



**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 11 bis 12

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrpläne für die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

Fachlicher Unterricht

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

Jahrgangsstufe 11 bis 12

Juli 2021

Die Lehrpläne wurden mit Verfügung vom 13.07.2021 (AZ VI.3 – BS9414.H1 – 1/4/19) in Kraft gesetzt und gelten mit Beginn des Schuljahres 2021/22.

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	8
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	12

LEHRPLÄNE**15**Jahrgangsstufe 11

Betriebswirtschaftslehre	15
Ernährung und Verpflegung	16
Dienstleistung und Service	17
Wohn- und Funktionsbereiche	18
Personenbetreuung	19
Textillehre	20

Jahrgangsstufe 12

Betriebswirtschaftslehre	21
Ernährung und Verpflegung	23
Dienstleistung und Service	24
Wohn- und Funktionsbereiche	25
Personenbetreuung	26
Textillehre	27

Wahlpflichtfächer

Großhaushalt	28
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt und gehobener Privathaushalt	30
Gastronomie und Hotellerie	33
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen	35
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern	37

Projektorientiertes Arbeiten.....	41
ANHANG	42
Mitglieder der Lehrplankommission.....	42
Berater	42

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

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).

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 beträgt 3 Jahre.

Studentafeln

Den Lehrplänen liegen die folgenden Studentafeln zugrunde:

Fach	11. Jgst.	12. Jgst.
Allgemeinbildender Unterricht		
Religionslehre	1	1
Deutsch	2	2
Politik und Gesellschaft	1	1
Sport	1	-
Fachlicher Unterricht		
Betriebswirtschaftslehre	2	3
Ernährung und Verpflegung	7	7
Dienstleistung und Service	3	2
Wohn- und Funktionsbereiche	4	3
Personenbetreuung	2	2
Textillehre	2	3
Wahlpflichtfächer¹		
Großhaushalt	4	4
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaus- halt und gehobener Privathaushalt		
Gastronomie und Hotellerie		
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen		
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern		
Projektorientiertes Arbeiten		
Summe	29	28
Fachpraxis²		
Fachpraxis Ernährung und Versorgung ³	8	8
Praktikumswochen	2 ⁴	2
Wahlfach		
Englisch	1	-

¹ Insgesamt sind zwei verschiedene Wahlpflichtfächer innerhalb der drei Schuljahre zu besuchen.

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

³ 8 Zeitstunden pro Arbeitstag zzgl. Pausen

⁴ 2 Wochen Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfachs in der unterrichtsfreien Zeit

Stundentafeln (Verkürzter Modell A und Modell B)

Modell	A		B
	1. HJ 10. Jgst.	2. HJ 11. Jgst.	11. Jgst.
Allgemeinbildender Unterricht			
Religionslehre	1	1 ⁵	1
Deutsch	2	2 ⁵	2
Politik und Gesellschaft	2	1 ⁵	1
Sport	2	1 ⁵	1
Fachlicher Unterricht			
Betriebswirtschaftslehre	3	2	2
Ernährung und Verpflegung	12	7	10
Dienstleistung und Service	2	3	3
Wohn- und Funktionsbereiche	3	4	4
Personenbetreuung	2	2	2
Textillehre	4	2	3
Wahlpflichtfächer⁶			
Großhaushalt	4	4	4
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaus- halt und gehobener Privathaushalt			
Gastronomie und Hotellerie			
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen			
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern			
Projektorientiertes Arbeiten			
Summe	37	29	33
Fachpraxis^{7,8}			
Fachpraxis Ernährung und Versorgung ⁹	8		8
Praktikumswochen	2		2 ¹⁰

⁵ Empfehlung: Falls unterrichtsorganisatorisch möglich, keine Beschulung in der 10. Klasse im ersten Halbjahr, sondern durchgehend gemeinsame Beschulung in der 11. Jahrgangsstufe

⁶ Insgesamt sind zwei verschiedene Wahlpflichtfächer innerhalb der zwei Schuljahre zu besuchen.

⁷ Fachpraktische Ausbildung im Sinne des Art. 50 Abs. 3 BayEUG

⁸ Zusatzbudget für 10 Unterrichtstage: ab 4 Schüler_innen – 4 Unterrichtsstunden, ab 6 Schüler_innen – 8 Unterrichtsstunden (80/40)

⁹ 8 Zeitstunden pro Arbeitstag; insgesamt sind 20 Tage abzuleisten.

¹⁰ 2 Wochen Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfachs in der unterrichtsfreien Zeit

Erläuterungen

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.

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Betriebswirtschaftslehre			80
1	Produkte beschaffen und Dienstleistungen in Anspruch nehmen	80	
Ernährung und Verpflegung			280
1	Verpflegung von Personengruppen planen und zubereiten	280	
Dienstleistung und Service			120
1	Dienstleistungen und Verpflegung anbieten	120	
Wohn- und Funktionsbereiche			160
1	Wohn- und Funktionsbereiche einrichten, reinigen, pflegen und gestalten	160	
Personenbetreuung			80
1	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen	80	
Textillehre			80
1	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	80	

Jahrgangsstufe 12			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Betriebswirtschaftslehre			120
2	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	80	
3	Personaleinsatzpläne anwenden und Personen anleiten	40	
Ernährung und Verpflegung			280
2	Verpflegung als Dienstleistung zielgruppenorientiert und zu besonderen Anlässen planen, zubereiten und anrichten	280	
Dienstleistung und Service			80
2	Kombinierte Dienstleistungen anbieten	80	
Wohn- und Funktionsbereiche			120
2	Wohn- und Funktionsbereiche objektspezifisch reinigen, pflegen und gestalten	120	
Personenbetreuung			80
2	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen	80	
Textillehre			120
2	Textilien objektspezifisch und einsatzbezogen auswählen, einsetzen, reinigen und pflegen	120	

Wahlpflichtfächer			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Großhaushalt			160
1	Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht verpflegen und versorgen	100	
2	Dienstleistungen anlassbezogen und bedarfsgerecht im Großhaushalt durchführen	60	
Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/ Gehobener Privathaushalt			160
1	Personen in landwirtschaftlichen und gehobenen Haushaltsformen versorgen	20	
2	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen in einem landwirtschaftlichen Betrieb einbringen	70	
3	Personengruppen im gehobenen Privathaushalt versorgen	70	
Gastronomie und Hotellerie			160
1	Gäste in Gastronomie und Hotellerie betreuen und versorgen	120	
2	Aufgaben aus dem Housekeeping durchführen	40	
Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen			160
1	Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung bei ihren Aktivitäten des täglichen Lebens unterstützen und begleiten	100	
2	Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung betreuen und aktivieren	60	
Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern			160
1	Die Aufgaben und Rolle einer Tagespflegeperson reflektieren und den Tagespflegealltag gestalten	60	
2	Bildungsauftrag in der Tagespflege umsetzen	40	
3	Den Tagespflegealltag situationsbezogen und kindgerecht gestalten und organisieren	60	
Projektorientiertes Arbeiten			160
1	Projekte erfolgreich realisieren	160	

Erläuterungen

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. 6 f.).

Die Schülerinnen und Schüler erhalten über die Wahlpflichtfächer 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 zu vertiefen.

Die Schülerinnen und Schüler der 11. und 12. Jahrgangsstufe wählen aus dem Angebot der jeweiligen Berufsfachschule ein Wahlpflichtfach pro Schuljahr im angegebenen Umfang. In der unterrichtsfreien Zeit ist ein zweiwöchiges Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfaches abzuleisten.

Folgende Wahlpflichtfächer sind vorgesehen:

Großhaushalt

Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt und gehobener Privathaushalt

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

Dieses Wahlpflichtfach beinhaltet die Qualifikation von zusätzlich in vollstationären Pflegeeinrichtungen einzusetzenden Betreuungskräften im Rahmen des §§ 43b, 53b SGB XI. Vor Beginn des Wahlpflichtfaches muss ein 5-tägiges Orientierungspraktikum in einer Pflegeeinrichtung abgeleistet werden. Ein Kurs eines anerkannten Anbieters zum Thema „Erste Hilfe“ ist im Rahmen des Unterrichts durchzuführen.

