

RAHMENLEHRPLAN

für den Ausbildungsberuf

Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 8. Juni 1999)

Teil I: Vorbemerkungen

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

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

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

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

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

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

Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

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

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

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

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

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

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

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgaben spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufs-feldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden;

- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

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

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

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

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

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

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

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

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die

Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

Teil III: Didaktische Grundsätze

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

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

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

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z.B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden .
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z.B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung einbeziehen

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

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

Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftler/zur Hauswirtschaftlerin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftler/zur Hauswirtschaftlerin vom 30. Juni 1999 (BGBl I S. 1495) abgestimmt.

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

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

Für das Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der "Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. Mai 1984) ergänzend zu den Lernfeldern berufsbezogen vermittelt.

Der vorliegende Rahmenlehrplan geht von folgenden schulischen Zielen aus:

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

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

Kennzeichnend für das Berufsbild des "Hauswirtschaftlers/der Hauswirtschaftlerin" ist ein breit gefächertes Tätigkeitsfeld mit wechselnden zu koordinierenden Aufgaben.

Im Mittelpunkt stehen personenbezogene Dienstleistungen der **Versorgung und Betreuung**. Zur Versorgung gehören Verpflegung, Wäscheversorgung, Reinigung und Wohnumfeldgestaltung. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen für Menschen in verschiedenen Lebenssituationen umfassen z.B. Hilfen bei Alltagsverrichtungen, Motivation, Kommunikation und Beschäftigung. Darüber hinaus beinhaltet das Tätigkeitsfeld die **Vermarktung** von Produkten und Dienstleistungen. Die Aufgaben müssen aufeinander abgestimmt und in komplexen Arbeitsprozessen vernetzt werden.

Die durchgängig geforderte Personenorientierung verlangt im Anforderungsprofil des "Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin" neben Fachkompetenz Personalkompetenz, Kommunikationsfähigkeit und sozialverantwortliches Handeln. Dabei bilden Personen- und Leistungsorientierung grundsätzlich eine Einheit, da alle hauswirtschaftlichen Arbeitsprozesse unter ökonomischen Aspekten reflektiert und gegebenenfalls korrigiert werden müssen.

Der Standard der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen bestimmt maßgeblich die Lebensqualität der zu versorgenden Personen. Deshalb entwickeln "Hauswirtschafter/Hauswirtschafterinnen" im Rahmen ihrer Ausbildung ein umfassendes Qualitätsbewusstsein.

Ganzheitliche Betreuungskonzepte erfordern gegebenenfalls die Abstimmung mit anderen Tätigkeitsbereichen und die Nutzung externer Dienstleistungen, weshalb die Zusammenarbeit in multiprofessionellen Teams notwendig ist.

In den Lernfeldern des Rahmenlehrplanes werden diese Qualifikationen vermittelt, wobei das breit angelegte Ausbildungsprofil auf einen flexiblen Einsatz in verschiedenen hauswirtschaftlichen Tätigkeitsbereichen ausgerichtet ist.

Für die Lösung komplexer Fachaufgaben und einer Vertiefung im jeweiligen Einsatzgebiet bietet das Lernfeld 13 "Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren" Raum. Regionalen Besonderheiten und künftigen Entwicklungen ist Rechnung zu tragen.

Während der gesamten Ausbildungszeit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt

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

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

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

Teil V: Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschaftler / Hauswirtschaftlerin				
Lernfelder		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die Berufsausbildung mitgestalten	40		
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80		
3	Waren lagern	40		
4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	100		
5	Personengruppen verpflegen		80	
6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen			60
7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	60		
8	Textilien reinigen und pflegen		80	
9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten		80	
10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten		40	
11	Personen individuell betreuen			120
12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			60
13	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren			40
	Summe (insgesamt 880)	320	280	280

Lernfeld: 1: Die Berufsausbildung mitgestalten

1. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:40 Std.

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in der für sie neuen Lebenssituation und leiten aus den vielfältigen Einsatzgebieten mit deren jeweiligen Aufgaben und betrieblichen Bedingungen das Anforderungsprofil des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin ab. Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel.

Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend, entwickeln sie die Bereitschaft zu verantwortungsbewusstem und personenorientiertem Handeln. Im Umgang mit den Menschen stimmen sie ihr Verhalten und ihren Kommunikationsstil auf die jeweilige berufliche Situation ab.

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

Inhalte:

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

Lernfeld: 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen

1. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:80 Std.

