



Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule

Fachklassen

**Hauswirtschafter/
Hauswirtschafterin**

Jahrgangsstufen 11 bis 12

Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule

Fachklassen

**Hauswirtschafter/
Hauswirtschafterin**

Unterrichtsfächer: Ernährung und Verpflegung
Wohn- und Funktionsbereiche
Personenbetreuung
Betriebswirtschaftslehre

Jahrgangsstufen 11 bis 12

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit Verfügung vom 08.06.2020 (AZ VI.3-BO4342.3/191/7) für verbindlich erklärt 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 Berufsschule.....	2
2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen.....	2
3 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien	3
4 Ordnungsmittel und Stundentafeln	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder	6
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	7
LEHRPLANRICHTLINIEN	9
<u>Jahrgangstufe 11</u>	
Ernährung und Verpflegung	9
Wohn- und Funktionsbereiche	11
Personenbetreuung	12
Betriebswirtschaftslehre	13
<u>Jahrgangstufe 12</u>	
Ernährung und Verpflegung	14
Personenbetreuung	15
Betriebswirtschaftslehre	16
ANHANG	18
Mitglieder der Lehrplankommission	18
Verordnung über die Berufsausbildung.....	19

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG) die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeinbildende Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu fördern. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum lebensbegleitenden Lernen,
- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas

ein.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen inklusiven Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler ermöglicht,
- für Gesunderhaltung sowie spezifische Unfallgefahren in Beruf, für Privatleben und Gesellschaft sensibilisiert,
- Perspektiven unterschiedlicher Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

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 Berufsschulen als integraler Bestandteil einer umfassenden Handlungskompetenz erworben werden.

3 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien

Die Ziele und Inhalte der Lehrplanrichtlinien 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 Lehrplanrichtlinien 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 Lehrplanrichtlinien¹ liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020 (BGBl. I S. 730 ff.) zugrunde.

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Stundentafeln

Den Lehrplanrichtlinien liegen die folgenden Stundentafeln zugrunde:

Ausbildungsberuf	Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin	
Unterrichtsform	Einzeltagesunterricht	
	1 Tag	1 Tag
Fach	11. Jgst.	12. Jgst.
Allgemeinbildender Unterricht		
Religionslehre	1	1
Deutsch	1	1
Politik und Gesellschaft	1	1
Fachlicher Unterricht		
Ernährung und Verpflegung	2	2
Wohn- und Funktionsbereiche	1	-
Personenbetreuung	2	2
Betriebswirtschaftslehre	1	2
Summe	9	9

Ggf. wird die Stundentafel durch Wahlunterricht gemäß BSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

¹ Lehrplanrichtlinien unterscheiden sich von Lehrplänen darin, dass die Lernfelder aus den KMK-Rahmenlehrplänen unverändert übernommen werden.

Ausbildungsberuf	Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin	
Unterrichtsform	Blockunterricht	
	9 Wochen	9 Wochen
Fach	11. Jgst.	12. Jgst.
Allgemeinbildender Unterricht		
Religionslehre	3	3
Deutsch	3	3
Politik und Gesellschaft	3	3
Sport	2	2
Fachlicher Unterricht		
Ernährung und Verpflegung	9	9
Wohn- und Funktionsbereiche	7	-
Personenbetreuung	7	8
Betriebswirtschaftslehre	5	11
Summe	39	39

Ggf. wird die Stundentafel durch Wahlunterricht gemäß BSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder²

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Ernährung und Verpflegung		81	
8	Verpflegung von Personengruppen planen	81	
Wohn- und Funktionsbereiche		63	
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	21	
9	Räume und Wohnumfeld gestalten	42	
Personenbetreuung		63	
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen	63	
Betriebswirtschaftslehre		45	
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten	45	

Jahrgangsstufe 12			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Ernährung und Verpflegung		81	
12	Verpflegung und Dienstleistungen zu besonderen Anlässen planen und anbieten	81	
Personenbetreuung		81	
11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren fördern und betreuen	81	
Betriebswirtschaftslehre		99	
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	59	
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten	40	

² Die Ziffern der ersten Spalte verweisen auf die Nummerierung der Lernfelder gem. KMK-Rahmenlehrplan.

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen arbeiten in einem breiten Spektrum von Betrieben und betrieblichen Kontexten, in denen sie hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen erbringen. Dabei handelt es sich unter anderem um Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend- 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 sowie als selbstständige Fachkräfte tätig.

