



Umsetzungshilfe zu den Lehrplänen für die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung sowie das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s) Hauswirtschaft

Eine Handreichung für Lehrkräfte



BERUFSSCHULE UND BERUFSSCHULE



STAATSINSTITUT FÜR SCHULQUALITÄT
UND BILDUNGSFORSCHUNG
MÜNCHEN

**Umsetzungshilfe
zu den Lehrplänen für die
Berufsfachschule für Ernährung und
Versorgung sowie
das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s)
Hauswirtschaft**

München, September 2021

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	5
2	Leitgedanken zum Unterricht	6
2.1	Neuorientierung an veränderten Arbeitsprozessen	6
2.2	Berufliche Handlungskompetenz.....	7
2.3	Lesehinweise zu den Lernfeldern.....	9
2.4	Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen	10
2.5	Lernprozess als vollständige Handlung.....	10
2.6	Entwicklung einer Lernsituation.....	12
3	Bündelungsfächer	14
3.1	Übersicht Bündelungsfächer und deren Lernfelder	14
3.2	Betriebswirtschaftslehre (BWL)	16
3.2.1	Spiralcurricularer Aufbau.....	16
3.2.2	Erläuterungen zu den Lernfeldern.....	16
3.2.3	Beispiel für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen)	21
3.3	Ernährung und Verpflegung (EuV)	22
3.3.1	Spiralcurricularer Aufbau.....	22
3.3.2	Erläuterungen zu den Lernfeldern.....	22
3.3.3	Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten)	25
3.4	Dienstleistungen und Service (DuS)	26
3.4.1	Spiralcurricularer Aufbau.....	26
3.4.2	Erläuterungen zu den Lernfeldern.....	26
3.4.3	Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Verpflegung und Dienstleistungen anbieten).....	30
3.5	Wohn- und Funktionsbereiche (WuF)	31
3.5.1	Spiralcurricularer Aufbau.....	31

3.5.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern.....	31
3.5.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (Jgst.10, LF: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen)	37
3.6 Personenbetreuung (PB).....	38
3.6.1 Spiralcurricularer Aufbau.....	38
3.6.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern.....	38
3.6.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Personen wahrnehmen und beobachten)	42
3.7 Textillehre (TL)	43
3.7.1 Spiralcurricularer Aufbau.....	43
3.7.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern.....	43
3.7.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instandhalten und gestalten)	48
4 Wahlpflichtfächer.....	49
4.1 Großhaushalt	49
4.2 Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt / Gehobener Privathaushalt.....	50
4.3 Gastronomie und Hotellerie.....	51
4.4 Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen	52
4.5 Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern	53
4.6 Projektorientiertes Arbeiten	55
5 Anforderungen Kenntnisprüfung bzw. Abschlussprüfung Hauswirtschafter/-in	56
5.1 Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen (§ 14 HaWiAusbV).....	56
5.2 Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen (§ 15 HaWiAusbV).....	59
5.3 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde (§ 16 HaWiAusbV)	62
6 Abkürzungsverzeichnis	65

1 Vorwort

Zum 1. August 2020 trat die neue Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin in Kraft. Bestandteil der Ausbildungsverordnung ist der Ausbildungsrahmenplan, auf dessen Grundlage der KMK-Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin erstellt wurde.

Dieser o. g. Rahmenlehrplan bildete die Grundlage für die Erstellung der bayerischen Lehrplanrichtlinie für die Berufsschule und des Lehrplans für die Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung sowie das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s) Hauswirtschaft.

Die vorliegende Umsetzungshilfe zu den Lehrplänen für die Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung dient als Ergänzung und Unterstützung für die Lehrkräfte. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern gibt vielfältige Anregungen.

Die offene und kompetenzorientierte Formulierung der neuen Lehrpläne ermöglicht allen Beteiligten einen größtmöglichen didaktischen und pädagogischen Freiraum, der bei der Gestaltung des eigenen Unterrichts genutzt werden kann. Hierbei besteht die Möglichkeit, Gegebenheiten der Schule und der Region in die Unterrichtskonzeption einfließen zu lassen. Dies kann in Form von differenzierten Handlungssituationen, fächerübergreifenden Projekten, vielfältigen Handlungsprodukten sowie durch die Einbeziehung von und Zusammenarbeit mit externen Betrieben aus der Region erfolgen. Neben den Inhalten gilt es, bei der Methodenwahl vor allem auf die Vermittlung von breitgefächerten Kompetenzen zu achten. Diese befähigen die Schüler zu einer nachhaltig ausgerichteten Berufsfähigkeit sowie zu einem zukunftsfähigen gesellschaftlichen und privaten Handeln.

Die Umsetzungshilfe visualisiert den spiralcurricularen Aufbau der einzelnen Bündlungsfächer über alle Jahrgangsstufen hinweg. Die vollständige Handlung ermöglicht eine schul- und lehrerspezifische Weiterentwicklung der schulinternen didaktischen Jahrespläne. Sie wird exemplarisch für ausgewählte Lernsituationen dargestellt. Gezielte Hinweise zeigen Verknüpfungsmöglichkeiten zwischen Lernfeldern und Bündlungsfächern während der gesamten Ausbildung auf.

Mein besonderer Dank gilt allen Mitgliedern des Arbeitskreises.



Anselm Räder

Direktor des ISB

2 Leitgedanken zum Unterricht

2.1 Neuorientierung an veränderten Arbeitsprozessen

Aufgrund der sich stetig wandelnden Arbeitsrealität und neuen globalen Herausforderungen, denen sich die künftigen Fachkräfte stellen müssen, liegt der Schwerpunkt der Neuordnung auf der Kompetenzorientierung, um zukünftigen Anforderungen gerecht zu werden.

Die kompetenz- und lernfeldorientierten Lehrpläne sollen in der didaktischen Jahresplanung so umgesetzt werden, dass die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler gefördert wird. Diese ist erforderlich, um auf die sich wandelnde Arbeitswelt jederzeit fachkompetent, nachhaltig und wertorientiert reagieren zu können. Die immanenten Bestandteile der Lehrpläne spiegeln in Kombination mit den Inhalten der Lernfelder die Realität der Arbeitswelt wider.

Die bayerische Lehrplanrichtlinie für die Berufsschulen und die Lehrpläne für die Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung sowie das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s) Hauswirtschaft wurden auf der Grundlage des KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin erstellt. Dieser wurde im Zuge der Novellierung der Ausbildung Hauswirtschafter/in (HaWiAusbV) erarbeitet.

Die folgende Abbildung zeigt die verschiedenen Wege zum Berufsabschluss über die BFS (vollschulisch) und die BS (Duales System). Die Durchlässigkeit des Bildungssystems ermöglicht jederzeit einen Wechsel zwischen BFS und BS.

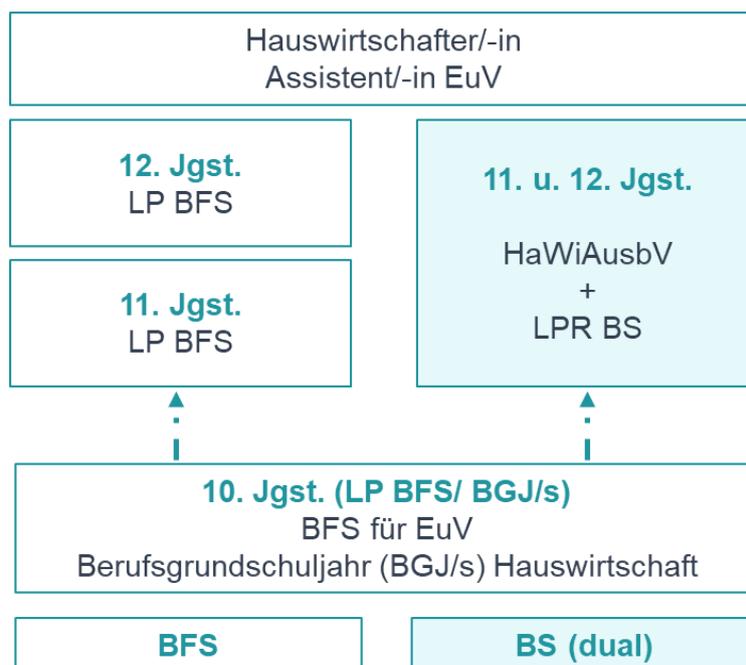


Abbildung 1: Wege zum Berufsabschluss

2.2 Berufliche Handlungskompetenz

Der Lehrplan ist nach thematischen Einheiten nach Lernfeldern strukturiert. Diese Lernfelder sind aus beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsfeldern abgeleitet und bilden eine umfassende berufliche Handlungskompetenz ab, indem bedeutende Kompetenzen beschrieben werden.

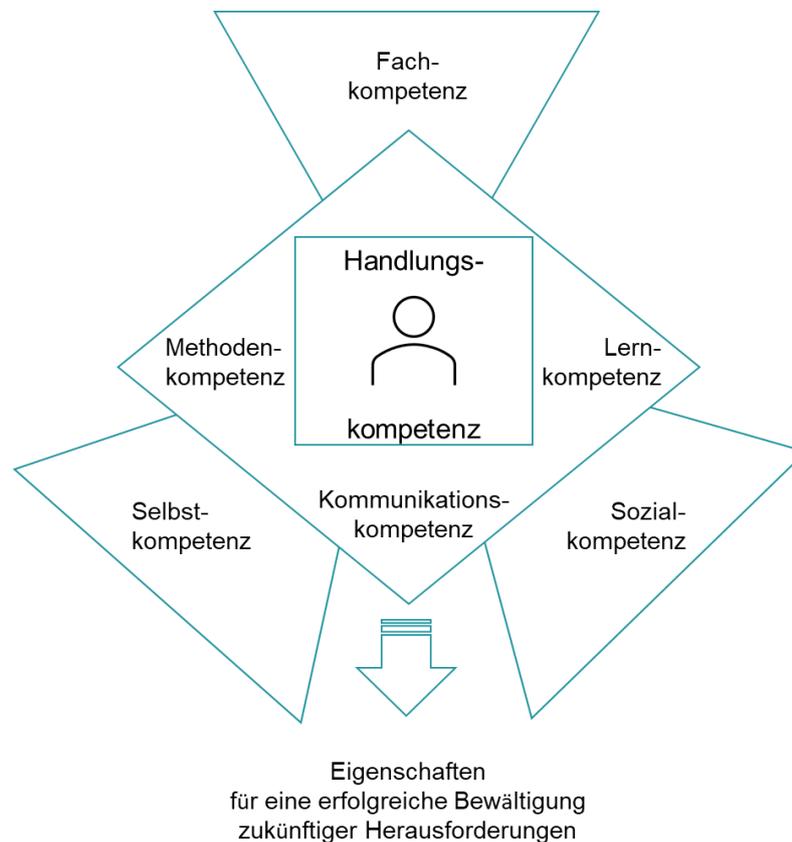


Abbildung 2: Kompetenzzusammenspiel zur Erreichung der Handlungskompetenz

Die Umsetzung des lernfeldorientierten Lehrplans hat zum Ziel, die berufliche Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen verstanden, sich in privaten, gesellschaftlichen und beruflichen Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den drei Dimensionen Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie deren immanenten Bestandteilen Kommunikations-, Lern- und Methodenkompetenz.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Fachkompetenz setzt ein solides Fachwissen voraus. Hinzu kommt die Fähigkeit zur Anwendung dieses Wissens.

