



**Berufsschule
zur sonderpädagogischen Förderung**

Lehrplan für die Fachklasse
**Fachpraktikerin Hauswirtschaft/
Fachpraktiker Hauswirtschaft**

Unterrichtsfächer
**Verpflegung und Service
Hausreinigung
Textilreinigung**

Jahrgangsstufen 10 bis 12

Genehmigt durch das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus im Juli 2017

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst,
München

Inhaltsverzeichnis

Einführung

1	Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung	1
2	Ordnungsmittel und Stundentafel	2
3	Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen zur sonderpädagogischen Förderung	4
4	Verbindlichkeit des Lehrplans	4
5	Übersicht über die Fächer und Lernfelder	6
6	Berufsbezogene Vorbemerkungen	7

Lehrplan

Jahrgangsstufe 10

Einführung	10
Verpflegung und Service	11
Hausreinigung	15
Textilreinigung	17

Jahrgangsstufe 11

Verpflegung und Service	19
Hausreinigung	22

Jahrgangsstufe 12

Einführung	24
Verpflegung und Service	26
Hausreinigung	28
Textilreinigung	30

Anhang

Mitglieder der Lehrplankommission	32
-----------------------------------	----

Einführung

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung

Erziehung, Unterricht und Förderung in der beruflichen Bildung werden durch die Prinzipien des Grundgesetzes der Bundesrepublik Deutschland und der Verfassung des Freistaats Bayern sowie durch das Bayerische Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen bestimmt.

Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen **gemeinsamen Bildungsauftrag**. Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung ist ein eigenständiger Lernort. Als gleichberechtigter Partner arbeitet sie mit den an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Ihre Aufgabe ist die Vermittlung von beruflichen und allgemeinbildenden Lerninhalten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der jeweiligen Berufsausbildung und der individuellen Förderbedarfe der Schülerinnen und Schüler.

Zum **Bildungsauftrag der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung** gehört es, eine berufliche Grund- und Fachbildung zu vermitteln, die erworbene allgemeine Bildung zu erweitern und Persönlichkeitsentwicklung und Lebensorientierung zu fördern. Auf diese Weise befähigt die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung.

Die **Aufgabe der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung** konkretisiert sich in den Zielen,

- berufliche Handlungsfähigkeit zu vermitteln,
- Bereitschaft zur beruflichen Flexibilität, Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit zu fördern, im Rahmen der eigenen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst und selbstbestimmt zu handeln.

Zur **Erreichung dieser Ziele** muss die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung

- Unterricht und Schulleben an den besonderen Förderbedarfen der Schülerinnen und Schüler unter Einbeziehung der Berufs-, Sozial-, Heil- und Sonderpädagogik ausrichten,
- berufsspezifische und berufsfeldübergreifende Kompetenzen vermitteln,
- ein differenziertes, flexibles und ganzheitliches Bildungs- und Unterstützungsangebot gewährleisten, um sowohl den individuellen Fähigkeiten und Bedürfnissen als auch den Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden,
- bei der dauerhaften Eingliederung der Schülerinnen und Schüler in Arbeit, Beruf und Gesellschaft mitwirken.

Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung bezieht darüber hinaus im allgemeinbildenden Unterricht soweit wie möglich **Kernfragen unserer Zeit** ein wie

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches und respektvolles Zusammenleben von Menschen auch im interkulturellen Kontext,
- Erhaltung natürlicher Lebensgrundlagen,
- Gewährleistung der Menschenrechte.

2 Ordnungsmittel und Stundentafel

Ordnungsmittel

Dem Lehrplan liegt die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft vom 7. Juni 2010 (GVBl Nr. 14/2010, S.358 ff., geändert durch Verordnung vom 07. Juli 2015, GVBl S.254) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft ist eine Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG.

Er ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Studentafel

Dem Lehrplan liegt folgende Studentafel zugrunde:

	Jgst. 10	Jgst. 11		Jgst. 12
		1. HJ	2. HJ	
Religionslehre	1	1		1
Deutsch	1	1		1
Sozialkunde	1	1		1
Sport	1	1		1
Verpflegung und Service				
Hausreinigung	10	9	7	6
Textilreinigung				
Förderunterricht	2*	2*		2*
insgesamt	14 +2*	13 + 2*	11 + 2*	10 + 2*

* Förderunterricht im Rahmen der zur Verfügung stehenden Ressourcen

Für Blockbeschulung ist die Studentafel anzupassen.

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen zur sonderpädagogischen Förderung

Der Unterricht für Schülerinnen und Schüler an der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung hat das **Ziel, Handlungsfähigkeit** in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen entsprechend den individuellen Lernvoraussetzungen und Entwicklungsmöglichkeiten aufzubauen. Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie die Schülerinnen und Schüler auf der Grundlage einer ausführlichen Diagnostik und in Kooperation mit allen an der Bildung und Erziehung beteiligten Personen prozessorientiert fördert. Dabei sollen die bisherigen Erkenntnisse der zuletzt besuchten Schule einbezogen werden. Für die Förderung im Rahmen des Unterrichts ist ein Team aus Berufsschullehrkräften, Fachlehrkräften und Lehrkräften für Sonderpädagogik verantwortlich. Die Zusammenführung von fachdidaktischen und sonderpädagogischen Kompetenzen begründet die **professionelle Arbeit** an Berufsschulen zur sonderpädagogischen Förderung.

