



**Lehrpläne für die
Berufsfachschule für
Ernährung und Versorgung
sowie
das Berufsgrundschuljahr
(BGJ/s) Hauswirtschaft**

Fachlicher Unterricht

Unterrichtsfächer:

**Betriebswirtschaftslehre
Dienstleistung und Service
Ernährung und Verpflegung
Personenbetreuung
Textillehre
Wohn- und Funktionsbereiche**

Jahrgangsstufe 10

Juli 2020

**Lehrpläne für die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
sowie das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s) Hauswirtschaft**

Fachlicher Unterricht

Unterrichtsfächer: Betriebswirtschaftslehre
Dienstleistung und Service
Ernährung und Verpflegung
Personenbetreuung
Textillehre
Wohn- und Funktionsbereiche

Jahrgangsstufe 10

Die Lehrpläne wurden mit Verfügung vom 27.07.2020 (AZ BS9414.H1-1/4/14) für verbindlich erklärt und gelten für das Schuljahr 2020/21.

Herausgeber:
Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB), Schellingstr. 155, 80797 München
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215
www.isb.bayern.de

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE**EINFÜHRUNG****2**

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule	2
2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen	3
3 Verbindlichkeit der Lehrpläne	3
4 Ordnungsmittel und Stundentafeln	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder	6
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	7

LEHRPLÄNE**10**Jahrgangsstufe 10

Betriebswirtschaftslehre	10
Ernährung und Verpflegung	12
Dienstleistung und Service.....	13
Wohn- und Funktionsbereiche	14
Personenbetreuung.....	15
Textillehre	16

ANHANG**17**

Mitglieder der Lehrplankommission.....	17
Verordnung über die Berufsausbildung.....	18

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule ist gemäß Art. 13 BayEUG 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 allgemeinbildenden 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 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen

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 verstanden, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht, sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Ziel eines auf Handlungskompetenz ausgerichteten 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 (Fachkompetenz). Des Weiteren sind stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit sowie die Entfaltung ihrer individuellen Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Wertvorstellungen wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt und entsprechende Eigenschaften entwickelt (Selbstkompetenz). Die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendung und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen ebenfalls im Unterricht gefördert und unterstützt werden (Sozialkompetenz). Die Bereitschaft und Fähigkeit zur zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen wird vermittelt (Methodenkompetenz).

Der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz als maßgebende Zielsetzung beruflicher Bildung bedingt auch, die mittelbaren Auswirkungen der weiter voranschreitenden Digitalisierung im Unterricht zu berücksichtigen. Dabei sind die Kompetenzen im Umgang mit digitalen Medien als Querschnittskompetenzen zu betrachten, die an Berufsfachschulen als integraler Bestandteil einer umfassenden Handlungskompetenz erworben werden.

3 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 die Lehrkraft ihre Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

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

Die Reihenfolge der Lernfelder der Lehrpläne innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich, sie ergibt sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Unterrichtsplanung. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Orientierungshilfe gedacht.

4 Ordnungsmittel und Stundentafeln

Ordnungsmittel

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019 –, die Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020 (BGBl. I S. 730 ff), die Lehrplanrichtlinien für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin vom 08.06.2020 sowie die Berufsfachschulordnung Ernährung und Versorgung, Kinderpflege, Sozialpflege, Hotel- und Tourismusmanagement, Informatik (BFSO) vom 11. März 2015, zuletzt geändert durch § 2 der Verordnung vom 12. Februar 2020 (GVBl. S. 126) zugrunde.

Die Ausbildungszeit zur Staatlich geprüften Assistentin/zum Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung sowie zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter beträgt 3 Jahre.