Die Lernenden sollen sich zu individuellen Persönlichkeiten entwickeln, die Anforderungen in der Familie, im öffentlichen Leben sowie im Beruf durchdenken und beurteilen, ihre Begabungen entfalten und Lebenspläne fassen und fortentwickeln. Diese

beschriebene Selbstkompetenz umfasst sowohl Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein als auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Die Sozialkompetenz stellt, neben der Fachkompetenz und der Selbstkompetenz, den dritten Kompetenzbereich dar. Die Schülerinnen und Schüler sollen soziale Beziehungen gestalten können, indem sie Zuwendungen und Spannungen erfassen, verstehen und sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinandersetzen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Integraler Bestandteil der drei genannten Kompetenzbereiche sind die Methodenkompetenz, die Lernkompetenz sowie die kommunikative Kompetenz. Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen zielgerichtet und planmäßig vorzugehen und dabei Lerntechniken anzuwenden und Lernstrategien zu entwickeln. Um kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten, müssen eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Kommunikationspartner wahrgenommen, verstanden und dargestellt werden.

Selbständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel muss Teil des didaktisch-methodischen Gesamtkonzepts sein. In diesem Sinne sind Unterrichtsmethoden anzuwenden, mit denen die berufliche Handlungskompetenz unmittelbar gefördert wird. Entsprechend dieser geforderten Kompetenzen werden durch das Lehrerteam Lernsituationen entwickelt, die selbstreguliertes Lernen fördern. In ihrer Gesamtheit haben die Lernsituationen eines jeden Lernfelds die Aufgabe, die beschriebenen Kompetenzen des Lernfelds abzudecken. Eine Lernsituation bildet somit den „roten Faden“ der Unterrichtseinheit. Lernsituationen stellen also keine Unterrichtsmethode dar, sondern sind methodisch auszugestalten. Die Lehrkräfte gestalten und begleiten handlungsorientierte, selbstgesteuerte Lernprozesse, in denen sich die Schülerinnen und Schüler aktiv mit beruflichen Problem- und Aufgabenstellungen auseinandersetzen. Sie stehen den Schülerinnen und Schülern in ihrem individuellen Lernprozess beratend und unterstützend zur Seite. Bei der lernfeldbezogenen Planung und Organisation des Lehr- und Lernprozesses ist das gesamte Team des Fachbereichs gefordert.

2.3 Lesehinweise zu den Lernfeldern

Im Folgenden werden relevante Elemente eines jeden Lernfelds abgebildet. Im oberen Bereich der Lernfelder befinden sich Elemente, um dieses eindeutig einer Jahrgangsstufe und einem Bündelungsfach zuzuordnen. Der Zeitrictwert dient zur groben Orientierung des zeitlichen Umfangs des Lernfelds.

Über die Zielformulierung wird die Kernkompetenz beschrieben, welche die Schülerinnen und Schüler am Ende des Lernprozesses erlangen sollen. Soweit möglich, wurden offene Formulierungen eingesetzt, um unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der schulspezifischen Ausstattungen am jeweiligen Standort zu ermöglichen.

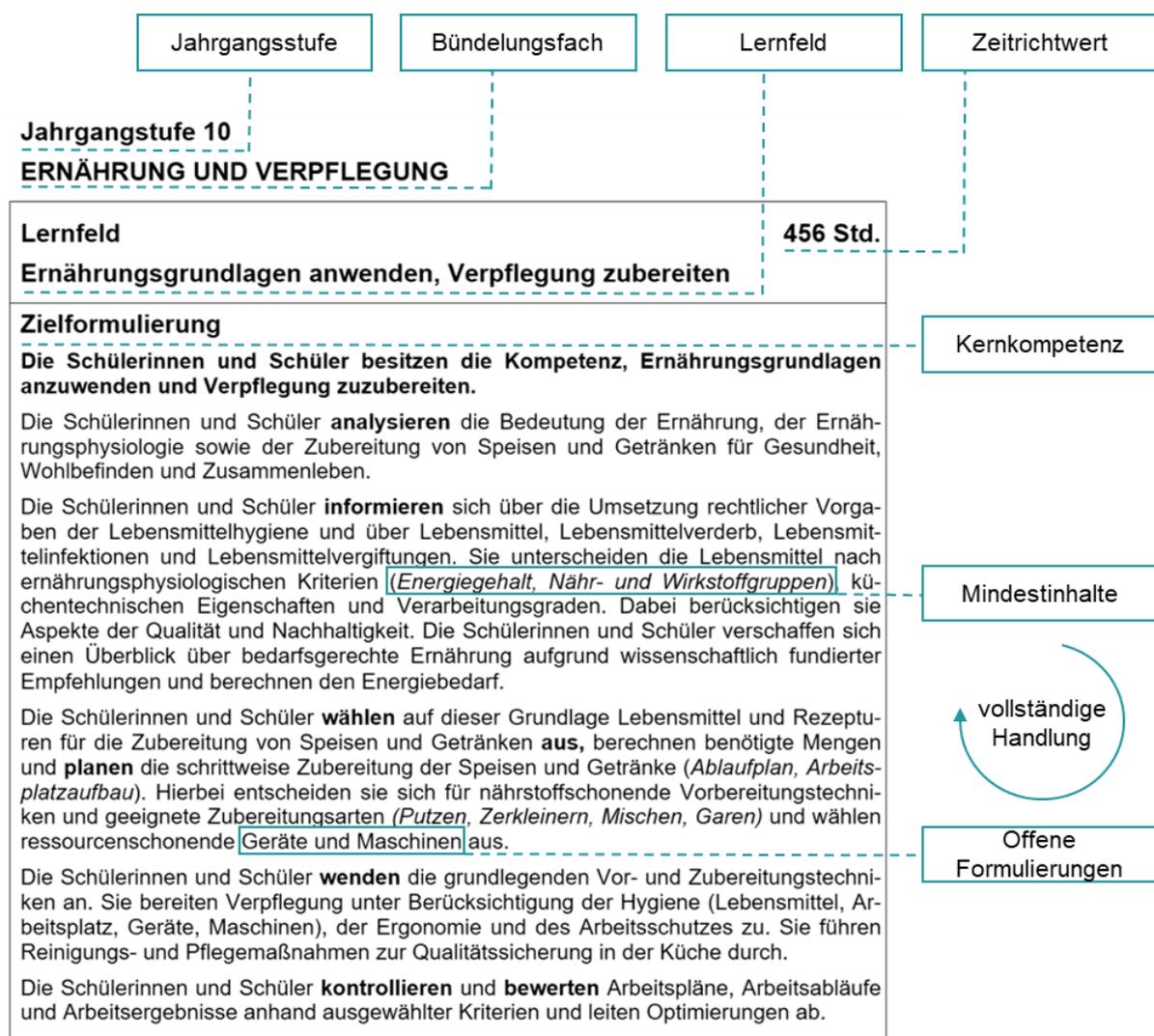


Abbildung 3: Exemplarisches Lernfeld samt wichtiger Hinweise

Die Lernfelder sind nach dem Prinzip der vollständigen Handlung konzipiert. Relevante Operatoren sind grafisch hervorgehoben.

2.4 Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen

In den verschiedenen Lernfeldern werden Handlungskompetenzen beschrieben, die von angehenden staatlich geprüften Assistenten/-innen für Ernährung und Versorgung bzw. Hauswirtschafter/-innen am Ende des Lernprozesses erwartet werden. Entsprechend dieser geforderten Kompetenzen werden durch das Lehrerteam Lernsituationen entwickelt, die selbstreguliertes Lernen fördern. In ihrer Gesamtheit haben die Lernsituationen eines jeden Lernfelds die Aufgabe, die beschriebenen Kompetenzen des Lernfelds abzudecken. Im Rahmen der didaktischen Jahresplanung stimmen die Lehrkräfte die Lernfelder aufeinander ab. Mit dem Lernfeldkonzept ist die pädagogische Freiheit gegeben, schulische und regionale Bedingungen im Lernprozess zu berücksichtigen. Im Rahmen der Schwerpunktsetzung besteht die Chance, dem jeweiligen Schulprofil Rechnung zu tragen.

2.5 Lernprozess als vollständige Handlung

Die Handlungsorientierung ist das didaktische Leitbild des Lernfeldkonzepts. In Form von konkreten Handlungsaufträgen wird den Schülerinnen und Schülern eine Hilfestellung gegeben. Sie nehmen die Rolle der in einer beruflichen Aufgaben- oder Problemstellung handelnden Person ein und sind zur Lösung des Problems bzw. zur Erarbeitung eines Lösungsvorschlages aufgefordert. Die Schülerinnen und Schüler durchlaufen in ihrem selbstgesteuerten Lernprozess die in der folgenden Abbildung 4 dargestellten Phasen der vollständigen Handlung.

