und Dienstpläne zu lesen und umzusetzen

Die Schülerinnen und Schüler kennen Arbeits- und Dienstpläne als Instrumente der Personaleinsatzplanung.

Sie **wenden** bei der Arbeit im Team Regeln wertschätzender Kommunikation **an** und berücksichtigen individuelle und kulturelle Voraussetzungen. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihrer Rolle im Rahmen der Anleitung bewusst.

Lesehinweise^{1 2}

<p>fortlaufende Nummer</p>	<p>Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveauangemessen beschrieben</p>	<p>Angabe des Ausbildungsjahres; Zeitrichtwert</p>
<p>Lernfeld 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten 3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</p>		<p>1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.</p>		<p>verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren Kundenwünsche und Marktentwicklungen im Bereich hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.</p>		<p>Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt</p>
<p>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.</p>		<p>offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Geschäftszielen, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.</p>		<p>Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt</p>
<p>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.</p>		<p>Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler umsetzen Vermarktungsprojekte durch, steuern und dokumentieren diese. Zur Kundenkommunikation setzen sie unterschiedliche Instrumente unter Berücksichtigung von Datenschutz und Datensicherheit ein. Hierbei berücksichtigen sie besondere Kundengruppen. Sie führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Gespräche (Fremdsprache, einfache Sprache).</p>		<p>offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und evaluieren den Vermarktungsprozess und die Kommunikation.</p>		<p>berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigen</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit und beurteilen das Vermarktungsprojekt. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>		<p>Fremdsprache ist berücksichtigt</p>
<p>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt</p>	<p>Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg</p>	

¹ Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter, Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019. Hrsg.: Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn

² s. www.berufsbildung.nrw.de

3.3 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 und
- 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 und sollen entsprechend dem Anforderungsniveau des Bildungsgangs und des Bildungsverlaufes zunehmend auch Handlungsspielräume für die Lernenden eröffnen.

Die bei Lernerfolgsüberprüfungen eingesetzten Aufgaben sind entsprechend der jeweiligen Lernsituationen 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.

3.4 Anlage 1

3.4.1 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 und
- 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 und
- organisatorische Hinweise¹.

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

3.4.2 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 – Kompetenz 2 – Kompetenz n	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

3.5 Anlage 2¹

3.5.1 Gegenüberstellung der Beschreibung der Lernfelder: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft“ und „Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter“²

Beschreibung der Lernfelder im Ausbildungsberuf: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft“	Beschreibung der Lernfelder im Ausbildungsberuf: „Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter“ (RLP HW 2019)
Lernfeld 1: Beruf und Betrieb präsentieren 1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden	Lernfeld 1: Beruf und Betrieb präsentieren 1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben das Berufsbild des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin Hauswirtschaft (<i>berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder</i>), sowie Arbeitsbereiche des Betriebes unter Berücksichtigung des Datenschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Grundlagen der beruflichen Bildung (<i>Ausbildungsordnung</i>), des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Gewerkschaften und Verbände. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über berufsspezifische Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen. Sie ermitteln Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb unter Berücksichtigung des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistung-</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren das Berufsbild des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin (<i>berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder</i>) sowie Leitbild und Organisationsstruktur (Organigramm) des Betriebes unter Berücksichtigung des Datenschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Grundlagen der beruflichen Bildung (<i>Ausbildungsordnung</i>), 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.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler konzipieren adressatengerecht Präsentationen über die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb unter Berücksichtigung des betrieb-</p>

¹ Erläuterung der Darstellungsweise: In der rechten Spalte beim Ausbildungsberuf werden in rot und durchgestrichen die anderslautenden und weggelassenen Formulierungen im Vergleich zum Fachpraktiker aufgeführt. In der linken Spalte beim Fachpraktiker werden in blau die ergänzenden und geänderten Formulierungen im Vergleich zum Ausbildungsberuf aufgeführt.

² Sekretariat der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erstellung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011), S. 39 – 51.

gen, auch unter Verwendung digitaler Medien **vor**. Sie beachten dabei den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. Sie **erarbeiten** Kriterien zur Bewertung von Präsentationen.

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

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

lichen 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 **wissen um** 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, bestimmen** 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.

**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 bewerten Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und **formulieren Vorschläge** zur Optimierung.

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 **unterscheiden** objektspezifische Bedingungen zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen gemäß den Kundenanforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Reinigungsarten (Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung) 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 (vertikale und horizontale Reinigungsverfahren) sowie Reinigungsgeräte und -maschinen im Hinblick auf rationelle und umweltbewusste Einsatzmöglichkeiten. Sie unterscheiden Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken mit bei der** Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie **wählen aus bekannten** Verfahren und Mitteln abhängig von Materialien, Verschmutzung, betrieblichen Standards sowie Kundenwünschen **aus**. **Dazu setzen sie die Reinigungsmittel un-**

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 (Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung) 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 (vertikale und horizontale Reinigungsverfahren) 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 ~~(Mischungsrechnen) und berücksichtigen~~ die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (Dosierung, Dosiersysteme). Sie erstellen Arbeitsablaufpläne ~~und~~

ter Berücksichtigung der Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (Dossierung, Dosiersysteme) **ein**. Sie erstellen Arbeitsablaufpläne unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln.