Mögliche schulische Abschlüsse:

1. Staatlich geprüfte Helferin/Staatlich geprüfter Helfer für Ernährung und Versorgung nach zwei Schuljahren (10./ 11. Jahrgangsstufe) bei erfolgreicher Teilnahme an der staatlichen Abschlussprüfung an der Berufsfachschule
2. Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung nach drei Schuljahren (10. - 12. Jahrgangsstufe) bei erfolgreichem Abschluss der Berufsfachschule, erfolgreichem Absolvieren von zwei verschiedenen Wahlpflichtfächern, einschließlich eines jeweils mindestens zweiwöchigen Praktikums sowie der erfolgreichen Prüfung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter gemäß Berufsbildungsgesetz
3. Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung nach drei Schuljahren bei erfolgreichem Abschluss der Berufsschule, erfolgreichem Absolvieren von zwei verschiedenen Wahlfächern sowie der erfolgreichen Prüfung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter gemäß Berufsbildungsgesetz.
4. Bei Nr. 2 und Nr. 3 wird zusätzlich der Abschluss Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter erworben.
5. Bei Erfüllen der entsprechenden Voraussetzungen gemäß BFSO wird der mittlere Schulabschluss verliehen.

Studentafel für die 10. Klasse der Berufsfachschule sowie die 10. Klasse des BGJ/s Hauswirtschaft

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Fach	10. Jgst.
Allgemeinbildender Unterricht	
Religionslehre	1
Deutsch und Kommunikation	2
Politik und Gesellschaft	2
Sport	2
Fachlicher Unterricht	
Betriebswirtschaftslehre	3
Ernährung und Verpflegung	12
Dienstleistung und Service	2
Wohn- und Funktionsbereiche	3
Personenbetreuung	2
Textillehre	4
Englisch ¹	2
Summe	35
2 Wochen Praktikum Schwerpunkt Ernährung und Versorgung während der Schulzeit ^{2, 3}	

Ggf. wird die Studentafel durch Wahlunterricht gemäß BFSO/BSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

Es wird empfohlen, im Schuljahr 2020/21 für Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss den Ausbildungsgang in zwei Schuljahren zu absolvieren und für deren Integration keine Beschulung in der 10. Klasse im ersten Halbjahr durchzuführen, sondern durchgehend eine gemeinsame Beschulung in der 11. Jahrgangsstufe vorzunehmen. Es wird ein Zusatzbudget für 10 Unterrichtstage zur Unterstützung der Schülerinnen und Schüler beim Ausgleich von theoretischen und praktischen Defiziten gegenüber der dreijährigen Ausbildung gewährt: ab 4 Schülerinnen/Schüler 4 Unterrichtsstunden, ab 6 Schülerinnen/Schüler 8 Unterrichtsstunden.

¹ Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan „Englisch für die Berufsfachschule für Hauswirtschaft und die Berufsschule Berufsgrundschuljahr Hauswirtschaft, BGJ/s Hauswirtschaft“ vom 5. Dezember 2000 Nr. VII/3-S9414H1-1-7/125609.

² Fachpraktische Ausbildung im Sinne des Art. 50 Abs. 3 BayEUG

³ 8 Zeitstunden pro Arbeitstag zzgl. Pausen

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Jahrgangsstufe 10			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Betriebswirtschaftslehre			114
1	Beruf und Betrieb präsentieren	38	
2	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	76	
Ernährung und Verpflegung			456
1	Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten	456	
Dienstleistung und Service			76
1	Verpflegung anbieten	76	
Wohn- und Funktionsbereiche			114
1	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	114	
Personenbetreuung			76
1	Personen wahrnehmen und beobachten	76	
Textillehre			152
1	Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten	152	

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der dreijährige schulische Ausbildungsgang zum/zur staatlich geprüften Assistenten/in für Ernährung und Versorgung orientiert sich am Berufsbild sowie der Ausbildungsordnung des anerkannten Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/in. Die Ausbildung befähigt die Schülerinnen und Schüler/Auszubildenden dazu, eigenständig hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse zu organisieren und zu reflektieren. Dazu gehen sie systematisch an hauswirtschaftliche Herausforderungen und Probleme heran und bewältigen diese gezielt unter Einbeziehung aller Ressourcen und Gegebenheiten.