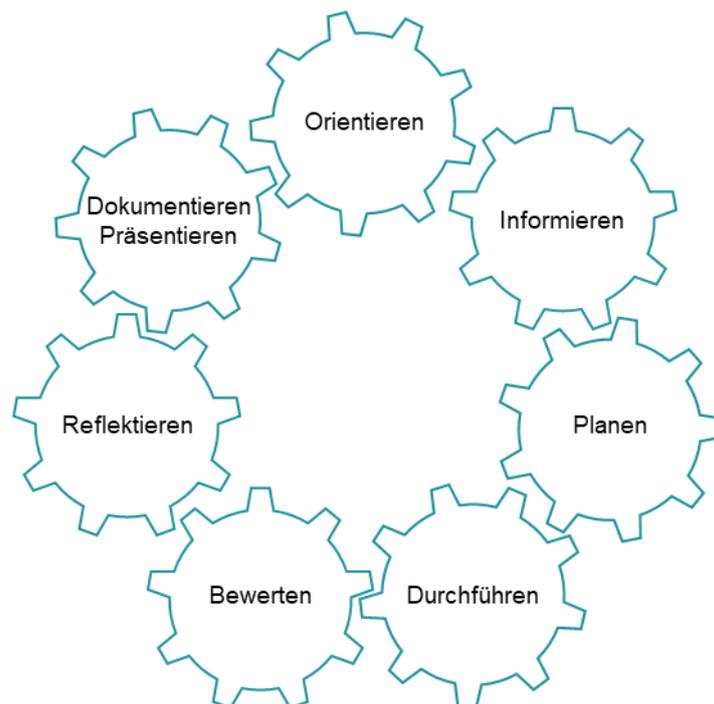


Abbildung 4: Sieben Phasen der vollständigen Handlung

Die Lernenden **orientieren** sich an der gegebenen Aufgaben- oder Problemstellung, **beschaffen** sich die notwendigen Informationen, **planen** die Handlungen und **führen** diese **durch**. Diese werden von ihnen überprüft und bei Bedarf korrigiert. Sie **bewerten** ihre Aufgaben- bzw. Problemlösung und **reflektieren** ihren Lern- und Bearbeitungsprozess.

Jahrgangsstufe 10

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG

Lernfeld Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten	456 Std.
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Ernährungsgrundlagen anzuwenden und Verpflegung zuzubereiten.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Bedeutung der Ernährung, der Ernährungsphysiologie sowie der Zubereitung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.	 orientieren
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel, Lebensmittelverderb, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen. Sie unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (<i>Energiegehalt, Nähr- und Wirkstoffgruppen</i>), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Dabei berücksichtigen sie Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung aufgrund wissenschaftlich fundierter Empfehlungen und berechnen den Energiebedarf.	 informieren
Die Schülerinnen und Schüler wählen auf dieser Grundlage Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aus , berechnen benötigte Mengen und planen die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (<i>Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau</i>). Hierbei entscheiden sie sich für nährstoffschonende Vorbereitungstechniken und geeignete Zubereitungsarten (<i>Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen</i>) und wählen ressourcenschonende Geräte und Maschinen aus.	 entscheiden  planen
Die Schülerinnen und Schüler wenden die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken an. Sie bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene (Lebensmittel, Arbeitsplatz, Geräte, Maschinen), der Ergonomie und des Arbeitsschutzes zu. Sie führen Reinigungs- und Pflegemaßnahmen zur Qualitätssicherung in der Küche durch.	 durchführen
Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und bewerten Arbeitspläne, Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.	 kontrollieren  bewerten

Abbildung 5: Lernfeldübersicht mit hervorgehobenen Operatoren und den dazugehörigen Phasen der vollständigen Handlung

Lernende sollen diese Handlungsphasen auch im Unterricht möglichst bewusst durchlaufen, auf die Unterrichtsinhalte übertragen und sie entlang einer solchen grundsätzlichen Struktur bearbeiten, damit sie für ihren beruflichen Alltag den Ablauf der vollständigen Handlung verinnerlicht haben.

Eine Lernsituation mit beschriebenen beruflichen Aufgaben- oder Problemstellungen kann auch aus Teilen verschiedener Lernfelder bestehen. Dies bietet sich vor allem an, wenn mehrere Lernfelder zu einem Bündlungsfach zusammengefasst worden sind. Es ist zudem möglich, die Kompetenzen eines Lernfelds in mehreren Lernsituationen zu vermitteln.

2.6 Entwicklung einer Lernsituation

Bei der Entwicklung einer Lernsituation einigt sich das Lehrerteam zunächst darüber, welche Kompetenzen in einer Lernsituation besonders gefördert werden sollen. Danach werden die Inhalte abgestimmt, anhand derer diese Kompetenzen entwickelt werden können, und welche Kenntnisse die Schülerinnen und Schüler zur Bearbeitung der Lernsituation benötigen. Darüber hinaus sollte sich das Lehrerteam Gedanken machen, auf welche Weise in der Lernsituation soziale Lernprozesse gefördert werden können und welche Anknüpfungspunkte sich zur Förderung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz bieten. Diese Vorüberlegungen gilt es, bei der Beschreibung einer beruflichen Situation zu berücksichtigen.

Das Lehrerteam sollte nicht nur auf idealtypische Situationen, sondern auch auf „Schlüsselprobleme“ der Berufswirklichkeit eingehen, anhand derer sowohl allgemeine Zusammenhänge wie auch mögliche Konflikte oder Widersprüche erarbeitet und reflektiert werden können. Die Schülerinnen und Schüler werden befähigt, ihre Aufgaben konstruktiv zu lösen.

In der didaktischen Konzeption werden anschließend die in der beschriebenen Situation erforderlichen beruflichen Handlungsanforderungen in Handlungen der Schülerinnen und Schüler übersetzt. Ausgehend von der Situationsbeschreibung ist der Unterricht so zu planen, dass der Lernprozess eine vollständige Handlung darstellt und selbständiges und selbstreguliertes Lernen fördert. Es bietet sich an, geeignete berufliche Situationen als Rahmensituation fächerübergreifend zu verwenden. Auf der Basis dieser Rahmensituation können dann, dem jeweils gewünschten Fokus entsprechend, die verschiedenen Lernfelder, Bündelungsfächer und/oder Fächer miteinander verknüpft werden. Damit wird die berufliche Situation aus unterschiedlichen Blickrichtungen betrachtet. Ausgehend von einer möglichst authentischen beruflichen Lernsituation sollten die Handlungsaufträge so formuliert werden, dass sie die Schülerinnen und Schüler eindeutig zur Lösung der beschriebenen Aufgaben- oder Problemstellung auffordern und eindeutige Handlungsprodukte hervorbringen.

In einem ersten Schritt orientieren sich die Schülerinnen und Schüler, wie in Abbildung 6 dargestellt, an der beschriebenen Aufgaben- bzw. Problemstellung und den damit verbundenen Handlungsaufträgen. Zur Lösung des Problems ist es nötig, Informationen zu gewinnen. Im Sinne des selbstregulierten Lernens ist es sinnvoll, verschiedene Informationsquellen anzubieten. Aufgrund der gewonnenen Erkenntnisse planen die Schülerinnen und Schüler ihre Handlungen und führen diese selbständig durch, wobei die Lehrkraft beratend zur Verfügung steht. Anschließend reflektieren die Schülerinnen und Schüler ihre Arbeitsergebnisse.

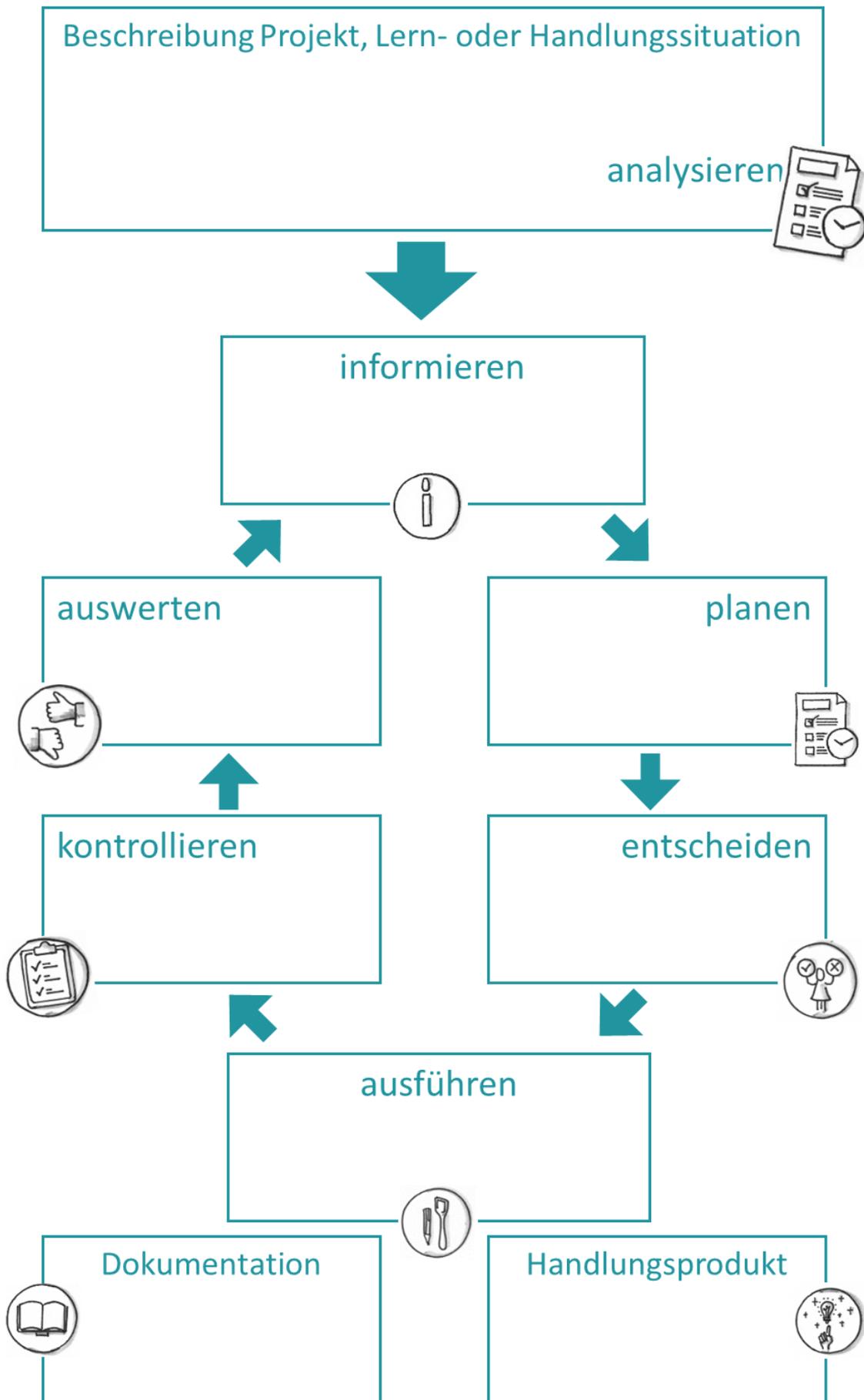


Abbildung 6: Struktur einer Unterrichtseinheit in Anlehnung an die vollständige Handlung

3 Bündelungsfächer

3.1 Übersicht Bündelungsfächer und deren Lernfelder

In der folgenden Abbildung werden die Bündelungsfächer samt ihren gültigen Abkürzungen (ASV) und einem durchgängigen Farbkonzept dargestellt.