Grundlegende **Unterrichtsprinzipien** sind

- Individualisierung,
- das Schema der vollständigen Handlung mit den Phasen Orientieren, Informieren, Planen und Entscheiden, Durchführen, Kontrollieren, Auswerten und Bewerten,
- sukzessiver Aufbau der Methoden-, Personal- und Sozialkompetenz,
- fächerübergreifende Unterrichtseinheiten.

4 Verbindlichkeit des Lehrplans

Die Ziele und Inhalte des Lehrplans bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern, den Bestimmungen des Bayerischen Gesetzes für das Erziehungs- und Unterrichtswesen sowie der Schulordnung für die Berufsschulen zur sonderpädagogischen Förderung die **verbindliche Grundlage** für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft die Lehrkraft seine Entschei-

derung in eigener pädagogischer Verantwortung und in Abstimmung mit den beteiligten Lehrkräften, der Fachbereichsleitung und der Schulleitung.

Die **Lernfelder** eines Faches bauen aufeinander auf und sind als thematische Einheit zu sehen. Sie können auch parallel angeboten werden. Die Reihung der Inhalte des Lehrplans in einer Jahrgangsstufe ergibt sich aus der gegenseitigen Absprache der beteiligten Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts.

Die für die einzelnen Lernfelder angeführten Inhalte dienen der notwendigen Konkretisierung der Ziele und sind als Mindestanforderungen zu verstehen.

Den angegebenen **Zeitrichtwerten** liegt die Annahme von 40 Schulwochen pro Jahrgangsstufe zugrunde. Bis zu einem Viertel des Zeitrichtwertes ist für Phasen der Übung, des Wiederholens und der Prüfungsvorbereitung vorgesehen.

Der Lehrplan orientiert sich an den gegebenen Empfehlungen in der **Handreichung** für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der **Kultusministerkonferenz** für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe.

Erläuterungen zu den Fächern Deutsch und Sozialkunde

Für das Fach Sozialkunde gilt der mit KMBek vom 15. Juni 2004 Nr. VII.7-5S9410.7-7.52095 in Kraft gesetzte und am 14.04. 2011 mit Nr. VII.4-5S9410.7-7.076686 überarbeitete Lehrplan für die Berufsschule und Berufsfachschule.

Für das Fach Deutsch gilt der mit KMBek vom 22.07.2016 Nr. VI.4-BS94 14.D3-1/1/8 eingeführte Lehrplan für die Berufsschule und Berufsfachschule.

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Jahrgangsstufe 10

Einführung

Sich in das Berufsleben einfinden¹ 20 Std.

Verpflegung und Service

1 Lebensmittel unterscheiden und lagern¹ 40 Std.

2 Speisen vor- und zubereiten und den Arbeitsplatz Küche reinigen¹ 120 Std.

3 Tische eindecken, dekorieren und abdecken¹ 40 Std.

Hausreinigung

Flächen reinigen¹ 60 Std.

Textilreinigung

Flachwäsche und Arbeitskleidung waschen, trocknen, glätten und endbearbeiten¹ 120 Std.

insgesamt

400 Std.

Jahrgangsstufe 11

Verpflegung und Service

1 Speisen, Gebäcke und Getränke zubereiten und ausgeben¹ 100 Std.

2 Serviceleistungen an Tisch und Büfett erbringen¹ 60 Std.

Hausreinigung

1 Sanitärräume reinigen¹ 40 Std.

2 Gemeinschafts- und Individualräume reinigen 120 Std.

insgesamt

320 Std.

Jahrgangsstufe 12

Einführung

Sich in die Schwerpunktqualifizierung einfinden 40 Std.

Verpflegung und Service

Personen in unterschiedlichen Betriebsarten verpflegen 60 Std.

Hausreinigung

Betriebsartspezifische Räume und Ausstattungsgegenstände reinigen 60 Std.

Textilreinigung

Persönliche Wäsche und Kleidung sowie betriebsartspezifische Wäsche reinigen und pflegen 80 Std.

insgesamt

240 Std.

¹ in diesem Lernfeld aufgeführte Kompetenzen sind Gegenstand des 1. Teils der gestreckten Abschlussprüfung

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft/Fachpraktiker Hauswirtschaft führen **Teilaufgaben** nach vorgegebenen Standards in den **hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Serviceleistungen** durch. Sie sind in hauswirtschaftlichen Betrieben, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens, in Privathaushalten aber auch in Großhaushalten und gastgewerblichen Betrieben tätig. Die Ausbildung wurde aus den Inhalten des anerkannten Ausbildungsberufs Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter gemäß § 66 BBiG entwickelt. Sie gliedert sich in eine Basisqualifizierung (1. bis 21. Ausbildungsmonat), eine Aufbauqualifizierung (22. bis 27. Ausbildungsmonat) und eine Schwerpunktqualifizierung (28. bis 36. Monat).

Die Service- und Dienstleistungsorientierung verlangt im **Anforderungsprofil** der Fachpraktikerin Hauswirtschaft/des Fachpraktikers Hauswirtschaft neben der Fachkompetenz auch die Fähigkeit zum angemessenen Umgang mit Konflikten und Stresssituationen, zur Arbeit im Team, zur Einhaltung von betrieblichen Standards und zur Anpassung des persönlichen Erscheinungsbildes und der Umgangsformen an die berufliche Situation.