Zielformulierung:

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

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

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

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

Inhalte:

- Marktinformationen
- Verbraucherorganisationen
- Warenkennzeichnung
- Zahlungsverkehr
- Kaufvertrag
- Kassenführung
- Finanzierungsmöglichkeiten

Lernfeld: 3: Waren lagern

1. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:40 Std.

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist der Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bekannt.

Sie kennen die gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten im jeweiligen Einsatzgebiet verantwortungsbewusst durch.

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

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards und sind fähig, den Warenbestand hinsichtlich der Qualität und der Anforderungen des Betriebes zu überprüfen und die branchentypischen Anwenderprogramme zu nutzen.

Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

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

Lernfeld: 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren

1. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:100 Std.

Zielformulierung:

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

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

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

Inhalte:

- Hygienemaßnahmen
- Unfallverhütungsvorschriften
- Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen
- Anwendung von Vorbereitungs- und Gartechniken
- Kenntnisse über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften
- Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert von Lebensmittel
- Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten
- Convenience-Produkte
- Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken
- Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen
- Material- und Energiekosten
- Kostenvergleiche
- Abfallentsorgung

Lernfeld: 5: Personengruppen verpflegen

2. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:80 Std.

Zielformulierung:

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

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

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

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

Inhalte:

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

Lernfeld: 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

3. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:60 Std.

Zielformulierung:

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

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

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

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

Inhalte:

- Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs
- Gestalten von Büfetts
- Planung und Reflexion von Arbeitsabläufen
- Menüregeln
- Kalkulationen
- Gesprächsführung
- Teamarbeit

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

1. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:60 Std.

Zielformulierung:

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

Mit Kenntnissen über im Einsatzgebiet verwendete Materialien wählen sie Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten aus und setzen sie ein. Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an. Bei den Reinigungs- und Pflegearbeiten beachten sie die Gesundheitsverträglichkeit von Reinigungs- und Pflegemitteln sowie Reinigungsverfahren.

Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungsverfahren im Einsatzgebiet werden beherrscht und Verfahrensvergleiche durchgeführt.

Bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schülerinnen und Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.

Inhalte:

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

Lernfeld: 8: Textilien reinigen und pflegen

2. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:80 Std.

Zielformulierung:

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

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

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

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

Inhalte:

- Eigenschaften textiler Fasern
- Textilkennzeichnung
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Maschinen und Geräte
- Planung, Durchführung und Kontrolle von Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen
- Umgang mit der Nähmaschine
- Grundlegende Nähtechniken
- Ausgewählte Näharbeiten im Einsatzgebiet
- Vergleichende Kostenkalkulationen

Lernfeld: 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

2. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:80 Std.

Zielformulierung:

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

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

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

Inhalte:

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

Lernfeld: 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten

2. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:40 Std.

Zielformulierung:

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

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

Inhalte:

- Umgangsformen
- Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen
- Training verbaler und nonverbaler Kommunikation

Lernfeld: 11: Personen individuell betreuen

3. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:120 Std.

Zielformulierung:

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

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

Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.

Inhalte:

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

**Lernfeld: 12: Produkte und Dienstleistungen
vermarkten**

3. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:60 Std.

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei Marketingmaßnahmen mit und wissen, dass ihre Professionalität die Qualität der Produkte und Dienstleistungen maßgeblich beeinflusst. Eine an der Verbrauchererwartung orientierte Produktidee setzen sie in ein marktfähiges Produkt um und verfolgen dessen Optimierung. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen die Schülerinnen und Schüler bedarfs- und marktgerecht. Mit Kunden, Gästen oder Bewohnern führen sie Gespräche, orientieren sich an deren Ansprüchen und Wünschen und gehen flexibel darauf ein.

Inhalte:

- Einschlägige Rechtsgrundlagen
- Zielgruppen verschiedener Produkte und Dienstleistungen
- Bearbeitung von Aufträgen
- Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten
- Dienstleistungsangebote
- Absatzwege
- Werbemaßnahmen
- Kundenberatung und Verkauf
- Situationsgerechte Gesprächsführung
- Kostenkalkulationen und Preisgestaltung

Lernfeld: 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

3. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert:40 Std.

Zielformulierung:

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

Inhalte:

- Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe
- Informationsbeschaffung und -auswertung
- Durchführung und Dokumentation
- Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse
- Reflektion des Arbeitsverhaltens