

**Lehrpläne für**

- **die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung  
Jahrgangsstufen 10 bis 12**
- **das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s) Hauswirtschaft  
Jahrgangsstufe 10**

Fachlicher Unterricht

Der Lehrplan wurde mit Verfügung vom 25. September 2012 (AZ VII.3-5S9410.7-3-7a.93019) für verbindlich erklärt und gilt mit Beginn des Schuljahres 2012/2013.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155,  
80797 München, Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215  
Internet: [www.isb.bayern.de](http://www.isb.bayern.de)

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier,  
Nailastraße 5, 81737 München, Telefon 089 6242970, Telefax 089 62429717  
E-Mail: [shop@hintermaier-druck.de](mailto:shop@hintermaier-druck.de)

# INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE	
<b>EINFÜHRUNG</b>		
1	Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung	5
2	Organisatorische Rahmenbedingungen und Stundentafel	6
3	Leitgedanken für den Unterricht an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung	12
4	Verbindlichkeit der Lehrpläne	12
5	Übersicht über die Fächer und Lernfelder	13
6	Berufs- und lehrplanbezogene Vorbemerkungen	17
 <b>LEHRPLÄNE</b>		
<b>Pflichtfächer</b>		
<u>Jahrgangsstufe 10</u>		
	Ernährung	19
	Speisenzubereitung und Service	21
	Haushaltstechnologie	25
	Raum- und Textilpflege	27
	Textiles Gestalten	29
	Gestalten von Räumen	30
	Betriebswirtschaft	31
	Erziehung und Betreuung	33
 <u>Jahrgangsstufe 11</u>		
	Ernährung	34
	Speisenzubereitung und Service	36
	Haushaltstechnologie	38
	Raum- und Textilpflege	41
	Textiles Gestalten	43
	Gestalten von Räumen	44
	Betriebswirtschaft	45
	Erziehung und Betreuung	46
 <u>Jahrgangsstufe 12</u>		
	Ernährung	47
	Speisenzubereitung und Service	49
	Haushaltstechnologie	51
	Raum- und Textilpflege	53
	Textiles Gestalten	55
	Gestalten von Räumen	56
	Betriebswirtschaft	57
	Erziehung und Betreuung	58

---

**Wahlpflichtfächer**

Großhaushalt	59
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/Gehobener Privathaushalt	62
Gastronomie und Hotellerie	66
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen	70
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern	73
Projektorientiertes Arbeiten	77

**ANHANG**

Mitglieder der Lehrplankommission	80
-----------------------------------	----

---

# EINFÜHRUNG

## 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

Die Berufsfachschule ist gemäß Art. 13 Bay EUG eine Schule, die, ohne eine Berufsausbildung vorauszusetzen, der Vorbereitung auf eine Berufstätigkeit oder der Berufsausbildung dient und die Allgemeinbildung fördert.

Die Aufgabe der Berufsfachschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten methodischer 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 Berufsfachschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont,
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsübergreifende Qualifikationen vermitteln,
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden,
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsfachschule soll darüber hinaus im allgemein bildenden Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernfragen unserer Zeit eingehen, wie

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

## 2 Organisatorische Rahmenbedingungen und Stundentafeln

### Ordnungsmittel:

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 8. Juni 1999 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 sowie die Berufsfachschulordnung Hauswirtschaft, Kinderpflege und Sozialpflege (BFSO HwKiSo) vom 4. September 1985, zuletzt geändert durch Verordnungen vom 15.9.2007, 663, zugrunde.

### Mögliche schulische Abschlüsse:

- Staatlich geprüfte HelferIn/Staatlich geprüfter Helfer für Ernährung und Versorgung nach zwei Schuljahren bei erfolgreicher Teilnahme an der staatlichen Abschlussprüfung
- Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung nach drei Schuljahren bei erfolgreichem Abschluss der Berufsfachschule sowie der Prüfung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter gemäß Berufsbildungsgesetz.

**Studenten-tafel für die dreijährige Ausbildung der Berufsfachschule sowie für die 10. Klasse des BGJ/s Hauswirtschaft**

Fächer/Jahrgangsstufe	10	11	12
Schulwochen/Jahr	38	40	40
<b>Allgemeinbildender Unterricht</b>			
Religionslehre	1	1	1
Deutsch und Kommunikation	2	2	2
Sozialkunde	2	1	1
Sport	2	1	-
Zwischensummen	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>Fachlicher Unterricht</b>			
Ernährung	3	3	2
Speisenzubereitung und Service	13	6	6
Haushaltstechnologie	1	1	1
Raum- und Textilpflege	2	2	3
Textiles Gestalten	2	3	2
Gestalten von Räumen	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2
Erziehung und Betreuung	1	1	2
Englisch	2	-	-
Zwischensummen	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>Wahlpflichtfächer<sup>5)</sup></b>			
Großhaushalt			
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/ Gehobener Privathaushalt			
Gastronomie und Hotellerie	-	4	4
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen			
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern			
Projektorientiertes Arbeiten			
Summen	<b>35</b>	<b>29</b>	<b>28</b>
<b>Fachpraxis<sup>1)</sup></b>			
Fachpraxis Ernährung und Versorgung <sup>2)</sup>	-	8	8
Praktikumswochen	2 <sup>3)</sup>	2 <sup>4)</sup>	2 <sup>4)</sup>
<b>Wahlfach</b>			
Englisch	-	1	-

<sup>1)</sup> Fachpraktische Ausbildung im Sinne des Art. 50 Abs. 3 BayEUG

<sup>2)</sup> 8 Zeitstunden pro Arbeitstag

<sup>3)</sup> 2 Wochen Praktikum mit Schwerpunkt Ernährung und Versorgung während der Schulzeit

<sup>4)</sup> 2 Wochen Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfachs in der unterrichtsfreien Zeit

<sup>5)</sup> Insgesamt sind zwei verschiedene Wahlpflichtfächer innerhalb der drei Schuljahre zu besuchen.

### Erläuterung

- Die bisherigen Wahlpflichtfächergruppen II und III wurden zu einem dreijährigen Ausbildungsgang zusammengeführt.
- Für Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss besteht die Möglichkeit, den Ausbildungsgang in zwei Schuljahren zu absolvieren. Für deren Integration stehen den Schulen zwei Organisationsmodelle zur Wahl (vgl. S. 10 f.).
- In die Stundentafeln der Jahrgangsstufen 11 und 12 wurden Wahlpflichtfächer aufgenommen. Die Schülerinnen und Schüler erhalten somit die Möglichkeit, in ausgewählten Einsatzgebieten der Bereiche Ernährung, Versorgung und Betreuung die im Rahmen der Pflichtfächer erworbenen Kompetenzen zu erweitern und darin auch mit Blick auf das nach der Ausbildung favorisierte gewünschte Tätigkeitsfeld vertiefte Erfahrungen zu sammeln.
- Die Schülerinnen und Schüler der 11. und 12. Jahrgangsstufe wählen aus dem Angebot der jeweiligen Berufsfachschule ein Wahlpflichtfach pro Schuljahr im Umfang von vier Jahreswochenstunden aus. In der unterrichtsfreien Zeit ist ein zweiwöchiges Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfaches abzuleisten.
- Folgende Wahlpflichtfächer sind vorgesehen:

#### **Großhaushalt**

Eine Durchführung in der 12. Jahrgangsstufe in Kombination und Ergänzung mit den entsprechenden Pflichtfächern wird empfohlen.

#### **Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/Gehobener Privathaushalt**

Eine Schwerpunktsetzung innerhalb des Faches zugunsten der einen oder anderen Haushaltsform ist – insbesondere auch vor dem Hintergrund des regionalen Arbeitsmarktangebots – möglich. Der gewählte Schwerpunkt kann im Rahmen eines schuleigenen Zertifikats näher beschrieben werden.

#### **Gastronomie und Hotellerie**

Im Zentrum des Wahlpflichtfaches stehen der kundenorientierte Umgang mit dem Gast, Serviceleistungen im Restaurant sowie Aufgaben im Bereich Housekeeping.

#### **Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen**

In diesem Wahlpflichtfach ist die Qualifikation von zusätzlich in vollstationären Pflegeeinrichtungen einzusetzenden Betreuungskräften im Rahmen des § 87 b Abs. 3 SGB XI integriert.

Voraussetzung für die Teilnahme am Unterricht ist die Ableistung eines 5-tägigen Orientierungspraktikums in einem Pflegeheim vor der Qualifizierungsmaßnahme.

Ein Kurs eines anerkannten Anbieters zum Thema „Erste Hilfe“ ist im Rahmen des Unterrichts durchzuführen.



Eine Durchführung in der 12. Jahrgangsstufe zur Weiterentwicklung bzw. Vertiefung der bereits im Pflichtfach Erziehung und Betreuung angelegten Kompetenzen wird empfohlen.

### **Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern**

Die Lernfelder des Wahlpflichtfaches basieren auf dem Qualifizierungsplan für Tagespflegepersonen des Bayerischen Landesjugendamtes (Grundkurs, Aufbaukurs I und II, Module „Rund um den Tagespflegealltag“ sowie „Kommunikation“).

Ein Kurs eines anerkannten Anbieters zum Thema „Erste Hilfe am Kind“ ist im Rahmen des Unterrichts durchzuführen.

Eine Durchführung in der 11. Jahrgangsstufe zur Weiterentwicklung bzw. Vertiefung der bereits im Pflichtfach Erziehung und Betreuung angelegten Kompetenzen wird empfohlen.

### **Projektorientiertes Arbeiten**

Im Rahmen dieses Faches können schulspezifische Projekte oder Projekte mit regionalem Schwerpunkt umgesetzt werden. Dabei sollen zeitgemäße Instrumente aus dem Projektmanagement zur Anwendung kommen.

### Studentafel für die Organisationsmodelle zur Integration von Schülerinnen und Schülern mit Mittlerem Schulabschluss (1. Schuljahr)

Fächer/Jahrgangsstufe	Modell		B
	10	11	
	1. HJ	2. HJ	11
<b>Allgemeinbildender Unterricht</b>			
Religionslehre	1	1 <sup>1)</sup>	1
Deutsch und Kommunikation	2	2 <sup>1)</sup>	2
Sozialkunde	2	1 <sup>1)</sup>	1
Sport	2	1 <sup>1)</sup>	1
Zwischensummen	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Fachlicher Unterricht</b>			
Ernährung	3	3	3
Speisenzubereitung und Service	13	6	10
Haushaltstechnologie	1	1	1
Raum- und Textilpflege	2	2	2
Textiles Gestalten	2	3	3
Gestalten von Räumen	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2
Erziehung und Betreuung	1	1	1
Zwischensummen	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
<b>Wahlpflichtfächer</b>			
Großhaushalt			
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/ Gehobener Privathaushalt			
Gastronomie und Hotellerie	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen			
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern			
Projektorientiertes Arbeiten			
Summen	<b>37</b>	<b>29</b>	<b>33</b>
Zusatzbudget <sup>2)</sup>	80/40		80/40
<b>Fachpraxis<sup>3)</sup></b>			
Fachpraxis Ernährung und Versorgung <sup>4)</sup>		8	8
Praktikumswochen <sup>5)</sup>		2	2

<sup>1)</sup> Empfehlung: Falls unterrichtsorganisatorisch möglich, keine Beschulung in der 10. Klasse im ersten Halbjahr, sondern durchgehend gemeinsame Beschulung in der 11. Jahrgangsstufe

<sup>2)</sup> Zusatzbudget für 10 Unterrichtstage:  
ab 4 Schülerinnen/Schüler – 4 Unterrichtsstunden, ab 6 Schülerinnen/Schüler – 8 Unterrichtsstunden

<sup>3)</sup> Fachpraktische Ausbildung im Sinne des Art. 50 Abs. 3 BayEUG

<sup>4)</sup> 8 Zeitstunden pro Arbeitstag; insgesamt sind 20 Tage abzuleisten. Diese können geblockt werden und ggf. auch in der unterrichtsfreien Zeit absolviert werden.

<sup>5)</sup> 2 Wochen Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfachs in der unterrichtsfreien Zeit

Erläuterung:

- Das Organisationsmodell A favorisiert eine Beschulung der Schülerinnen und Schüler in den „regulären“ Fachklassen (dreijährig) im ersten Halbjahr der 10. Jahrgangsstufe und im zweiten Halbjahr der 11. Jahrgangsstufe.
- Beim Organisationsmodell B werden die Schülerinnen und Schüler in die 11. Jahrgangsstufe aufgenommen.
- Das gewährte Zusatzbudget soll zur Unterstützung der Schülerinnen und Schüler beim Ausgleich von theoretischen und praktischen Defiziten gegenüber der dreijährigen Ausbildung eingesetzt werden.
- Die Anpassung des Lehrplans an die verkürzte Stundentafel erfolgt eigenverantwortlich durch die Schulen.
- Der Unterricht im Wahlpflichtfach findet in vollem Umfang von Beginn an statt.
- Das zweite Schuljahr der verkürzten Ausbildung erfolgt regulär gemäß der Stundentafel für die Jahrgangsstufe 12.

### **3 Leitgedanken für den Unterricht an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung**

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht, sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, verstanden.

Ziel des Unterrichts ist es, dass die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Des Weiteren ist stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit, die Entfaltung individueller Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Werte wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt. Die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen, müssen im Unterricht gefördert und unterstützt werden.

Dazu ist es notwendig, Unterrichtskonzepte zu entwickeln, die die Schülerinnen und Schüler individuell fördern und sie im Prozess des selbstregulierten Lernens unterstützen.