Die **Vermittlung der beruflichen Handlungsfähigkeit** im Fachunterricht folgt dem Aufbau der Ausbildung und berücksichtigt dabei den sonderpädagogischen Förderbedarf der Schülerinnen und Schüler. In der Jahrgangsstufe 10 werden fachliche Grundlagen vermittelt, Tätigkeiten überwiegend unter Anleitung durchgeführt und die Reflexionen des eigenen Arbeitsprozesses durch Vorgaben unterstützt. In der Jahrgangsstufe 11 werden die Kompetenzen inhaltlich erweitert und die Wahl der Schwerpunktqualifizierung vorbereitet. In der Jahrgangsstufe 12 erfährt die gewählte Schwerpunktqualifizierung inhaltliche Berücksichtigung. Bereits erworbene Kompetenzen werden betriebsartspezifisch konkretisiert und vertieft. Die Schülerinnen und Schüler sollen bis zum Ende ihrer Ausbildung fähig sein, Arbeitsaufgaben selbstständig zu planen, durchzuführen und Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse zu reflektieren.

Fachrechnerische Kompetenzen werden grundsätzlich in Verknüpfung mit berufsspezifischen Handlungssituationen vermittelt. Ausgewählte fachrechnerische Ziele und Inhalte wurden in einige Lernfelder aufgenommen, wenn sie zur Klärung des Anspruchsniveaus oder zur Betonung der inhaltlichen Schwerpunktsetzung beitragen. Dem regelmäßigen Wiederholen und Üben in diesem Bereich kommt bei

den Schülerinnen und Schülern mit sonderpädagogischem Förderbedarf besondere Bedeutung zu.

Zu **Beginn der Jahrgangsstufen 10 bzw. 12** vermitteln die Lernfelder „Sich in das Berufsleben einfinden“ und „Sich in die Schwerpunktqualifizierung einfinden“ relevante Vorkenntnisse, die den Übergang von der Schule in die Ausbildung und den Übergang von der Aufbauqualifizierung in die Schwerpunktqualifizierung unterstützen.

Die aktuelle berufliche Praxis kann durch die **Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern** wie Unternehmen, Betrieben, Kammern und Verbände durch lernortübergreifende Projekte, Betriebsbesichtigungen usw. anschaulich in den Unterricht mit einbezogen werden.

Während der gesamten Ausbildungszeit sind folgende **lernfeldübergreifende Kompetenzen** zu vermitteln:

Die Schülerinnen und Schüler

- beachten die Grundsätze des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes,
- setzen Hygienevorschriften und Vorgaben zur Betriebs-, Produkt-, Prozesshygiene sowie zur persönlichen Hygiene um,
- arbeiten nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit und entsorgen Abfälle und Wertstoffe sachgerecht,
- gestalten den eigenen Arbeitsplatz und den eigenen Arbeitsprozess nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten,
- wenden Maßnahmen zur Qualitätssicherung in ihrem eigenen Arbeitsbereich an,
- setzen betriebliche Dokumentationssysteme ein,
- tragen durch eine motivierte und zuverlässige Arbeitshaltung zum Arbeitserfolg im Team bei,
- bewältigen Konfliktsituationen angemessen,

- erfassen Informationen und geben Informationen mündlich und schriftlich wieder,
- wenden situationsbezogen Fachbegriffe und Fachsprache an,
- handeln kunden- und dienstleistungsorientiert.

Grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse dieser lernfeldübergreifenden Kompetenzen sowie die zu vermittelnden Kompetenzen der Lernfelder der Jahrgangsstufe 10 und 11 mit Ausnahme des Lernfelds „Gemeinschafts- und Individualräume reinigen“ sind Bestandteil des 1. Teils der gestreckten Abschlussprüfung.

Der 2. Teil der gestreckten Abschlussprüfung bezieht sich auf die situationsbezogene Anwendung der lernfeldübergreifenden Kompetenzen, auf grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse der in den Jahrgangsstufen 10 und 11 erworbenen Kompetenzen sowie auf die in der Jahrgangsstufe 12 und im Lernfeld „Gemeinschafts- und Individualräume reinigen“ der Jahrgangsstufe 11 vermittelten Kompetenzen.

Schriftlich zu erbringende Prüfungsleistungen sowie die schriftliche Planung der praktischen Prüfung können auf Antrag mündlich durchgeführt werden.