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 **sowie** ihren Arbeitsablauf und schlagen Verbesserungsmöglichkeiten vor.

~~wenden betriebliche Standards (Leistungsbeschreibung, Leistungsverzeichnis, Reinigungspläne)~~ 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 **erkennen** 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. **Sie kennen wesentliche Aspekte zur** Verwendung einer adressatengerechten Kommunikation (*verbale und nonverbale Kommunikation*).

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Beobachtungen anhand **vorgegebener Beobachtungsbögen** **durch**. Sie dokumentieren die Beobachtungen und leiten

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~~

diese adressatengerecht weiter. Sie wenden die Kommunikationsregeln bei der Kontaktaufnahme, im Service sowie in Betriebssituationen an.

~~und zu versorgenden Personen und bestimmen Beobachungskriterien. 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 **erarbeiten Informationen** über Beschaffungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Bestellvorgänge, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit (*Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Entsorgung*). Sie **beachten** den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler **arbeiten mit bei** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern auch mit Einsatz digitaler Medien. Sie achten auf die Qualität von Gütern (*Beschaffenheit, Nutzbarkeit, Funktionalität*) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung.

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 Beschaffungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Bestellvorgänge, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit (*Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Entsorgung*). 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 (*Beschaffenheit, Nutzbarkeit, Funktionalität*) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken bei** Bestellungen, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter **mit**. Sie kontrollieren **unter Anleitung** 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 **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 **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz bei der Betreuung von Personen zu unterstützen.

Sie **unterscheiden zwischen** hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen **im Hinblick** auf die Lebensqualität.

Die Schülerinnen und Schüler wissen um zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung. Dabei nutzen sie unterschiedliche Informationsquellen und setzen personen- und situationsorientiert Kommunikationstechniken ein. Sie kennen Strategien zur Prävention und zur Lösung von Konflikten.

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 **helfen bei der** Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten. Sie **setzen vorgegebene** Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfelds **um**. Sie führen Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit und zur Einhaltung von berufsbezogenen Regelungen für zu betreuende Personen sowie das Personal **nach Anleitung aus**.

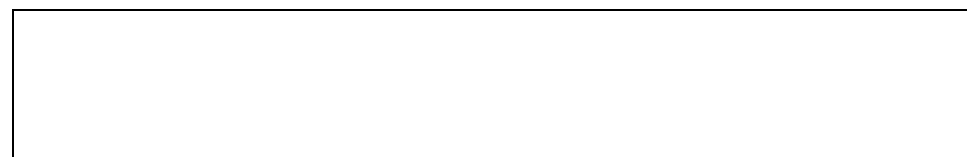
Die Schülerinnen und Schüler **planen die** Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten. Sie **wählen** Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und 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	Lernfeld 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien um.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien.</p>	
<p>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.</p>		<p>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.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen entsprechend des Verwendungszwecks Textilien aus. Zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien setzen sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (<i>Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser</i>) sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes um. 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.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen entsprechend des Verwendungszwecks Textilien aus. Zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien planen sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (<i>Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser</i>) 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.</p>	
<p>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.</p>		<p>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.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Ergebnisse, erfassen evtl. Fehler und Mängel bei der Arbeitsplanung und -durchführung. Daraus entwickeln sie Maßnahmen zur Nachbesserung der Arbeitsprozesse und der Wirtschaftlichkeit.</p>			



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: Bei der Verpflegung von Personengruppen mitarbeiten **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz bei der Verpflegung für verschiedene Personengruppen mitzuarbeiten

Die Schülerinnen und Schüler **setzen unter Anleitung** Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen **um**.

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 **erhalten** sie einen **Einblick** über Verpflegungssysteme, Speisenverteilssysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert **unter Anleitung für Personengruppen zu**. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken bei der Erstellung von** Speiseplänen (*Tageskostplan, Wochenspeiseplan*) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten **mit**. Sie erstellen Entwürfe zur Tischgestaltung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse und geben **ein kriteriengeleitetes** Feedback und nehmen dieses an.

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 **geben ein kriteriengeleitetes Feedback zu den ausgewählten** Speisen, Speiseplänen und Speisenverteilsystemen im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler **beurteilen** Speisen, Speisepläne und Speisenverteilsysteme 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 bei der anlassbezogenen Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **kennen** die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden.