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“, „Kinderschutz“ und „Tagespflege für Kindergarten- und Schulkinder“). Ein Kurs eines anerkannten Anbieters zum Thema „Erste Hilfe am Kind“ ist im Rahmen des Unterrichts durchzuführen.

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.

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 Besonderheiten 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 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 11

BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE

Lernfeld

80 Std.

Produkte beschaffen und Dienstleistungen in Anspruch nehmen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, d adressatengerecht Produkte zu beschaffen und Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** situationsbezogen den Bedarf an betrieblichen Produkten und Dienstleistungen. Sie stellen die dafür zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel anhand des Haushaltsbuches fest.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über das Angebot von Produkten und Dienstleistungen. Sie vergleichen Bezugsquellen und erkundigen sich über Verbraucherschutz- und Haftungsbestimmungen. Sie recherchieren verschiedene Möglichkeiten des Zahlungsverkehrs, der Finanzierung (*Ratenzahlung, Zinsrechnung*) sowie der Geldanlagen. Dabei ermitteln sie deren Kosten und Risiken.

Sie **planen** die Beschaffung der Produkte schriftlich, indem sie die Anforderungen an die zu beschaffenden Produkte präzisieren. Außerdem holen sie Angebote für Dienstleistungen ein und wägen die Leistungsbeschreibungen gegeneinander ab. Sie stellen ihre Planungsergebnisse dem Auftraggeber vor.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung ökonomischer (*Budget, Kapital- und Betriebskosten*), betrieblicher (*Infrastruktur, bauliche Gegebenheiten, Ausstattung, Personal*) und ökologischer Ressourcen in Absprache **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **organisieren** die Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen (*Bestellvorgänge, Auftragsvergabe*) und überprüfen die Qualität der erbrachten Leistung. Die Ausgaben werden im Haushaltsbuch auch digital verbucht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Beschaffungsprozess für Produkte und Dienstleistungen und **bewerten** diesen. Sie vergegenwärtigen sich die Bedeutung des Haushaltsbuches für Einsparmaßnahmen und einer überlegten Haushaltsplanung.

Jahrgangstufe 11**ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG****Lernfeld****280 Std.****Verpflegung von Personengruppen planen und zubereiten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen und zuzubereiten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** betriebliche Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (*veränderte Energiebedarfe, Nährstoffrelationen, ernährungsbedingte Krankheiten, Essstörungen*), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Verpflegung von Personengruppen nach Qualitätskriterien und **wählen** Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheits-, Eignungs- und Genusswert sowie Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit **aus**. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speisepläne (*Tageskostplan, Wochenspeiseplan*) unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten, **führen** Nährwertberechnungen auch digital **durch** und berechnen den Energiebedarf und die Nährstoffrelation für ausgewählte Personengruppen. Sie bereiten Speisen und Getränke auf Grundlage ihrer Planung personenorientiert zu. Dabei wenden sie geeignete Verfahren an, setzen Geräte rationell ein und vergleichen unterschiedliche Vorgehensweisen. Sie richten Speisen und Getränke anlass- und situationsbezogen an. Sie präsentieren ihre Ergebnisse, geben Feedback und nehmen dieses an.

Die Schülerinnen und Schüler **beurteilen** Speisepläne, Speisen und Getränke im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen nach den festgelegten Kriterien. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** die Planung, die Durchführung und das Ergebnis. Sie leiten daraus Konsequenzen und Optimierungsmöglichkeiten für künftige Arbeitsprozesse ab.

Jahrgangstufe 11**DIENSTLEISTUNG UND SERVICE****Lernfeld****120 Std.****Dienstleistungen und Verpflegung anbieten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Dienstleistungen und Verpflegung anzubieten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung und Arten der Bereitstellung verschiedener hauswirtschaftlicher Dienstleistungen, Speisen und Getränke für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Bereich der Wäschepflege und der Haus- und Wohnungspflege sowie der personenbetreuenden Dienstleistungen. Sie recherchieren Arten der Bereitstellung von Speisen und Getränken (*erweitertes Gedeck, Buffetformen, unterschiedliche Tischkulturen*). Sie stimmen die Gestaltung des Tisches sowie betriebliche Speise- und Menükarten auf die Speisenabfolge und das Getränkeangebot ab. Sie verschaffen sich einen Überblick über betriebliche Rahmenbedingungen und rechtliche Vorgaben für das Anbieten von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Verpflegung.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** adressatengerecht hauswirtschaftliche Dienstleistungen aus den Bereichen Wäsche-, Haus- und Wohnungspflege sowie der Verpflegung für verschiedene Betriebe und unterschiedliche Bedarfe **aus**. Sie stimmen Erwartungen und Wünsche mit dem Kunden ab und passen dabei ihr eigenes Auftreten, Erscheinungsbild sowie ihre Umgangsformen an dessen Wünschen an.

Dafür **planen** sie den Materialbedarf und die Arbeitsabläufe schriftlich und legen Routinen sowie Qualitätsstandards fest. Sie ermitteln Kosten, berechnen Preise für die angebotene Dienstleistung und führen einfache Dienstleistungsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** hauswirtschaftliche Dienstleistungen nach erteiltem Auftrag unter Berücksichtigung der Hygiene, der Ergonomie und des Arbeitsschutzes **durch**. Sie vergleichen Dienstleistungsangebote des Marktes mit den selbst erbrachten Leistungen und analysieren Gründe für Unterschiede.

Sie **präsentieren** ihre hauswirtschaftlichen Dienstleistungen, fordern auf unterschiedliche Arten Rückmeldungen ein und setzen sich mit diesen konstruktiv auseinander. Sie geben am Prozess beteiligten Personen Feedback.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** den Gesamtprozess der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.

Jahrgangstufe 11**WOHN- UND FUNKTIONSBEREICHE****Lernfeld****160 Std.****Wohn- und Funktionsbereiche einrichten, reinigen, pflegen und gestalten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche anlassbezogen zu gestalten, zu reinigen, zu pflegen sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Einrichtung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen (*Individualbereiche, Küche, Sanitär-, Wirtschafts-, Lager- und Vorratsräume, Außenbereich*) für das Wohlbefinden. Hierbei berücksichtigen sie die Funktionalität sowie objektspezifische Gegebenheiten und erfassen Kundenbedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten im Haus und Außenbereich (*Wandgestaltung, Bodenbeläge, Beleuchtung, Einrichtung, Dekoration, Pflanzenpflege*) mit Hilfe analoger und digitaler Informationsquellen. Dazu vergleichen und bewerten sie Materialien, Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Aspekten. Sie recherchieren gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die anlassbezogene Einrichtung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen anhand von Qualitätskriterien und orientieren sich dabei an den individuellen, finanziellen, räumlichen und technischen Gegebenheiten und Voraussetzungen. Sie erfassen Reinigungs- und Pflegebedarfe auch für turnusgemäße Reinigungsarbeiten und ermitteln die unterschiedlichen Intervalle. Sie erstellen für die Durchführung erforderliche Checklisten für die Bereitstellung und Beschaffung benötigter Gegenstände.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihre Gestaltungsvorschläge adressaten- und situationsgerecht. Gemeinsam mit dem Auftraggeber wählen sie einen Vorschlag aus. Dabei wenden sie Regeln der Gesprächsführung an.

Die Schülerinnen **führen** Reinigungs- und Pflegetätigkeiten **durch** und beachten dabei die erforderlichen Gebrauchsanweisungen und Pflegevorschriften. Sie **gestalten** Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung der Arbeits- und Sicherheitsvorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Umsetzung der Gestaltungsvorschläge zur Einrichtung und Ausstattung von Wohn- und Funktionsbereichen **mit** und dokumentieren den gesamten Prozess und/oder das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und beurteilen die Ergebnisse unter Berücksichtigung der Rückmeldungen des Auftraggebers und reflektieren den Prozess.