EINFÜHRUNG

Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld</p> <p>Sich in das Berufsleben einfinden</p>	<p>20 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - informieren sich über Betriebsarten, Tätigkeitsfelder und Aufgaben im Dienstleistungsbereich Hauswirtschaft, - erschließen sich den Weg zu einer positiven Einstellung zum gewählten Berufsbild, - schätzen die Bedeutung des Berufs in Bezug auf die gesellschaftliche und demographische Entwicklung ein, - stellen ihren Beruf als am Kunden orientierte Dienstleistung dar, - berichten über den eigenen Ausbildungsbetrieb, - achten auf ihr äußeres Erscheinungsbild, - haben einen Überblick über die Grundlagen des situationsgerechten Umgangs mit Mitarbeitern und Kunden sowie über angemessene Kommunikationsformen, - begründen die Notwendigkeit, sich in bestehende Arbeitsteams zu integrieren und mit anderen Berufsgruppen zusammen zu arbeiten. 	
<p>Inhalte</p> <p>Großhaushalte; gewerbliche Unternehmen; gastgewerbliche Betriebe; Einrichtungen für Senioren, Patienten und Kinder</p> <p>Möglichkeiten der Informationsbeschaffung</p> <p>Arbeitstugenden</p> <p>Umgang mit Kritik und Konflikten</p> <p>Grundlagen der Kommunikation</p> <p>Schnittstellen und Kompetenzzuordnungen</p>	

VERPFLEGUNG UND SERVICE

Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld 1</p> <p>Lebensmittel bestimmen und lagern</p>	<p>40 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - erklären die ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe, - charakterisieren Lebensmittel hinsichtlich ihrer Nährstoffzusammensetzung, - bestimmen Lebensmittelgruppen und leiten daraus die unterschiedlichen Lageranforderungen und -bedingungen ab, - kontrollieren Wareneingänge und -bestände unter Anleitung, - lagern Lebensmittel fachgerecht ein, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses, - bewerten den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse unter Anleitung, - überschlagen Mengen, Größen und Geldwerte, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Lebensmittelkennzeichnungen</p> <p>Ursachen des Lebensmittelverderbs</p> <p>Frischvorräte, Trockenvorräte, Konserven, Getränke und Tiefkühlkost</p> <p>Anforderungen an die Lagerräume</p> <p>First in – First out</p> <p>Gewichte, Volumina und Geldwerte</p> <p>Proportionale Funktionen</p>	

VERPFLEGUNG UND SERVICE**Jahrgangsstufe 10**

<p>Lernfeld 2</p> <p>Speisen vor- und zubereiten und den Arbeitsplatz Küche reinigen</p>	<p>120 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> – unterscheiden Lebensmittel, Nahrungsmittel und Genussmittel, – bestimmen die Verwendungsmöglichkeiten der Lebensmittelgruppen sowie ihre Bedeutung bei der Speisenzusammenstellung, – unterscheiden die Arbeitsbereiche der Großküche, – stellen sich flexibel auf die besonderen Arbeitsbedingungen in einer Großküche ein, – beachten Vorschriften zur Hygiene und Arbeitskleidung, – sind fähig, in einem Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit zu arbeiten, – gestalten den eigenen Arbeitsplatz und den eigenen Arbeitsprozess nach ergonomischen und ökonomischen Gesichtspunkten, – berechnen Zutatenmengen für Rezepte, – wenden Schneide- und Zerkleinerungstechniken bei Obst und Gemüse unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten an, – berechnen Verluste bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln, – messen und wiegen Zutatenmengen ab, – stellen Speisekomponenten in überschaubaren Arbeitsprozessen nach Rezepten und Arbeitsanweisungen her, – handeln im Umgang mit Lebensmitteln wirtschaftlich, – entsorgen Küchenabfälle sachgerecht, – wenden verschiedene Spülverfahren an, – nutzen Ordnungssysteme, – führen Reinigungsarbeiten an Maschinen und Geräten unter Anleitung aus, – reinigen die Küche und zugeordnete Räume unter Berücksichtigung der Materialien und der Anforderung an die Desinfektion, – setzen die Vorschriften zur Arbeitssicherheit um, verhalten sich bei Unfällen vorschriftsmäßig und leiten erste Maßnahmen ein, – beachten relevante Vorgaben der Qualitätssicherung und dokumentieren ihre Arbeit, – wenden Fachbegriffe an, – planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses, – bewerten den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen Kriterien unter Anleitung, – berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	

Inhalte

Grundsätze der Gestaltung von Arbeitsprozessen und des Arbeitsplatzes

Gebrauchs- und Pflegeanleitungen für Maschinen und Geräte

Schneide- und Zerkleinerungstechniken von Hand und unter Verwendung von Maschinen und Geräten

Garverfahren

Kalte und warme Speisenkomponenten, rohe und gekochte Salate

Maßnahmen der Qualitätssicherung

Persönliche Hygiene; Betriebs-, Produkt- und Prozesshygiene

Mülltrennung, Lagerung und Entsorgung von Küchenabfällen

Reinigungsverfahren im Küchenbereich

Maßnahmen der Ersthilfe

Fachbegriffe

Berechnungen mit Größen

Berechnungen mit konkreten Brüchen (Beschränkung auf $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{10}$)

Berechnungen mit Dezimalbrüchen (Beschränkung auf 0,25; 0,5; 0,75; 1,0; 1,25; 1,5; ...)