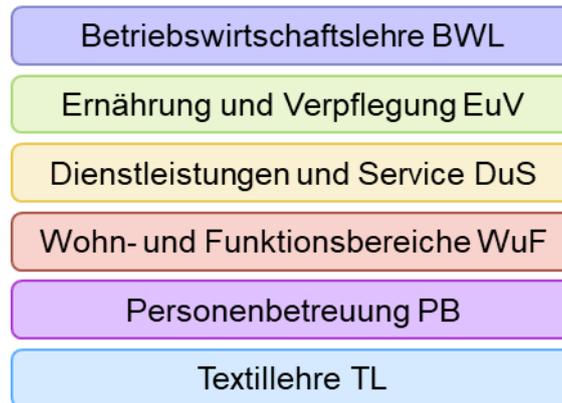


Abbildung 7: Übersicht der Bündelungsfächer

Die folgende Tabelle bildet die Lernfelder der Bündelungsfächer sowie deren spiralcurricularen Aufbau über die gesamte Ausbildung ab.

Jahrgangsstufe 10			Jahrgangsstufe 11			Jahrgangsstufe 12		
	JWS	WS		JWS	WS		JWS	WS
Betriebswirtschaftslehre		3			2			3
Beruf und Betrieb präsentieren	38	1						
Güter beschaffen und bereitstellen	76	2	Produkte beschaffen und Dienstleistungen in Anspruch nehmen	80		Produkte und Dienstleistungen vermarkten	80	2
						Personaleinsatzpläne anwenden und Personen anleiten	40	1
Ernährung und Verpflegung		12			7			7
Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten	456		Verpflegung von Personengruppen planen und zubereiten	280		Verpflegung als Dienstleistung zielgruppenorientiert und zu besonderen Anlässen planen, zubereiten und anrichten	280	
Dienstleistungen und Service		2			3			2
Verpflegung anbieten	76		Dienstleistungen und Verpflegung anbieten	120		Kombinierte Dienstleistungen anbieten	80	
Wohn- und Funktionsbereiche		3			4			3
Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	114		Wohn- und Funktionsbereiche einrichten, reinigen, pflegen und gestalten	160		Wohn- und Funktionsbereiche objektspezifisch reinigen, pflegen und gestalten	120	
Personenbetreuung		2			2			2
Personen wahrnehmen und beobachten	76		Personen und Gruppen unterstützen und betreuen	80		Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen	80	
Textillehre		4			2			3
Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten	152		Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	80		Textilien objektspezifisch und einsatzbezogen auswählen, einsetzen, reinigen und pflegen	120	

3.2 Betriebswirtschaftslehre (BWL)

3.2.1 Spiralcurricularer Aufbau

Die folgende Abbildung beschreibt den spiralcurricularen Aufbau des Bündelungsfachs Betriebswirtschaftslehre. Die Schwerpunkte in den jeweiligen Ausbildungsjahren bauen aufeinander auf, während das Anforderungsniveau steigt.

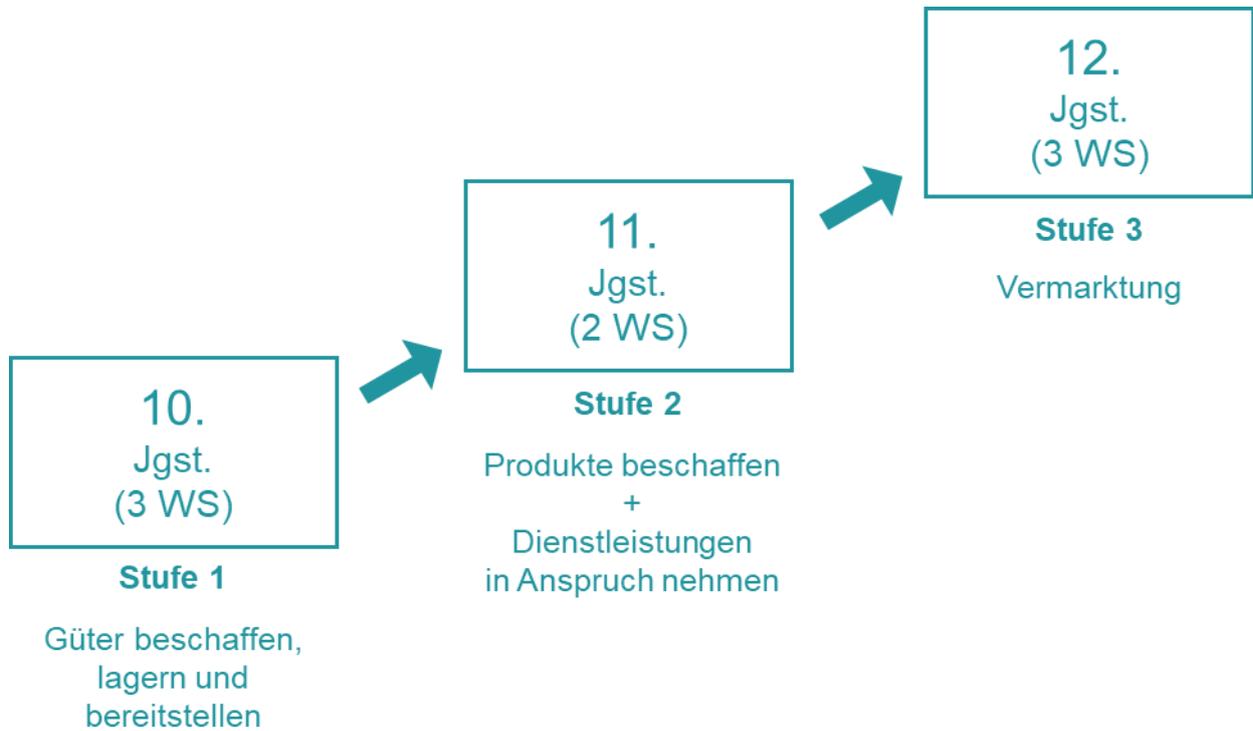


Abbildung 8: Schwerpunkte der einzelnen Jahrgangsstufen mit steigendem Anforderungsniveau im Bündelungsfach Betriebswirtschaftslehre

3.2.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern

Die folgende Tabelle enthält stichpunktartige Erläuterungen und Hinweise zu den einzelnen Lernfeldern des Bündelungsfachs Betriebswirtschaftslehre.