Jahrgangstufe 11

PERSONENBETREUUNG

Lernfeld**80 Std.****Personen und Gruppen unterstützen und betreuen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen und Gruppen zu unterstützen und zu betreuen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** anforderungsbezogen die Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen. Sie machen sich vertraut mit der Bedeutung von hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen für die Lebensqualität. Dabei berücksichtigen sie Biografie, Lebenssituation, das soziale und regionale Umfeld sowie kulturelle Besonderheiten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung. Dabei sammeln sie Informationen zu regionalen Anbietern und deren Dienstleistungen und nutzen hierbei unterschiedliche Informationsquellen. Sie informieren sich über Strategien zur Prävention und zur Lösung von Konflikten.

Sie **ermitteln** hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsbedarfe zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe. Dabei berücksichtigen sie berufs- und betriebsbezogene Regelungen (*Schnittstellen, Aufsichtspflicht*). Sie verschaffen sich einen Überblick über angrenzende Zuständigkeitsbereiche sowie Hilfsmittel zur selbstbestimmten Lebensführung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten. Sie **wählen** Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe **aus**. Dabei beachten sie die Rahmenbedingungen des Wohn- und Betreuungsumfelds in Absprache mit den Adressaten. Sie treffen Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit und zur Einhaltung von berufsbezogenen Regelungen für zu betreuende Personen sowie für das Personal.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** personenunterstützende und betreuende Maßnahmen unter Berücksichtigung der aktuellen Situation **durch**. Dabei wenden sie anlassbezogen Kommunikationstechniken an und verstärken diese durch nonverbale Handlungen. Sie beachten erforderliche Sicherheits- und Schutzmaßnahmen und dokumentieren durchgeführte Maßnahmen sowie Beobachtungen analog und digital. Sie informieren zuständige Kontaktstellen und Verantwortliche über Besonderheiten.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die durchgeführten Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen. Sie nutzen hierzu auch externe Rückmeldungen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess, erkennen Beobachtungsfehler und diskutieren alternative Handlungsmöglichkeiten im Team.

Jahrgangstufe 11**TEXTILLEHRE****Lernfeld****80 Std.****Textilien einsetzen, reinigen und pflegen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien in unterschiedlichen Großhaushalten einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** eigenständig 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 die Ansprüche an die Textilreinigung in Bezug auf persönliche Hygiene, Betriebshygiene sowie Arbeits- und Umweltschutz im Betrieb. Dazu recherchieren sie Betriebsvorgaben ferner den Gebrauchswert von Textilien und beziehen sich dabei auf die Materialeigenschaften. 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 im Großhaushalt.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** entsprechend des Verwendungszwecks Textilien **aus**. Zur Reinigung, Desinfektion, Pflege und Instandhaltung 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 sowie qualitätssichernde Maßnahmen und machen die Textilien schrankfertig. Sie reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen.

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.

Jahrgangsstufe 12**BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE****Lernfeld****80 Std.****Produkte und Dienstleistungen vermarkten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche und Marktentwicklungen im Bereich hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen, Grundlagen zur Betriebsgründung sowie Marketingstrategien und beachten dabei rechtliche Grundlagen (*Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht, Haftungsbestimmungen*). Sie identifizieren Kundengruppen. Sie recherchieren Möglichkeiten der Kostenkalkulationen, Kriterien zur Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten und Abrechnungssysteme. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kunden- und Verkaufsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von regionalen Besonderheiten, Corporate Identity, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln marktfähige Produkte und Dienstleistungsangebote. Dazu legen sie eine Marketingstrategie fest und **wählen** die Art der Werbemittel anlassbezogen und kundenorientiert **aus**. Sie erstellen Werbemittel digital und analog. Sie legen Preise für Produkte und Dienstleistungen fest (*Kostenkalkulation, preis- und wettbewerbspolitische Abwägungen*).

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Vermarktungsprojekte **durch**, steuern und dokumentieren diese. Sie überprüfen die Qualität, organisieren die Bereitstellung sowie den Verkauf der Produkte und Dienstleistungen. Sie verkaufen ihre Produkte und Dienstleistungen. Zur Kundenkommunikation setzen sie unterschiedliche Instrumente unter Berücksichtigung von Datenschutz und Datensicherheit ein. Hierbei berücksichtigen sie besondere Kundengruppen und führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Gespräche (*Fremdsprache, einfache Sprache*).

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und evaluieren den Vermarktungsprozess.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** die Marktfähigkeit der Produkte und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit und **beurteilen** das Vermarktungsprojekt. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangstufe 12**BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE****Lernfeld****40 Std.****Personaleinsatzpläne anwenden und Personen anleiten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personaleinsatzpläne anzuwenden und Personen anzuleiten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** betriebsspezifische Aufgaben in Bezug auf erforderliche Qualifikationen und Kompetenzen der einzusetzenden Personen sowie auftragsbezogene Personalbedarfe.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arten und Inhalte der Personaleinsatzplanung (*Arbeits- und Dienstpläne*) unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen und über Möglichkeiten zur Anleitung von Personen.

Die Schülerinnen und Schüler lesen vorhandene Personaleinsatzpläne und übertragen deren Inhalte auf verschiedene Arbeitssituationen. Sie sind in der Lage, Einsatzpläne kurzfristig zu modifizieren und **planen** die Anleitung von Personen zur Ausführung von Arbeitsschritten und -prozessen.

Die Schülerinnen und Schüler übertragen Aufgaben auf Personen entsprechend der Qualifikationen und Kompetenzen, koordinieren die Arbeitsprozesse im Team und **leiten** Personen **an**. Dabei wenden sie Regeln wertschätzender Kommunikation an und berücksichtigen individuelle und kulturelle Voraussetzungen. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.

Mit angeleiteten Personen **beurteilen** die Schülerinnen und Schüler durchgeführte Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse. Sie entwickeln gemeinsam Handlungsalternativen. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle im Rahmen der Anleitung und werden sich möglicher Rollenveränderungen durch Fort- und Weiterbildung bewusst.

Jahrgangstufe 12**ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG****Lernfeld****280 Std.****Verpflegung als Dienstleistung zielgruppenorientiert und zu besonderen Anlässen planen, zubereiten und anrichten****Zielformulierung**

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

Die Schülerinnen und Schüler **identifizieren** Kundenwünsche für zielgruppenorientierte Dienstleistungen und besondere Anlässe im Bereich Ernährung und Verpflegung. Sie nehmen persönliche Vorlieben und Ansprüche der Kunden wahr und sind dabei aufgeschlossen gegenüber Trends.

Die Schülerinnen und Schüler **recherchieren** ernährungsbedingte Krankheiten, Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Sie vertiefen ihre fachlichen Kompetenzen und erweitern ihre Kenntnisse über die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Besonderheiten, beachten aber auch die Aspekte einer nachhaltigen Entwicklung. Darüber hinaus **informieren** sie sich über die Erfordernisse von Veranstaltungen zu besonderen Anlässen. Hierzu ermitteln sie Mengenbedarfe, Qualitätskriterien und -anforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** projektförmig die Bereitstellung von Speisen und Getränken für unterschiedliche Kundenaufträge unter Berücksichtigung von festgelegten Qualitätsanforderungen und Hygienestandards. Sie berücksichtigen bei ihren Planungen die gewünschten Darreichungsformen und vorhandene Ausgabesysteme. Sie kalkulieren Speisemengen und Buffetangebote für unterschiedlich große Personengruppen und erstellen Angebote. Sie stimmen ihre Planung mit den Kunden ab.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen und Getränke anlass- und adressatenbezogen **zu** und richten diese an. Sie koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. Sie sichern fortlaufend die Qualität des Arbeitsprozesses sowie das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** im Team ihre Arbeitsprozesse anhand gewählter Kriterien und **bewerten** Arbeitsergebnisse auch unter Berücksichtigung des Feedbacks der Kunden, welches sie zur Entwicklung von Verbesserungsvorschlägen nutzen.

