

Neuordnung des Rahmenlehrplans für den Ausbildungs- beruf Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerin

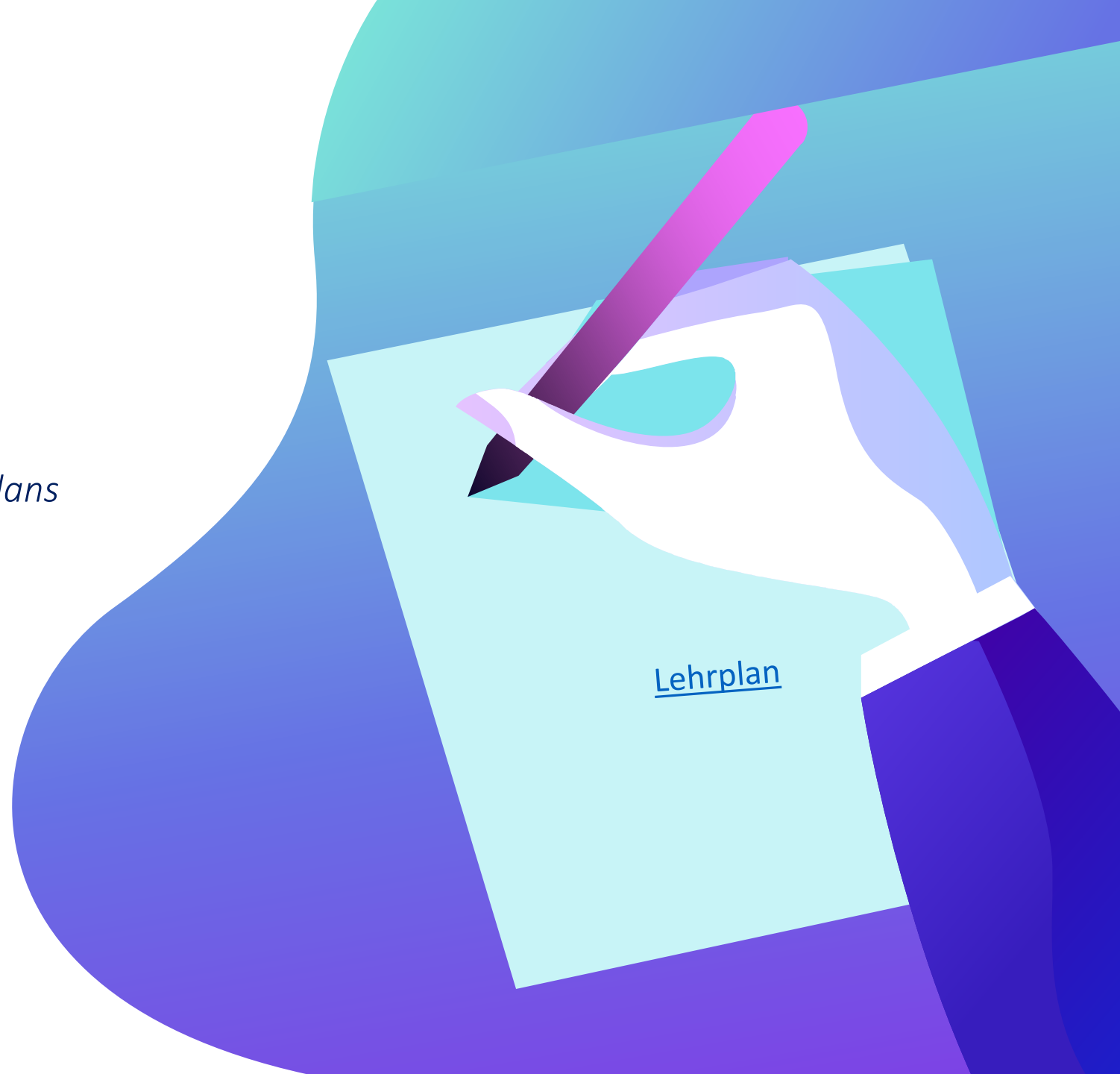
AGENDA

Die Rahmenlehrplankommission

Vergleich des alten und neuen Lehrplans

Die Lernfelder

Konkretisierung der Lerninhalte



Rahmen- lehrplan- kommission



*Baden-Württemberg
Bayern
Bremen
Hamburg
Niedersachsen (Vorsitz)
Nordrhein-Westfalen
Rheinland-Pfalz
Saarland*

Unter der Leitung der KMK



Kompetenzorientierung

*Profilschärfung
Integrative Kompetenzen*

Vollständige Handlung

*In den
Formulierungen
der Lernfelder*

Spiralcurriculum

*Konsequente
Umsetzung*

Fächerbezeichnung NRW

- *Management von Betriebsprozessen*
- *Erstellung von Verpflegungsleistungen*
- *Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen*
- *Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen*

Lernfelder

14 statt 13

Rahmenlehrplan HW



Lernfelder

14 statt 13 Lernfelder

Was hat sich geändert?