Proportionale Funktionen

Grundaufgaben der Prozentrechnung

VERPFLEGUNG UND SERVICE

Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld 3</p> <p>Tische eindecken, dekorieren und abdecken</p>	<p>40 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> – bestimmen Tischwäsche, Geschirr, Besteck und Gläser, erläutern deren Funktion und Anwendungsbereiche und wählen gemäß vorgegebenem Speisen- und Getränkeangebot aus, – decken Tische anlassbezogen ein und dekorieren diese nach Vorgaben, – falten Servietten nach Vorgabe, – decken Tische fachgerecht ab, führen die verwendeten Materialien dem Reinigungskreislauf zu und stellen die Grundordnung des Raumes wieder her, – nutzen Ordnungssysteme, – reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte, – beachten relevante Vorgaben der Qualitätssicherung und dokumentieren ihre Arbeit, – wenden Fachbegriffe an, – planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses, – bewerten den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse unter Anleitung. 	
<p>Inhalte</p> <p>Materialkunde</p> <p>Tafelformen</p> <p>Grundsätze der Tischdekoration</p> <p>Servietten: Auswahl und Faltechniken</p> <p>Fachbegriffe</p>	

HAUSREINIGUNG
Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld</p> <p>Flächen reinigen</p>	<p>60 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - bestimmen die zu reinigenden Flächen und Materialien, - differenzieren Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung, - beschreiben geeignete Reinigungsverfahren für Flächen, - wählen Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte bedarfsgerecht aus und bestücken den Reinigungswagen, - stellen Reinigungsmittellösungen bedarfsgerecht her, - führen in überschaubaren Arbeitsprozessen standardisierte Reinigungsverfahren nach ergonomischen und qualitätssichernden Grundsätzen durch, - sind fähig, sich in die Arbeitsabläufe eines Arbeitsteams einzuordnen und halten Zeitvorgaben ein, - sind sich der besonderen Unfallgefahren und der Verantwortung für Andere bewusst und handeln bei Unfällen angemessen, - reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Maschinen und Arbeitsgeräte und nutzen Ordnungssysteme, - wenden Fachbegriffe sachgerecht an, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses, - bewerten den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse unter Anleitung nach Vorgaben der Qualitätssicherung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Flächen: Bodenbeläge einschließlich textiler Bodenbeläge, Glasflächen, Türen, Treppen, Wandflächen</p> <p>Saugen, Trockenreinigung, Feuchtwischen, Nasswischen, Nassscheuerverfahren</p> <p>Reinigungs- und Pflegemittel</p> <p>Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen</p> <p>Reinigungswagen</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Teamarbeit

Fachbegriffe

Maßnahmen der Qualitätssicherung

Rationelle Arbeitsprozessgestaltung

Grundaufgaben der Längen-, Flächen- und Volumenberechnung

Proportionale Funktionen

TEXTILREINIGUNG
Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld</p> <p>Flachwäsche und Arbeitskleidung waschen, trocknen, glätten und endbearbeiten</p>	<p>120 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - unterscheiden ausgewählte textile Fasern hinsichtlich Eigenschaften und Verwendung, - beachten Hygienevorschriften im Arbeitsbereich Wäsche, - berücksichtigen die Textil- und Pflegekennzeichnung, - sortieren Schmutzwäsche nach vorgegebenen Kriterien und behandeln diese bei Bedarf vor, - überblicken die Systeme der Wäscheannahme und arbeiten danach, - bedienen Maschinen und Geräte für die Wäschepflege fachgerecht, - kennen verschiedene Wasch- und Waschhilfsmittel und verwenden diese textilgerecht, - wenden gebräuchliche Wasch- und Trocknungsverfahren nach Anweisung an, - bereiten Flachwäsche und Arbeitskleidung zum Glätten vor, - glätten und endbearbeiten Flachwäsche und Arbeitskleidung, - kontrollieren Textilien auf Schäden und Ergebnisqualität und sortieren nach Vorgabe aus, - führen Flachwäsche und Arbeitskleidung den vorgegebenen Ordnungs- und Transportsystemen zu, - passen ihr Arbeitstempo dem Arbeitsprozess und dem Arbeitsteam an, - reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Maschinen und Geräte nach Vorgabe, - wenden Fachbegriffe sachgerecht an, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses, - bewerten den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse unter Anleitung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Baumwolle, Leinen, Mischgewebe, chemische Fasern</p> <p>Arbeitsbereiche in der Wäscherei</p> <p>Waschfaktoren</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Wasch- und Trocknungsgeräte

Bügel- und Mangelmaschinen

Falttechniken

Verteiler- und Transportsysteme

Grundsätze der Arbeitsorganisation

Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung unter Berücksichtigung ergonomischer Gesichtspunkte

Kundenorientierung

Teamarbeit

VERPFLEGUNG UND SERVICE
Jahrgangsstufe 11

<p>Lernfeld 1</p> <p>Speisen, Gebäcke und Getränke zubereiten und ausgeben</p>	<p>100 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - erklären die Grundlagen der vollwertigen Ernährung, - berechnen Zutatenmengen für Rezepte, - messen und wiegen Zutatenmengen ab, - berechnen Materialkosten für Zutatenmengen und Speisen, - stellen einfache Speisen, Gebäcke und ausgewählte Getränke in überschaubaren Arbeitsprozessen nach Rezepten und Arbeitsanweisungen auch im Team her, - verarbeiten Convenience-Produkte selbstständig und werten diese nach Vorgabe auf, - portionieren Speisen, Gebäcke und Getränke und richten diese nach Vorgabe an, - benutzen übliche Warmhalte-, Ausgabe- und Transportsysteme und geben Speisen und Getränke aus, - wenden Fachsprache an, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilaufgaben eines Arbeitsprozesses, - bewerten selbstständig den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse, - überschlagen Mengen und Größen, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Einfache Suppen, Vor-, Haupt- und Nachspeisen; Heiß- und Kaltgetränke; Komponenten für Frühstück und Abendessen</p> <p>Einfache Gebäcke aus Rührteig, Hefeteig, Mürbteig, Quarkölteig, Biskuitteig</p> <p>Fachsprache</p> <p>Materialkosten</p> <p>Berechnungen mit Größen</p> <p>Berechnungen mit konkreten Brüchen (Beschränkung auf $\frac{1}{6}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{10}$)</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Berechnungen mit Dezimalbrüchen (Beschränkung auf 0,25; 0,5; 0,75; 1,0; 1,25; 1,5; ...)