Jahrgangstufe 12**DIENSTLEISTUNG UND SERVICE**

Lernfeld	80 Std.
Kombinierte Dienstleistungen anbieten	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, unterschiedliche Dienstleistungen auch in Kombination anzubieten.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren Kundenwünsche und/oder Erfordernisse des Marktes. Sie differenzieren hierbei die unterschiedlichen Schwerpunkte in ihrem Einsatzgebiet.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über verschiedene Auftragsbestandteile größerer Veranstaltungen sowie die dafür notwendigen Rahmenbedingungen, den erforderlichen Zeitbedarf und das finanzielle Budget. Sie verschaffen sich einen Überblick über alle notwendigen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen.	
Die Schülerinnen und Schüler planen projektförmig Dienstleistungsangebote und deren Umsetzung auf der Grundlage von Versorgungs- und Betreuungsbedarfen, Erwartungen, Wünschen und Ressourcen von Kunden. Dazu wählen sie unter Berücksichtigung festgelegter Qualitätskriterien auftragsbezogen Betriebs- und Arbeitsmittel aus. Sie achten besonders auf eine koordinierte Ablaufplanung und Arbeitsplatzgestaltung sowie Nachhaltigkeit und die Organisation im Team.	
Sie listen Angebotsvarianten auf, sprechen diese mit dem Kunden ab und nehmen ggf. Anpassungen vor.	
Sie führen die in Auftrag gegebenen Dienstleistungen aus . Dabei reagieren sie flexibel auf sich ergebende Veränderungen. Im Arbeitsablauf behalten sie das Arbeitsumfeld im Blick und führen fortlaufend qualitäts-, gesundheits- und arbeitsschutzsichernde Maßnahmen durch. Sie sensibilisieren die Mitarbeiter im Team für die vielfältigen Besonderheiten der zu versorgenden und betreuenden Personen. Dabei gestalten sie Kommunikations- und Arbeitsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert.	
Sie ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit für alle durchgeführten Prozesse, gehen konstruktiv mit Kritik um (<i>Beschwerdemanagement</i>) und werten die Rückmeldungen gemeinsam im Rahmen der Qualitätssicherung aus.	
Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und bewerten Ablaufpläne und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.	

Jahrgangstufe 12**WOHN- UND FUNKTIONSBEREICHE****Lernfeld****120 Std.****Wohn- und Funktionsbereiche objektspezifisch reinigen, pflegen und gestalten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche objektspezifisch zu reinigen, zu pflegen und zu gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** und **vergleichen** objektspezifische Bedingungen zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen in Privat- und Großhaushalten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Reinigungsarten, -mittel und -geräte unter Berücksichtigung betrieblicher Standards. Sie identifizieren, vergleichen und bewerten unterschiedliche Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen, deren Eigenschaften sowie Behandlungsmöglichkeiten (*Herstellerangaben*) und berücksichtigen dabei mögliche Folgekosten. Sie ermitteln die Art der Verschmutzung und den Verschmutzungsgrad.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung der Reinigung, Desinfektion, Pflege und Gestaltung der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung ergonomischer Grundsätze sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie erstellen Kriterien für die individuelle, ästhetische, ökonomische, ökologische und funktionale Beurteilung der Einrichtung und Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes. Sie unterstützen bei der Planung objektspezifischer Einrichtung und Gestaltung.

Sie **wählen** Verfahren, Geräte und Mittel abhängig von Materialien, Verschmutzung, betrieblichen Standards sowie Kundenwünschen **aus**. Dazu ermitteln sie den Bedarf an Reinigungsmitteln (*Mischungsrechnen*) und berücksichtigen die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (*Dosierung, Dosiersysteme*). Sie erstellen Arbeitsablaufpläne für Privat- und Großhaushalte und wenden betriebliche Standards (*Leistungsbeschreibung, Leistungsverzeichnis, Reinigungspläne*) unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften an.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** die Reinigung, Desinfektion, Pflege und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen sowie des Wohnumfeldes unter Berücksichtigung der Ergonomie und des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes **durch**. Sie entsorgen Schmutzflotten und Abfallstoffe umweltgerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** ihre Arbeitsergebnisse und dokumentieren diese entsprechend den betrieblichen Vorgaben. Sie führen Nachbesserungsarbeiten durch. Sie **bewerten** die Ergebnisse, reflektieren ihren Arbeitsablauf und vergleichen verschiedene Methoden, Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren. Sie schlagen Verbesserungsmöglichkeiten vor.

Jahrgangstufe 12**PERSONENBETREUUNG****Lernfeld****80 Std.****Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Bedarfe zu betreuender Personen in besonderen Lebenssituationen. Sie prüfen zeitliche, räumliche und gesundheitliche Rahmenbedingungen zur Erhaltung und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung. Dabei berücksichtigen sie individuelle und familiäre Hintergründe sowie kulturelle Besonderheiten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung. Im Hinblick auf die individuelle Lebensqualität beschäftigen sie sich mit den Aspekten Biografie, gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion. Sie definieren hauswirtschaftliche Betreuung, identifizieren angrenzende Zuständigkeitsbereiche und ermitteln gesetzliche und ethische Grundlagen ihres Handelns im Umgang mit zu betreuenden Personen. Dabei berücksichtigen sie Hygiene- und Sicherheitsrisiken sowie Notfallsituationen bei der Betreuung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen, indem sie aus ermittelten Bedürfnissen und Bedarfen Ziele ableiten. Sie entwickeln adressatengerechte Angebote und berücksichtigen individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen sowie Ressourcen. Sie stimmen die Planung mit anderen Berufsgruppen ab. Bei der Erarbeitung von Maßnahmen im Umgang mit Notfallsituationen wirken sie mit. Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Kriterien zur Überprüfung der zu erreichenden Ziele **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung vor, stimmen diese mit Beteiligten ab und **führen** sie zielorientiert **durch**. In schwierigen Situationen reagieren sie angemessen. Sie erfassen den Ablauf und die Wirkung der Maßnahmen und passen diese an Biografie-, Lebens- und Gesundheitssituation an. Sie dokumentieren die Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Standards.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** die Wirksamkeit der Maßnahmen und **bewerten** Ergebnis und Prozess mit Beteiligten. Unter Berücksichtigung festgelegter Kriterien **reflektieren** sie das eigene Handeln und entwickeln Handlungsalternativen.

Jahrgangstufe 12**TEXTILLEHRE****Lernfeld****120 Std.****Textilien objektspezifisch und einsatzbezogen auswählen, einsetzen, reinigen und pflegen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien in unterschiedlichen Haushaltstypen einsatzbezogen auszuwählen, einzusetzen, zu gestalten, instand zu halten, zu reinigen und zu pflegen.

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

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über das Angebot an Textilien und Spezialtextilien sowie deren spezifische Reinigung und Pflege. Dabei berücksichtigen sie die betrieblichen Hygienerichtlinien und den Gesundheits-, Arbeits- und Umweltschutz. Sie vergleichen Geräte, Wasch- und Waschhilfsmittel sowie Verfahren in verschiedenen Einsatzbereichen im Privat- und Großhaushalt. Dazu recherchieren sie haushalts- und einsatzbezogene Bedarfe. Sie ermitteln Möglichkeiten eines nachhaltigen Umgangs beim Waschmittel- und Geräteeinsatz, mit Textilien und bei deren Instandhaltung und Weiterverwendung. Dabei beziehen sie auch Vergabe- und Beschaffungsmöglichkeiten des Marktes mit ein.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** objekt- und einsatzbezogen Textilien **aus**. Zur Reinigung, Pflege, Gestaltung und Instandhaltung von Textilien planen sie Arbeitsabläufe und legen Routinen und Qualitätsstandards auch in Absprache fest. Sie entscheiden sich für geeignete Mittel und Verfahren zur Reinigung und Pflege. Geräte und Maschinen legen sie in Abhängigkeit von Textilien sowie Ressourcen fest.