### **4 Verbindlichkeit der Lehrpläne**

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer oder das Lehrerteam seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Lernfelder der Lehrpläne werden innerhalb einer Jahrgangsstufe in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt. Sind mehrere Lernfelder in einem Fach gebündelt, so ist deren Reihenfolge nicht verbindlich. Ebenso sind dann die Zeitrichtwerte der Lernfelder als Anregungen gedacht.

## 5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Die Zahlen geben Zeitrichtwerte an, d. h. die für das betreffende Lernfeld empfohlene Anzahl von Unterrichtsstunden. Fächer mit ausschließlich fachpraktischem Schwerpunkt sind mit „fpL“ (fachpraktischer Lehreranteil) gekennzeichnet.

### **Pflichtfächer**

#### Jahrgangsstufe 10

#### **Ernährung**

Speisen und Getränke beurteilen	95
Waren lagern und die Qualität von Lebensmitteln bewerten	19
	<b>114</b>

#### **Speisenzubereitung und Service**

Speisen und Getränke herstellen	424
Waren lagern und die Qualität von Lebensmitteln sichern	20
Speisen und Getränke servieren	50
	<b>494 (fpL)</b>

#### **Haushaltstechnologie**

Funktionsräume einrichten und ausstatten	19
Textilien fachgerecht einsetzen	19
	<b>38</b>

#### **Raum- und Textilpflege**

Funktionsräume reinigen und pflegen	38
Kleidung und Wäsche schrankfertig richten	38
	<b>76 (fpL)</b>

#### **Textiles Gestalten**

Grundlegende Nähtechniken anwenden	76 (fpL)
------------------------------------	----------

#### **Gestalten von Räumen**

Wohn- und Funktionsbereiche gestalten	76 (fpL)
---------------------------------------	----------

#### **Betriebswirtschaft**

Berufsausbildung als Chance erkennen	36
Güter und Dienstleistungen beschaffen	40
	<b>76</b>

#### **Erziehung und Betreuung**

Soziale Kontakte aufbauen und pflegen	38
---------------------------------------	----

**Pflichtfächer**Jahrgangsstufe 11

Std.

**Ernährung**

Speisepläne für verschiedene Personengruppen erstellen und beurteilen

**120****Speisenzubereitung und Service**

Personengruppen im Privathaushalt verpflegen

**240** (fpL)**Haushaltstechnologie**

Küche einrichten und ausstatten

15

Wohnbereiche einrichten und ausstatten

15

Zeitgemäße Textilien einsetzen

10

---

40**Raum- und Textilpflege**

Küche und Wohnbereiche reinigen und pflegen

60

Zeitgemäße Textilien reinigen und pflegen

20

---

80 (fpL)**Textiles Gestalten**

Textilien anfertigen, gestalten und deren Wert erhalten

**120** (fpL)**Gestalten von Räumen**

Wohn-, Funktionsräume und Verkehrsflächen gestalten

**80** (fpL)**Betriebswirtschaft**

Güter und Dienstleistungen finanzieren

**80****Erziehung und Betreuung**

Kinder und Jugendliche individuell betreuen und fördern

**40**

**Pflichtfächer**Jahrgangsstufe 12

Std.

**Ernährung**

Die Verpflegung von Personengruppen im Großhaushalt planen

**80****Speisenzubereitung und Service**

Personengruppen zu unterschiedlichen Anlässen im Großhaushalt versorgen

**240** (fpL)**Haushaltstechnologie**

Funktionsräume und Wohnbereiche im Großhaushalt einrichten, ausstatten und gestalten

30

Die Reinigung und Pflege von Textilien im Großhaushalt beschreiben

10

---

**40****Raum- und Textilpflege**

Funktionsräume und Wohnbereiche im Großhaushalt reinigen und pflegen

80

Textilien im Großhaushalt reinigen und pflegen

40

---

**120** (fpL)**Textiles Gestalten**

Textilien anfertigen, gestalten und deren Wert erhalten

**80** (fpL)**Gestalten von Räumen**

Wohn-, Funktionsräume und Verkehrsflächen gestalten

**80** (fpL)**Betriebswirtschaft**

Produkte und Dienstleistungen vermarkten

**80****Erziehung und Betreuung**

Erwachsene in verschiedenen Lebenssituationen individuell betreuen

**80**

**Wahlpflichtfächer**Jahrgangsstufe 11 oder 12 Std.**Großhaushalt**

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Großhaushalt anbieten 15

Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht  
verpflegen 95Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht  
versorgen 50

---

**160****Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/  
Gehobener Privathaushalt**

Personen in verschiedenen Haushaltsformen versorgen 40

Hauswirtschaftliche Leistungen in einem landwirtschaftlichen Betrieb  
erbringen 80

Personengruppen im gehobenen Privathaushalt versorgen 40

---

**160****Gastronomie und Hotellerie**

Den Gast in den Mittelpunkt stellen 80

Serviceleistungen am Gast durchführen 40

Aufgaben aus dem Housekeeping durchführen 40

---

**160****Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen**Alte, erkrankte Menschen bei ihren alltäglichen Aktivitäten in einer  
Pflegeeinrichtung unterstützen und begleiten 100Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung betreuen und  
aktivieren 60

---

**160****Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern**

Die Rolle und Aufgaben einer Tagespflegeperson reflektieren 60

Bildungsauftrag in der Tagespflege umsetzen 50

Tagespflegealltag organisieren 50

---

**160****Projektorientiertes Arbeiten**

Grundlagen der Projektarbeit erwerben 40

Projekte erfolgreich realisieren 120

---

**160**



## 6 Berufs- und lehrplanbezogene Vorbemerkungen

### Ausbildungsprofil:

Der dreijährige schulische Ausbildungsgang zur Staatlich geprüften Assistentin/zum Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung orientiert sich am Berufsbild sowie der Ausbildungsordnung des anerkannten Ausbildungsberufes Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter.

### Hinweise zum Aufbau des Lehrplans und zur Umsetzung im Unterricht:

Der Lehrplan enthält keine methodische Festlegung. Im handlungsorientierten Unterricht sollen vor allem Konzepte und Methoden, die das eigenverantwortliche Arbeiten, das selbstregulierte Lernen und das Vollziehen von vollständigen Handlungen bei den Schülerinnen und Schülern einfordern, besondere Berücksichtigung finden, siehe auch unter 3) Leitgedanken für den Unterricht.

Die in den einzelnen Lernfeldern eines Pflicht- oder Wahlpflichtfaches angegebenen Kompetenzerwartungen sind verbindlich. Sie beschreiben Kompetenzen, die die Schülerinnen und Schüler am Ende des Lern- bzw. Arbeitsprozesses erworben haben sollen. Sie sind in Form konkreter Handlungen beschrieben und berücksichtigen neben der Fachkompetenz auch die Dimensionen der Selbst- und Sozialkompetenz. Die fachwissenschaftlichen Inhalte sind bereits in die Kompetenzerwartungen integriert.

Die Angaben in der Spalte „Inhalte“ konkretisieren einzelne Kompetenzerwartungen und sind nur aufgeführt, wenn eine nähere Erläuterung oder Eingrenzung des Umfangs der Kompetenzen notwendig ist. Sie sind als Mindestanforderung zu verstehen.

Die Ableitung von weiteren Inhalten zur Konkretisierung der einzelnen Kompetenzen liegt im Ermessen der Lehrkraft bzw. des Lehrerteams und orientiert sich an den jeweils gewählten exemplarischen Lern- und Handlungssituationen. Regionale Aspekte sowie aktuelle Entwicklungen und Einsatzschwerpunkte des Berufs sollten dabei angemessen Berücksichtigung finden.

Die Lernfelder innerhalb einer Jahrgangsstufe können zeitlich nacheinander oder parallel angeboten werden.

Der intensive Berufsbezug erfordert eine Verzahnung von Lernfeldern und Fächern, in denen Querverbindungen bestehen bzw. praktische Anteile mit theoretischem Fachwissen verknüpft werden; dies trifft insbesondere bei den korrespondierenden theoretischen und praktischen Pflichtfächern (z. B. Ernährung/Speisenzubereitung und Service, Haushaltstechnologie/Raum- und Textilpflege) zu.

Ziel sollte dabei auch sein, von Schülerinnen und Schülern in anderen Fächern bereits erworbene Kompetenzen im Unterricht zu nutzen und somit das vernetzte Denken und Handeln bei den Schülerinnen und Schülern zu fördern. Eine enge Zusammenarbeit, reibungslose Kommunikation sowie exakte Abstimmung der Lehrkräfte bei der Didaktischen Jahresplanung sowie Unterrichtsgestaltung sind unerlässlich.

Fächer mit ausschließlich fachpraktischem Schwerpunkt (z. B. Speisenzubereitung und Service) sind durch das Kürzel „fpL“ (fachpraktischer Lehreranteil) gekennzeichnet. Darüber hinaus ergeben sich aus den Zielen der Lernfelder anderer Pflicht- und Wahlpflichtfächer fachpraktische Stundenanteile, die zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung und Festigung von praktischen Fertigkeiten notwendig sind. Deren Festlegung sowie die schulorganisatorische Umsetzung im Rahmen des vorgegebenen Budgets obliegen der Schule.

Das Üben und Vertiefen von berufsbezogenen mathematischen und ggf. naturwissenschaftlichen Kenntnissen und Fertigkeiten müssen während der gesamten Ausbildung in ausreichendem Maße sichergestellt sein. SI-Einheiten, gesetzliches Regelwerk, Normen bzw. technische Vorschriften sind durchgehend anzuwenden.

Ein besonderes Augenmerk ist während der gesamten Ausbildungszeit auf die Förderung und die Anwendung von Kompetenzen aus den Bereichen Hygiene, Qualitätssicherung, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz zu legen.

Auf sachgerechte Dokumentation und mediale Aufbereitung der Arbeits- und Lernergebnisse durch die Schülerinnen und Schüler ist besonders zu achten. In diesem Zusammenhang sollte das Unterrichtsfach Deutsch und Kommunikation an geeigneter Stelle v. a. zur Förderung der Kommunikations-, Methoden- und Lernkompetenz einbezogen werden.

Darüber hinaus sollen Schülerinnen und Schüler ermutigt werden, fremdsprachige Kompetenzen situationsadäquat im Fachunterricht einzusetzen. Auf die Vermittlung von berufsspezifischem Fachvokabular in deutscher und v. a. englischer Sprache sollte geachtet werden.

Betriebspraktika des Lehrpersonals werden empfohlen.

# LEHRPLÄNE

## PFLICHTFÄCHER

Jahrgangsstufe 10

### ERNÄHRUNG

Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld 1</b>	<b>95 Std.</b>
<b>Speisen und Getränke beurteilen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse über qualitativ hochwertige Speisen und Getränke. Sie wenden die Grundsätze der hochwertigen, gesundheitsfördernden Ernährung im beruflichen und privaten Kontext situationsbezogen an.</p> <p>Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Sie ermitteln den Energiebedarf des Menschen in unterschiedlichen Situationen. Sie bewerten die Inhaltsstoffe von ausgewählten Speisen und Getränken, berechnen deren Nährwerte und Kosten. Dabei setzen sie in geeigneter Weise Nährwerttabellen und Standardsoftware ein.</p> <p>Sie vergleichen und bewerten den ernährungsphysiologischen Wert von Lebensmitteln und Getränken. Darüber hinaus setzen sie sich mit ökologischen, ökonomischen und sensorischen Kriterien auseinander.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Grundsätze der vollwertigen Ernährung</p> <p>Inhaltsstoffe von Lebensmitteln</p> <p>Verwertung der Nährstoffe im menschlichen Körper</p> <p>Energiebedarf des Menschen (Grundumsatz, Leistungsumsatz)</p> <p>Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert von Lebensmitteln</p> <p>Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten</p> <p>Nährstoff-, Wirkstoff-, Energie- und Preisvergleiche</p> <p>Material- und Mengenerrechnungen</p> <p>Verhältnis- und Mischungsrechnen</p>	

**ERNÄHRUNG**  
Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld 2</b>	<b>19 Std.</b>
<b>Waren lagern und die Qualität von Lebensmitteln bewerten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b> Die Schülerinnen und Schülern erkennen den Zusammenhang zwischen Bezugsquellen, sachgemäßer Lagerung und Lebensmittelqualität. Sie erklären die gesundheitlichen und wirtschaftlichen Gefahren und Folgen, die bei nicht fachgerechter Lagerung von Lebensmitteln auftreten können. Sie setzen sich mit geeigneten Bedingungen für die Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung rechtlicher Vorschriften auseinander.	
<b>Inhalte</b> Mikroorganismen in Lebensmitteln Lebensmittelverderb Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftung Schädlingsbefall und Schädlingsbekämpfung	

## SPEISENZUBEREITUNG UND SERVICE

### Jahrgangsstufe 10

**Lernfeld 1****424 Std. (fpL)****Speisen und Getränke herstellen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler bereiten qualitativ hochwertige Speisen und Getränke zu und berücksichtigen dabei die Grundsätze der vollwertigen Ernährung.

Sie beherrschen die gängigen Grundrezepte. Dazu setzen sie sich bei der Rezeptsuche mit unterschiedlichem Informationsmaterial auseinander, wandeln die Rezepte ab und ermitteln die benötigten Materialmengen. Sie wählen geeignete Arbeitsverfahren und -techniken aus und führen diese fachgemäß durch.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Speisen und Getränke zu, richten sie sachgerecht sowie anlassbezogen an und garnieren sie ansprechend. Sie reinigen und pflegen die verwendeten Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und den Arbeitsplatz.