In Klammern stehen jeweils die für das LF vorgesehenen Stundenzahlen.

Alter Rahmenlehrplan (2008)	Neuer Rahmenlehrplan (2020)
1. LF: Berufsausbildung mitgestalten (40)	1. LF: Beruf und Betrieb präsentieren (40)
2. LF: Güter und Dienstleistungen beschaffen (80)	2. LF: Verpflegung zubereiten und anbieten (100)
3. LF: Waren lagern (40)	3. LF: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (80)
4. LF: Speisen und Getränke herstellen und servieren (100)	4. LF: Personen wahrnehmen und beobachten (40)
5. LF: Personengruppen verpflegen (80)	5. LF: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen (60)
6. LF: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (60)	6. LF: Personen und Gruppen unterstützen und betreuen (60)
7. LF: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (60)	7. LF: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (80)



Lernfelder

14 statt 13 Lernfelder

Alter Rahmenlehrplan (2008)	Neuer Rahmenlehrplan (2020)
8. LF: Textilien reinigen und pflegen (80)	8. LF: Verpflegung von Personengruppen planen (60)
9. LF: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (80)	9. LF: Räume und Wohnumfeld gestalten (40)
10. LF: Personen individuell wahrnehmen und beobachten (40)	10. LF: Produkte und Dienstleistungen anbieten (40)
11. LF: Personen individuell betreuen (120)	11. LF: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen (80)
12. LF: Produkte und Dienstleistungen vermarkten (60)	12. LF: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten (80)
13. LF: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (40)	13. LF: Produkte und Dienstleistungen vermarkten (80)
	14. LF: Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten (40)



Lernfelder

Inhalte

Ausbildungsinhalte sind nach wie vor angelehnt an die Tätigkeiten einer Hauswirtschafterin/eines Hauswirtschafter, dennoch sind einige Ausbildungsinhalte aktualisiert.

Die bisherige Berufsbezeichnung bleibt bestehen.

Die Zwischenprüfung erfolgt wie bisher nach 1 ½ Ausbildungsjahren.
Die Abschlussprüfung erfolgt wie bisher zum Ende der Ausbildung .



Lernfelder

Inhalte

Der KMK-Rahmenlehrplan bildet den Mindestumfang der Inhalte ab.

Es soll eine umfassende Handlungskompetenz entwickelt werden, die auch durch die gedankliche Durchdringung aller Phasen einer beruflichen Handlung vollzogen werden kann.



Die Lernfelder orientieren sich an den beruflichen Handlungsfeldern.

Übersicht über die einzelnen Ausbildungsjahre.

1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
LF 1	Beruf und Betrieb präsentieren (40h)	LF 6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen (60h)	LF 11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen (80h)
LF 2	Verpflegung zubereiten und anbieten (100h)	LF 7	Textilen einsetzen, reinigen und pflegen (80h)	LF 12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten (80h)
LF 3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (80h)	LF 8	Verpflegung von Personengruppen planen (60h)	LF 13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten (80h)
LF 4	Personen wahrnehmen und beobachten (40h)	LF 9	Räume und Wohnumfeld gestalten (40h)	LF 14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personal anleiten (40h)
LF 5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen (60h)	LF 10	Produkte und Dienstleistungen anbieten (40h)		

Kompetenzorientierung

*Profilschärfung
Integrative Kompetenzen*

Vollständige Handlung

*In den
Formulierungen
der Lernfelder*

Fächerbezeichnung NRW

- *Management von Betriebsprozessen*
- *Erstellung von Verpflegungsleistungen*
- *Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen*
- *Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen*



Lernfelder

14 statt 13



Rahmenlehrplan HW

Die Lernfelder sind spiralcurricular angelegt.