Die Schülerinnen und Schüler **reinigen** und **pflegen** im Rahmen des Wäschekreislaufes Textilien bedarfsgerecht, ökologisch und ökonomisch. Dabei berücksichtigen sie Hygiene sowie qualitätssichernde Maßnahmen und machen die Textilien schrankfertig. Sie **gestalten** situationsbezogen und nachhaltig Textilien und setzen diese bei Bedarf instand.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** die Ergebnisse und **bewerten** diese auch unter Einbeziehung der Nachhaltigkeit. Sie erfassen Fehler und Mängel bei der Arbeitsplanung und -durchführung. Daraus entwickeln sie Strategien zur Optimierung, Standardisierung und Variierung künftiger Arbeitsprozesse.

Wahlpflichtfächer**GROßHAUSHALT****Lernfeld****100 Std.****Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht verpflegen und versorgen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, verschiedene Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht zu verpflegen und versorgen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Kundenwünsche sowie das Ernährungsverhalten unterschiedlicher Personengruppen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über betriebliche Vorgaben und Methoden zur Herstellung von Speisen und Getränken, Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung sowie über Angebot und Nachfrage unterschiedlicher Dienstleistungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die betriebspezifische Warenwirtschaft.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** unter Anleitung für ausgewählte Aufträge die anlassbezogene und bedarfsgerechte Verpflegung und Versorgung der jeweiligen Personengruppen. Sie koordinieren die Tätigkeiten aus den verschiedenen Versorgungs- und Dienstleistungsbereichen. Dabei wenden sie ihr Fachwissen über die Vor- und Zubereitung von Speisen und Getränken in der Großküche an und berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Methoden. Sie achten auf eine situationsbezogene und zielgruppenorientierte Tisch- und Raumgestaltung. Ausgabesysteme wählen sie zielgruppenorientiert sowie betriebsbezogen aus.

Die Schülerinnen und Schüler setzen ihre Planungen um und **führen** die erforderlichen Tätigkeiten im Bereich der Warenannahme sowie Lagerhaltung unter Beachtung der betrieblichen Qualitätssicherung **durch**. Sie bereiten unter Anleitung Speisen und Getränke anlassbezogen sowie zielgruppenorientiert nach den betriebseigenen Rezepturen und Verfahrensanweisungen zu. Sie richten die Speisen und Getränke dem Auftrag entsprechend an und servieren diese gegebenenfalls. 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. Vorhandene Geräte bedienen sie fachgerecht und setzen diese entsprechend ein. Bei kurzfristig erforderlichen Abweichungen im Arbeitsprozess reagieren sie flexibel und ergreifen geeignete Steuerungsmaßnahmen.

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

Wahlpflichtfächer**GROßHAUSHALT**

Lernfeld	60 Std.
Dienstleistungen anlassbezogen und bedarfsgerecht im Großhaushalt durchführen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Dienstleistungen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht durchzuführen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren Bedürfnisse und Kundenwünsche bezüglich Reinigung, Wäschepflege und Raumgestaltung.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über betriebliche Vorgaben zu Arbeitsabläufen, -geräten und -mitteln sowie betriebsspezifische Qualitätsstandards. Sie erfassen die Bedeutung der betriebseigenen Qualitätssicherung. Sie machen sich mit Geräten, Arbeits- und Betriebsmitteln der Wäsche- und Raumpflege sowie deren Umgang vertraut. Sie recherchieren betriebliche Möglichkeiten der Raumgestaltung in Großhaushalten.	
Die Schülerinnen und Schüler planen auftragsbezogen Arbeiten im Bereich Reinigung, Wäschepflege und Raumgestaltung. Sie vertiefen dabei ihr Fachwissen im Hinblick auf die Anforderungen des Großbetriebs.	
Die Schülerinnen und Schüler führen die geplanten Arbeiten bedarfs- und auftragsbezogen fachgerecht aus . Sie gestalten Gemeinschaftsräume situationsbezogen sowie zielgruppenorientiert insbesondere auch unter Berücksichtigung von rationellen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Sie dokumentieren ihre Arbeiten verantwortungsbewusst nach betriebsspezifischen Vorgaben. Bei der Arbeitsausführung achten sie auf eine ergonomische, rationelle sowie ökologische Arbeitsweise und halten betriebseigene Hygiene- und Sicherheitsstandards ein. Bei kurzfristig erforderlichen Abweichungen im Arbeitsprozess reagieren sie flexibel und ergreifen geeignete Steuerungsmaßnahmen.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und beurteilen den Prozess der Planung und Durchführung der Dienstleistung auch in Bezug auf die Qualität.	

Wahlpflichtfächer**LANDWIRTSCHAFTLICHER UNTERNEHMERHAUSHALT UND
GEHOBENER PRIVATHAUSHALT****Lernfeld****20 Std.****Personen in landwirtschaftlichen und gehobenen Haushaltsformen versorgen****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in landwirtschaftlichen und gehobenen Haushalten zu versorgen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die besonderen Bedürfnisse, Wünsche und Ansprüche bezüglich Wohn-, Ess- und Tischkultur sowie Umgangsformen in landwirtschaftlichen und gehobenen Haushalten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über haushaltsspezifische Konsum- und Produktionsgüter, Beschaffungsmöglichkeiten und über geeignete Verfahren und Instrumente zur Dokumentation des Geldverkehrs. Sie recherchieren betriebspezifisch Ernährungs- und Versorgungsmöglichkeiten als Grundlage der Speisen- und Menüplanung. Sie erkundigen sich über die Bedeutung des Auftretens und Erscheinungsbildes im beruflichen Einsatzgebiet.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Produkte und Dienstleistungen **aus** und erstellen Speise- und Menüpläne. Dabei berücksichtigen sie die Gegebenheiten und Ressourcen des Haushalts sowie die Wünsche und Bedürfnisse des Arbeitgebers, der Haushaltsmitglieder und der Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** die Güterbeschaffung und Versorgung der Personen im jeweiligen Haushalt **durch**. Dabei wenden sie der Situation angemessene Umgangs- sowie Kommunikationsformen an.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** die Planung, die Durchführung und das Ergebnis der Versorgungsleistung sowie den Prozess der Güterbeschaffung.

Wahlpflichtfächer**LANDWIRTSCHAFTLICHER UNTERNEHMERHAUSHALT UND
GEHOBENER PRIVATHAUSHALT**

Lernfeld	70 Std.
Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen in einem landwirtschaftlichen Betrieb erbringen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen in einem landwirtschaftlichen Betrieb zu erbringen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Besonderheiten eines landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalts mit und ohne Erwerbskombination.	
Die Schülerinnen und Schüler recherchieren zusätzliche Einnahmequellen, die Varianten hauswirtschaftlicher Produkte, Angebote und Zusatzangebote sowie Möglichkeiten und Voraussetzungen (<i>persönliche, rechtliche, finanzielle, räumliche, kaufmännische</i>) zur Gründung eines neuen Betriebszweiges. Sie verschaffen sich einen Überblick über geeignete Marketingkonzepte sowie die Besonderheiten bei Kunden- und Verkaufsgesprächen im jeweiligen Kontext. Sie informieren sich über die Anlage, Pflege bzw. Bewirtschaftung eines Wohn- und Nutzgartens sowie über die Anforderungen und Gestaltungsmöglichkeiten des Hauses und Hofraumes.	
Unter Berücksichtigung vorhandener betrieblicher Ressourcen und der Nachhaltigkeit wählen die Schülerinnen und Schüler projektbezogen geeignete Produkte und Dienstleistungen aus . Sie planen dafür adressatengerecht und marktorientiert ein Angebot, ermitteln Kosten und legen einen marktfähigen Verkaufspreis fest. Die Schülerinnen und Schüler beziehen alle hauswirtschaftlichen Handlungsfelder mit ein, dabei legen sie Wert auf die Außenwirkung.	
Die Schülerinnen und Schüler führen die geplanten hauswirtschaftlichen Projekte durch.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und beurteilen die Planung, die Erstellung und Durchführung sowie das Ergebnis der Projekte.	