Bei allen Arbeitsprozessen befolgen die Schülerinnen und Schüler die Regelungen zur Hygiene sowie zum Sicherheits- und Gesundheitsschutz. Bei der Arbeitsplatzgestaltung und der Arbeitsdurchführung beachten sie rationelle und ergonomische Kriterien. Sie ergreifen Maßnahmen zur Abfalltrennung und -entsorgung.

Vorhandene Geräte und Maschinen im Küchen- und Servicebereich setzen sie nach ergonomischen und ökonomischen Gesichtspunkten ein.

Sie reflektieren einzeln und im Team Arbeitsprozesse sowie ihre Arbeitsergebnisse und wenden dabei die jeweilige Fachsprache an.

Sie vergleichen und bewerten die hergestellten Speisen und Getränke nach ökologischen, ökonomischen, küchentechnischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Kriterien.

**Inhalte**

Vorbereitungs- und Gartechniken

Vor- und Zubereitung einer vollwertigen Kost:

- ausgewählte Gebäcke
- einfache Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte
- Kartoffel- und Reisgerichte, Teigwaren
- Obst und Gemüse
- Süßspeisen
- Frühstücksgерichte, Zwischenmahlzeiten
- Heißgetränke und alkoholfreie Getränke

Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten

HACCP-Konzept

Unfallverhütungsvorschriften

Umweltbewusstes Verhalten

**SPEISEZUBEREITUNG UND SERVICE**  
Jahrgangsstufe 10**Lernfeld 2****20 Std. (fpL)****Waren lagern und die Qualität von Lebensmitteln sichern****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Zusammenhang zwischen Bezugsquellen, sachgemäßer Lagerung und Lebensmittelqualität.

Sie kontrollieren und dokumentieren den Wareneingang und sorgen für eine sachgemäße Lagerhaltung.

Dabei halten sie die produktspezifischen Lagerbedingungen unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen in verschiedenen Lagergeräten und -räumen ein. Sie ergreifen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverderb.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung.

Sie wenden ausgewählte Konservierungsverfahren und Methoden der Frischhaltung von Lebensmitteln an.

**Inhalte**

-

## SPEISENZUBEREITUNG UND SERVICE

### Jahrgangsstufe 10

**Lernfeld 3****50 Std. (fpL)****Speisen und Getränke servieren****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung einer gepflegten Tisch- und Esskultur im beruflichen und privaten Bereich bewusst.

Sie wählen Tischwäsche aus und decken Tische situationsbezogen mit den entsprechenden Tischgeräten ein. Dabei beachten sie die zeitgemäßen Grundsätze und Standards. Sie sorgen für eine ansprechende Tischgestaltung.

Sie servieren fachgerecht Speisen und Getränke. Im Umgang mit dem Gast zeigen sie ein freundliches und zuvorkommendes Verhalten.

Sie sind sich der Bedeutung ihres äußeren Erscheinungsbildes bewusst und achten daher auf eine gepflegte Servicekleidung.

Sie servieren die Tische ab und räumen den Arbeitsplatz auf.

Sie reflektieren einzeln und im Team Arbeitsprozesse sowie ihre Arbeitsergebnisse und wenden dabei die jeweilige Fachsprache an.

**Inhalte**

Gedeckarten

Geschirr, Gläser und Besteck

Ausgewählte Büfets

Gastgerechtes Verhalten



## HAUSHALTSTECHNOLOGIE

### Jahrgangsstufe 10

**Lernfeld 1****19 Std.****Funktionsräume einrichten und ausstatten****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Notwendigkeit und Bedeutung von Funktionsräumen für wirtschaftliches Handeln im Haushalt bewusst. Anhand von ausgewählten Beispielen beschreiben sie Grundsätze für deren Planung, Einrichtung und Ausstattung.

Sie verschaffen sich einen Überblick über zeitgemäße Materialien zur Einrichtung und Ausstattung. Sie vergleichen diese hinsichtlich der Anforderungen an Hygiene, Arbeitssicherheit sowie ökonomischer und ökologischer Kriterien und treffen für ausgewählte Situationen begründete Entscheidungen.

Sie informieren sich über die vielfältigen Behandlungsmittel sowie deren Hauptinhaltsstoffe. Sie beschreiben deren Wirkungsweisen und die daraus resultierenden Verwendungsmöglichkeiten. Dabei beachten sie vor allem ökologische und ökonomische Gesichtspunkte.

Die Schülerinnen und Schüler machen sich mit der Funktion der in diesen Räumen eingesetzten Großgeräte vertraut.

Für individuelle Haushaltssituationen ermitteln sie Anschaffungs- sowie Betriebskosten für verschiedene Geräte und treffen eine begründete Auswahl.

**Inhalte**

Lager- und Vorratsräume, Hauswirtschaftsraum, Sanitärräume

Lage, Größe, Flächenberechnung

Behandlungsmittel: Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel

Energiekosten, Energielabel

## HAUSHALTSTECHNOLOGIE

### Jahrgangsstufe 10

**Lernfeld 2****19 Std.****Textilien fachgerecht einsetzen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über die Arten und Eigenschaften textiler Rohstoffe und Flächen und leiten daraus geeignete Verwendungsmöglichkeiten ab.

Sie informieren sich über gebräuchliche Methoden der Ausrüstung sowie Veredelung von Textilien und beschreiben deren Auswirkungen auf die Materialeigenschaften sowie den Gebrauchswert von Textilien für unterschiedliche Einsatzzwecke. Sie analysieren die Kennzeichnung von Textilien und unterscheiden dabei verpflichtende und freiwillige Angaben. Sie erkennen die Bedeutung dieser Angaben für den Gebrauchswert und die Werterhaltung von Textilien.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die im Waschprozess relevanten Waschfaktoren und deren Wechselwirkungen.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die wesentlichen Inhaltsstoffe von gängigen Waschmittelarten sowie deren Wirkung und stellen Qualitäts- und Preisvergleiche an.

Sie sind bereit, die gewonnenen Erkenntnisse in der Praxis umzusetzen.

**Inhalte**

Naturfasern, Chemiefasern, Fasermischungen

Gewebe, Maschenwaren, Faserverbundwaren

Textilkennzeichnung, Pflegekennzeichnung

## RAUM- UND TEXTILPFLEGE

### Jahrgangsstufe 10

**Lernfeld 1****38 Std. (fpL)****Funktionsräume reinigen und pflegen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die wirtschaftliche und gesundheitliche Bedeutung sorgfältiger hygienischer Reinigung, Pflege und Kontrolle von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen in Funktionsräumen.

Die Reinigungs- und Pflegearbeiten führen sie materialgerecht und sorgfältig aus und beachten vorgegebene Hygienestandards. Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe. Sie wählen geeignete Reinigungsverfahren sowie Behandlungsmittel aus und setzen entsprechende Geräte und Maschinen rationell ein.

Bei allen Arbeitsschritten beachten sie sicherheitsrelevante, ergonomische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte. Darüber hinaus ergreifen sie Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit.

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die durchgeführte Reinigung im Hinblick auf die Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards.

Bei aufgetretenen Mängeln leiten sie mögliche Ursachen ab und ergreifen geeignete Maßnahmen.

Sie lagern und entsorgen Behandlungsmittel fachgerecht und beachten dabei die rechtlichen Vorschriften.

Sie reflektieren einzeln und im Team die Arbeitsprozesse sowie ihre Arbeitsergebnisse und wenden dabei die jeweilige Fachsprache an.

**Inhalte**

Reinigungsarten und -methoden: Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung

Abfallentsorgung

Schädlingsbekämpfung

Unfallverhütung

Hygienevorschriften

**RAUM- UND TEXTILPFLEGE**  
Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld 2</b>	<b>38 Std. (fpL)</b>
<b>Kleidung und Wäsche schrankfertig richten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler vergegenwärtigen sich die Bedeutung und Notwendigkeit einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswerts von Textilien sowie für das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren, reinigen und pflegen Textilien. Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe. Sie wählen geeignete Reinigungsverfahren sowie Wasch- und Waschhilfsmittel aus und setzen entsprechende Geräte und Maschinen ein.</p> <p>Bei allen Arbeitsschritten beachten sie sicherheitsrelevante, ergonomische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte.</p> <p>Sie kontrollieren das Arbeitsergebnis und orientieren sich dabei an vorgegebenen Qualitätsstandards. Bei aufgetretenen Mängeln leiten sie mögliche Ursachen ab und ergreifen geeignete Maßnahmen.</p> <p>Sie reflektieren einzeln oder im Team den gesamten Arbeitsprozess.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Arbeitsplatzgestaltung abgestimmt auf Geräteinsatz und Wäscheart Unfallverhütung	

**TEXTILES GESTALTEN**  
Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>76 Std. (fpL)</b>
<b>Grundlegende Nähtechniken anwenden</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b> Die Schülerinnen und Schüler beherrschen den fachgerechten Umgang mit der Nähmaschine sowie deren Wartung und Pflege. Sie fertigen für konkrete Aufgabenstellungen einfache Gegenstände an. Dabei setzen sie grundlegende Nähtechniken mit der Hand und mit der Nähmaschine ein. Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass eine sachgerechte Auswahl und Berechnung der Arbeitsmittel und Materialien sowie eine gründliche Planung maßgeblich für ein gutes Arbeitsergebnis sind. Bei der Arbeitsausführung achten sie auf eine fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung und beachten Maßnahmen zur Unfallverhütung. Sie bewerten und reflektieren ihre Arbeitsergebnisse.	
<b>Inhalte</b> -	

## GESTALTEN VON RÄUMEN

### Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>76 Std. (fpL)</b>
<b>Wohn- und Funktionsbereiche gestalten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass die Gestaltung eines Raumes wesentlich zum Wohlbefinden und damit zur Gesundheit eines Menschen beiträgt.</p> <p>Sie gewinnen Einblick in verschiedene Dekorationsmöglichkeiten und setzen sich mit verschiedenen Gestaltungselementen auseinander. Beim Dekorieren entwickeln sie Kreativität und ästhetisches Empfinden. Dabei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit, wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte sowie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.</p> <p>Bei der vielfältigen Be- und Verarbeitung von Papier setzen sie verschiedene Arbeitsgeräte und Werkzeuge fachgerecht ein.</p> <p>Sie stellen Gestecke und Kränze her und wenden dabei verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler eignen sich grundlegende Kenntnisse zu ausgewählten Zimmerpflanzen und deren Pflege an.</p> <p>Bei allen Arbeitsprozessen beachten sie Grundsätze der fachgerechten Arbeitsplatzgestaltung und den sachgemäßen Umgang mit Werkzeugen und Materialien.</p> <p>Sie bewerten und reflektieren ihre Arbeitsergebnisse.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Gestaltungselemente – Farben – Formen	
Gestalten von Tischen und Räumen	
Arbeitssicherheit	

**BETRIEBSWIRTSCHAFT**  
Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld 1</b>	<b>36 Std.</b>
<b>Berufsausbildung als Chance erkennen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung einer Berufsausbildung. Sie sehen den erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung als Chance für ihren beruflichen Werdegang. Ihnen wird bewusst, dass sie für ihre berufliche Tätigkeit im Verlauf ihrer Ausbildung ihre fachliche und persönliche Eignung weiterentwickeln sowie Schlüsselkompetenzen erwerben müssen.</p> <p>Sie informieren sich über Standorte, Aufbau und Aufgaben von hauswirtschaftlichen Betrieben. Aus ihren gewonnenen Erkenntnissen leiten sie mögliche berufliche Einsatzgebiete und Tätigkeitsbereiche ab.</p> <p>Auf der Grundlage praktischer Erfahrungen ist den Schülerinnen und Schülern bewusst, dass sie im betrieblichen Ablauf Maßnahmen zur Unfallverhütungen beachten müssen. Dabei erkennen sie, dass das Unfallrisiko und die Leistungsfähigkeit von der Arbeitsorganisation, Arbeitszeit, den Arbeitsbedingungen sowie persönlichen Faktoren abhängen. Sie erfassen die Bedeutung von qualitätssichernden Maßnahmen und festgelegten Qualitätsstandards.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Strukturen, Aufgaben und Ziele von einschlägigen berufsständischen Organisationen. Sie beschreiben die Bedeutung verschiedener Behörden für die schulische und berufliche Ausbildung.</p> <p>Bei allen Vorgängen zur Informationsbeschaffung und -bearbeitung nutzen die Schülerinnen und Schüler aktuelle und zeitgemäße Medien, bewerten diese und treffen eine situationsbezogene Auswahl.</p> <p>Die gewonnenen Informationen bearbeiten, speichern und präsentieren diese mit Hilfe geeigneter Software. Dabei beachten sie Urheberrechte und Datenschutzbestimmungen.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