Sie arbeiten dabei stets wertschätzend, vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen und kooperativ im Bewusstsein ihrer sozialen Verantwortung. Im Rahmen dieser Verantwortung fördern sie die Sicherheit, die Gesundheit, sowie die Lebensqualität aller am hauswirtschaftlichen Prozess beteiligten Personen. Ihr berufliches Handeln orientiert sich an den neuesten Erkenntnissen, indem sie die Möglichkeiten der Digitalisierung unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben wie dem Datenschutz und der Datensicherheit nutzen und technische Geräte sinnvoll einsetzen. Des Weiteren kennen sie die Wirkung ihrer eigenen beruflichen Tätigkeit auf die Umwelt und verfügen über ein fundiertes Wissen, das sie zu deren Schutz einsetzen. Sie beziehen in ihr Handeln soziale, kulturelle, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit mit ein.

Das Ziel der Ausbildung ist es, die Schülerinnen und Schüler/Auszubildende zu befähigen, die erworbenen Kompetenzen in den vielfältigen Handlungsfeldern der Versorgung und Betreuung von Personen, der Beschaffung und Vermarktung von Produkten sowie der Erbringung und Vermarktung von Dienstleistungen, erfolgreich anzuwenden. Dabei richten sie ihre Handlungen in allen Bereichen an geltenden Qualitätskriterien und Qualitätsstandards sowie rechtlichen Rahmenbedingungen aus. Sie ermitteln personen-, zielgruppen- und situationsorientiert Versorgungs- und Betreuungsbedarfe, planen auf dieser Grundlage Leistungsangebote und Maßnahmen und setzen diese eigenständig sowie im Team um.

Die Tätigkeitsfelder der Schülerinnen und Schüler/Auszubildenden erstrecken sich in einem breiten Spektrum von Betrieben und beruflichen Kontexten, in denen sie hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen erbringen. Dabei handelt es sich unter anderem um Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend-, Behinderten- und Familienhilfe, um Wohngruppen, Schulen, Kindertagesstätten, Kur- und Reha-Einrichtungen und Krankenhäuser sowie um Privathaushalte und landwirtschaftliche Unternehmen. Darüber hinaus sind sie auch in Beherbergungsbetrieben, Tagungshäusern und gastronomischen Einrichtungen, Dienstleistungszentren und Quartieren tätig.

Die Lernfelder der Lehrpläne orientieren sich an den Arbeits- und Produktionsprozessen in der betrieblichen Realität, insbesondere in den beruflichen Handlungsfeldern Betriebswirtschaftslehre, Ernährung und Verpflegung, Dienstleistung und Service, Wohn- und Funktionsbereiche, Personenbetreuung sowie Textillehre.

Sie sind methodisch-didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Diese umfasst insbesondere fundiertes Fachwissen und praktische Fertigkeiten, kommunikative Fähigkeiten, vernetztes und analytisches Denken sowie Eigeninitiative, Empathie und Teamfähigkeit.

Die Ableitung von 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 sollen dabei angemessen Berücksichtigung finden.

Die Förderung und Anwendung von Kompetenzen in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, sowie die Informationsverarbeitung und Digitalisierung sind durchgängige Ziele aller Lernfelder.

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

- Arbeitsprozesse ergonomisch organisieren und reflektieren,
- nachhaltig und damit ressourcenschonend agieren,
- dienstleistungsorientiert arbeiten,
- wertschätzend kommunizieren,
- kulturelle Identitäten berücksichtigen,
- selbstbestimmte Teilhabe an der Gesellschaft ermöglichen,
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden,
- teamorientiert und multiprofessionell arbeiten,
- wirtschaftlich handeln,
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen,
- Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen,
- Qualitätsmanagement umsetzen,
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden.

Auf sachgerechte Dokumentation sowie eine mediale Aufbereitung und Präsentation der Arbeits- und Lernergebnisse durch die Schülerinnen und Schüler auch unter Zuhilfenahme zeitgemäßer Informations- und Kommunikationstechnologien ist besonders zu achten. In diesem Zusammenhang soll das Unterrichtsfach Deutsch an geeigneter Stelle einbezogen werden.

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

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen neben dem Lehrplan den Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung zugrunde zu legen.

Diese aktualisierte Form der Lernfelder erfordert es, die Lernangebote didaktisch in einer noch engeren Verknüpfung von Theorie und Praxis anhand einer gemeinsamen Lernkonzeption aufzubereiten. Der Lehrplan bietet den Schulen die Freiheit die Inhalte der Lernfelder in kooperativer Form zu verknüpfen und im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase zu entscheiden. Hierbei soll auch die Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen sowie externen Experten genutzt werden.