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 **wirken mit bei der Planung der** anlassbezogenen Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Gestaltungsvorschläge. Dabei wenden sie Regeln der Gesprächsführung an.

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

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**. Sie wirken bei der Einrichtung und Ausstattung von Räumen und Wohnumfeldern mit.

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 **unter Anleitung**, Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf adressaten- sowie marktorientiert anzubieten.

Die Schülerinnen und Schüler **wissen** über das betriebliche Angebot von Produkten und Dienstleistungen **Bescheid**. Sie **erhalten einen Einblick** über Kunden- und Verkaufsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen unter Anleitung** Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung vorhandener Ressourcen und von Nachhaltigkeit **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **helfen bei der** Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen und überprüfen die Qualität **anhand vorgegebener Kriterien**. Sie **führen** Kunden- und Verkaufsgespräche sowie den Verkauf **durch**.

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**.

	<p>Die Schülerinnen und Schüler werten Leistungsangebote sowie die Kunden – und Verkaufsgespräche aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Prozess und diskutieren Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten.</p>
<p>Lernfeld 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen 3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz unter Anleitung Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler können physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung beschreiben. Dabei berücksichtigen sie Hygiene- und Sicherheitsrisiken sowie Notfallsituationen bei der Betreuung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler helfen bei der Umsetzung von personenunterstützenden und -fördernden Maßnahmen, sowie von adressatengerechten Angeboten und berücksichtigen dabei vorgegebene individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen sowie Ressourcen.</p>	<p>Lernfeld 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen 3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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.

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 **bei der** Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen **mitzuwirken**.

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.

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** projektformig 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~~

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Dienstleistungen **unter Anleitung** anlass- und adressatenbezogen **durch**. Sie ermitteln die Kundenzufriedenheit **nach vorgegebenen** Kriterien und nehmen Kritik konstruktiv an (*Beschwerdemanagement*).

Die Schülerinnen und Schüler **tauschen sich im Team** über ihre Arbeitsergebnisse kriterienorientiert **aus**. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge.

~~angrenzenden Zuständigkeitsbereichen~~. Sie ermitteln ~~systematisch~~ die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an (*Beschwerdemanagement*) ~~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 **informieren** sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (*Vertriebswege, Werbung*) **und** identifizieren Kundengruppen.

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

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Auswahl von Werbemitteln anlassbezogen und kundenorientiert **mit**. Sie erstellen **nach Vorgabe** Werbemittel digital und analog.

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 stellen die Marktfähigkeit der Produkte und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit anhand vorgegebener Kriterien fest. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

~~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: *Arbeits- und Dienstpläne umsetzen* 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz *Arbeits- und Dienstpläne zu lesen und umzusetzen*

Die Schülerinnen und Schüler kennen *Arbeits- und Dienstpläne* als Instrumente der Personaleinsatzplanung.

Sie wenden bei der Arbeit im Team Regeln wertschätzender Kommunikation **an** und berücksichtigen individuelle und kulturelle Voraussetzungen. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.
Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihrer Rolle im Rahmen der Anleitung bewusst.

**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 (*Arbeits- und Dienstpläne*) 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 situationsgerechte 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.

3.5.2 Gegenüberstellung der Beschreibung der Bündelungsfächer: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft“ und „Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter“

Beschreibung der Bündelungsfächer im Ausbildungsberuf „Fachpraktikerin Hauswirtschaft/ Fachpraktiker Hauswirtschaft“
<p>Management von Betriebsprozessen</p> <p>Das Bündelungsfach <i>Management von Betriebsprozessen</i> schafft eine Orientierung über die Arbeits- und Geschäftsprozesse, die im Zusammenhang mit der Organisation betrieblicher Abläufe stehen.</p> <p>Im ersten Ausbildungsjahr erhalten die Schülerinnen und Schüler zunächst einen Überblick über die allgemeinen Aufgaben und Einsatzgebiete von hauswirtschaftlichen Fachkräften (LF 1).</p> <p>Sie erarbeiten Informationen zur Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von hauswirtschaftlichen Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Sie informieren sich über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, arbeiten mit bei der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern, wählen entsprechende Güter aus und führen die Handlungsschritte unter Anleitung durch (LF 5).</p> <p>Im zweiten Ausbildungsjahr erweitern die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenz, indem sie hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf unter Anleitung adressaten- und marktorientiert anbieten. Sie arbeiten bei der Erstellung marktorientierter Angebote mit, bieten unter Anleitung ihre Dienstleistungen an und werten nach vorgegebenen Kriterien ihre Leistungsangebote aus (LF 10).</p> <p>Im dritten Jahr erweitern die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten, indem sie sich über verschiedene Marke-</p>