Wahlpflichtfächer**LANDWIRTSCHAFTLICHER UNTERNEHMERHAUSHALT UND
GEHOBENER PRIVATHAUSHALT**

Lernfeld	70 Std.
Personengruppen im gehobenen Privathaushalt versorgen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personengruppen in gehobenen Privathaushalten adressaten- und bedarfsgerecht zu versorgen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgaben- und Versorgungsbereiche, die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner in gehobenen Privathaushalten. Sie werden sich ihrer Verantwortung und besonderen Vertrauensstellung bewusst.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über hochwertige Lebensmittel (<i>Nachhaltigkeit, Regionalität, Genusswert, Gesundheitswert, Bezugsquellen</i>) und Feinkostwaren, zeitgemäße und kreative Zubereitungs- und Garverfahren sowie Formen der gehobenen Ess- und Tischkultur. Sie verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Lebenssituationen und -formen und den dabei nachgefragten Dienstleistungen. Sie recherchieren Erkennungsmerkmale und Eigenschaften von hochwertigen Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen und von Textilien sowie deren Reinigung und Pflege.	
Die Schülerinnen und Schüler planen anlassbezogen und adressatengerecht die Versorgung von Haushaltsangehörigen und Gästen. Dabei berücksichtigen sie die Vorgaben des Arbeitgebers, die Gegebenheiten und Ressourcen des Haushalts sowie rechtliche und ökonomische Rahmenbedingungen. Sie legen Routinen für die Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen sowie Textilien fest. Sie planen und koordinieren den Einsatz weiterer haushaltsnaher Dienstleister.	
Die Schülerinnen und Schüler führen die Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen sowie die Verpflegung von Haushaltsangehörigen und Gästen durch . Dabei berücksichtigen sie die Grundsätze der Arbeitssicherheit, Ergonomie und Hygiene. Sie präsentieren Speisen und Getränke fachgerecht und professionell. Sie achten auf Diskretion, treten in den jeweiligen Situationen angemessen auf und wenden geeignete Umgangs- und Kommunikationsformen an.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und beurteilen die Planung, die Erstellung und Durchführung der Versorgungsleistungen sowie das Arbeitsergebnis.	

Wahlpflichtfächer**GASTRONOMIE UND HOTELLERIE****Lernfeld****120 Std.****Gäste in Gastronomie und Hotellerie betreuen und versorgen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste in Gastronomie und Hotellerie zu betreuen und zu versorgen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Aufbau, die Aufgaben von Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben sowie deren spezielle rechtliche Rahmenbedingungen und Organisationsstrukturen. Sie machen sich vertraut mit den Bedürfnissen und Wünschen von Gästen für deren Wohlbefinden und berücksichtigen dabei Umgangs- und Verhaltensformen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über spezielle rechtliche Rahmenbedingungen (*Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Preisangabenverordnung, Schankanlagenverordnung, Bestimmungen für Getränke- und Speisekarten*) in Gastronomie und Hotellerie. Sie recherchieren Serviceabläufe, ausgewählte Verpflegungs- und Boniersysteme sowie Zahlungsmöglichkeiten in gastronomischen Betrieben. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Phasen der Gästebetreuung, Möglichkeiten der Gästeberatung sowie den betriebsspezifischen Umgang mit Wünschen und Beschwerden von Gästen. Sie vertiefen dabei ihre Kenntnisse im Bereich der Marketingmaßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** projektbezogen die Betreuung und Versorgung von Gästen. Dabei gehen sie auf deren Wünsche und Vorlieben ein und berücksichtigen betriebliche, rechtliche und ökonomische Rahmenbedingungen. Sie stimmen das Eindecken und die Gestaltung des Tisches sowie die Speise- und Menükarten auf die Speisenfolge und das Getränkeangebot ab. Dazu legen sie Kriterien zur Überprüfung der Kundenzufriedenheit und Zielerreichung fest.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** ihre Aufgaben bei der Betreuung und Versorgung von Gästen situationsabhängig sowohl selbstständig als auch im Team **durch** (*Service, Rezeption, Kasse*). Dabei berücksichtigen sie Grundsätze der Arbeitssicherheit, Ergonomie und Hygiene und verhalten sich gastorientiert.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** und **beurteilen** die durchgeführten Projekte/Maßnahmen anhand der festgelegten Kriterien und leiten gegebenenfalls Optimierungsmöglichkeiten ab.

Wahlpflichtfächer**GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**

Lernfeld	40 Std.
Aufgaben aus dem Housekeeping durchführen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, die Aufgaben im Housekeeping durchzuführen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgaben und Abläufe im Bereich Housekeeping.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über verschiedene Arten von Gästebetten (<i>Matratzen, Bettwäsche, Deckbetten, Inletts, Kissen</i>). Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsabläufe beim Herrichten des Gästezimmers nach Abreise und bei Bleibe des Gastes, einen optimalen Gästeservice (<i>Textilservice</i>) sowie sonstige Arbeiten auf der Etage (<i>Gänge, Foyers, Treppenhäuser, Lifte, öffentliche Toiletten</i>) und zur Instandhaltung aller Bereiche. Sie erfragen wichtige Verhaltensregeln für Mitarbeiter des Housekeepings, den hausinternen Verhaltenskodex und Dresscode.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Arbeits- und Reinigungsabläufe unter Beachtung der Kriterien der Nachhaltigkeit. Sie wählen selbstständig oder im Team nach betriebsspezifischen Vorgaben geeignete Behandlungsmittel, Reinigungsverfahren und -methoden für die Räume aus . Sie erkennen die Notwendigkeit der Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen des Hauses. Dabei berücksichtigen sie die Arbeitssicherheit, Ergonomie und Hygiene. Sie legen zur Qualitätssicherung Kriterien fest und nutzen dazu Checklisten.	
Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen Gästezimmer, Gemeinschafts- und Aufenthaltsbereiche sowie sonstige Räumlichkeiten nach hauseigenen Zeit- und Dokumentationsvorgaben. Sie bereiten die Zimmer und die öffentlichen Bereiche gastgerecht vor. Bei allen Tätigkeiten im Betrieb achten sie auf ein diskretes, ehrliches, zuverlässiges und höfliches Verhalten gegenüber dem Gast.	
Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren verantwortungsbewusst ihre eigenen Arbeitsergebnisse und die des Teams anhand der Checklisten.	

Wahlpflichtfächer**GRUNDVERSORGUNG UND BETREUUNG ALTER, ERKRANKTER MENSCHEN****Lernfeld****100 Std.****Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung bei ihren Aktivitäten des täglichen Lebens unterstützen und begleiten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung bei ihren Aktivitäten des täglichen Lebens zu unterstützen und zu begleiten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aktivitäten des täglichen Lebens sowie die Bedürfnisse, Wünsche, Erwartungen, Fähigkeiten und Befindlichkeiten alter, erkrankter Menschen in einer Pflegeeinrichtung.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über den Alterungsprozess, typische Alterserkrankungen (*Demenzerkrankungen, psychische Erkrankungen, geistige Behinderungen, somatische Erkrankungen, körperliche Beeinträchtigungen, degenerative Erkrankungen des Bewegungsapparats*) und deren Behandlungsmöglichkeiten. Sie ermitteln verschiedene technische und medizinisch notwendige Hilfsmittel, die für die Unterstützung und Betreuung alter, erkrankter Menschen zur Verfügung stehen und erklären deren fachgerechte Anwendung. Sie erkennen die Ursachen für Stürze und sondieren Möglichkeiten der Sturzprophylaxe.

Die Schülerinnen und Schüler **recherchieren** die Möglichkeiten der zielgruppenorientierten Kommunikation und Interaktion. Sie erwerben Grundkenntnisse der Pflege (*Hilfen bei der Nahrungsaufnahme, Umgang mit Inkontinenz, Schmerzen und Wunden*), der Pflegedokumentation sowie der Hygieneanforderungen im Zusammenhang mit Betreuungstätigkeiten. Sie werden sich ihrer Belastungssituation insb. im Umgang mit Sterbenden bewusst und nehmen die emotionale Lage der Menschen in den Sterbephasen wahr.