LEHRPLÄNE

Jahrgangsstufe 10

BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE

Lernfeld

38 Std.

Beruf und Betrieb präsentieren

Zielformulierung

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

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** das Berufsbild des Assistenten/der Assistentin für Ernährung und Versorgung sowie des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin (*berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder*) sowie Leitbild und Organisationsstruktur (*Organigramm*) eines hauswirtschaftlichen Betriebes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Grundlagen der beruflichen Bildung, des Arbeitsschutzes mit begleitenden Rechtsvorgaben, des Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Verbände, weitere berufsständische Organisationen und Gewerkschaften.

Die Schülerinnen und Schüler **recherchieren** berufsspezifische Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung ergonomischer und qualitätssichernder Maßnahmen. Sie ermitteln Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung.

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

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** einen ausgewählten hauswirtschaftlichen Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** den Prozess der Planung, die Erstellung und Durchführung der Präsentation.

Jahrgangstufe 10**BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE****Lernfeld****76 Std.****Güter beschaffen, lagern und bereitstellen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Güter zu beschaffen, zu lagern und bereitzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Prozesse zur Beschaffung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Hierzu prüfen sie den Bedarf und differenzieren die Arten der Güter.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Beschaffungs- und Zahlungsarten, Preise, Produktkennzeichnungen und Bestellvorgänge. Dabei berücksichtigen sie rechtliche Grundlagen (*Kaufvertrag und seine Störungen, Verbraucherschutz*) sowie qualitätssichernde Maßnahmen und beziehen soziale, kulturelle, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit mit ein. Sie verschaffen sich einen Überblick über Lagerhaltung und -bedingungen und ermitteln den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern auch mit Einsatz digitaler Medien. Dazu berechnen sie den Materialbedarf, Mengen, Verhältnisse und Mischungen sowie Energiekosten, holen Angebote ein und führen Kostenvergleiche durch. Sie achten auf die Qualität von Gütern (*Beschaffenheit, Haltbarkeit, Nutzbarkeit, Lebensdauer, Funktionalität*) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** die Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten **aus** und stellen Regeln auf, die sie beim Einkaufen beachten.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Bestellungen, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter **durch**⁴. Sie berechnen die durch Skonto und Rabatt möglichen Einsparungen. Sie kontrollieren die Qualität der Güter sowie Warenbestände und Lagerbedingungen und dokumentieren diese. Sie achten auf die Vermeidung von Abfällen und entsorgen alle anfallenden Abfälle umweltschonend.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** und **bewerten** den Prozess der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Diesbezüglich erörtern sie Verbesserungsmöglichkeiten.

⁴ In Kombination mit den Lernfeldern Ernährungsgrundlagen anwenden und Verpflegung zubereiten

Jahrgangstufe 10**ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG****Lernfeld****456 Std.****Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Ernährungsgrundlagen anzuwenden und Verpflegung zuzubereiten.**

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

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel, Lebensmittelverderb, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen. Sie unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (*Energiegehalt, Nähr- und Wirkstoffgruppen*), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Dabei berücksichtigen sie Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung aufgrund wissenschaftlich fundierter Empfehlungen und berechnen den Energiebedarf.

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

Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken **an**. Sie bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene (*Lebensmittel, Arbeitsplatz, Geräte, Maschinen*), der Ergonomie und des Arbeitsschutzes zu. Sie führen Reinigungs- und Pflegemaßnahmen zur Qualitätssicherung in der Küche durch.

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

Jahrgangstufe 10**DIENSTLEISTUNG UND SERVICE****Lernfeld****76 Std.****Verpflegung anbieten⁵****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung anzubieten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** verschiedene Möglichkeiten der Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über verschiedene Formen der Tischkultur (*Gedecke, Qualität und Arten von Gläsern, Geschirr und Besteck, Tischgestaltungen und Speisekarten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über grundlegende Vorgaben der Hygiene und deren Umsetzung.