Typische berufliche Handlungsfelder der Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen sind die Versorgung von Personen, die Betreuung von Personen, die Beschaffung und Vermarktung von Produkten sowie die Erbringung und Vermarktung von Dienstleistungen. Insbesondere die Koordination der einzelnen Handlungsfelder zu einem funktionierenden Gesamtablauf und die Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zeichnen den Beruf 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 Lernfelder orientieren sich an den Arbeits- und Produktionsprozessen in der betrieblichen Realität, insbesondere in den beruflichen Handlungsfeldern *Ernährung und Verpflegung, Wohn- und Funktionsbereiche, Personenbetreuung sowie Betriebswirtschaftslehre*.

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

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 Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

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 sollten dabei angemessen Berücksichtigung finden.

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

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 sollte das Unterrichtsfach Deutsch an geeigneter Stelle einbezogen werden.

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

- Arbeitsprozesse 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.

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. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase. Die Möglichkeiten der Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen können hierbei genutzt werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit diese Phase am Modell oder als Simulation umzusetzen oder gedanklich nachzuvollziehen.

Zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung von Fertigkeiten sind Stundenanteile in den jeweiligen Lernfeldern ausgewiesen, um exemplarisch fachpraktische Lerninhalte (fpL) vermitteln zu können.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zugrunde zu legen.

Aufgrund der Prüfungsrelevanz für die Zwischenprüfung sind die Lernfelder

- „Textilien einsetzen, reinigen und pflegen“ sowie
- „Personen und Gruppen unterstützen und betreuen“

im ersten Ausbildungshalbjahr der Jahrgangsstufe 11 zu unterrichten. Das Lernfeld 7 „Textilien einsetzen, reinigen und pflegen“ wurde über die Jgst. 10 und 11 aufgeteilt.

LEHRPLANRICHTLINIEN

Jahrgangstufe 11

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG

Lernfeld	81 Std.
Verpflegung von Personengruppen planen	fpL 45 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (Energiebedarfe, Nährstoffrelationen), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Verpflegungssysteme, Speisenverteilsysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Verpflegung von Personengruppen und wählen Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert aus. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten. Darüber hinaus wählen sie ein Speisenverteilsystem aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speisepläne (Tageskostplan, Wochenspeiseplan) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten, führen Nährwertberechnungen (analog, digital) durch und berechnen die Nährstoffrelation für ausgewählte Personengruppen. Sie erstellen Entwürfe zur Tischgestaltung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse, geben Feedback und nehmen dieses an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Speisen, Speisepläne und Speisenverteilsysteme im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Planungsprozess und das Planungsergebnis und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>	

Jahrgangstufe 11**WOHN- UND FUNKTIONSBEREICHE****Lernfeld****21 Std.****Textilien einsetzen, reinigen und pflegen****fpL 9 Std.****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Eigenschaften und Kennzeichnung von Textilien sowie deren Eignung für unterschiedliche Verwendungszwecke. In diesem Zusammenhang informieren sie sich über den Prozess des Wäschekreislaufs sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Waschfaktoren, Reinigungs- und Nachbehandlungsmittel sowie Ausrüstungsverfahren. Sie erkundigen sich über Geräte und Maschinen zur Durchführung von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** entsprechend des Verwendungszwecks Textilien aus. Zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien **planen** sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser) sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie entscheiden sich für Mittel und Verfahren zur Reinigung, Desinfektion und Pflege. Geräte und Maschinen legen sie in Abhängigkeit von Textilien, Kundenwünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten fest.

Die Schülerinnen und Schüler kennzeichnen Textilien zur Kundenzuordnung und **setzen** diese **ein**. Im Rahmen des Wäschekreislaufes **reinigen**, desinfizieren und **pflegen** sie Textilien ressourcenschonend. Dabei berücksichtigen sie Hygiene und qualitätssichernde Maßnahmen. Sie reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen und dokumentieren dieses. Die Schülerinnen und Schüler bereiten die gereinigten Textilien ausgabefertig unter Berücksichtigung der Kundenwünsche sowie Hygiene- und der betrieblichen Standards vor.