**BETRIEBSWIRTSCHAFT**  
Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld 2</b>	<b>40 Std.</b>
<b>Güter und Dienstleistungen beschaffen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über aktuelle Formen der Werbung, stellen Vor- und Nachteile gegenüber und bilden sich so eine differenzierte Meinung über Werbung.</p> <p>Sie erkennen die Vielfalt ihrer Einkaufsmöglichkeiten und wählen situationsbezogen eine passende aus. Dabei stellen sie Regeln auf, die beim Einkaufen zu beachten sind.</p> <p>Auf der Grundlage von Berechnungen ermitteln sie den Bedarf an Gütern sowie Dienstleistungen und verschaffen sich einen Überblick über geeignete Auftrags- und Bestellverfahren.</p> <p>Als Grundlage für einen Preis- und Qualitätsvergleich nutzen die Schülerinnen und Schüler die gesetzliche und freiwillige Warenkennzeichnung, diverse Angebote von Verbraucherorganisationen sowie Kostenvergleichsrechnungen. Ihre gewonnenen Erkenntnisse stellen sie mit Hilfe geeigneter Software gegenüber und treffen so fundierte Entscheidungen.</p> <p>Sie informieren sich über die einzelnen Schritte, die zum Abschluss eines Kaufvertrags notwendig sind und leiten daraus ihre Rechte und Pflichten ab. Außerdem verschaffen sie sich einen Überblick über mögliche Störungen des Kaufvertrags und die daraus folgenden Rechtsansprüche.</p> <p>Bei der Annahme von Gütern sowie Dienstleistungen sind sie sich der Bedeutung der Kontrolle auch im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung bewusst und zeigen Bereitschaft, diese unter quantitativen sowie qualitativen Aspekten in der Fachpraxis durchzuführen.</p> <p>Zum Begleichen von Rechnungen wählen sie geeignete Zahlungsformen aus und beachten die gegebenenfalls anfallenden Kosten.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	



## ERZIEHUNG UND BETREUUNG

### Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>38 Std.</b>
<b>Soziale Kontakte aufbauen und pflegen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit ihrer Rolle und ihrem Rollenverständnis als Betreuungsperson auseinander. Sie zeigen ein positives Erscheinungsbild und verhalten sich dem Anlass entsprechend.</p> <p>Sie nehmen Kontakt auf und gehen offen sowie einfühlsam mit den zu versorgenden und zu betreuenden Personen um. Sie tragen durch ihr Verhalten zur Förderung eines guten Arbeitsklimas bei.</p> <p>Sie führen Gespräche personenorientiert und situationsgerecht und wenden dabei verschiedene Kommunikationsformen und -techniken an.</p> <p>Dabei erkennen und thematisieren sie auch Konflikte und zeigen Lösungen auf.</p> <p>Sie reflektieren berufliche Situationen. Sie geben konstruktives Feedback und sind in der Lage, mit Kritik angemessen umzugehen.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Anforderungen an die Assistentin/den Assistenten für Ernährung und Versorgung</p> <p>Zeitgemäße Umgangsformen</p> <p>Grundregeln der Gesprächsführung</p> <p>Verschiedene Gesprächsanlässe</p> <p>Training von verbaler und nonverbaler Kommunikation</p> <p>Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen</p>	

## PFLICHTFÄCHER

### Jahrgangsstufe 11

## ERNÄHRUNG

### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>120 Std.</b>
<b>Speisepläne für verschiedene Personengruppen erstellen und beurteilen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit, des Wohlbefindens sowie der Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Zudem ermitteln sie Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen.</p> <p>Sie erwerben Kenntnisse über ausgewählte alternative Ernährungsformen. Sie beschreiben Ursachen und Folgen bestimmter ernährungsabhängiger Krankheiten sowie jeweils geeignete diätetische Maßnahmen.</p> <p>Sie erstellen und beurteilen Speise- und Tageskostpläne für unterschiedliche Personengruppen und orientieren sich dabei an den Ernährungsgrundsätzen anerkannter Fachgesellschaften.</p> <p>Sie berücksichtigen bei der Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs die unterschiedlichen Lebenslagen, Altersstufen und Tätigkeiten.</p> <p>Mit Hilfe geeigneter Medien und Maßnahmen stimmen die Schülerinnen und Schüler die Kostpläne mit dem fachpraktischen Unterricht ab.</p> <p>Im Rahmen von personenorientierten und situationsgerechten Gesprächen geben sie den zu versorgenden Personen geeignete Ernährungsempfehlungen.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Hochwertige, gesundheitsfördernde Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- in unterschiedlichen Lebenslagen (Schwangere und Stillende)</li><li>- in unterschiedlichen Altersstufen (Kinder, Jugendliche, Erwachsene, alte Menschen)</li><li>- bei verschiedenen Tätigkeiten (vorwiegend geistig arbeitende Erwachsene, Sportler)</li></ul> <p>Alternative Ernährungsformen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vegetarische Ernährung</li><li>- Vollwerternährung</li></ul> <p>Fehlernährung und Diätetik</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Überernährung</li><li>- Energiereduzierte Mischkost</li><li>- Leichte Vollkost</li><li>- Essstörungen</li></ul>	

- Diabetes mellitus
- Fettstoffwechselstörung

Berechnungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung

Beurteilungen von Speisen- und Tageskostplänen in Abstimmung mit dem Fach  
Speisenzubereitung und Service

## SPEISENZUBEREITUNG UND SERVICE

### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>240 Std. (fpL)</b>
<b>Personengruppen im Privathaushalt verpflegen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit, des Wohlbefindens sowie der Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Zudem ermitteln sie Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen.</p> <p>In Abstimmung mit dem Fach Ernährung erstellen und beurteilen die Schülerinnen und Schüler Speise- und Tageskostpläne für eine vollwertige Ernährung von verschiedenen Personengruppen. Dabei integrieren sie geeignete Getränke.</p> <p>Bei der Vor- und Zubereitung der Speisen und Getränke setzen sie ihre in anderen Fächern gewonnenen Kenntnisse und Fertigkeiten entsprechend ein.</p> <p>Ausgehend von den Lebensmittelempfehlungen für eine vollwertige Ernährung ändern sie die Speisepläne für verschiedene Ernährungs- und Diätformen entsprechend ab und bereiten ausgewählte Speisen und Getränke zu.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler richten die jeweiligen Speisen und Getränke anlass- und situationsbezogen an und servieren diese. Dabei legen sie Wert auf die Schaffung einer gepflegten Ess- und Tischkultur für die zu verpflegenden Personen.</p> <p>Sie reinigen und pflegen die verwendeten Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und den Arbeitsplatz.</p> <p>Bei allen Arbeitsprozessen befolgen die Schülerinnen und Schüler die Regelungen zur Hygiene sowie zum Sicherheits- und Gesundheitsschutz. Bei der Arbeitsplatzgestaltung und der Arbeitsdurchführung beachten sie rationelle und ergonomische Kriterien. Sie ergreifen Maßnahmen zur Abfalltrennung und -entsorgung.</p> <p>Vorhandene Geräte und Maschinen im Küchen- und Servicebereich setzen sie nach ergonomischen und ökonomischen Gesichtspunkten ein.</p> <p>Sie reflektieren einzeln und im Team Arbeitsprozesse und ihre Arbeitsergebnisse und wenden dabei die jeweilige Fachsprache an.</p> <p>Sie vergleichen und bewerten die hergestellten Speisen und Getränke nach ökologischen, ökonomischen, küchentechnischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Kriterien.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben den zu versorgenden Personen grundlegende Ernährungsempfehlungen und führen dabei die Gespräche personenorientiert und situationsgerecht.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Vor- und Zubereitung von hochwertiger, gesundheitsfördernder Kost für:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Menschen in unterschiedlichen Lebenslagen (Schwangere und Stillende)</li><li>- Menschen in unterschiedlichen Altersstufen (Kinder, Jugendliche, alte Men-</li></ul>	

schen)

- Menschen bei verschiedenen Tätigkeiten (vorwiegend geistig arbeitende Erwachsene, Sportler)

Vor- und Zubereitung von Speisen für alternative Ernährungsformen:

- Vegetarische Ernährung
- Vollwerternährung

Energiereduzierte Mischkost

Leichte Vollkost

Ausgewählte Kostformen (Diabetes mellitus, Fettstoffwechselstörung)

Beurteilungen von Speisen- und Tageskostplänen in Abstimmung mit dem Fach Ernährung

Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren

Speisen und Getränke anlassbezogen anrichten und servieren

Unfallverhütungsvorschriften

Umweltbewusstes Verhalten

## HAUSHALTSTECHNOLOGIE

### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld 1</b>	<b>15 Std.</b>
<b>Küche einrichten und ausstatten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen die Anordnung der Arbeitszentren in verschiedenen Küchenformen, auch mit maßstabgerechten Grundrissen, dar. Sie berücksichtigen dabei räumliche, technische und finanzielle Voraussetzungen und legen Wert auf ergonomische Grundsätze.</p> <p>Sie verschaffen sich einen Überblick über Einrichtungs- und Ausstattungsdetails bei der Möblierung und beurteilen deren Zweckmäßigkeit auch unter Berücksichtigung der Kosten.</p> <p>Das vielfältige Angebot an elektrischen Kleingeräten unterziehen sie einer kritischen Prüfung. Sie vergleichen und beurteilen ausgewählte Geräte hinsichtlich Wirtschaftlichkeit, Handhabung, Sicherheit sowie Umweltverträglichkeit. Ihre Entscheidungen belegen sie durch entsprechende Berechnungen.</p> <p>Sie beschreiben die Funktionsweise von Herd, Kochfeld, Backofen und Geschirrspülmaschine sowie verschiedener Ausstattungsdetails.</p> <p>Gestützt auf vergleichende Berechnungen beurteilen sie den Einsatz der Gerätesituationsbezogen.</p> <p>Sie informieren sich über Eigenschaften und Merkmale aktuell verwendeter Materialien bei der Küchenausstattung. Sie vergleichen diese hinsichtlich der Anforderungen an Hygiene, Arbeits- und Lebensmittelsicherheit sowie ökonomischer und ökologischer Kriterien und treffen für ausgewählte Situationen begründete Entscheidungen.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Mikrowelle und andere ausgewählte Kleingeräte	

## HAUSHALTSTECHNOLOGIE

### Jahrgangsstufe 11

**Lernfeld 2****15 Std.****Wohnbereiche einrichten und ausstatten****Kompetenzerwartungen**

Den Schülerinnen und Schülern ist die Bedeutung des Wohnens für den Menschen bewusst. Sie unterscheiden zwischen allgemeinen und individuellen Wohnbedürfnissen und sind bereit, diese bei der Einrichtung und Gestaltung zielgruppengerecht zu berücksichtigen.

Anhand ausgewählter Kriterien beurteilen sie personenbezogen den Wohnwert einer Wohnung.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die Wirkung verschiedener Gestaltungselemente. Bei der Bearbeitung konkreter Fallaufgaben wählen sie diese situations- und personenbezogen aus. Dabei berücksichtigen sie ästhetische, wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte sowie Pflegeanforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Funktionsweise und Einsatzmöglichkeiten diverser Bodenreinigungsgeräte und -maschinen.

Sie informieren sich über das vielfältige Angebot von spezifischen Behandlungsmitteln für Materialien im Wohnbereich und wägen Kosten und Nutzen ab. Außerdem bewerten sie diese hinsichtlich einer Gefährdung von Gesundheit und Umwelt.

**Inhalte**

Raumzuordnung

Raumproportionen

Nutzungsflexibilität

Farben

Muster

Beleuchtung

Pflanzen

Möbel

Heimtextilien,

Fußbodenbeläge

Flächen- und Kostenberechnungen

**HAUSHALTSTECHNOLOGIE****Jahrgangsstufe 11**

<b>Lernfeld 3</b>	<b>10 Std.</b>
<b>Zeitgemäße Textilien einsetzen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Arten und Eigenschaften innovativer Textilien. Sie leiten daraus Verwendungsmöglichkeiten sowie besondere Reinigungs- und Pflegemaßnahmen ab. Sie beurteilen innovative Textilien unter sozioökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.</p> <p>Die Schüler und Schülerinnen informieren sich über die Zusammensetzung von Spezialwaschmitteln und Zusatzprogrammen bei Waschmaschinen und bewerten deren Nutzen aus ökonomischer und ökologischer Sicht.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Textilimport	
Textilentsorgung	



## RAUM- UND TEXTILPFLEGE

### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld 1</b>	<b>60 Std. (fpL)</b>
<b>Küche und Wohnbereiche reinigen und pflegen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen die wirtschaftliche und gesundheitliche Bedeutung sorgfältiger hygienischer Reinigung, Pflege und Kontrolle von Küche und Wohnräumen. Die Reinigung sowie Pflegearbeiten in diesen Räumen führen sie materialgerecht und sorgfältig aus und beachten dabei vorgegebene Hygienestandards.</p> <p>Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe. Sie wählen geeignete Reinigungsverfahren sowie Behandlungsmittel aus und setzen entsprechende Geräte und Maschinen rationell ein.</p> <p>Bei allen Arbeitsschritten beachten sie sicherheitsrelevante, ergonomische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die durchgeführte Reinigung und Pflege im Hinblick auf die Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards. Bei aufgetretenen Mängeln leiten sie mögliche Ursachen ab und ergreifen geeignete Maßnahmen.</p> <p>Sie bewerten und reflektieren einzeln und im Team die Arbeitsprozesse.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Elektrische Groß- und Kleingeräte	
Kücheninventar	
Fußböden	
Einrichtungsgegenstände und ausgewählte Oberflächen von Möbeln	

**RAUM- UND TEXTILPFLEGE**  
Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld 2</b>	<b>20 Std. (fpL)</b>
<b>Zeitgemäße Textilien reinigen und pflegen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler vergegenwärtigen sich die besonderen Anforderungen an eine fachgerechte Reinigung und Pflege von innovativen Textilien. Sie kontrollieren, reinigen und pflegen innovative Textilien.</p> <p>Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe. Sie wählen geeignete Reinigungsverfahren sowie Wasch- und Waschhilfsmittel aus und nutzen spezielle Programme der eingesetzten Geräte und Maschinen.</p> <p>Bei allen Arbeitsschritten beachten sie sicherheitsrelevante, ergonomische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die durchgeführte Reinigung und Pflege im Hinblick auf die Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards. Bei aufgetretenen Mängeln leiten sie mögliche Ursachen ab und ergreifen geeignete Maßnahmen.</p> <p>Sie bewerten die Arbeitsergebnisse und reflektieren den Arbeitsprozess.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Spezialwasch- und Waschhilfsmittel	