Sie **planen** die Arbeitsabläufe schrittweise schriftlich (*Ablaufplan, Checkliste, Materialliste, Arbeitsplatzaufbau*).

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** auf dieser Grundlage Gläser, Geschirr, Besteck, und Tischwäsche sowie Gestaltungselemente **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Servier- und Darreichungsformen unter Berücksichtigung der Hygiene, der Ergonomie und des Arbeitsschutzes ressourcenschonend **an**. Sie decken Tische ein, portionieren und garnieren Speisen und bieten Getränke an. Dabei legen sie besonderen Wert auf Ästhetik, Umgangsformen und Etikette. Sie servieren Speisen und Getränke unter Berücksichtigung besonderer Kundengruppen (*Fremdsprache, einfache Sprache*).⁶ Sie führen das Abdecken des Tisches situationsgerecht (*Privathaushalt, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie*) durch.

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

⁵ Dieses Lernfeld eignet sich für eine projektbasierte Verknüpfung mit den Lernfeldern Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten und Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten.

⁶ In enger Zusammenarbeit mit den Unterrichtsfächern Englisch und Berufssprache Deutsch zu unterrichten.

Jahrgangstufe 10**WOHN- UND FUNKTIONSBEREICHE****Lernfeld****114 Std.****Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche zu reinigen und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Grundlagen der Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Reinigungsarten (*Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung*). Sie identifizieren unterschiedliche Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen und informieren sich über deren Eigenschaften und leiten daraus Behandlungsverfahren sowie Handhabung und Einsatzmöglichkeiten ab. Sie ermitteln die Art der Verschmutzung und den Verschmutzungsgrad. Sie verschaffen sich einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren (*persönliche Schutzausrüstung, Gebrauchsanweisungen, Betriebsanweisungen/Sicherheitsdatenblätter, vertikale und horizontale Reinigungsverfahren*) sowie Reinigungsgeräte im Hinblick auf rationelle und umweltbewusste Einsatzmöglichkeiten. Sie unterscheiden Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung der Ergonomie, des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes und legen dabei Routinen und Qualitätsstandards in Absprache mit Verantwortlichen fest.

Sie **wählen** Verfahren und Behandlungsmittel abhängig von Materialien und Verschmutzung **aus**. Dazu ermitteln sie den Bedarf an Behandlungsmitteln (*Mischungsrechnen*) und berücksichtigen die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (*Dosierung, Dosiersysteme*). Sie erstellen Arbeitsablaufpläne unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** die Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen unter Berücksichtigung der Ergonomie, des Umwelt-, Arbeits-, und Gesundheitsschutzes **durch**. Sie entsorgen Schmutzflotten, Wert- und Abfallstoffe umweltgerecht und nach betrieblichen Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** ihr Reinigungsergebnis. Sie führen Nacharbeiten durch. Sie **bewerten** das Ergebnis, reflektieren ihren Arbeitsablauf und schlagen Verbesserungsmöglichkeiten vor.

Jahrgangstufe 10**PERSONENBETREUUNG****Lernfeld****76 Std.****Personen wahrnehmen und beobachten****Zielformulierung**