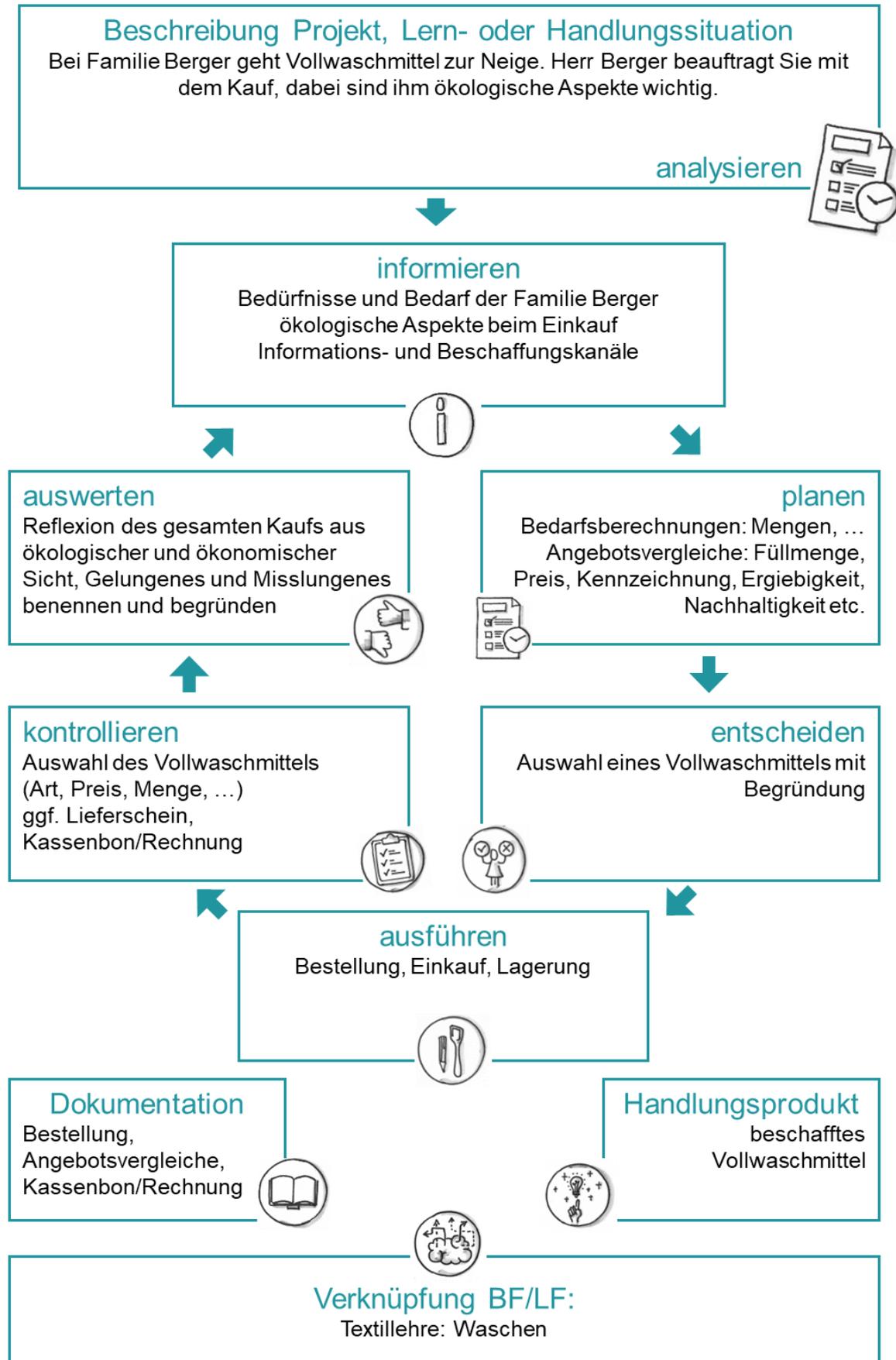
10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Beruf und Betrieb präsentieren (1 WS)	Produkte beschaffen und Dienstleistungen in Anspruch nehmen (2 WS)	Produkte und Dienstleistungen vermarkten (2 WS)
<p>Berufliche Einsatzgebiete: z. B. GHH, Lw. UHH, PHH ...</p> <p>Tätigkeitsfelder: z. B. Küche, Reinigung, Service, Versorgungs- und Betreuungsleistungen ...</p> <p>Organisationsstruktur und Organigramm: z. B. Betrieb vorstellen lassen, Hierarchien im Betrieb zur Übersichtlichkeit darstellen</p> <p>Grundlagen der beruflichen Bildung: BBiG und relevante Regelungen zu Rechten und Pflichten des Ausbildungsvertrags, Ausbildungsordnung, Rahmenlehrplan ... Zuständigkeiten der Berufsausbildung: StMUK, StMELF; Regelungen der dualen und der schulischen Berufsausbildung, Verlauf der Ausbildung, Abschlüsse etc.</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit PuG</p> <p>Arbeitsschutz, Gesundheits- und Umweltschutz: z. B. Unfallgefahrenvermeidung, Gefahrensymbole, IfSG, Umweltschutz, Ergonomie (statische und dynamische Arbeit, Pausen, Greifräume, Arbeitsstuhl), Arbeitsbedingungen (z. B. Licht, Lärm ...), Arbeitsgestaltung (REFA), Einrichtung des Arbeitsplatzes Leistungsfähigkeit, Tagesleistungskurve und biologische Leistungskurve Berufsgenossenschaft (BGN = Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) Brandschutz, Verhalten bei Bränden, Vorschriften zum Brandschutz Hinweis: Verknüpfung mit EuV</p>	<p>Adressatengerecht: z. B. Haushaltstypen: Dienstleistungs-, Selbstversorger-, Vergabehaushalte, Single-, Mehrgenerationen-, Paar-, Familien-, Seniorenhaushalte ... Entwicklungsphasen der Haushalte: Progressions-, Stabilisierungs- und Degressionsphase</p> <p>Haushaltsbuch: für Privathaushalt und/oder Großhaushalt: z. B. Einkommensarten, Ausgabenkategorien und Unterschiede, fixe und variable Ausgaben ...</p> <p>Bezugsquellen: Hinweis: Anwendung der Lerninhalte aus Jgst. 10 auf Haushaltstypen bezogen</p> <p>Verbraucherschutz- u. Haftungsbestimmungen: z. B. Produkthaftungsgesetz, Garantie, Gewährleistung, Fernabsatzgesetz, AGB-Gesetz, E-Commerce-Richtlinie ...</p> <p>Zahlungsverkehr:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barzahlung (z. B. Sicherheitsmerkmale, Vor- und Nachteile ...) • halbbare Zahlung (z. B. per Nachnahme) • bargeldlose Zahlung (z. B. Dauerauftrag, Lastschriftverfahren, Kartenzahlung, Kreditkarte, Online-Banking, mobiles Bezahlen ...) <p>Finanzierung: Kreditformen, z. B. Dispositionskredit, Ratenkredit, Ratenzahlung, Leasing Zinsrechnung ohne Zinseszinsrechnung effektiver Jahreszins und seine Bedeutung Risiken:</p>	<p>Grundlagen zur Betriebsgründung: z. B. Wirtschaftskreislauf nur Grundlagen (ohne Gewerberecht): Gewerbeanmeldung bei z. B. HWK; IHK, Krankenkasse, Finanzamt, Gewerbeaufsichtsamt, Berufsgenossenschaft, Voraussetzungen (z. B. volle Geschäftsfähigkeit) ...</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit PuG betriebliche Gegebenheiten (Infrastruktur, bauliche Gegebenheiten, Ausstattung, Personal) Finanzierung Standortfaktoren</p> <p>Marketingstrategien: z. B. Produkt- und Sortimentspolitik, Preis- und Konditionenpolitik (Konkurrenz, Kalkulation, Kunde), Kommunikationspolitik, Vertriebspolitik, Servicepolitik</p> <p>Verbraucherschutz: z. B. Hygienebestimmungen, UWG, z. B. <u>faire</u> Milch mit Urteil („<u>Faironika</u> Kuh“) Lebensmittelüberwachung – Betriebskontrollen Mitarbeiterschulung nach Lebensmittelhygiene-VO, IfSG, unlauterer Wettbewerb, z. B. Haustürgeschäft</p> <p>Kostenkalkulationen: z. B. Budget, Kapital- und Betriebskosten, Selbstkosten, Einzelkosten, Gemeinkosten, fixe und variable Kosten aus betrieblicher Sicht Berechnung der Personal-/Lohnkosten Lohnnebenkosten: Sozialversicherungsbeiträge und vermögenswirksame Leistungen aus Sicht des Arbeitgebers (Hinweis: Arbeitnehmersicht in PuG) Kalkulation des Verkaufspreises unter Berücksichtigung von Gewinn und Mehrwertsteuer</p>

<p>Verbände und berufsständische Organisationen und Gewerkschaften: z. B. Namen, Aufgaben, Ziele, Schwerpunkte, Nutzen für den Arbeitnehmer ... Gewerkschaften, die die hauswirtschaftlichen Interessen vertreten, ihre Namen und Ziele</p> <p>Fort- und Weiterbildung: Definition, Organigramme weiterer Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, z. B. Vorstellen einiger Weiterbildungsstätten ...</p> <p>Präsentationen: Nutzung verschiedener digitaler Medien</p> <p>Datenschutz, Urheber- und Persönlichkeitsrechte: Schutz (persönlicher) Daten, z. B. des Betriebs und des Einzelnen, Vorgehensweise und Auswahl der Inhalte datenschutzkonform und mit korrekten Quellenangaben</p>	<p>z. B. Überschuldung, Mahnverfahren, Privatinsolvenz ...</p> <p>Geldanlagen: z. B. Bedeutung des Sparens Kriterien für die Auswahl der Sparform Vergleich verschiedener Sparformen auch hinsichtlich der Risiken und Kosten</p> <p>Angebote für Dienstleistungen und Leistungsbeschreibungen: Vergleiche werden vor allem durch Angebote von Leistungen möglich, z. B. Fensterreinigung als Pauschalpreis oder als Abrechnung mit Einzelposten</p> <p>Kapital- und Betriebskosten: z. B. jährliche Kapitalkosten (Abschreibung und Zinsverlust), jährliche Betriebskosten, z. B. Berechnung Energieverbrauch, jährliche Gesamtkosten</p> <p>Infrastruktur: z. B. Anbieter im regionalen Umfeld, Anfahrts- und Lieferwege ...</p> <p>Haushaltsbuch: z. B. Verbuchung analog und digital, z. B. Einsatz von Apps, Exceltabellen ... Monatsabschluss Jahresabschluss</p> <p>Überlegte Haushaltsplanung: ganzheitliche Sicht, z. B. finanzielle und personelle Planung Bedeutung, Vorteile, Probleme ...</p>	<p>direkte und indirekte Steuern, Steuern für Arbeitnehmer und Verbraucher, Steuersätze, Rabatt und Skonto</p> <p>Werbemittel: digital und analog Instrumente, z. B. Printmedien, Social Media, schwarzes Brett, Aufsteller, Angebotstafel, Flyer ...</p> <p>Vermarktungsprojekte: handlungsorientiert Hinweis: Verknüpfung mit EuV, WuF, DuS und TL</p> <p>Überprüfen die Qualität: z. B. Bedeutung, Beurteilung von Qualität hauswirtschaftlicher Leistungen, Dokumentation, Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen Entsorgung von Verpackungen aus verschiedenen Materialien Hinweis: Vertiefung der Kenntnisse aus der Jgst. 10</p> <p>Kundenkommunikation: z. B. Verhalten im Verkaufsgespräch, Kundentypen, Fragestellung, Umgang mit Reklamation, Telefongespräch, Beratung über hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote und Produkte</p> <p>Fremdsprache: z. B. Tagungshaus Häppchen (Schilder mit engl. Bezeichnungen), Speisekarte zweisprachig, Telefongespräch mit englischsprachigen Kunden ...</p> <p>Einfache Sprache: z. B. in Einrichtungen für Menschen mit Unterstützungsbedarf</p> <p>Kundenzufriedenheit: z. B. Kundenbefragung – Feedbackbogen</p>
---	--	---