Proportionale Funktionen

VERPFLEGUNG UND SERVICE
Jahrgangsstufe 11

<p>Lernfeld 2</p> <p>Serviceleistungen an Tisch und Büfett erbringen</p>	<p>60 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen die Ansprüche von Zielgruppen an die zu erbringenden Serviceleistungen, - gestalten Räume unter Anleitung, - bauen einfache Büfett nach Vorgabe auf, - übernehmen Teilaufgaben im Tisch- und Büfettservice, - beachten Anforderungen im Hinblick auf Umgangsformen, Körperhygiene und Kleidung, - berücksichtigen bei ihren Arbeiten Kundenwünsche und Bedürfnisse und leiten diese erforderlichenfalls mündlich und schriftlich an verantwortliche Personen weiter, - kommunizieren in Standardsituationen kundenorientiert und sind in der Lage über das Angebot zu informieren - wenden Fachsprache situationsgerecht und kundenbezogen an, - nehmen Rückmeldungen von Kunden entgegen und reagieren angemessen, - erschließen sich individuelle Strategien zur Bewältigung von Stresssituationen, - setzen grundlegende Vorgaben des Qualitäts- und Beschwerdemanagements um, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilaufgaben eines Arbeitsprozesses, - bewerten selbstständig den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse. 	
<p>Inhalte</p> <p>Grundsätze der Raumgestaltung</p> <p>Gestaltung mit Blumen und Pflanzen</p> <p>Jahreszeitliche Dekorationen</p> <p>Ordnungssysteme</p> <p>Servietten: Auswahl und Faltechniken</p> <p>Selbst- und Fremdwahrnehmung</p>	

HAUSREINIGUNG
Jahrgangsstufe 11

<p>Lernfeld 1</p> <p>Sanitärbereiche reinigen</p>	<p>40 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - bestimmen unterschiedliche Materialien und Funktionen in Ausstattung und Einrichtung von Sanitärbereichen, - unterscheiden Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung, - wählen Arbeitsmittel und Geräte bedarfsgerecht aus und bestücken den Reinigungswagen, - stellen Reinigungsmittel- und Desinfektionslösungen bedarfsgerecht her, - führen rationelle Reinigungs- und Desinfektionsverfahren auch im Team und nach Zeitvorgaben unter Berücksichtigung der Hygienestandards durch, - statten Sanitärräume nach Vorgabe mit Hygieneartikeln aus, - respektieren die persönliche Ordnung der Kunden, - erkennen vorhandene Schäden und geben Schadensmeldungen ab, - reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Maschinen und Arbeitsgeräte, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilaufgaben eines Arbeitsprozesses, - bewerten selbstständig den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse nach den Vorgaben der Qualitätssicherung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Materialkunde</p> <p>Desinfektionsmittel</p> <p>Grundaufgaben der Längen-, Flächen- und Volumenberechnung</p> <p>Kostenberechnungen</p> <p>Proportionale Funktionen</p>	

HAUSREINIGUNG
Jahrgangsstufe 11

<p>Lernfeld 2</p> <p>Gemeinschafts- und Individualräume reinigen</p>	<p>120 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - bestimmen Raumgruppen und deren Funktionen, - differenzieren raumspezifische Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung, - erkennen Materialunterschiede in Ausstattung und Einrichtung, - wählen Maschinen, Geräte und Reinigungsmittel material- und situationsgerecht aus und bestücken den Reinigungswagen, - stellen Reinigungsmittellösungen bedarfsgerecht her, - führen rationelle Reinigungsverfahren auch im Team und nach Zeitvorgaben durch, - nehmen Kundenwünsche entgegen, führen diese durch oder leiten sie mündlich oder schriftlich an zuständige Personen weiter, - respektieren das Eigentum anderer und berücksichtigen die Privatsphäre, - pflegen Zimmerpflanzen und Schnittblumen, - reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Maschinen und Arbeitsgeräte, - planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilaufgaben eines Arbeitsprozesses, - bewerten selbstständig den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse nach Vorgaben der Qualitätssicherung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Wohnbedürfnisse, Wohnfunktionen</p> <p>Ausstattung und Einrichtung: Heizkörper, Beleuchtungskörper, Möbel einschließlich Polstermöbel</p> <p>Kundenorientierung</p> <p>Datenschutz, Verschwiegenheit</p> <p>Grundaufgaben der Längen-, Flächen- und Volumenberechnung</p> <p>Proportionale Funktion</p>	