Beschreibung der Bündelungsfächer im Ausbildungsberuf „Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter“ (BP HW 2020)
<p>Management von Betriebsprozessen</p> <p>Das Bündelungsfach <i>Management von Betriebsprozessen</i> schafft eine Orientierung über die Arbeits- und Geschäftsprozesse, die im Zusammenhang mit der Organisation betrieblicher Abläufe stehen.</p> <p>Im ersten Ausbildungsjahr erhalten die Schülerinnen und Schüler zunächst einen Überblick über die allgemeinen Aufgaben und Einsatzgebiete von hauswirtschaftlichen Fachkräften (LF 1).</p> <p>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).</p> <p>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 marktorientierter Angebote, kalkulieren die Kosten, bieten ihre Dienstleistungen an und werten ihre Leistungsangebote aus (LF 10).</p> <p>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</p>

tingstrategien für die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen **informieren**. Sie wirken bei der geplanten Vermarktung marktfähiger Produkte und Dienstleistungen sowie dazugehöriger Werbestrategien **mit** (LF 13).

Darüber hinaus erwerben die Schülerinnen und Schüler im dritten Jahr die Kompetenz, **Arbeits- und Dienstpläne als Instrument der Personaleinsatzplanung zu lesen und umzusetzen** (LF 14).

Erstellung von Verpflegungsleistungen

Das Bündlungsfach *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 **bestimmen** die benötigten Mengen von Zutaten und planen schrittweise **unter Anleitung** die Zubereitung von Speisen und Getränken (LF 2).

Im zweiten Ausbildungsjahr erweitern die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, **bei der Planung der** Verpflegung für verschiedene Personengruppen **mitzuarbeiten**. Sie informieren sich über verschiedene Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Sie erhalten einen **Einblick** in Verpflegungs- und Speisenverteilpläne. Außerdem erlangen sie Fertigkeiten im Bereich der Tischgestaltung. **Sie wirken mit bei der Erstellung von** Speiseplänen und -karten, und wählen **unter Anleitung** 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 **bei der** Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen **mitwirken**. Sie berücksichtigen neben Ernährungstrends und Essgewohnheiten auch kulturelle und religiöse Identitäten bei ihrem Speisenangebot. Des Weiteren **lernen** die Schülerinnen und Schüler Menü-, Buffet-

~~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 betriebspezifische Aufgaben auseinander und wirken bei einer angemessenen Personaleinsatzplanung mit~~ (LF 14).

Erstellung von Verpflegungsleistungen

Das Bündlungsfach *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 **kennen**. Die Umsetzung dieser Inhalte erfolgt im Rahmen eines angeleiteten Projekts, welches auch Maßnahmen zur Reinigung und Raumgestaltung beinhaltet. Die Schülerinnen und Schüler stellen die Kundenzufriedenheit nach **vorgegebenen Kriterien** sicher, d. h. sie sind in der Lage mit Beschwerden umzugehen und diese **im Team** serviceorientiert zu lösen (LF 12).

Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen

Das Bündlungsfach *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 Teamarbeit mit ein.

Im ersten Ausbildungsjahr erwerben Schülerinnen und Schüler Kenntnisse zur Reinigung und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche. Sie **erhalten Informationen** über Reinigungsarten und Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen sowie deren Verschmutzungsart und -grad. Außerdem **erhalten sie** einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren. Unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit erstellen die Schülerinnen und Schüler **unter Anleitung** 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 **erhalten Informationen** 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).

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 nach 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 Bündlungsfach *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 Teamarbeit 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 **kennen** sie die Bedeutung des Wohlbefindens. Sie **lernen** Gestaltungs- und Einrichtungsmöglichkeiten **kennen**, indem sie mit den gesetzlichen Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz **vertraut gemacht werden** (LF 9). Die Schülerinnen und Schüler kennen Werkstoffe und 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 **kriterienorientiert** identifizieren und umsetzen (LF 7, LF 9).

Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen

Das Bündlungsfach *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 **erkennen** sie Bedürfnisse und Bedarfe von Menschen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt. Geeignete Beobachtungsformen und Formen der Dokumentation werden entwickelt und angewendet (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 (LF 6).

Im dritten Ausbildungsjahr werden die bereits erlernten Kompetenzen umgesetzt und Personen in besonderen Lebenssituationen **unter Anleitung** aktiviert, gefördert und betreut.

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 und 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 Bündlungsfach *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 **können** altersbedingte Veränderungen sowie Veränderungen, die durch Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie physische und psychosoziale Ursachen bedingt sind, **beschreiben**. Zu berücksichtigen sind Aspekte der hauswirtschaftlichen Betreuung, sowie Hygiene- und Sicherheitsrisiken. Die Schülerinnen und Schüler bereiten **unter Anleitung** aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung vor (LF 11).

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).