Spiralcurriculum

1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
LF 1	Beruf und Betrieb präsentieren (40h)				
LF 2	Verpflegung zubereiten und anbieten (100h)	LF 8	Verpflegung von Personengruppen planen (60h)	LF 12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten (80h)
LF 3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (80h)	LF 9	Räume und Wohnumfeld gestalten (40h)		
		LF 7	Textilen einsetzen, reinigen und pflegen (80h)		
LF 4	Personen wahrnehmen und beobachten (40h)	LF 6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen (60h)	LF 11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen (80h)
LF 5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen (60h)	LF 10	Produkte und Dienstleistungen anbieten (40h)	LF 13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten (80h)
				LF 14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personal anleiten (40h)

Kompetenzorientierung

Profilschärfung

Integrative Kompetenzen

Vollständige Handlung

In den
Formulierungen
der Lernfelder

Spiralcurriculum

Konsequente
Umsetzung

Lernfelder

14 statt 13

Fächerbezeichnung NRW

- Management von Betriebsprozessen
- Erstellung von Verpflegungsleistungen
- Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen
- Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen

Rahmenlehrplan HW



Kompetenz-orientierung



Bildungsauftrag der Berufsschule:

Förderung der Kompetenzen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion
- zum verantwortungsbewussten und eigenverantwortlichen Umgang mit Digitalisierung
- zum Anwenden der Berufs- und Fachsprache
- zum lebensbegleitenden Lernen sowie beruflicher und individueller Flexibilität
- zur Kenntnis der Globalisierung

Kompetenz-orientierung



Wichtig ist dabei

- die Abstimmung mit der betrieblichen Ausbildung
- die individuelle Förderung
- das selbstorganisierte Lernen in der digitalen Welt
- der Schutz vor Unfallgefahren
- die Gesunderhaltung

Kompetenz-orientierung



bestehend aus

- Hauswirtschaftlichen Kompetenzen
(pflegen, reinigen, planen, herstellen etc.)
- Arbeitsorganisation
(bewerten, kontrollieren, dokumentieren etc.)
- Integrative Kompetenzen

(rechtliche Vorgaben, Umweltschutz,
Nachhaltigkeit
Digitalisierung etc.)