Güter beschaffen, bereitstellen und lagern (2 WS)	-	Personaleinsatzpläne anwenden und Personen anleiten (1 WS)
<p>Prozesse zur Beschaffung: z. B. Wertschöpfungskette, Güterarten, Gütereinteilung, Bedürfnisse, Bedarfsermittlung; Ablauf einer Güterbeschaffung anhand eines Beispiels, z. B. Lebensmitteleinkäufe oder Kauf einer Waschmaschine Hinweis: Verknüpfung mit EuV und WuF, Maslowsche Bedürfnispyramide in PB</p> <p>Informieren: z. B. Nutzung von Dienstleistungsangeboten der Verbraucherorganisationen, wie z. B. Verbraucherzentralen, Aufgaben der Verbraucherberatung, Stiftung Warentest, DGE ...</p> <p>Zahlungsarten: nur grober Überblick, z. B.: bare, halbbare und unbare Zahlung Hinweis: Vertiefung in der Jgst. 11</p> <p>Preise: Mehrwertsteuer, Preisvergleiche</p> <p>Produktkennzeichnungen: gesetzliche und freiwillige Kennzeichnungen</p> <p>Rechtliche Grundlagen: auch Rechts- und Geschäftsfähigkeit</p> <p>Qualitätssichernde Maßnahmen: z. B. Qualitätssiegel, Datensicherheit ...</p> <p>Lagerhaltung und -bedingungen: u. a. auch Schädlingsbefall und Schädlingsbekämpfung, Kontrolle, Reinigung, Konservierungsverfahren Hinweis: Verknüpfung mit EuV</p>		<p>Qualifikationen und Kompetenzen: z. B. Wertigkeit der Aus- und Weiterbildung, Vorteile von Zusatzqualifikationen für Arbeitnehmer und Betrieb, flexible Einsatzgebiete, Stellenanzeigen und Vorstellungsgespräch Hinweis: Verknüpfung mit Deutsch</p> <p>Personaleinsatzplanung: z. B. Arbeits- und Dienstpläne lesen und verstehen können, Bewältigung von Arbeitsspitzen Dienststarten, z. B. Teildienst, Schichtdienst, Gleitzeit</p> <p>Personalintegration: Arbeitszeugnis Dienstweg einhalten, Mitarbeitergespräch Einflüsse auf das Betriebsklima (positiv, negativ) Hinweis: Verknüpfung mit PB und Deutsch</p> <p>Rechtliche Regelungen: z. B. Arbeitszeitgesetz, Bundesurlaubsgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz – aus Sicht des Betriebs Datenschutz bei den Plänen: kein Versand z. B. per WhatsApp, wenn Namen enthalten sind Hinweis: Verknüpfung mit PuG</p> <p>Einsatzpläne modifizieren: kurzfristig auf veränderte Situationen reagieren können, z. B. ein Zimmer ist mehr verschmutzt als erwartet, Kollege/in fällt wegen Krankheit aus ...</p> <p>Anleitung von Personen: z. B. Hauswirtschafterin bewältigt eine Arbeitsaufgabe gemeinsam mit einer ungelerten Kraft, die sie in Teilbereichen anleitet (z. B. beim Bügeln geformter</p>

<p>Beschaffung von Gütern: z. B. Bezugsquellen, E-Mail, Internetrecherche, Anschreiben, Online-Beauftragung der Bestellung ...</p> <p>Lagerung und Bereitstellung von Gütern: Lagerkarteikarten, Lagerkennziffern ...</p> <p>Ökonomische, ökologische und soziale Gesichtspunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>ökonomisch</u>, z. B. ökonomisches Prinzip, Berücksichtigung der Qualität von Gütern (Beschaffenheit, Haltbarkeit, Nutzbarkeit, Lebensdauer, Funktionalität) • <u>ökologisch</u>, z. B. Energielabel, Umweltlabel, Strom- und Wasserverbrauch ..., Energieverbrauch einschätzen, Energieeffizienzklassen, Nachhaltigkeit bei der Beschaffung und Entsorgung, mögliche Umweltbelastungen • <u>sozial</u>, z. B. lokaler Anbieter im Vergleich zu Internetanbieter, Fair-Trade-Produkte, Kinderarbeit ... <p>Abfälle: Müllentsorgung, Mülltrennung, Abfallkennzeichen und Symbole Hinweis: mögliche Kombination mit EuV, WuF, TL</p>		<p>Teile, Reinigung eines Bewohnerzimmers, Eindecken einer Festtafel oder Salatbüfett zubereiten, also Arbeitsplatzaufbau und fachlich korrekte Ausführung, Arbeitssicherheit) oder Schüler lehren Schüler – 12. Klasse leitet 10. Klasse an, als Fachkraft kann Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter in die Ausbildung involviert sein – keine Unterweisung, nur Anleitung</p> <p>Konflikte: z. B. Fehlzeiten, Burn-out, Drogen, Mobbing Hinweis: Verknüpfung mit PB</p>
---	--	---

3.2.3 Beispiel für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen)



3.3 Ernährung und Verpflegung (EuV)

3.3.1 Spiralcurricularer Aufbau

Die folgende Abbildung beschreibt den spiralcurricularen Aufbau des Bündlungsfachs Ernährung und Verpflegung. Die Schwerpunkte in den jeweiligen Ausbildungsjahren bauen aufeinander auf, während das Anforderungsniveau steigt.

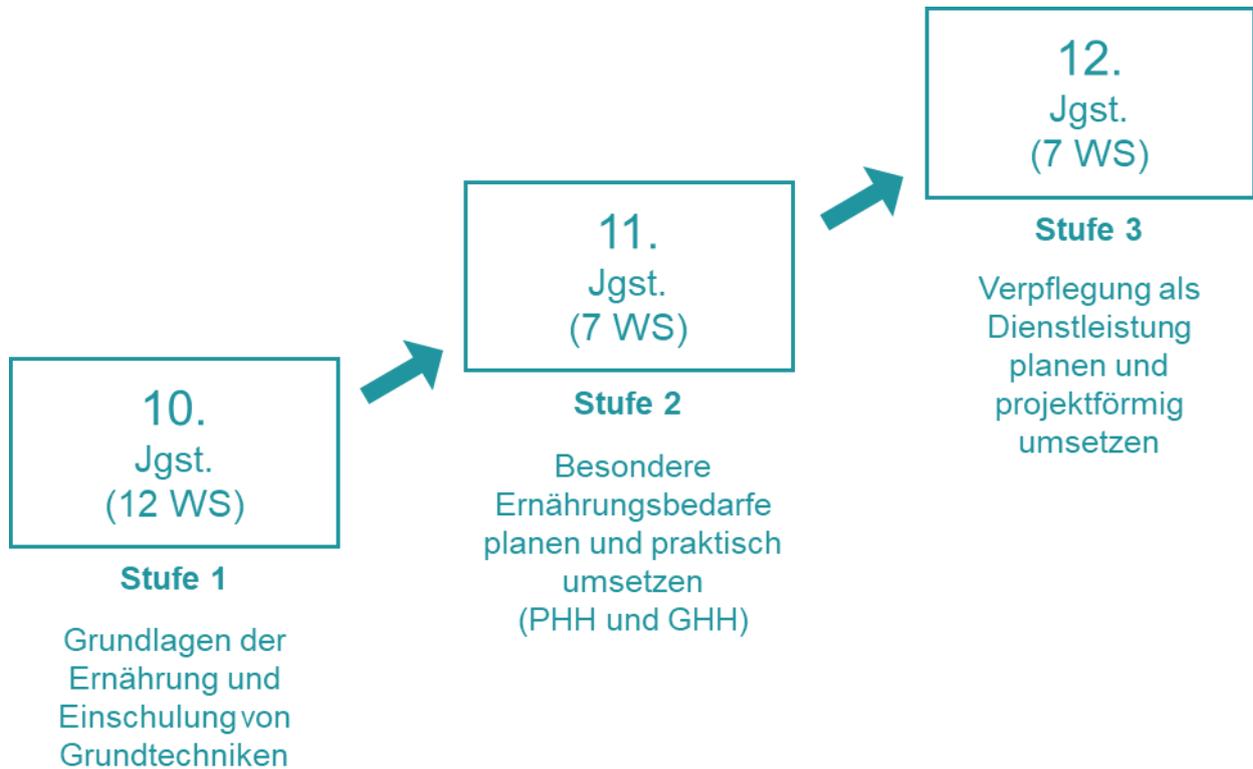


Abbildung 9: Schwerpunkte der einzelnen Jahrgangsstufen mit steigendem Anforderungsniveau im Bündlungsfach Ernährung und Verpflegung

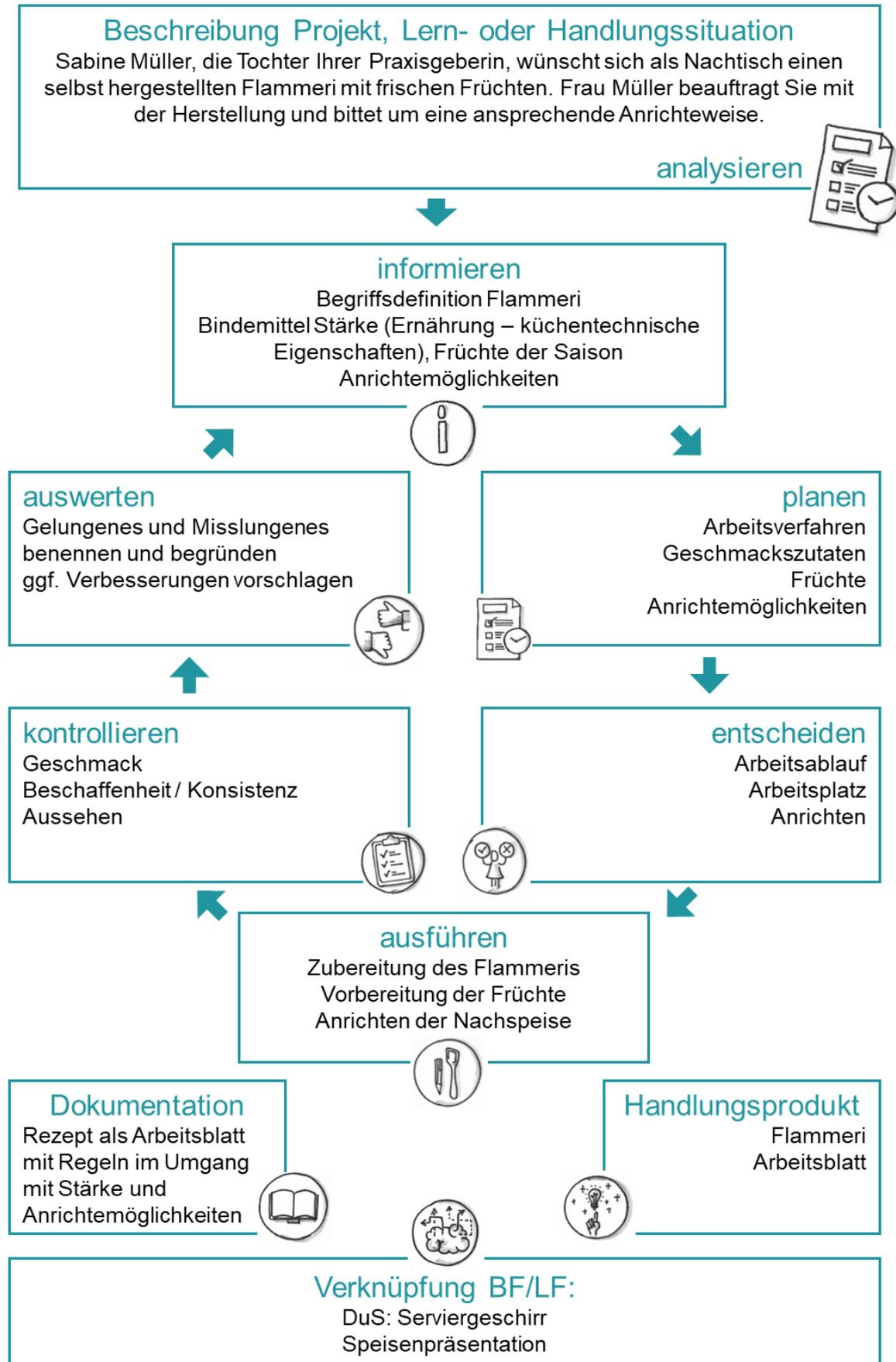
3.3.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern

Die folgende Tabelle enthält stichpunktartige Erläuterungen und Hinweise zu den einzelnen Lernfeldern des Bündlungsfachs Ernährung und Verpflegung.

10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten (12 WS)	Verpflegung von Personengruppen planen und zubereiten (7 WS)	Verpflegung als Dienstleistung zielgruppenorientiert und zu besonderen Anlässen planen, zubereiten und anrichten (7 WS)
<p>Bedeutung der Ernährung, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kulturelle, soziale Bedeutung, z. B. bei Festen, Zugehörigkeit zu Gruppen (Familie, Freunde, Kollegen) • Nahrungszubereitung als Gruppenerlebnis • Ernährungstrends • strukturgebend im Alltag • Kommunikationsmöglichkeit während der Mahlzeiten • Essgewohnheiten, Außer-Haus-Essen mit Kompensationserfordernis, z. B. Abendessen für Kommunikation und Erfahrungsaustausch in der Familie, umweltfreundliche Bedeutung der Ernährung • Bewusstsein für nachhaltiges Handeln in Bezug auf Ernährung (z. B. Einkauf, Verarbeitung, Lebensmittelauswahl ...) • Beurteilung von medialer Darstellung der Ernährung und von Essen, Arten von Mahlzeiten <p>Ernährungsphysiologie, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffe • sekundäre Pflanzenstoffe • Biologie der Verdauung • Stoffwechsel <p>Gesundheit und Wohlbefinden:</p> <p>Grundlagen einer gesunden Ernährung (Wert der Nahrung für die Gesundheit, Ernährungspyramide)</p>	<p>Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen, z. B. Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Senioren, Stillende, Schwangere ...</p> <p>Betriebliche Aufträge, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tagungshaus – Gäste der „Öko-Ernährungstagung“ müssen verpflegt werden – veganes Speisenangebot muss dabei sein <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kinderheim mit Wohngruppen – kindgerechte Ernährungsbedarfe berücksichtigen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rehaeinrichtung – Angebot unterschiedlicher Reduktionskost <p>Kostformen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • leichte Vollkost • Kost bei Allergien und Intoleranzen • alternative Kostformen • Reduktionskost mit Nährwertberechnung • fettarme Kost • Ernährung für Diabetiker • Vollwert-, vegetarische Ernährung ... <p>Ernährungsbedürfnisse – Grundlagen aus Jgst. 10 Ernährung und Verpflegung anpassen an z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebenssituationen, z. B. Senioren-Suppe zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs, Suppe nach Kiefer-OP ... • Gewohnheiten, z. B. warmes Abendessen 	<p>Kundenwünsche, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kundenwunsch in der Senioreneinrichtung – Schweinebraten zum 80. Geburtstag • Aktionswoche in der Kita zum Thema Apfel – einige Gerichte mit Äpfeln anbieten ... <p>Ernährungstrends: vorstellen und kritisch beurteilen, Bewusstsein für Risiken schaffen</p> <p>Mengenbedarfe, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengenberechnungen für ein Büfett für 50 oder 20 Personen • Portionsgrößen von Kindern und Erwachsenen oder von männlichen Jugendlichen und Senioren unterscheiden <p>Qualitätskriterien und -anforderungen zu Veranstaltungen zu besonderen Anlässen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisenangebot auf Zielgruppe ausgerichtet • Art der Darreichung kundenorientiert – Portionsgröße und Garnitur an Kundenkreis angepasst, wie Nachtisch in Stielglas • Kühlmöglichkeiten und Transportbedarfe berücksichtigen • HACCP <p>Darreichungsformen und vorhandene Ausgabesysteme, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice, Schüsselservice ... • Selbstbedienungstheke, Ausgabetheke, Ca-

<p>Lebensmittelhygiene und Qualität, z. B. sollte auch Verbindung hergestellt werden zwischen Lebensmittelhygiene und Qualität Lebensmittelkunde (saisonal, regional ...), sachgerechte Lagerung Hinweis: Verknüpfung zu BWL</p> <p>Rezepturen: Grundzubereitungen erlernen, um z. B. aufzuzeigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Wirkungsweisen der Bestandteile, z. B. Eischnee, Triebmittel, Geschmackszutaten, • verschiedene Garmachungsarten – Verknüpfung mit einzelnen Lebensmitteln, • Vorbereitungstechniken, • Einsatz und Verarbeitung von Bindemitteln <p>Auswahl ressourcenschonender Geräte und Maschinen: z. B. Kräfte-, Zeit- und Energieersparnis, Ergonomie</p> <p>Reinigungs- und Pflegemaßnahmen zur Qualitätssicherung: bedarfsgerecht, keine Grundreinigungen Hinweis: Verknüpfung zu WuF</p>	<p>bei berufstätiger Familie, Müsli als Frühstück statt Marmeladensemmel ...</p> <p>Zusammenstellung von Speiseplänen: Erstellung von Tages- und Wochen-Speiseplänen mit Getränkeangebot unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten und -erfordernissen (z. B. Allergene, Zusatzstoffe, Energiegehalt für Diabetiker ...)</p> <p>Wählen Lebensmittel aus, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Convenience-Produkten (Vor- und Nachteile, Aufwertung, Kostenvergleich) • funktionelle Lebensmittel • Fast Food <p>Wenden geeignete Verfahren an und vergleichen unterschiedliche Vorgehensweisen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Verpflegungssysteme (Frischkost, Cook & Chill, Cook & Freeze ...) • Kostformen (z. B. leichte Vollkost – schmoren oder dünsten; gesäubertes Fischfilet nur noch säuern und salzen; Fleisch trockentupfen statt waschen, um Spritzen beim Anbraten zu verhindern ...) 	<p>feteria, Büfett mit Aufbau ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachteile • Hygieneregeln <p>Hinweis: Verknüpfung DuS</p> <p>Planen projektartig: Planung erfordert Zusammenarbeit und Absprachen mit angrenzenden Bereichen, z. B. mit Wäscheversorgung, Reinigung, Gestaltung, Service, Warenbeschaffung etc.</p>
---	---	--

3.3.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten)



3.4 Dienstleistungen und Service (DuS)

3.4.1 Spiralcurricularer Aufbau

Die folgende Abbildung beschreibt den spiralcurricularen Aufbau des Bündelungsfachs Dienstleistungen und Service. Die Schwerpunkte in den jeweiligen Ausbildungsjahren bauen aufeinander auf, während das Anforderungsniveau steigt.

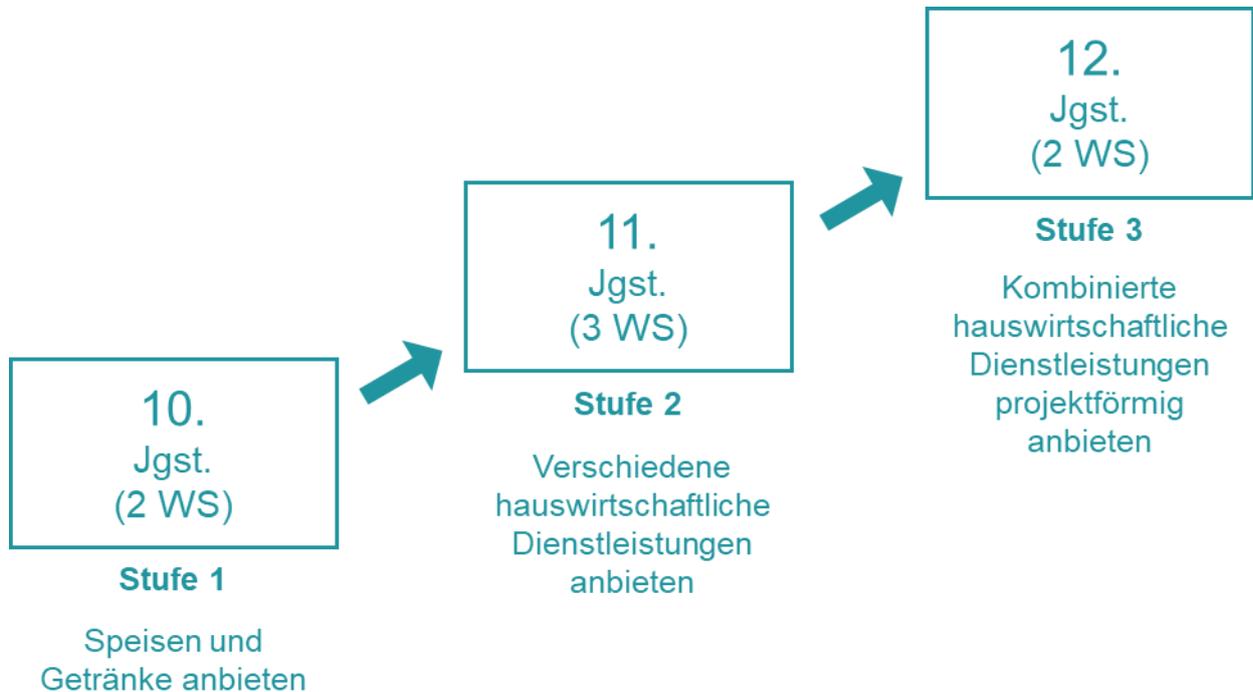


Abbildung 10: Schwerpunkte der einzelnen Jahrgangsstufen mit steigendem Anforderungsniveau im Bündelungsfach Dienstleistungen und Service