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

Jahrgangstufe 11**WOHN- UND FUNKTIONSBEREICHE**

Lernfeld	42 Std.
Räume und Wohnumfeld gestalten	fpL 18 Std.
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Räume und Wohnumfeld anlassbezogen zu gestalten sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden. Hierzu dokumentieren sie objektspezifische Gegebenheiten und erfassen Kundenbedarfe und -wünsche.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten (Wandgestaltung, Bodenbeläge, Beleuchtung, Einrichtung, Dekoration) mit Hilfe analoger und digitaler Informationsquellen. Sie recherchieren gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die anlassbezogene Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes.	
Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Gestaltungsvorschläge adressatengerecht. Gemeinsam mit Kunden wählen sie einen Vorschlag aus . Dabei wenden sie Regeln der Gesprächsführung an.	
Die Schülerinnen und Schüler gestalten Räume und Wohnumfeld unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben.	
Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Planung von deren Einrichtung und Ausstattung mit. Dazu vergleichen und bewerten sie Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Aspekten. Sie wirken bei der Einrichtung und Ausstattung von Räumen und Wohnumfeldern mit und dokumentieren den gesamten Prozess und das Ergebnis.	
Die Schülerinnen und Schüler prüfen und beurteilen die Ergebnisse unter Berücksichtigung der Kundenrückmeldungen und reflektieren den Prozess.	

Jahrgangstufe 11**PERSONENBETREUUNG****Lernfeld****63 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, soziales Umfeld und kulturelle Identitäten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung. Dabei nutzen sie unterschiedliche Informationsquellen und setzen personen- und situationsorientiert Kommunikationstechniken ein. 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 berufsbezogene Regelungen. 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, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfelds in Absprache mit den Adressaten **aus**. Sie treffen Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit und zur Einhaltung von berufsbezogenen Regelungen für zu betreuende Personen sowie das Personal.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** personenunterstützende und betreuende Maßnahmen unter Berücksichtigung der aktuellen Situation **durch**. Dabei wenden sie anlassbezogen Kommunikationstechniken an und beachten erforderliche Sicherheitsmaßnahmen. Sie 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 mit Hilfe von Selbst- und Fremdeinschätzung.

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

Jahrgangstufe 11**BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE****Lernfeld****45 Std.****Produkte und Dienstleistungen anbieten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf adressaten- sowie marktorientiert anzubieten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** adressatenorientiert den Bedarf für betriebliche Produkte und Dienstleistungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über das betriebliche Angebot von Produkten und Dienstleistungen und gleichen dieses mit Angeboten am Markt ab. Sie vergleichen Vertriebswege und erkundigen sich über Verbraucherschutz- und Haftungsbestimmungen sowie Deklarationsvorschriften. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kunden- und Verkaufsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung vorhandener Ressourcen und von Nachhaltigkeit **aus** und **planen** adressatengerecht und marktorientiert ein Angebot. Sie ermitteln die Selbstkosten und legen einen marktfähigen Preis fest.

Die Schülerinnen und Schüler organisieren die Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen und überprüfen die Qualität. Sie **führen** Kunden- und Verkaufsgespräche sowie den Verkauf **durch**.

Die Schülerinnen und Schüler **werten** Leistungsangebote sowie die Kunden- und Verkaufsgespräche **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und diskutieren Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten.

Jahrgangstufe 12**ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG****Lernfeld****81 Std.****Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten****fpL 63 Std.****Zielformulierung**

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

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

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

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

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

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

Jahrgangstufe 12**PERSONENBETREUUNG****Lernfeld****72 Std.****Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen****fpL 18 Std.****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 Identitäten.

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**BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE**

Lernfeld	59 Std.
Produkte und Dienstleistungen vermarkten	fpL 27 Std.
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen 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 sowie Marketingstrategien (Vertriebswege, Werbung) und beachten dabei rechtliche Grundlagen (Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht). Sie identifizieren Kundengruppen. Sie informieren sich über Kostenkalkulationen, Kriterien zur Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten und Abrechnungssysteme.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von 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.	
Die Schülerinnen und Schüler führen Vermarktungsprojekte durch , steuern und dokumentieren diese. 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 und die Kommunikation.	
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.****Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten****fpL 9 Std.****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Personaleinsatzplanung mitzuwirken und Personen anzuleiten.

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

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

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Personaleinsatzplanung mit 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 Arbeits-abläufe und Arbeitsergebnisse. Sie entwickeln gemeinsam Handlungsalternativen. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle im Rahmen der Anleitung.

ANHANG

MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION

Elke Bastian, Beraterin	Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e. V. (BayLaH)
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
Heidrun Roider	Staatliches Berufliches Schulzentrum Landshut
Sarah Bestle	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) München

VERORDNUNG ÜBER DIE BERUFSAUSBILDUNG

Die Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin finden Sie unter folgendem Link.

[Link](#)