**TEXTILES GESTALTEN**  
Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>120 Std. (fpL)</b>
<b>Textilien anfertigen, gestalten und deren Wert erhalten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler vertiefen und erweitern die erlernten Nähtechniken. Sie fertigen textile Gegenstände situations- und anlassbezogen an.</p> <p>Nach Abwägung wirtschaftlicher und ästhetischer Gesichtspunkte führen sie Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten an Textilien fachgerecht durch.</p> <p>Bei der Herstellung von modischen Accessoires und Heimtextilien wenden sie ausgewählte flächenbildende und flächengestaltende Verfahren an. Sie orientieren sich bei der Auswahl und Planung am Zeitgeist.</p> <p>Sie planen und berechnen den Material- und Arbeitsmittelbedarf der ausgewählten Gegenstände.</p> <p>Bei der Arbeitsausführung achten sie auf eine fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung und beachten Maßnahmen zur Unfallverhütung.</p> <p>Sie bewerten und reflektieren ihre Arbeitsergebnisse.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

## GESTALTEN VON RÄUMEN

### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std. (fpL)</b>
<b>Wohn-, Funktionsräume und Verkehrsflächen gestalten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Abgestimmt auf den individuellen Bedarf gestalten die Schülerinnen und Schüler Wohnräume, Funktionsräume und Verkehrsflächen. Hierbei setzen sie verschiedene Werkstoffe ein. Sie berücksichtigen Anlass, Jahreszeit, wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte sowie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen verschiedene Möglichkeiten der generativen und vegetativen Vermehrung von Pflanzen durch. Sie wählen Kräuter, Balkonblumen und Kübelpflanzen standortgerecht aus. Dabei vertiefen und erweitern sie die erworbenen Fähigkeiten bei der Pflanzenpflege.</p> <p>Beim Arbeiten mit Naturmaterialien üben und vertiefen sie verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten. Sie stellen Gestecke her und binden Sträuße.</p> <p>In Zusammenarbeit mit dem Fach Speisenzubereitung und Service gestalten und dekorieren sie themenorientiert Tische. Die benötigten Menü- und Tischkarten fertigen sie fachgerecht und ansprechend an.</p> <p>Sie verpacken und verzieren Geschenke anlassgerecht und wenden dabei grundlegende Arbeitstechniken an. Erforderliche Beschriftungen führen sie von Hand und mithilfe geeigneter Software aus.</p> <p>Sie bewerten und reflektieren ihre Arbeitsergebnisse.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

**BETRIEBSWIRTSCHAFT**  
Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std.</b>
<b>Güter und Dienstleistungen finanzieren</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Girokontos für die Abwicklung des Zahlungsverkehrs bewusst und erkennen dabei die Notwendigkeit der Kontrolle der Kontoauszüge. Sie vergleichen unterschiedliche Ordnungssysteme zur Ablage von Kontoauszügen, Rechnungen und Quittungen.</p> <p>Sie machen sich mit einer zeitgemäße Haushaltsbuchführung vertraut. Einnahmen sowie Ausgaben erfassen und dokumentieren sie mit Hilfe von verschiedenen Haushaltsbuchformen. Dabei wird ihnen die Bedeutung der Buchführung für die Ermittlung des Kassenbestandes und zum Erkennen möglicher Einsparmaßnahmen bewusst. Das zur Verfügung stehende Budget teilen sie mit Hilfe einer überlegten Haushaltsplanung auf.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Notwendigkeit der Vermögensbildung. Mit Hilfe vielfältiger Informationsquellen, die sie kritisch beurteilen, informieren sie sich über aktuelle Formen der Kapitalanlage und bewerten diese.</p> <p>Sie vergleichen zeitgemäße Finanzierungsmöglichkeiten und beurteilen diese hinsichtlich des Zinssatzes, der Tilgung, Laufzeit sowie weiterer Kosten und Gefahren. Dabei erkennen sie die Bedeutung des effektiven Jahreszinssatzes als Beurteilungsgrundlage. Mit Hilfe der Zinsrechnung belegen sie ihre Erkenntnisse.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Risiken einer Überschuldung sowie unseriöser Kreditgeber und informieren sich über das Mahn- und Privatinsolvenzverfahren.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

## ERZIEHUNG UND BETREUUNG

### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>40 Std.</b>
<b>Kinder und Jugendliche individuell betreuen und fördern</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erwerben grundlegende Kenntnisse über Entwicklung und Erziehung, um das Verhalten von Kindern und Jugendlichen besser verstehen zu können.</p> <p>Im Umgang mit Kindern sowie Jugendlichen handeln sie situationsgerecht. Sie wählen Angebote zur Motivation und Beschäftigung aus und führen diese unter Berücksichtigung der Bedürfnisse, Fähigkeiten und Interessen der jeweiligen Zielgruppe entsprechend durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler fördern den Erwerb von Teamfähigkeit, von Alltagskompetenzen und stärken Eigenständigkeit und Selbstverantwortung.</p> <p>Sie erkennen Anzeichen möglicher Kinderkrankheiten. In Gefahrensituationen handeln sie überlegt und ergreifen situationsbezogen sinnvolle Maßnahmen und Vorkehrungen. Bei Unfällen wenden sie einfache Erste-Hilfe-Maßnahmen an.</p> <p>Sie reflektieren ihr berufliches Handeln und übertragen die Erkenntnisse auf zukünftige Situationen.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Entwicklungsstufen im Kindes- und Jugendalter (Sprache, Motorik, Denken, Sozialverhalten)</p> <p>Ausgewählte Entwicklungsstörungen</p> <p>Erziehungsmittel und -stile</p> <p>Erzieherisches Handeln der Assistentin/des Assistenten für Ernährung und Versorgung</p> <p>Betreuung kranker Kinder</p> <p>Ausgewählte Kinderkrankheiten</p> <p>Kinderunfälle innerhalb und außerhalb des Haushalts</p>	

**PFLICHTFÄCHER**Jahrgangsstufe 12**ERNÄHRUNG**

Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std.</b>
<b>Die Verpflegung von Personengruppen im Großhaushalt planen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler beschäftigen sich mit der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben und leiten daraus Schlussfolgerungen für ihr berufliches und persönliches Handeln ab.</p> <p>Sie zeigen Interesse für die regionale und internationale Küche sowie deren Besonderheiten, Sitten und Gebräuche.</p> <p>Sie erkennen, dass die Außer-Haus-Verpflegung eine zunehmende Bedeutung in unserer Gesellschaft erfährt und setzen sich mit den Qualitätszielen der Gemeinschaftsverpflegung auseinander. Dabei unterscheiden und bewerten sie verschiedene Verpflegungs- und Ausgabesysteme.</p> <p>Sie ermitteln die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen wie Kinder, Jugendliche, Berufstätige, alte Menschen und planen deren Speise- und Getränkeversorgung im Großhaushalt nach den Grundsätzen einschlägig anerkannter Fachgesellschaften. Dabei vertiefen sie ihre Kenntnisse über ausgewählte Ernährungsformen sowie über Ursachen und Folgen ernährungsabhängiger Krankheiten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler gestalten in Abstimmung mit dem Fach Speisenzubereitung und Service zielgruppengerechte und abwechslungsreiche Speisepläne und berücksichtigen dabei neben ernährungsphysiologischen, ökologischen und ökonomischen Kriterien auch ethnische und religiöse Aspekte sowie aktuelle Ernährungstrends. Sie begründen ihre Lebensmittelauswahl. Insbesondere vergleichen sie dabei den Einsatz von Rohwaren mit Convenience-Produkten in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen und ermitteln Möglichkeiten für deren Aufwertung.</p> <p>Bei der Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs berücksichtigen sie die unterschiedlichen Lebenslagen, Altersstufen und Tätigkeiten der Personen. Sie kalkulieren die Kosten der ausgewählten Lebensmittel und Getränke.</p> <p>Sie entwickeln Kriterien zur Beurteilung von Speisen und Getränke festlicher Menüs und Büfets.</p> <p>Mit Hilfe geeigneter Medien und Maßnahmen informieren sie die zu versorgenden Personen über eine gesundheitsfördernde Ernährung und berücksichtigen dabei den entsprechenden Anlass. Bei Bedarf erstellen sie entsprechende Präsentationen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Arbeitsergebnisse. Sie begründen nachvollziehbar getroffene Entscheidungen und reagieren sachbezogen auf Kritik an ihren Ausführungen und an ihrer Arbeit</p>	

**Inhalte**

-



## SPEISENZUBEREITUNG UND SERVICE

### Jahrgangsstufe 12

**Lernfeld****240 Std. (fpL)****Personengruppen zu unterschiedlichen Anlässen im Großhaushalt versorgen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler beschäftigen sich mit der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben und leiten daraus Schlussfolgerungen für ihr berufliches und persönliches Handeln ab.

Sie zeigen Interesse für die regionale und internationale Küche sowie deren Besonderheiten, Sitten und Gebräuche.

Sie erfassen die zunehmende Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung unserer Gesellschaft und setzen die Qualitätsziele der Gemeinschaftsverpflegung in der Praxis um.

Sie beherrschen das vorhandene Verpflegungssystem und wenden vorhandene Ausgabesysteme an.

Sie ermitteln die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen wie Kinder, Jugendliche, Berufstätige, alte Menschen und planen deren Speise- und Getränkeversorgung nach den Grundsätzen anerkannter Fachgesellschaften. Sie berücksichtigen dabei insbesondere auch aktuelle Ernährungstrends sowie ethnische und religiöse Aspekte.

Sie bereiten, dem Anlass entsprechend, eine ausgewogene, bedarfsgerechte Kost in der Großküche zu und setzen die vorhandenen Geräte und Maschinen fachgerecht ein. Dabei wiederholen und beachten sie die gesetzlichen Regelungen zur Hygiene sowie zum Sicherheits- und Gesundheitsschutz.

Sie begründen die Lebensmittelauswahl, die Art der Verarbeitung und berechnen die notwendigen Rezept- und Einkaufsmengen sowie die anfallenden Kosten. Beim Einsatz von Convenience-Produkten vergleichen sie diese mit Rohware und wenden Möglichkeiten der Aufwertung an.

Die Schülerinnen und Schüler führen die Vor- und Zubereitung der Speisen und Getränke im Team unter Berücksichtigung von hygienischen, ergonomischen, ökonomischen, ökologischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Grundsätzen durch.

Die Schülerinnen und Schüler vertiefen ihre Kenntnisse der Lagerhaltung und wenden diese unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen im Großhaushalt an.

Sie führen die anfallenden Reinigungs- und Pflegearbeiten der Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und -plätze unter Beachtung der Grundsätze im Großhaushalt durch.

Mit Hilfe geeigneter Medien und Maßnahmen informieren sie die zu versorgenden Personen über eine gesundheitsfördernde Ernährung. Bei Bedarf erstellen sie entsprechende Präsentationen.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Arbeitsergebnisse. Sie begründen nachvollziehbar getroffene Entscheidungen und reagieren sachbezogen auf Kritik an ihren Ausführungen und ihrer Arbeit.

**Inhalte**

-

## HAUSHALTSTECHNOLOGIE

### Jahrgangsstufe 12

**Lernfeld 1****30 Std.****Funktionsräume und Wohnbereiche im Großhaushalt einrichten, ausstatten und gestalten****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass die Größe des Haushalts, die jeweils vorgesehenen Aufgabenschwerpunkte sowie rechtliche und betriebliche Anforderungen Grundlagen für die Konzeptionierung der Funktionsräume im Großhaushalt darstellen.

Sie verschaffen sich einen Überblick über ausgewählte Geräte und Maschinen, die bei der Speisenzubereitung, der Wäschepflege und der Hausreinigung im Großhaushalt häufig eingesetzt werden.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen die besonderen Anforderungen an Reinigungsmittel und erkennen die Bedeutung von Desinfektionsmitteln im Großhaushalt. Sie berechnen anhand des angegebenen Mischungsverhältnisses das Mengenverhältnis und die Kosten für gebrauchsfertige Lösungen.

Die Schülerinnen und Schüler machen sich die Faktoren bewusst, die das Wohlbefinden der Personen in Großhaushalten beeinflussen. Situationsbezogen arbeiten sie individuelle Wohnbedürfnisse verschiedener Personengruppen in einem Großhaushalt heraus.

Vor dem Hintergrund ihrer Praktikumserfahrung reflektieren sie Angebote an Versorgungs- und Betreuungsleistungen unterschiedlicher Einrichtungen.

**Inhalte**

Speisen- und Wäscheversorgung

Speisenentsorgung

Lager- und Vorratsräume

Sozialräume

Hygienebestimmungen

Arbeitsstättenverordnung

Wohnbedürfnisse: Rückzugsmöglichkeiten, Selbstständigkeit, Gestaltungsmöglichkeiten, Pflege zwischenmenschlicher Beziehungen

## HAUSHALTSTECHNOLOGIE

### Jahrgangsstufe 12

**Lernfeld 2****10 Std.****Die Reinigung und Pflege von Textilien im Großhaushalt beschreiben****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass an den Einsatz, die Reinigung und die Pflege von Textilien in Großhaushalten besondere Anforderungen gestellt werden.