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

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

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bedürfnisse und Bedarfe von Personen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt (*Entwicklungsphasen, Familienformen, Biografiearbeit*). Sie unterscheiden zwischen Wahrnehmung und Beobachtung im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Wahrnehmungsformen (*Selbst-, Fremdwahrnehmung*), Beobachtungsformen sowie mögliche Wahrnehmungs-, Beobachtungs- und Bewertungsfehler. Sie sammeln Möglichkeiten zur Dokumentation von fachlicher Beobachtung. Sie informieren sich über gängige Umgangsformen im beruflichen, privaten, öffentlichen und digitalen Kontext, die Verwendung einer adressatengerechten Kommunikation und Gesprächsführung, sowie den Umgang mit Konflikten.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung fachlicher Beobachtungen (*Trinkprotokoll, Ernährungsprotokoll*). Dabei berücksichtigen sie Bedürfnisse und Fähigkeiten der zu betreuenden und zu versorgenden Personen und bestimmen Beobachtungskriterien. Die Schülerinnen und Schüler erstellen Dokumentationsmaterialien und setzen dazu auch digitale Medien ein.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Beobachtungen unter Berücksichtigung ausgewählter Kriterien **durch**. Sie dokumentieren die Beobachtungen, bewerten die Ergebnisse und setzen hierbei Feedbackbögen ein. Sie leiten diese Erkenntnisse adressatengerecht weiter und nutzen sie für den Arbeitsprozess. Sie wenden die Kommunikationsregeln in betrieblichen Situationen an, berücksichtigen dabei die gängigen Umgangsformen und erreichen auch im Team einen Konsens. Dabei beachten sie Grundsätze zur Wahrung der Persönlichkeitsrechte, der Schweigepflicht und des Datenschutzes. Sie akzeptieren die zu betreuenden und zu versorgenden Personen, indem sie eigene Stimmungen und Emotionen steuern und sich tolerant und respektvoll verhalten.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Arbeitsergebnisse durch Selbst- und Fremdeinschätzung, vergleichen diese und hinterfragen eigenes und fremdes Verhalten. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Beobachtungsprozess, die Dokumentation und die Ergebnisse. Sie diskutieren notwendige Veränderungen und alternative Handlungsmöglichkeiten. Sie analysieren und korrigieren gegebenenfalls eigene Verhaltensweisen.

Jahrgangstufe 10**TEXTILLEHRE****Lernfeld****152 Std.****Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien einzusetzen, zu reinigen, zu pflegen, instand zu halten und zu gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Arten und Eigenschaften textiler Rohstoffe, Fasern und Flächen und leiten daraus deren Gebrauchswert und geeignete Einsatzmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arten, Eigenschaften, Kennzeichnung sowie Ausrüstung und Veredelung von Textilien. Sie recherchieren deren Auswirkungen auf die Materialeigenschaften, den Gebrauchswert und den Einsatzzweck. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Prozess des Wäschekreislaufs, die Waschverfahren sowie den Waschprozess mit den relevanten Waschfaktoren und deren Wechselwirkungen. Dabei berücksichtigen sie die Inhaltsstoffe von Waschmitteln und Waschhilfsmitteln sowie deren Wirkungsweisen. Sie erkundigen sich über Geräte und Maschinen zur Durchführung von Wasch- und Pflegeverfahren sowie zur Gestaltung im Privathaushalt.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** entsprechend des Verwendungszwecks Textilien **aus**. Zur Reinigung, Desinfektion, Pflege und Gestaltung von Textilien **planen** sie Arbeitsabläufe und legen Routinen und Qualitätsstandards in Absprache fest. Sie entscheiden sich für geeignete Mittel und Verfahren zur Reinigung und Pflege unter Berücksichtigung des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Geräte und Maschinen legen sie in Abhängigkeit von Textilien und Erfordernissen fest.

Die Schülerinnen und Schüler **reinigen** und **pflegen** im Rahmen des Wäschekreislaufes Textilien bedarfsgerecht, ökologisch und ökonomisch. Dabei berücksichtigen sie Hygiene und qualitätssichernde Maßnahmen. Sie reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen. Unter Berücksichtigung der Hygiene- und Qualitätsstandards machen die Schülerinnen und Schüler die gereinigten Textilien schrankfertig. Sie setzen Textilien instand, fertigen für konkrete Aufgabenstellungen einfache, moderne textile Gegenstände an. Dabei setzen sie auch grundlegende Nähtechniken mit der Hand und der Nähmaschine ein.

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

ANHANG

MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION

Elke Bastian, Beraterin	Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft
Carola Buschjost	Staatliche und Kommunale Berufliche Schulen Vilshofen a. d. Donau
Inge Bühler-Saal	Staatliches Berufliches Schulzentrum Ansbach- Triesdorf
Carola Ilsanker	Staatliche Berufsschule I Rosenheim
Ulrike Kluge, Beraterin	Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.
Christine Råde	Staatliche Berufsschule München-Land
Yvonne Zwingler	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Sarah Bestle	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungs- forschung (ISB) München

VERORDNUNG ÜBER DIE BERUFS-AUSBILDUNG