In Absprache mit dem Pflorgeteam **planen** die Schülerinnen und Schüler die Unterstützung von alten, erkrankten Menschen bei der Nahrungsaufnahme, Körperpflege, Ausscheidung und Mobilisation.

In Absprache mit dem Pflorgeteam **führen** sie die geplanten Maßnahmen **durch**. Sie berücksichtigen dabei hygienische Grundsätze und achten auf ergonomisches Arbeiten, insbesondere beim Heben und Tragen sowie bei der Mobilisation der u betreuenden Person. Sie zeigen eine positive Haltung und Empathie im Umgang mit den kranken, behinderten und alten Menschen. Sie dokumentieren ihre Handlungen und Beobachtungen anhand vorgegebener Kriterien (*Checklisten, Pflegedokumentation*). Sie gestalten die Umgebung bewohnergerecht, erkennen Gefährdungen frühzeitig und greifen prophylaktisch ein. Erkenntnisse aus der Biografiearbeit beziehen sie in die Tagesgestaltung ein. Sie sind in der Lage, Zeichen akuter vitaler Gefährdungen zu erkennen, einen Notruf abzusetzen und lebensrettende Maßnahmen einzuleiten.

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

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, alte, erkrankte Menschen zur Aufrechterhaltung der individuellen Alltagsgestaltung zu betreuen und zu aktivieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** in Abstimmung mit den verantwortlichen Pflegekräften die Betreuungsbedarfe alter, erkrankter Menschen in Pflegeeinrichtungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über das Verhalten, die Kommunikation und die Umgangsformen mit betreuungsbedürftigen Menschen. Sie vertiefen und erweitern dabei ihre Kenntnisse, Methoden und Techniken. Sie informieren sich über Diäten bei verschiedenen Erkrankungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren die für die Betreuung und Aktivierung alter, erkrankter Menschen bedeutsamen rechtlichen Grundlagen (*Grundkenntnisse des Haftungsrechts, Betreuungsrechts, der Schweigepflicht und des Datenschutzes*) sowie die Charta der Rechte hilfs- und pflegebedürftiger Menschen. Sie ermitteln Möglichkeiten der individuellen Alltagsgestaltung hinsichtlich der Beschäftigung, Bewegung und Freizeitgestaltung für Menschen mit körperlichen Beeinträchtigungen, Demenzerkrankungen, psychischen Erkrankungen oder geistigen Behinderungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** auch im Hinblick auf demenziell Erkrankte Beschäftigungs-, Bewegungs- und Freizeitangebote. Sie passen Speisenangebote an verschiedene Diäten und Nahrungsmittelunverträglichkeiten der betreuten Menschen an.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** die geplanten Angebote **durch** und beachten dabei rechtliche, hygienische und ergonomische Grundlagen. Sie bereiten mit Bewohnern Speisen zu und berücksichtigen dabei alters- und krankheitsbedingt erforderliche Kostformen, diätetische Maßnahmen und vorhandene Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Sie gehen mit den Betreuten würdevoll um. Bei Bedarf geben sie verantwortungsbewusst, zuverlässig, sachlogisch und strukturiert Hilfestellung. Bei auftretenden Kommunikationsstörungen wenden sie zielgruppenorientiert Lösungsstrategien an. Konflikte bewältigen sie situationsgerecht und unabhängig von eigenen Stimmungen und Emotionen. Sie arbeiten eng mit dem Pflegeteam zusammen. Relevante Informationen und Beobachtungen aus ihrem Tätigkeitsbereich geben sie an das Pflegeteam sowie unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften an andere Beteiligte weiter.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** die Planung, die Durchführung und die Arbeitsergebnisse.

Wahlpflichtfächer**GRUNDVERSORGUNG, BILDUNG UND ERZIEHUNG VON KINDERN****Lernfeld****60 Std.****Die Aufgaben und Rolle einer Tagespflegeperson reflektieren und den Tagespflegealltag gestalten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, die Aufgaben, Rechte und Pflichten sowie die eigene Rolle als Tagespflegeperson zu reflektieren und den Tagespflegealltag zu gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgaben, Rechte und Pflichten der Tagespflegeperson sowie die Erwartungen, die von den Betroffenen und Institutionen an die Tagespflegeperson gestellt werden. Sie begreifen Erziehung als Herausforderung und erkennen den Einfluss eigener Erfahrungen auf das Erziehungsverhalten. Sie klären die Bedeutung der Tagespflege aus der Sicht des Kindes und der Sorgeberechtigten sowie die Veränderungen, die sich für die Familien ergeben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die rechtlichen und finanziellen Rahmenbedingungen für die Tätigkeit als Tagespflegeperson (SGB VIII, BayKiBiG, *Betreuungsvertrag, Pflegeerlaubnis, Bayerischer Bildungs- und Erziehungsplan, Ersatzbetreuung, Steuerrecht, Aufsichtspflicht, Haftpflichtversicherung, Unfallversicherung, Schweigepflicht, Kinderschutz*). Sie setzen sich mit verschiedenen Lebenssituationen und Familienkonstellationen auseinander. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren wichtige Entwicklungsaufgaben im Kleinkind-, Kindergarten- und Schulalter. Sie ermitteln biologische Reifungsprozesse als Voraussetzung für Entwicklungsfortschritte und interpretieren Abweichungen vom Entwicklungsverlauf. Sie beschreiben Verfahren zur Ermittlung der Bedürfnisse von Kindern im Hinblick auf die Bezugspersonen, Fremdbetreuung und das Bindungsverhalten des Kindes. Sie setzen sich mit verschiedenen Erziehungsstilen auseinander. Sie konkretisieren die psychologischen Grundbedürfnisse des Kindes im Hinblick auf soziale Eingebundenheit, Autonomie- und Kompetenzerleben. Sie wissen um die Bedeutung von Spiel und Bewegung für die Entwicklung des Kindes.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** den Tagespflegealltag mit Ritualen zur Begrüßung und zum Abschied. Sie konzipieren Leitfäden für Gespräche mit Sorgeberechtigten und für eine behutsame Eingewöhnung des Kindes.

Die Schülerinnen und Schüler **gestalten** den Tagespflegealltag und setzen sich mit unterschiedlichen pädagogischen Situationen auseinander. Sie reagieren sensibel auf die Erlebniswelt des Kindes sowie auf Entwicklungsverzögerungen und Besonderheiten. Anlassbezogen führen sie Gespräche mit Sorgeberechtigten. Dabei gehen sie auf Wünsche und Fragen dieser unter Berücksichtigung ihrer eigenen Ziele und Bedürfnisse ein. Ihnen ist die Bedeutung einer professionellen Kommunikation und einer guten Zusammenarbeit mit den Sorgeberechtigten zum Wohle des Kindes bewusst. Sie schließen den Betreuungsvertrag ab. Dabei präsentieren sie den Sorgeberechtigten ihr Konzept und verhandeln sicher und selbstbewusst.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Tagespflegealltag bezüglich ihres erzieherischen und kommunikativen Handelns und übertragen ihre Erkenntnisse auf künftige Situationen.

Wahlpflichtfächer**GRUNDVERSORGUNG, BILDUNG UND ERZIEHUNG VON KINDERN****Lernfeld****40 Std.****Bildungsauftrag in der Tagespflege umsetzen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Bildungsauftrag in der Tagespflege umzusetzen und sich mit ihrer eigenen Rolle im Bildungsprozess aktiv auseinander zu setzen.