Sie beschreiben branchenübliche Varianten eines Wäschekreislaufs im Großhaushalt und bringen dabei ihre Erfahrungen aus den Praktikumsbetrieben ein. Sie verschaffen sich einen Überblick über Großgeräte und -maschinen sowie über geeignete Wasch- und Pflegemittel. Sie sind bereit, rechtliche Grundlagen zu beachten und praktisch umzusetzen sowie auf Qualitätssicherung zu achten.

Die Schülerinnen und Schüler definieren die Begriffe Outsourcing und Wäscheleasing. Anhand von konkreten Beispielen und Berechnungen beurteilen sie diese Maßnahmen unter wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Aspekten.

Sie ermitteln Kundenwünsche für die Reinigung von Individualwäsche und Bekleidung und schlagen Reinigungsverfahren und Ablauf vor. Dabei vertiefen sie ihre Kenntnisse über die Textilfasern und deren Eigenschaften.

Auf Reklamationen reagieren sie fachkundig und kundenorientiert.

**Inhalte**

-

## RAUM- UND TEXTILPFLEGE

### Jahrgangsstufe 12

**Lernfeld 1****80 Std. (fpL)****Funktionsräume und Wohnbereiche im Großhaushalt reinigen und pflegen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die wirtschaftliche und gesundheitliche Bedeutung sorgfältiger hygienischer Reinigung, Pflege und Kontrolle von Funktionsräumen und Wohnbereichen im Großhaushalt.

Die Reinigungs- und Pflegearbeiten führen sie in eigener Verantwortung materialgerecht und sorgfältig aus. Sie setzen vorgegebene Hygienestandards um.

Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe im Rahmen der betrieblichen Vorgaben selbstständig und im Team. Im Auftrag ihrer Vorgesetzten leiten sie bei Bedarf Mitarbeiter bei einfachen Reinigungsarbeiten an. Sie wählen geeignete Reinigungsverfahren sowie Behandlungsmittel aus und setzen entsprechende Geräte und Maschinen rationell ein.

Bei allen Arbeitsschritten beachten sie sicherheitsrelevante, ergonomische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte.

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und dokumentieren die durchgeführte Reinigung und Pflege im Hinblick auf die Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards. Bei aufgetretenen Mängeln leiten sie mögliche Ursachen ab und ergreifen geeignete Maßnahmen.

Sie bewerten und reflektieren ihre Arbeitsprozesse.

**Inhalte**

Dokumentationsmöglichkeiten

## RAUM- UND TEXTILPFLEGE

### Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld 2</b>	<b>40 Std. (fpL)</b>
<b>Textilien im Großhaushalt reinigen und pflegen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler vergegenwärtigen sich die besonderen Anforderungen an eine fachgerechte Reinigung und Pflege von Gemeinschaftswäsche im Großhaushalt.</p> <p>Sie kontrollieren, reinigen und pflegen anfallende Wäsche eines Großhaushaltes. Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung des betriebs-spezifischen Wäschekreislaufs.</p> <p>Sie reinigen und pflegen situationsbezogen und fachgerecht Individualwäsche und Bekleidung und berücksichtigen entsprechende Wünsche.</p> <p>Bei allen Arbeitsschritten beachten sie sicherheitsrelevante, ergonomische, ökologi-sche und ökonomische Gesichtspunkte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und dokumentieren die durchgeführte Reinigung und Pflege im Hinblick auf die Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts-standards. Bei aufgetretenen Mängeln leiten sie mögliche Ursachen ab und ergrei-fen geeignete Maßnahmen.</p> <p>Sie reflektieren den Arbeitsprozess.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Gast- und Bewohnerwäsche und -kleidung	
Sammel- und Rückgabesysteme	

**TEXTILES GESTALTEN**  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std. (fpL)</b>
<b>Textilien anfertigen, gestalten und deren Wert erhalten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler vertiefen und erweitern ihre Kenntnisse beim Nähen sowie bei ausgewählten flächenbildenden und -gestaltenden Verfahren. Sie erkennen, dass die Auswahl von textilem Material und angewandeter Technik die Funktion und Wirkung des Gegenstandes beeinflusst.</p> <p>Sie planen situations- und anlassbezogen textile Gegenstände und fertigen diese an. Dabei ermitteln sie den Materialbedarf und berechnen die anfallenden Kosten.</p> <p>Im Hinblick auf zukünftige Betreuungsaufgaben wählen sie geeignete Möglichkeiten und Techniken für Alltagsaktivitäten von unterschiedlichen Personen aus und setzen diese praktisch um.</p> <p>Bei der Durchführung von Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten entwickeln sie zunehmend Kreativität und ästhetisches Empfinden. Sie berücksichtigen dabei Aspekte der Wirtschaftlichkeit, der Werterhaltung und der Kosten.</p> <p>Bei der Arbeitsausführung achten sie auf eine fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung und beachten Maßnahmen zur Unfallverhütung.</p> <p>Sie bewerten und reflektieren eigene und fremde Arbeitsergebnisse und entwickeln konstruktive Verbesserungsvorschläge.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

## GESTALTEN VON RÄUMEN

### Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std. (fpL)</b>
<b>Wohn-, Funktionsräume und Verkehrsflächen gestalten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler planen und setzen ihre Konzepte bei der Gestaltung von Wohn-, Funktionsräumen und Verkehrsflächen unter Einbeziehung verschiedener Materialien und Techniken um. Hierbei führen sie Kostenberechnungen bzw. -kalkulationen durch.</p> <p>Beim Gestalten mit Naturmaterialien, bei der Tischdekoration sowie beim Verpacken von Geschenken erweitern und vertiefen die Schülerinnen und Schüler bereits erworbene Fertigkeiten.</p> <p>Im Hinblick auf zukünftige Betreuungsaufgaben wählen sie geeignete Möglichkeiten für Alltagsaktivitäten von unterschiedlichen Personen aus und setzen diese praktisch um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre Kenntnisse der Pflanzenpflege und wenden diese bei der Balkon- und Terrassenbepflanzung praktisch an. Dabei verschaffen sie sich einen Überblick über verschiedene Schädlinge und Krankheiten sowie Möglichkeiten zu deren Bekämpfung.</p> <p>Bei allen Arbeitsprozessen berücksichtigen sie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte sowie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.</p> <p>Sie bewerten und reflektieren eigene und fremde Arbeitsergebnisse und entwickeln konstruktive Verbesserungsvorschläge.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	



**BETRIEBSWIRTSCHAFT**  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std.</b>
<b>Produkte und Dienstleistungen vermarkten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich bei der Vermarktung von selbst erstellten Produkten und Dienstleistungen am schulinternen Leitbild und achten dabei besonders auf ihre Selbstdarstellung sowie ihre Verhaltensweisen nach innen und außen (Corporate Identity).</p> <p>Sie erforschen den Markt und setzen die klassischen Marketinginstrumente gezielt ein, um einen möglichst hohen Absatz zu erzielen.</p> <p>Ihr Angebot an Produkten und Dienstleistungen legen sie zielgruppenorientiert fest. Um Kunden, Gästen oder Bewohnern eine hohe Qualität sowie einen günstigen Preis bieten zu können, holen die Schülerinnen und Schüler von verschiedenen Lieferanten Angebote ein, bewerten diese und treffen im Rahmen ihres Budgets eine begründete Wahl. Falls nötig, kooperieren sie mit anderen Leistungsträgern. Sie ermitteln bei Bedarf Möglichkeiten zur Vorfinanzierung der entstehenden Kosten. Ist die Aufnahme eines Kredits erforderlich, so berücksichtigen sie die betriebsinternen Finanzierungsvorgaben.</p> <p>Für ihre Produkte und Dienstleistungen ermitteln sie die anfallenden Selbstkosten und kalkulieren auf deren Grundlage den Bruttoverkaufspreis. Die Schülerinnen und Schüler stellen Einnahmen und Ausgaben gegenüber und wenden betriebliche Abrechnungsverfahren an.</p> <p>Beim Herstellen, Verpacken, Kennzeichnen sowie bei der Preisauszeichnung ihrer Produkte beachten sie die relevanten rechtlichen Bestimmungen und erfüllen dabei betriebsinterne Qualitätsstandards.</p> <p>Sie verschaffen sich einen Überblick über Werbemaßnahmen und gestalten geeignete Werbemittel.</p> <p>Auf der Grundlage festgelegter Kriterien wirken sie bei der Auswahl geeigneter Absatzwege mit und achten auf eine ansprechende Präsentation ihrer Produkte und Dienstleistungen.</p> <p>In Gesprächen mit Kunden, Gästen oder Bewohnern zeigen die Schülerinnen und Schüler ein hohes Maß an Einfühlungsvermögen und Flexibilität. Beim Abschluss und der Erfüllung von Verträgen beachten sie die anzuwendenden rechtlichen Bestimmungen. Liegen Vertragsstörungen vor, so reagieren sie sensibel und zeigen kunden-, gast-, und bewohnerorientierte Lösungsmöglichkeiten auf.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

## ERZIEHUNG UND BETREUUNG

### Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std.</b>
<b>Erwachsene in verschiedenen Lebenssituationen individuell betreuen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
Die Schülerinnen und Schüler begleiten und betreuen Personen in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen.	
Sie erkennen den Zusammenhang zwischen Betreuung und Wohlbefinden des Menschen und leiten daraus ihr verantwortungsbewusstes Handeln für sich und die zu betreuenden Erwachsenen, vor allem Pflegebedürftigen, ab.	
Ausgehend von den Bedürfnissen der jeweiligen Personen motivieren sie diese möglichst zur Eigenaktivität.	
Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben verfolgen sie konsequent ihre Ziele und Aufgaben. Sie stellen sich dabei auf die gegebene Situation ein und zeigen Geduld. Sie berücksichtigen relevante rechtliche Grundlagen und berufsbezogene Regelungen.	
Sie akzeptieren die Eigenheiten der erwachsenen Personen, beschäftigen sich mit deren Biografie und berücksichtigen gesundheitliche Beeinträchtigungen.	
Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv mit den an der Pflege und Betreuung beteiligten Personen zusammen.	
Sie reflektieren ihr berufliches Handeln und übertragen die Erkenntnisse auf zukünftige Situationen.	
<b>Inhalte</b>	
Praktische Durchführung von Betreuungsaufgaben	
Aktivierende Angebote	
Einschlägige Rechtsgrundlagen	
- Berufliche Pflichten	
- Betreuungsrecht	
Häusliche Krankenpflege	

**WAHLPFLICHTFÄCHER**Jahrgangsstufe 11 oder 12**GROSSHAUSHALT**

<b>Lernfeld 1</b>	<b>15 Std.</b>
<b>Hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Großhaushalt anbieten</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b> Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Erstellung eines umfassenden Dienstleistungsangebotes nach vorgegebenen Kundenwünschen mit. Mit Hilfe geeigneter Werbemaßnahmen informieren sie potentielle Kunden und führen Kundengespräche. Dabei beachten sie die Regeln der Gesprächsführung. Sie sind sich der Wirkung ihres äußeren Erscheinungsbildes und Auftretens bewusst. Für ein ausgewähltes Dienstleistungsangebot planen und koordinieren sie unter Anleitung die Tätigkeiten aus den verschiedenen Versorgungsbereichen.	
<b>Inhalte</b> -	

**GROSSHAUSHALT**

<b>Lernfeld 2</b>	<b>95 Std.</b>
<b>Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht verpflegen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Bedürfnisse sowie das Ernährungsverhalten unterschiedlicher Personengruppen und führen im Bereich Speisenzubereitung und Service externe sowie interne Aufträge aus. Ihr Basiswissen über die Vor- und Zubereitung von Speisen wenden sie unter Anleitung in der Großküche an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen die erforderlichen Tätigkeiten im Bereich der Warenannahme sowie Lagerhaltung unter Beachtung der betrieblichen Qualitätssicherung durch. Sie bereiten Speisen und Getränke anlassbezogen sowie zielgruppenorientiert nach den betriebseigenen Rezepturen und Verfahrensanweisungen zu.</p> <p>Hierbei berücksichtigen sie betriebliche Vorgaben und Methoden zur Herstellung von Speisen und Getränken. Vorhandene Geräte bedienen sie fachgerecht und setzen diese entsprechend dem Belegungsplan ein. Im Verlauf der Arbeitsprozesse ergreifen sie bei Abweichungen Steuerungsmaßnahmen.</p> <p>Bei der Produktion halten sie rechtliche Vorgaben und betriebseigene Standards zur Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz und Qualitätssicherung ein. Im Rahmen des Arbeitsprozesses setzen sie die betriebseigenen Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie Vorgaben zur Abfallentsorgung um.</p> <p>Sie dokumentieren ihre Arbeiten verantwortungsbewusst mit Hilfe vorgegebener Checklisten.</p> <p>Sie achten auf eine situationsbezogene und zielgruppenorientierte Tisch- und Raumgestaltung. Ausgabesysteme wählen sie zielgruppenorientiert sowie betriebsbezogen aus.</p> <p>Sie richten die Speisen und Getränke dem Auftrag entsprechend an und servieren diese gegebenenfalls. Hierbei achten sie auf eine fachgerechte Arbeitsweise.</p> <p>Nach Abschluss ihrer Arbeiten bewerten und reflektieren sie den Arbeitsprozess sowie die Produkt- und Dienstleistungsqualität.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

**GROSSHAUSHALT****Lernfeld 3****50 Std.****Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht versorgen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen und führen in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege und Raumgestaltung externe sowie interne Aufträge aus. Dazu übertragen sie ihr Basiswissen auf die Anforderungen des Großbetriebs.