EINFÜHRUNG
Jahrgangsstufe 12

<p>Lernfeld</p> <p>Sich in die Schwerpunktqualifikation einfinden</p>	<p>40 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - grenzen die betrieblichen Schwerpunkte „Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen“, „gastgewerblicher Betrieb“, „Einrichtungen für Senioren, Patienten oder Menschen mit Behinderung“ und „Einrichtungen zur Kinderbetreuung“ sowie die für die individuelle Ausbildung relevanten Einsatzbereiche voneinander ab, - informieren sich über betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote sowie Arbeitsabläufe, - verschaffen sich einen Überblick über die Besonderheiten der Kundengruppen in sozialen Einrichtungen und gastronomischen Betrieben, - entwickeln Einfühlungsvermögen für die besonderen Bedürfnisse und Verhaltensweisen der Personengruppen, - berücksichtigen Besonderheiten im Umgang und in der Kommunikation mit den Personengruppen, - beachten die Grundsätze der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen und - fügen sich entsprechend ihres zugeteilten Aufgabenbereiches in ein Team ein, - arbeiten nach vorgegebenen betrieblichen Standards und berücksichtigen die Grundsätze der Qualitätssicherung, - sind sich der Bedeutung ihres Arbeitsverhaltens im Hinblick auf die Sicherung 	
<p>Inhalte</p> <p>Schwerpunktqualifikationen und Einsatzbereiche entsprechend der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft § 6 Abs. 2</p> <p>Betriebliche Standards</p> <p>Senioren/Patienten: berufsrelevante Grundlagen zu den Themen Demenz /Parkinson, körperliche Einschränkungen im Alter, Defizite in der Wahrnehmung, Sterben und Tod</p> <p>Kinder: berufsrelevante Grundlagen zum Thema kindliche Entwicklungsstufen</p> <p>Gäste: Umgang mit Gästen in Gastronomie und Hotellerie</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes

Wirkung von Nähe und Distanz

Besonderheiten in der Kommunikation: Sprechweise, Sprechtempo, Fachsprache

Schnittstellen mit anderen Berufsgruppen

Anmerkung:

Dieses Lernfeld kann im Hinblick auf die Wahl der Schwerpunkte und Einsatzbereiche modifiziert werden.

VERPFLEGUNG UND SERVICE
Jahrgangsstufe 12

<p>Lernfeld</p> <p>Personen in unterschiedlichen Betriebsarten verpflegen</p>	<p>60 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - stellen den Zusammenhang zwischen Ernährungsverhalten und Gesundheit her, - entwickeln Einfühlungsvermögen für die zu verpflegende Personengruppe, - erkennen Erwartungen und Wünsche der Kunden und stimmen das eigene Arbeiten darauf ab, - bereiten je nach Betriebsart und Kundengruppe Speisen und/oder Speisenkomponenten, Zwischenmahlzeiten, Getränke und Convenience-Produkte nach Vorgabe zu bzw. auf, - richten Speisen und Getränke nach Vorgabe an und präsentieren sie kundengerecht, - geben Speisen und Getränke aus und verteilen sie, - decken Tische ein und bereiten Essplätze personengerecht vor, - unterstützen unter Anleitung personen- und situationsbezogen bei der Speiseneinnahme, - berücksichtigen Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen, - reagieren auf Kundenwünsche angemessen und sachgerecht, - arbeiten entsprechend ihres Aufgabenbereiches in einem Team, - führen Spül-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten durch, - wenden Fachsprache situationsgerecht und kundenbezogen an, - planen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse, - reflektieren und bewerten den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse und nehmen mündlich dazu Stellung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Schwerpunktqualifikationen und Einsatzbereiche entsprechend der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft § 6 Abs. 2</p> <p>Betriebliche Standards</p> <p>Dokumentation</p> <p>Grundlegender Bedarf und individuelle Bedürfnisse</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Typische Formen von Fehlernährungen und resultierende Erkrankungen

Nährstoffbedarf unterschiedlicher Personengruppen

Betriebsart- und kundenspezifische Speisen, Speisekomponenten, Zwischenmahlzeiten, Convenience-Produkte und Getränke