Die Schülerinnen und Schüler begreifen sich als ein Teil der am Bildungsprozess mitwirkenden Personen. Dazu **analysieren** sie den Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen (BEP) und stellen den alten und neuen Bildungsbegriff gegenüber. Sie erschließen die Grundlagen der Bindungstheorie und klären das Verhältnis zwischen Sicherheit, Nähe und Freiraum.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich besonders über die Bildungsinhalte für die 0- bis 3-Jährigen (*Spracherwerb, Literacy*). Sie ermitteln das Konzept der Lerngeschichten nach Margaret Carr. Sie erkennen, dass Erwachsene und Kinder die Welt zusammen „konstruieren“ (*Ko-Konstruktion*). Sie recherchieren die Bedeutung der Basiskompetenzen (*personale, soziale, lernmethodische Kompetenzen, Selbstbildungskompetenz, Kompetenzen im Umgang mit Veränderungen und Belastungen*) und erkennen den Wert der ganzheitlichen Förderung sowie die Notwendigkeit der Schaffung unterschiedlicher Lernwelten. Daraus leiten sie die dazu notwendigen räumlichen Bedingungen und Abläufe im Tagespflegealltag ab. Sie ordnen die Bedeutung der Tagespflege im Gemeinwesen und im sozialen Nahraum ein.

Die Schülerinnen und Schüler **erstellen** ein pädagogisches Konzept für die Tagespflege basierend auf den Stärken des Kindes und beachten dabei den Bildungsauftrag. Sie entwickeln anhand von Richtlinien Leitfragen zur Beobachtung des Entwicklungsstandes, der Bedürfnisse und Interessen von Kindern sowie zur Eigenreflexion. Dazu konzipieren sie mit Sensibilität Ideen, wie Kinder ein positives Selbstbild entwickeln können.

Die Schülerinnen und Schüler **setzen** ihr pädagogisches Konzept **um**, berücksichtigen dabei eventuell Defizite und Förderbedarf und holen sich gegebenenfalls Unterstützung von außen. Anhand der Leitfragen beobachten sie den Entwicklungsstand, die Bedürfnisse und Interessen von Kindern. Sie schaffen Lernwelten (*innen und außen*) und integrieren dabei auch Alltagstätigkeiten. Sie geben den Kindern Raum für Neugier und zum Entdecken und Forschen. Beim Umgang mit dem Kind, bei Gesprächen mit den Sorgeberechtigten und bei Kontakten nach außen setzen sie sich aktiv mit ihrer eigenen Rolle im Bildungsprozess auseinander.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** ihre Rolle sowie ihre Umsetzung des Bildungsauftrags.

Wahlpflichtfächer**GRUNDVERSORGUNG, BILDUNG UND ERZIEHUNG VON KINDERN****Lernfeld****60 Std.****Den Tagespflegealltag situationsbezogen und kindgerecht gestalten und organisieren****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Tagespflegealltag situationsbezogen und kindgerecht zu gestalten und zu organisieren.**

Die Schülerinnen und Schüler begreifen, dass die Organisation des Tagespflegealltags Einfluss auf ihre eigene Familie, ihr eigenes Wohlbefinden und damit auch auf das des Kindes hat. Sie **analysieren** die Bedürfnisse der Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter im Hinblick auf ihre Entwicklung, Gesundheit, eine ausgewogene Ernährung und das Kindeswohl sowie das Verhältnis zwischen Sicherheit, Nähe und Freiraum.

Die Schülerinnen und Schüler konkretisieren die Entwicklungsaufgaben im Kindergarten- und Grundschulalter sowie dazu passende Fördermöglichkeiten für unterschiedliche Altersstufen. Sie **informieren** sich über Gesundheitserziehung und vertiefen ihre Kenntnisse im Hinblick auf die Kinderernährung (*Zucker, Genussmittelkonsum, Lebensmittelintoleranzen und –allergien*). Sie recherchieren Möglichkeiten, wie Kinder altersgerecht hierbei einbezogen werden können. Sie erkennen Gefahrenpotenziale im Haushalt und außerhalb (*Kurs: „Erste Hilfe am Kind“*). Sie erweitern ihre Kenntnisse hinsichtlich der Kommunikation (*Kommunikationsmodelle, aktives Zuhören und Paraphrasieren, Problemeigentümerschaft, gewaltfreie Kommunikation*). Sie benennen die Kennzeichen und Definitionsmerkmale von Kindeswohlgefährdung, Risikofaktoren für Gefährdungssituationen sowie unterschiedliche Formen von Gewalt gegen Kinder. Sie informieren sich über die Zuständigkeiten des Jugendamts, die Regelungen hinsichtlich des Datenschutzes und der Schweigepflicht sowie Hilfs- und Entlastungsangebote vor Ort.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** und organisieren den Tagespflegetag nach den Bedarfen und Bedürfnissen der Kindergarten- und Grundschulkinder. Bei den Planungen haben sie sowohl die Zeit als auch ihre eigene Gesundheit im Blick. Sie entwickeln Strategien für verschiedene Situationen in der Tagespflege (*Gespräche, Konflikte, Hausaufgabenbetreuung, Ernährung und Gesundheit, Mediennutzung*).

Im Tagespflegealltag **setzen** sie ihre Planungen **um** und wenden ihre Strategien an. Mit Konflikten gehen sie konstruktiv und kreativ um, sie reagieren sicher und selbstbewusst. Sie achten auf die Unfallgefahren und ihre eigene Sicherheit. Sie unterstützen die Kinder bei der Bewältigung ihrer Entwicklungsaufgaben. Sie fördern ihre Selbstständigkeit und Eigenverantwortlichkeit, indem sie auf die unterschiedlichen Bedürfnisse verschiedener Altersstufen reagieren. Bei der Hausaufgabenbetreuung schaffen sie entsprechende Rahmenbedingungen und kooperieren mit Sorgeberechtigten und Lehrkräften.

Die Schülerinnen und Schüler **beurteilen** und **reflektieren** die Planung und Umsetzung des Tagespflegetags und nehmen eventuell Anpassungen vor. Sie holen gegebenenfalls Rückmeldung von anderen geeigneten Personen ein. Sie hinterfragen kritisch ihre Vorbildfunktion im Hinblick auf Mediennutzung, Gesundheitserziehung und Ernährung.

Wahlpflichtfächer**PROJEKTORIENTIERTES ARBEITEN**

Lernfeld	160 Std.
Projekte erfolgreich realisieren	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Projekte erfolgreich zu realisieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren adressatengerecht und kundenorientiert betriebliche Aufträge und hauswirtschaftliche Projekte.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Grundlagen, Merkmale und Instrumente der Projektarbeit. Sie klären die Voraussetzungen funktionierender Teamarbeit. Sie recherchieren Rollen und Aufgabenverteilung im Projektteam sowie die Regeln der Gesprächsführung und der Feedbackkultur.	
Die Schülerinnen und Schüler konzipieren Handlungsprodukte. Dazu legen sie Ziele sowie Kriterien zu deren Erreichung fest und dokumentieren diese.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Projekte und beachten hierbei die rechtlichen Vorschriften sowie die sachlichen, zeitlichen, finanziellen und personellen Vorgaben. Sie nutzen bei der Planung geeignete Instrumente der Projektarbeit. Sie verteilen die Aufgaben auf die einzelnen Teammitglieder.	
Notwendige Dokumente erstellen sie mit Hilfe geeigneter Software.	
Die Schülerinnen und Schüler überprüfen anhand der festgelegten Kriterien ihre Projektplanung und holen Feedback ein. Gegebenenfalls nehmen sie Korrekturen vor.	
Sie führen die Projekte durch und präsentieren diese.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und beurteilen den Prozess der Planung, die Erstellung und Durchführung der Projekte. Sie leiten Optimierungen ab.	

ANHANG

MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION

Carola Buschjost	Staatliche und Kommunale Berufliche Schulen Vilshofen a. d. Donau
Inge Bühler-Saal	Staatliches Berufliches Schulzentrum Ansbach- Triesdorf
Carola Ilsanker	Staatliche Berufsschule 1 Rosenheim
Christine Råde	Staatliche Berufsschule München-Land
Sarah Giuman	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungs- forschung (ISB) München

BERATER

Elke Bastian	Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft
Ulrike Kluge	Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.
Yvonne Zwingler	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)