Sie sind mit Geräten, Arbeits- und Betriebsmitteln der Wäsche- und Raumpflege sowie deren Umgang vertraut. Bei der Arbeitsausführung achten sie auf eine ergonomische, rationelle sowie ökologische Arbeitsweise und halten betriebseigene Hygiene- und Sicherheitsstandards ein. Sie führen Reinigungs- und Pflegearbeiten auftragsbezogen und fachgerecht aus.

Sie gestalten Gemeinschaftsräume situationsbezogen sowie zielgruppenorientiert insbesondere auch unter Berücksichtigung von rationellen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Sie erfassen die Bedeutung der betriebseigenen Qualitätssicherung. Im Verlauf der Arbeitsprozesse ergreifen sie bei Abweichungen Steuerungsmaßnahmen und dokumentieren ihre Arbeiten verantwortungsbewusst mit Hilfe vorgegebener Checklisten.

Nach Abschluss ihrer Arbeiten bewerten und reflektieren sie den Arbeitsprozess sowie die Produkt- und Dienstleistungsqualität.

**Inhalte**

-

**LANDWIRTSCHAFTLICHER UNTERNEHMERHAUSHALT/  
GEHOBENER PRIVATHAUSHALT****Lernfeld 1****40 Std.****Personen in verschiedenen Haushaltsformen versorgen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung des Wohnens sowie des Essens und Trinkens für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die besonderen Bedürfnisse und Ansprüche in landwirtschaftlichen und gehobenen Haushalten.

Sie zeigen Interesse an den Ansprüchen und Besonderheiten einer Wohn-, Ess- und Tischkultur in verschiedenen Haushalten.

Bei der Gestaltung und Pflege des Wohnumfeldes arbeiten die Schülerinnen und Schüler zielgruppenorientiert, indem sie die Gegebenheiten des Haushalts sowie die Wünsche und Bedürfnisse des Arbeitgebers, der Haushaltsmitglieder und der Gäste berücksichtigen.

Sie informieren sich über aktuelle Ernährungstrends und binden diese bei Bedarf in die Speisenplanung und -zubereitung ein.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über die Einkaufsmöglichkeiten haushaltsspezifischer Konsum- und Produktionsgüter. Den damit verbundenen Geldverkehr belegen sie mit geeigneten Verfahren und Instrumenten.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der besonderen Bedeutung ihres Auftretens und Erscheinungsbildes im beruflichen Einsatzgebiet bewusst. Die Kommunikation in ihrem beruflichen Umfeld gestalten sie personensorientiert und situationsgerecht.

**Inhalte**

Bezugsquellen für besondere Produkte

Vertiefung der Haushaltsbuchführung

Umgangsformen

**LANDWIRTSCHAFTLICHER UNTERNEHMERHAUSHALT/  
GEHOBENER PRIVATHAUSHALT****Lernfeld 2****80 Std.****Hauswirtschaftliche Leistungen in einem landwirtschaftlichen Betrieb erbringen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Besonderheiten eines landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalts mit und ohne Erwerbskombination bewusst und verschaffen sich einen Überblick über die hauswirtschaftlichen Tätigkeitsbereiche.

Sie informieren sich über die Möglichkeiten sowie die persönlichen und rechtlichen Voraussetzungen zur Gründung eines neuen Betriebszweigs.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Grundkenntnisse über die Anlage, Pflege bzw. Bewirtschaftung des Wohn- und Nutzgartens und führen entsprechende Arbeiten durch.

Sie binden Lebensmittel aus dem Betrieb in die Tageskostpläne ein.

Sie vertiefen ihre Kenntnisse über die Haltbarmachung von Lebensmitteln und verarbeiten sowie bevorraten betriebseigene Produkte fachgerecht.

Die Schülerinnen und Schüler erkunden und beurteilen Möglichkeiten, land- und hauswirtschaftliche Produkte zu vermarkten, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anzubieten sowie gastronomische Leistungen zu erbringen. Für ausgewählte Produkte- und Dienstleistungen ermitteln sie Kosten und kalkulieren einen marktfähigen Verkaufspreis.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen und dokumentieren Einnahmen und Ausgaben, erstellen Rechnungen und Quittungen u. a. mit entsprechender Software.

Die Schülerinnen und Schüler führen Gespräche mit Kunden und Gästen.

Sie stellen situationsbezogen Produkte her, verpacken und kennzeichnen diese fachgerecht für die Vermarktung und präsentieren diese verkaufsfördernd. Sie verschaffen sich einen Überblick über geeignete Werbemaßnahmen und gestalten angemessene Werbemittel.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse über die Anforderungen an Gästezimmer und Ferienwohnungen sowie deren Gestaltungsmöglichkeiten. Sie reinigen, pflegen und gestalten diese fachgerecht.

Sie erstellen einen Leistungskatalog über mögliche Angebote für „Urlaub auf dem Bauernhof“ und führen diese an ausgewählten Beispielen durch.

Sie sind sich der Bedeutung eines gepflegten Hofes für die Zufriedenheit von Kunden und Feriengästen bewusst und arbeiten bei der Gestaltung und Pflege des Hauses sowie des Hofraumes verantwortungsvoll mit.

**Inhalte**

Betriebszweige

Verkaufsgespräch, Beratungsgespräch, Small Talk Beschwerdemanagement
---



**LANDWIRTSCHAFTLICHER UNTERNEHMERHAUSHALT/  
GEHOBENER PRIVATHAUSHALT****Lernfeld 3****40 Std.****Personengruppen im gehobenen Privathaushalt versorgen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Besonderheiten eines finanziell gut gestellten Privathaushalts bewusst. Sie verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Lebensformen und den dabei nachgefragten Dienstleistungen. Dazu gehört auch die Betreuung verschiedener Altersgruppen unter Berücksichtigung ihrer besonderen Lebenssituationen.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse über hochpreisige Lebensmittel, verarbeiten diese fachgerecht und präsentieren sie professionell.

Sie informieren sich über moderne Garverfahren und wenden sie bei der Speisenzubereitung an. Sie machen sich mit gehobener Ess- und Tischkultur vertraut und decken Tische anlass- und situationsbezogen ein. Speisen und Getränke servieren sie fachgerecht und umsichtig. Dabei verhalten sie sich situations- und personenorientiert.

Die Schülerinnen und Schüler vertiefen ihre Kenntnisse in Raum- und Materialpflege insbesondere über Erkennungsmerkmale und Eigenschaften hochwertiger Materialien. Sie reinigen und pflegen diese fachgerecht und werterhaltend.

Sie erweitern ihre Kenntnisse in der Textilpflege und reinigen hochpreisige und innovative Textilien schonend und materialgerecht.

Die Schülerinnen und Schüler gestalten das Wohnumfeld nach den Vorlieben und Wünschen der Bewohner. Sie koordinieren den Einsatz weiterer haushaltsnaher Dienstleister.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihrer besonderen Vertrauensstellung bewusst. Sie sind in der Lage, mit den direkten, persönlichen Beziehungen diskret und professionell umzugehen.

**Inhalte**

-

**GASTRONOMIE UND HOTELLERIE****Lernfeld 1****80 Std.****Den Gast in den Mittelpunkt stellen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich Grundkenntnisse über den Aufbau und die Aufgaben eines gastronomischen Betriebes sowie über die speziellen rechtlichen Rahmenbedingungen und teilbetrieblichen Organisationsstrukturen.

Sie analysieren ihr persönliches Erscheinungsbild und ihr Verhalten in Hinblick auf Gastorientierung.

Sie entwickeln Strategien im Umgang mit dem Gast, optimieren ihre Rolle als Gastgeber und sind sich der Bedeutung ihrer direkten Arbeit mit und am Gast bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler beraten die Gäste und kommunizieren gastorientiert.

Mit Wünschen und Beschwerden von Gästen gehen sie entsprechend der Gepflogenheiten des Hauses selbstverantwortlich um.

Sie wirken bei betriebspezifischen Marketingmaßnahmen mit. Dabei erstellen sie ausgewählte Dokumente und setzen bei Bedarf Standardsoftware ein.

**Inhalte**

Betriebsarten

Sterneklassifizierung

Spezielle rechtliche Rahmenbedingungen

- Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Preisangabenverordnung
- Datenschutz
- Schankanlagenverordnung
- Bestimmungen bei Getränkekarten

Organigramm

Dienstkleidung

Gästegruppen

Gästetypen

Phasen der Gästebetreuung

- Reservierung
- Empfang
- Bestellung
- Bezahlung
- Reklamation
- Verabschiedung

Gästeberatung

- Speisen
- Getränke
- Zimmer
- Zusatzangebote

Marketingmaßnahmen

- Differenzierte Kostenkalkulation mit Kalkulationsfaktor
- Speisekartengestaltung
- Werbeaktionen

**GASTRONOMIE UND HOTELLERIE****Lernfeld 2****40 Std.****Serviceleistungen am Gast durchführen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler organisieren Serviceabläufe und ausgewählte Verpflegungssysteme in gastronomischen Betrieben und setzen diese rationell um.

Sie decken Tische ein und gestalten diese angebots- und anlassbezogen.

Sie setzen ihre Serviceaufgaben situationsabhängig sowohl selbstständig als auch im Team um. Dabei bedienen sie Gäste am Tisch und pflegen ein gastorientiertes Verhalten.

Die Schülerinnen und Schüler setzen betriebsspezifische Kassensysteme unter Beachtung von betrieblichen Vorgaben ein. Sie erstellen Gästerechnungen und beherrschen den korrekten Umgang mit Zahlungsmitteln.

Sie reflektieren ihr gastorientiertes Verhalten und ihre Handlungsweise.

**Inhalte**

Spezielle Serviceabläufe

- Serviermethoden
- Mise en Place
- Spezialgedecke
- Getränkeservice: Wein, Kaffee

Ausgewählte Boniersysteme

**GASTRONOMIE UND HOTELLERIE****Lernfeld 3****40 Std.****Aufgaben aus dem Housekeeping durchführen****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen Gästezimmer sowie öffentliche Räumlichkeiten. Sie wählen selbstständig oder im Team nach betriebsspezifischen Vorgaben geeignete Behandlungsmittel, Reinigungsverfahren und -methoden für die Räume aus.

Sie planen die Reinigungsabläufe unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte. Sie berücksichtigen die Arbeitssicherheit, -ergonomie und Hygiene. Sie versorgen die Räumlichkeiten nach den vorgegebenen Standards. Dabei beachten sie auch die hauseigenen Zeit- und Dokumentationsvorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Betten gastgerecht vor. Auf Wunsch des Gastes bieten sie einen Textilservice an.

Sie kontrollieren verantwortungsbewusst ihre eigenen Arbeitsergebnisse und die der Mitschülerinnen und Mitschüler anhand von vorgegebenen Checklisten.

Sie erkennen die Notwendigkeit der Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen des Hauses.

Bei allen Aufgabenbereichen achten sie auf ein diskretes, ehrliches, zuverlässiges und höfliches Verhalten gegenüber dem Gast.

**Inhalte**

-

**GRUNDVERSORGUNG UND BETREUUNG ALTER, ERKRANKTER MENSCHEN****Lernfeld 1****100 Std.<sup>1)</sup>****Alte, erkrankte Menschen bei ihren alltäglichen Aktivitäten in einer Pflegeeinrichtung unterstützen und begleiten****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler nehmen die Bedürfnisse und Wünsche alter, erkrankter Menschen wahr und akzeptieren diese. Sie erkennen vorhandene Ressourcen, nutzen und fördern sie. Dabei unterstützen sie alte, erkrankte Menschen mit dem Ziel des Erhalts der Selbstständigkeit und tragen zur Verbesserung ihres Wohlbefindens bei.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich bewusst, dass alte, erkrankte Menschen ein feines Gefühl für zwischenmenschliche Beziehungen haben. Sie nehmen in ihrer Interaktion eine wohlwollende und wertschätzende Grundhaltung ein und passen ihre Kommunikation der jeweiligen Situation an. Die verschiedenen Stimmungslagen und -schwankungen der alten, erkrankten Menschen sind ihnen bewusst.

Auf der Grundlage ihres Wissens über typische Alterserkrankungen und deren Behandlungsmöglichkeiten sind sie in der Lage, in Absprache mit dem Pflegeteam die alten, erkrankten Menschen bei der Nahrungsaufnahme, Körperpflege, Ausscheidung und Mobilisation zu unterstützen. Sie berücksichtigen dabei hygienische Grundsätze und sind in der Lage, ihre Handlungen ergonomisch auszuführen. Im Rahmen des Pflegeprozesses dokumentieren sie ihre Handlungen und Beobachtungen.

Die Schülerinnen und Schüler unterstützen alte, erkrankte Menschen durch Vereinfachung der Kleidung, Aufteilung von Handlungen in Einzelschritte und geeignete Hilfestellungen bei alltäglichen Aufgaben. Sie gestalten die Umgebung der alten, erkrankten Menschen angemessen, erkennen Gefährdungen frühzeitig und wenden diese ab. Biografische Erfahrungen der alten, erkrankten Menschen beziehen sie in die Tagesgestaltung mit ein.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, bei alten, erkrankten Menschen Zeichen akuter vitaler Gefährdungen zu erkennen, einen Notruf abzusetzen und lebensrettende Sofortmaßnahmen einzuleiten.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Belastungssituation insbesondere im Umgang mit Sterbenden.