Arbeitsplan

Vorbereitung auf Prüfungssituation und Prüfungsgespräch

HAUSREINIGUNG
Jahrgangsstufe 12

<p>Lernfeld</p> <p>Betriebsartsspezifische Räume und Ausstattungsgegenstände reinigen</p>	<p>60 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - unterscheiden Leistungsangebote und Organisationsformen im Bereich Hausreinigung in verschiedenen Betriebsarten, - verschaffen sich einen Überblick über die besonderen Raumgruppen und deren Funktionen, Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände, - führen rationelle Reinigungsverfahren in betriebsartsspezifischen Räumen nach Vorgabe und unter Beachtung von Vorschriften und Qualitätsstandards durch, - beachten betriebspezifische hygienische Anforderungen, - führen Desinfektionsmaßnahmen verantwortungsbewusst und sachgerecht aus, - gestalten Individualräume nach Vorgaben und Kundenwünschen, - übernehmen nach Anweisung Reinigungsarbeiten im Außenbereich und pflegen Balkon- und Terrassenpflanzen, - berechnen die aufgewendete Arbeitszeit und den daraus resultierenden Lohn, - führen Arbeiten im Team auch mit anderen Berufsgruppen zusammen aus und achten auf Kompetenzabgrenzungen, - berücksichtigen bei der Leistungserbringung die Ansprüche der verschiedenen Kundengruppen und setzen Wünsche von Einzelpersonen um, - reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Maschinen und Arbeitsgeräte und nutzen bei Aufräumarbeiten Ordnungssysteme, - dokumentieren die ausgeführten Arbeiten, - wenden Fachsprache situationsgerecht und kundenbezogen an, - planen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse, - reflektieren ihren Arbeitsprozess und ihre Arbeitsergebnisse im Hinblick auf die Vorgaben der Qualitätssicherung und nehmen mündlich dazu Stellung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Schwerpunktqualifikationen und Einsatzbereiche entsprechend der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft § 6 Abs. 2</p> <p>Betriebliche Standards</p> <p>Relevante betriebspezifische Rechtsgrundlagen und Vorschriften</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Reinigungs- und Hygienepläne, Dokumentation

Betten, Hilfsmittel, Spielzeug

Arbeitsablaufplanung

Einfache Kundenaufträge wie Hol- und Bring-Dienste

Schnittstellen mit internen und externen Leistungserbringern

Kundenorientierung, Umgangsformen, persönliches Erscheinungsbild

Datenschutz, Verschwiegenheit

Vorbereitung auf Prüfungssituation und Prüfungsgespräch

TEXTILREINIGUNG
Jahrgangsstufe 12

<p>Lernfeld</p> <p>Persönliche Wäsche und Kleidung sowie betriebsartspezifische Wäsche reinigen und pflegen</p>	<p>80 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - unterscheiden Wäsche aus den verschiedenen Betriebsarten hinsichtlich ihrer Pflegeanforderungen, - bestimmen typische Textilarten für persönliche Wäsche und Kleidung, - achten auf einen sorgfältigen und wertschätzenden Umgang mit persönlicher Wäsche und Kleidung, - bereiten die Textilien zum Waschen vor, - wählen unter Beachtung der Textilkennzeichnung geeignete Wasch-, Trocknungs- und Bügelverfahren aus und wenden diese an, - treffen Maßnahmen bei der Behandlung von besonderen Verschmutzungen und speziellen Flecken, - bereiten Wäsche und Kleidung zur Vergabe an die chemische Reinigung vor, - sortieren schadhafte Wäsche und Kleidung aus und wenden rationelle Ausbesserungstechniken an, - berechnen in einfacher, standardisierter Form Kosten für eine Dienstleistung, - wenden gängige Verfahren zur Kennzeichnung von Wäsche und Kleidung an, - respektieren das Eigentum anderer, - übernehmen Aufträge wie Hol- und Bring -Dienste für Kunden, - lagern persönliche Wäsche und Kleidung nach Vorgaben und Kundenwünschen ein, - nehmen Beschwerden angemessen entgegen und leiten diese mündlich und schriftlich an verantwortliche Personen weiter, - reinigen ihren Arbeitsplatz sowie Maschinen und Arbeitsgeräte und nutzen Ordnungssysteme, - wenden Fachsprache situationsgerecht und kundenbezogen an, - planen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse, - reflektieren ihren Arbeitsprozess und ihre Arbeitsergebnisse im Hinblick auf die Vorgaben der Qualitätssicherung und nehmen mündlich dazu Stellung, - berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen. 	
<p>Inhalte</p> <p>Schwerpunktqualifikationen und Einsatzbereiche entsprechend der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft § 6 Abs. 2</p>	

Inhalte (Fortsetzung)

Betriebliche Standards

Wäsche aus Gastronomie und Hotellerie, aus Senioreneinrichtungen und aus Einrichtungen des Gesundheitswesens und für Kinder

Waschbares Bettzeug und waschbare Decken, Gardinen und Übergardinen

Wolle, Seide, Mischgewebe

Persönliche Wäsche und Kleidung (Formwäsche)

Waschverfahren: Feinwäsche

Dampfglätten (Finishen) und Bügeln von Hand

Spezifische Hygieneanforderungen

Nähmaschine: Handhabung und Arbeitssicherheit

Ausbesserungstechniken: Säume und Nähte schließen, Knöpfe annähen

Fachbegriffe aus der Wäscherei

Wertschätzung fremden Eigentums

Zuständigkeiten im Beschwerdemanagement

Dokumentation

Vorbereitung auf Prüfungssituation und Prüfungsgespräch

Anhang

Leitung der Lehrplankommission

Corina Sperr-Baumgärtner Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung
(ISB) München

Mitglieder der Lehrplankommission

Jürgen Frerichs	Adolph-Kolping-Berufsschule Bamberg
Oliver Geier	Pater-Rupert-Mayer-Schule Regensburg
Katy Hasler	Adolf-Kolping-Berufsschule München
Ulrich Houter	Prälat-Schilcher-Berufsschule Augsburg
Claudia Stocker	Berufsschule Haus des guten Hirten Schwandorf
Brigitte Tarras	Berufsschule St. Erhard Plattling

Beraterinnen

Elisabeth Fink	Don Bosco Berufsschule Würzburg
Monika Preimel-Endlich	Fortbildungszentrum für Landwirtschaft Triesdorf