Kompetenz-orientierung



Diese Handlungskompetenzen sind aufgeteilt in

Fachkompetenz

Selbstkompetenz

-> vorher „Personal- und Humankompetenz“

Sozialkompetenz

-> diese ist unterteilt in

Methodenkompetenz

Kommunikative Kompetenz

Lernkompetenz

Kompetenzorientierung

*Profilschärfung
Integrative Kompetenzen*

Vollständige Handlung

*In den
Formulierungen
der Lernfelder*

Spiralcurriculum

*Konsequente
Umsetzung*

Lernfelder

14 statt 13

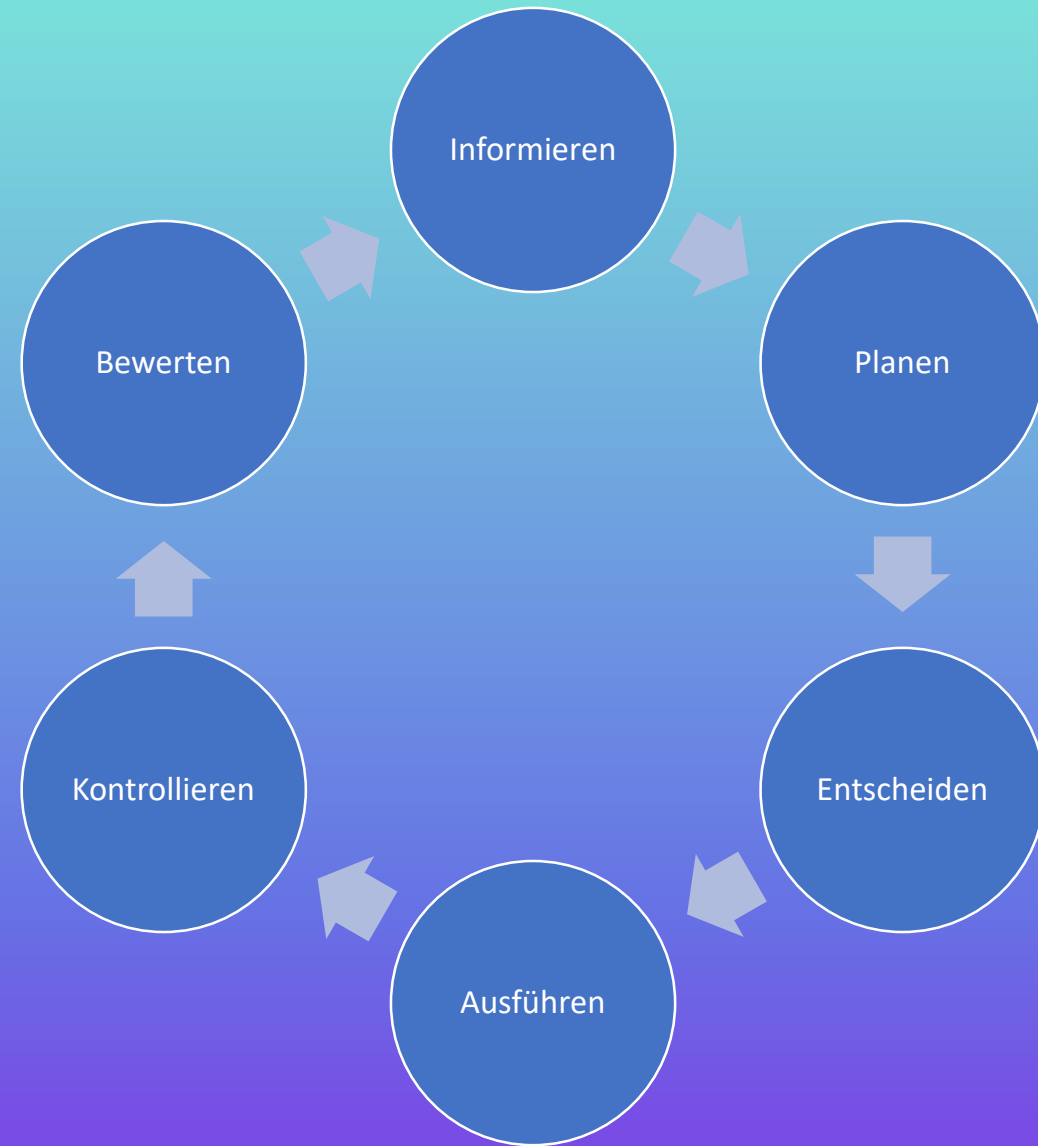
Fächerbezeichnung NRW

- *Management von Betriebsprozessen*
- *Erstellung von Verpflegungsleistungen*
- *Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen*
- *Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen*

Rahmenlehrplan HW



Phasen der vollständigen Handlung



Die vollständige Handlung

Lesehinweise des Rahmenlehrplans

fortlaufende
Nummer

Kernkompetenz der übergeordneten
beruflichen Handlung ist niveauangemessen
beschrieben

Angabe des
Ausbildungsjahres;
Zeitrichtwert

Lernfeld 12

Verpflegung als Dienstleistung
zu besonderen Anlässen
planen und anbieten

3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden



Die vollständige Handlung

Lesehinweise des Rahmenlehrplans

Der erste Satz enthält generalisierte Beschreibungen der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten.



Die vollständige Handlung

Lesehinweise des Rahmenlehrplans

Offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche für serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Verpflegung im Zusammenhang mit Maßnahmen der Reinigung und Raumgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. Darüber hinaus **informieren** sie sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** projektförmig Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Hygienestandards kalkulieren Angebote und stimmen die Planung mit den Kunden ab.

[...]

Digitalisierung ist berücksichtigt.



Die vollständige Handlung

Lesehinweise des Rahmenlehrplans

verbindliche Mindestinhalte sind
kursiv markiert

[...]

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Dienstleistungen an und adressatenbezogen **durch**. Sie koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. Sie ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an (*Beschwerdemanagement*) und werten die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus.

Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz;
Methoden-, Lern- und kommunikative
Kompetenz sind berücksichtigt

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und bewerten Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge.



Kompetenzorientierung

*Profilschärfung
Integrative Kompetenzen*

Vollständige Handlung

*In den
Formulierungen
der Lernfelder*

Spiralcurriculum

*Konsequente
Umsetzung*

Lernfelder

14 statt 13



Fächerbezeichnung NRW

- *Management von Betriebsprozessen*
- *Erstellung von Verpflegungsleistungen*
- *Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen*
- *Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen*

Rahmenlehrplan HW

Fächer- bezeichnung und Lernfeldzu- ordnung NRW

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

An abstract graphic on the right side of the slide, composed of several overlapping, rounded shapes in various shades of blue and purple, ranging from light cyan to deep indigo. The shapes are layered, creating a sense of depth and movement.

Vielen Dank!