**Inhalte**

Alterungsprozess

Kommunikationsstörungen

Konfliktbewältigung mit Menschen mit Demenz, psychischen Erkrankungen oder geistigen Behinderungen

Identitätssicherung (Biografiearbeit, Validation)

Alzheimer-Erkrankung  
Vaskuläre Demenz  
Schlaganfall  
Parkinson  
Diabetes (Spätkomplikationen, Blutzuckerentgleisungen)  
Arthrose  
Osteoporose  
Depression  
Multimorbidität  
  
Schluckstörungen  
Exsikkose  
Ödeme  
Thrombose  
Lungenentzündung  
Schmerzarten  
Wunden (diabetischer Fuß)  
Dekubitus  
Inkontinenz  
Umgang mit Urin, Stuhl und Erbrochenem  
Sturzprophylaxe  
  
Rückenschonendes Heben und Tragen  
Hilfsmittel (Rollator, Rollstuhl, Pflegebett)  
  
Erste-Hilfe-Kurs  
Verhalten bei geriatrischen Notfällen  
  
Sterbephasen

<sup>1)</sup> Lehrkräfte mit geeigneten Qualifikationsvoraussetzungen

**GRUNDVERSORGUNG UND BETREUUNG ALTER, ERKRANKTER MENSCHEN****Lernfeld 2****60 Std.****Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung betreuen und aktivieren****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler motivieren auf der Grundlage ihres Wissens über gesundheitliche Beeinträchtigungen, aber auch der vorhandenen Ressourcen die alten, erkrankten Menschen zur Aufrechterhaltung der individuellen Alltagsgestaltung.

Sie erstellen auch im Hinblick auf demenziell Erkrankte individuelle Beschäftigungs-, Bewegungs- und Freizeitangebote.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, mit den alten, erkrankten Menschen situationsangemessene Alltagshandlungen abzustimmen und Aushandlungsprozesse zu gestalten. Sie reagieren in empathischer Weise auf das jeweilige Verhalten professionell.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten mit den Bewohnern einer Wohngruppe gemeinsam Speisen zu und berücksichtigen dabei sowohl die krankheitsbedingt erforderliche Kostform als auch die diätetischen Maßnahmen und vorhandene Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Relevante Informationen und Beobachtungen geben sie an Angehörige, ehrenamtlich Engagierte und das pflegerische Team weiter.

Die Schülerinnen und Schüler bringen sich unter Berücksichtigung der rechtlichen Rahmenbedingungen unterstützend ins pflegerische Team ein. Sie sind in der Lage, zuverlässig, sachlogisch und strukturiert Hilfestellung zu geben.

**Inhalte**

Freizeitangebote für demenziell Erkrankte

Beschäftigungsangebote (Singen, Malen, Basteln)

Bewegungsangebote

Nahrungsunverträglichkeiten

Konfliktbewältigung im Team

Orientierungshilfen

Grundkenntnisse

- Haftungsrecht
- Betreuungsrechts
- Schweigepflicht
- Datenschutz
- Charta der Rechte hilfe- und pflegebedürftiger Menschen



**GRUNDVERSORGUNG, BILDUNG UND ERZIEHUNG VON KINDERN****Lernfeld 1****60 Std.****Die Rolle und Aufgaben einer Tagespflegeperson reflektieren****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit der Rolle der Tagespflegeperson auseinander und sind sich dabei ihrer Verantwortung bewusst. Sie klären die Motivation für diese Tätigkeit und machen sich in diesen Zusammenhang mit organisatorischen und rechtlichen Rahmenbedingungen vertraut.

Sie sind in der Lage, die Kindertagespflege aus der Perspektive aller Beteiligten wahrzunehmen.

Die Schülerinnen und Schüler werden sensibel für die Erlebniswelt des Kindes.

Sie setzen sich mit unterschiedlichen pädagogischen Situationen auseinander.

Sie reflektieren ihr erzieherisches Handeln und übertragen ihre Erkenntnisse auf andere neue Situationen.

**Inhalte**

Veränderungen durch das Tagespflegekind in der eigenen Familie

Aufgaben, Rechte und Pflichten in der Tagespflege

Das Kind in zwei Familien

Eingewöhnung des Kindes in die Tagespflegefamilie

Psychologische Grundbedürfnisse von Kindern

Erster Kontakt mit den Eltern und Abschluss des Betreuungsvertrages

Nähe und Distanz zu den Eltern

Vertiefung der Kenntnisse von kindlicher Entwicklung

Zusammenhang zwischen Beachtung und Beobachtung

Hinschauen und Hinhören – Kinder verstehen

Wertewandel in der Erziehung

Einfluss eigener Erfahrungen auf das Erziehungsverhalten

Erziehung als Herausforderung

Übergänge und Abschied in der Kindertagespflege gestalten

Einladung des Jugendamtes

**GRUNDVERSORGUNG, BILDUNG UND ERZIEHUNG VON KINDERN**

<b>Lernfeld 2</b>	<b>50 Std.</b>
<b>Bildungsauftrag in der Tagespflege umsetzen</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich bewusst, dass Tagespflegepersonen einen Bildungsauftrag haben. Sie befassen sich speziell mit den Bildungsinhalten für die 0- bis 3-Jährigen wie Spracherwerb und Literacy und begreifen, dass die Kinder und Erwachsenen die Welt zusammen „konstruieren“.</p> <p>Sie entwickeln Sensibilität dafür, was die Kinder an eigenen Bildungsanliegen und Kompetenzen mitbringen. Das erfordert von ihnen eine aktive Auseinandersetzung mit der eigenen Rolle und einen deutlichen Perspektivenwechsel. Sie wissen um die Bedeutung, die die Tagespflege im Gemeinwesen und im sozialen Nahraum einnimmt.</p> <p>Sie reflektieren ihr erworbenes Wissen bei der Erstellung eines pädagogischen Konzepts für die Tagespflege.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Neues Bild vom Kind und das neue Verständnis von Bildung	
Bindung als Voraussetzung für Bildung	
Leitfragen zur Beobachtung	
Konzept der Lerngeschichten nach Margret Carr	
Eigenreflexion	
Basiskompetenzen der Kinder	
Lernwelten schaffen	
Bildung als kooperativer Prozess	
Vertiefung des Spracherwerbs	
Meine eigene Rolle im Bildungsprozess den Kindern und den Eltern gegenüber	

**GRUNDVERSORGUNG, BILDUNG UND ERZIEHUNG VON KINDERN****Lernfeld 3****50 Std.****Tagespflegealltag organisieren****Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich klar darüber, was unter Gesundheit, Gesundheitsförderung und ausgewogener Ernährung verstanden wird und dass es dazu unterschiedliche Vorstellungen gibt. Dabei ist ihnen ihre Vorbildfunktion bewusst.

Sie setzen sich mit ihrem eigenen Sicherheitsbedürfnis auseinander. Auf dessen Basis gewähren und ermöglichen die Schülerinnen und Schüler den anvertrauten Kindern verantwortungsvoll die notwendigen Freiräume.

Sie entwickeln ein Bewusstsein für eigene und fremde Ansprüche und eignen sich Möglichkeiten an, Grenzen zu setzen. Sie erkennen die Notwendigkeit, für das eigene Wohlbefinden zu sorgen und wissen ihre eigenen Ressourcen zu nutzen.

Den Schülerinnen und Schülern erwerben erweiterte und vertiefte Kompetenzen im Umgang mit Eltern und Kindern.

Sie entwickeln ihre Konfliktfähigkeit weiter und finden Möglichkeiten, Konflikte sicher und selbstbewusst ansprechen zu können.

**Inhalte**

Gesundheitserziehung

Vertiefung der Kinderernährung

Ernährungserziehung

- Kochen mit Kindern
- Rituale bei den Mahlzeiten

Ausgewählte Lebensmittelintoleranzen und -allergien

Kinder sicher betreuen

- Was traue ich dem Kind zu?
- Wie gehe ich mit den unterschiedlichen Erwartungshaltungen um?
- Wie viel Sicherheit ist nötig, wie viel Freiheit ist möglich?

Zeitmanagement

Bei Kräften bleiben

Vertiefung der Kompetenzen

- Zuhören
- Sprechen

Gestaltung unterschiedlicher Gesprächssituationen

Konstruktiver und kreativer Umgang mit Konflikten

Grundlagen der gewaltfreien Kommunikation

Gewaltfreie Kommunikation mit Kindern

Erste-Hilfe-Kurs am Kind

**PROJEKTORIENTIERTES ARBEITEN**

<b>Lernfeld 1</b>	<b>40 Std.</b>
<b>Grundlagen der Projektarbeit erwerben</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung von Projekten im beruflichen Alltag. Ihnen ist bewusst, dass sie mit Hilfe der Projektarbeit ihre berufliche Handlungskompetenz erweitern können.</p> <p>Sie informieren sich über die Merkmale von Projekten und erkennen dabei, dass auf Grund der Komplexität eine Untergliederung in aufeinander folgende Phasen erforderlich ist. Um eine effektive Arbeit ermöglichen zu können, erstellen sie mit Hilfe geeigneter Software vielfältig einsetzbare Formulare.</p> <p>Sie informieren sich über die Voraussetzungen funktionierender Teamarbeit sowie die Rollen- und Aufgabenverteilung im Projektteam. Zur Realisierung einer möglichst reibungsfreien Zusammenarbeit stellen sie Teamregeln auf und beachten die Regeln der Gesprächsführung. Dabei erkennen sie, dass eine verantwortungsvolle Zusammenarbeit zur Teamentwicklung beiträgt.</p> <p>Zur schnellen Lösung eventuell auftretender Konflikte verschaffen sie sich einen Überblick über geeignete Konfliktlösungsmöglichkeiten.</p>	
<b>Inhalte</b>	
-	

**PROJEKTORIENTIERTES ARBEITEN**

<b>Lernfeld 2</b>	<b>120 Std.</b>
<b>Projekte erfolgreich realisieren</b>	
<b>Kompetenzerwartungen</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler beschaffen sich von ihrem Auftraggeber die notwendigen Informationen und prüfen die Umsetzbarkeit der Kundenwünsche. Gegebenenfalls unterbreiten sie ihrem Auftraggeber Alternativvorschläge. Dabei berücksichtigen sie das Prinzip der Kundenorientierung.</p> <p>Den Schülerinnen und Schülern ist bewusst, dass sachliche, zeitliche, finanzielle und personelle Begrenzungen das Projekt und mögliche Projektziele bedeutend beeinflussen.</p> <p>Sie legen die Aufgabenbereiche der einzelnen Teammitglieder fest und erkennen dabei auftretende Nahtstellen. Für die Planung und Durchführung des Projekts nutzen sie ausgewählte Instrumente der Projektarbeit.</p> <p>In den aufeinander folgenden Projektphasen wählen sie zum reibungslosen Projektablauf geeignete Formulare für die Organisation aus und bearbeiten diese schrittweise.</p> <p>Im Verlauf des Projekts tragen die Schülerinnen und Schüler aktiv zur Weiterentwicklung ihres Teams bei und geben sich innerhalb des Teams Feedback. Dies ermöglicht es ihnen, Konflikte frühzeitig zu erkennen und zu lösen.</p> <p>Nach der Durchführung des Projekts beleuchten sie kritisch die verschiedenen Phasen und erstellen eine Abschlusspräsentation.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Instrumente der Projektarbeit:	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Mindmap</li><li>- Projektstrukturplan</li><li>- Projektablaufplan</li><li>- Zeitplan</li></ul>	

Projektvorschläge, z. B.:

**Planung und Durchführung einer Veranstaltung:**

- mit Senioren: Geburtstagskaffee im Seniorenheim, Nikolausfeier, gemeinsames Plätzchenbacken, Weihnachtsfeier, Frühlingsfest
- mit Kindern: gesundes Pausenbrot, gesunde Ernährung, gemeinsames Backen/Kochen mit Kindern, Betreuung von Kindern
- mit Jugendlichen: Schulfest, Faschingsfeier  
Einladung der Praxisgeberinnen und Praxisgeber: Gestaltung der Tisch- und Raumdekoration, Zubereitung der Speisen, Betreuung der Kinder

**Produkte selbst herstellen und im Rahmen einer Veranstaltung vermarkten:**

- bei Markttagen – als Projekt in der Schule
- beim Tag der offenen Tür
- bei Wohltätigkeitsveranstaltungen
- bei örtlichen/regionalen Ausstellungen bzw. Messen

**Grundreinigung und ansprechende Tisch- und Raumgestaltung zu einem jahreszeitlichen Thema**

## ANHANG

### Mitglieder der Lehrplankommission:

Inge Bühler-Saal	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Ansbach
Carola Buschjost	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Vilshofen
Ina von Glasow-Meier	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Oberviechtach
Lydia Deinzer	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Bayreuth
Ingrid Klarmann	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Immenstadt
Claudia Pricha	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Scheinfeld
Johanna Sich	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Traunstein
Sigrid Tauber	Städt. BFS für Hauswirtschaft Würzburg

### Beraterinnen:

Judith Regler-Keitel	Fortbildungszentrum Triesdorf
Sabine Siedentop	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Regensburg

### Beraterinnen bei der Erstellung der Wahlpflichtfächer:

Margarete Bauer	Staatl. BFS für Hauswirtschaft Miesbach
Gerda Böhm	Diakonie Neuendettelsau
Inge Däxl	Bayerisches Landesjugendamt München
Magdalena Kühn	Ausbilderin im landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt, Aidling
Sandra Konzelmann	Bayerisches Staatministerium für Unterricht und Kultus München
Christine Leike	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München

### Leitung:

Gisela Stautner	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München
-----------------	---