3.4.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern

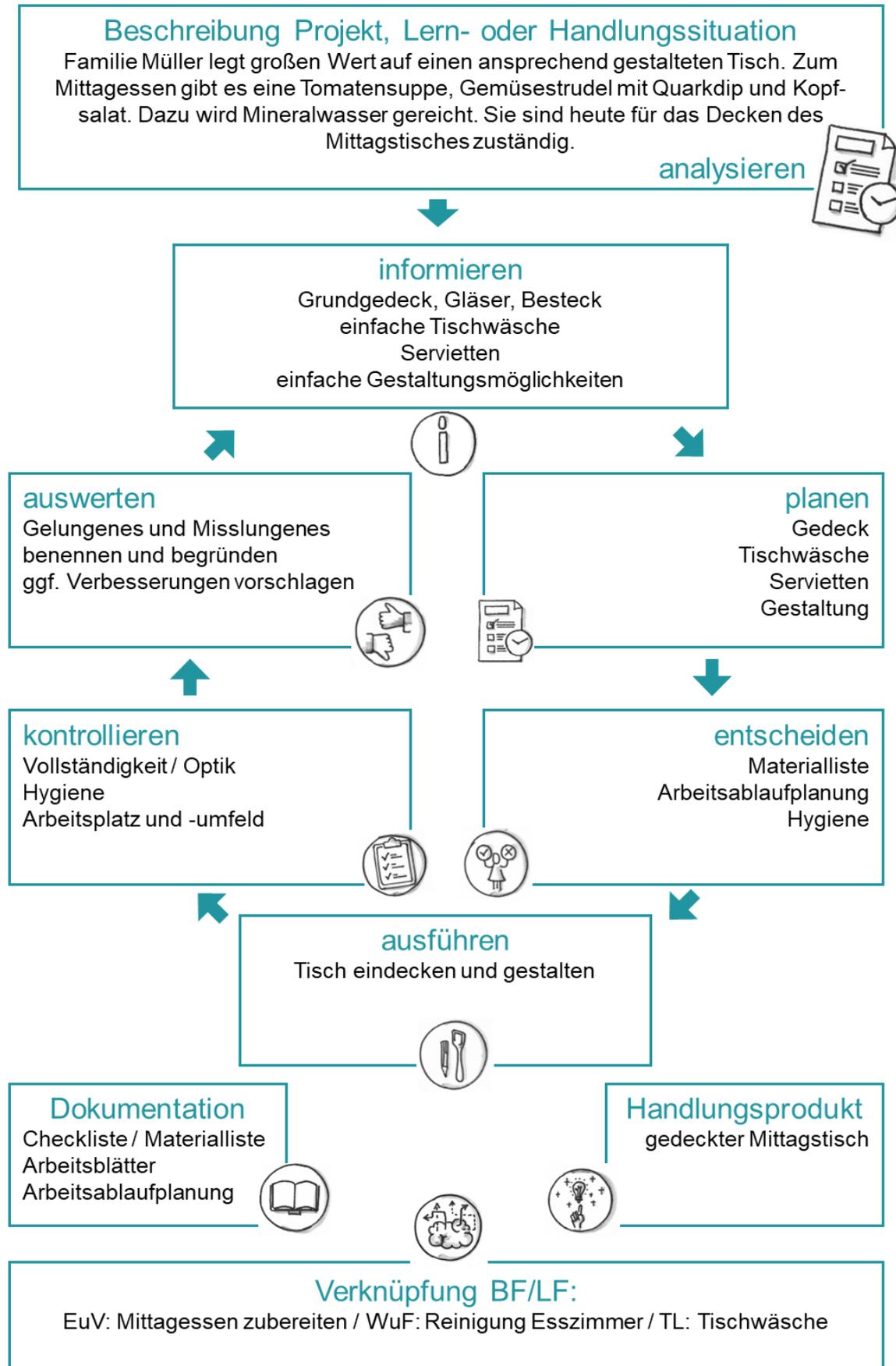
Die folgende Tabelle enthält stichpunktartige Erläuterungen und Hinweise zu den einzelnen Lernfeldern des Bündelungsfachs Dienstleistungen und Service.

10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Verpflegung anbieten (2 WS)	Dienstleistungen und Verpflegung anbieten (3 WS)	Kombinierte Dienstleistungen anbieten (2 WS)
<p>Möglichkeiten der Bereitstellung, z. B.</p> <p>Gesundheit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obstkorb ständig verfügbar • Verschluss von Alkohol oder Süßwaren für versch. Personengruppen • Getränkeangebot – Wasserkrug ständig verfügbar <p>Wohlbefinden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atmosphäre im Raum • schön gedeckter Tisch • schön angerichtete Mahlzeit mit Garnitur <p>Zusammenleben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gemeinsames Essen am Familientisch, nicht mit der Müllschüssel über den Hausaufgaben am Schreibtisch • geregelte Essenzeiten • gemeinsame Mahlzeiten zur Familienkommunikation <p>Hinweis: Verknüpfung zu EuV, PB</p> <p>Formen der Tischkultur:</p> <p>z. B. Grundlagen Grundgedecke (Frühstück, Mittag, Nachmittagskaffee, Abendessen) einfacher Speisen- und Getränkeservice Knigge- und Benimmregeln (Projekt Kaffeetafel mit PB) fachliche Inhalte professioneller Speisekarten (keine „Kartenbastelei“)</p>	<p>Bedeutung und Arten der Bereitstellung, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • alltäglicher Bedarf • Erhalt von Lebensqualität • Erhalt der Selbständigkeit • besondere Anlässe (Veranstaltungen, Familienfeste) • besondere Lebenssituationen (Krankenhausaufenthalt, körperliche Einschränkungen) • Möglichkeit zur Selbständigkeit als Hauswirtschafter/-in <p>Hinweis: Verknüpfung mit PB</p> <p>Verschiedene hauswirtschaftliche Dienstleistungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsleistungen • Unterstützungen im Alltag (Einkaufshilfe, Begleitung zum Arzt, Anziehhilfe ...) • Wäscheservice vor Ort oder extern • Speiserversorgung <p>Arten der Bereitstellung, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catering • Essen auf Rädern • „To go“-Angebote • Automatenangebote ... <p>Betriebliche Rahmenbedingungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • professionelle Speisekartensysteme im Betrieb (Schiefertafel, Monitor, Einleger ...) • Stromversorgung für Büfets, Warmhaltesysteme, Kühlmöglichkeiten, Ausstattung mit Mobiliar ... 	<p>Erfordernisse des Marktes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marktanalyse – Marktnischen, Überangebot • Analyse der verschiedenen Besonderheiten der Betriebe und der Gepflogenheiten (Verwendung von Bioprodukten; besonderer Umgang mit Gästen – Chef begrüßt persönlich) <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL</p> <p>Schwerpunkte im Einsatzgebiet (Praktikumsbetrieb) herausstellen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gästebetreuung • Kinder-/Senioren-Betreuung (besondere Bedarfe herausstellen – Platz für Rollstühle, Barrierefreiheit ...) • Service-DL (Präsentieren von Speisen und Getränken) • Vermarktung – Direktvermarktung <p>Planen projektförmig Dienstleistungsangebote, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seniorenheim bittet um Ausrichtung einer Geburtstagsfeier (Kuchenherstellung, Tische decken und Betreuungsangebote für die Senioren) • Catering für die Theaterpremiere der Theater-AG der Schule mit Service und Garderobendienst • Kindergartenprojekt: Thema ges. Ernährung • Fortbildungsveranstaltung in der Schule mit Tagungsverpflegung • Praxisgeberinnentreffen mit Kinderbetreuung, Verpflegung, Service ...

<p>Vorgaben der Hygiene, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raum- und Tischhygiene • Geschirr- und Besteckhygiene <p>Servier- und Darreichungsformen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schüsselservice bzw. Tellerservice • Servieren (Tragen von Tellern) <p>Abdecken des Tisches, z. B. Abdecken mit Tablett oder Servierwagen, Tragen von Tellerstapel (PHH), Abdecken mit Geschirrwagen (GHH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • technische Ausstattung für Tagungsangebote • Toiletten <p>Hinweis: Inhalte, die die Schule nicht abdecken kann, als Hausaufgabe oder in die Praktikumsbetriebe verlagern (z. B. Betten beziehen, Badezimmer reinigen)</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit WuF</p> <p>Rechtliche Vorgaben, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgrenzung zu anderen Berufsfeldern beachten (Konditoren, Gebäudereiniger, Pflegedienste ...) • Brandschutzerfordernisse für Veranstaltungen • Fluchtwege • Hygienevorschriften <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL und EuV (HACCP, Allergenkennzeichnung)</p> <p>Adressatengerechte hauswirtschaftliche Dienstleistungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Kundenbedarfe berücksichtigen • Umgangsformen, Auftreten <p>Hinweis: Verknüpfung mit PB</p> <p>Routinen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standardisierung der Arbeitsabläufe, serielles Arbeiten, arbeitsteiliges Arbeiten • Sensibilisieren für Zeitbedarf, z. B. um ein Hemd zu bügeln • Checklisteninsatz (Checkliste für Arbeitszeitbedarf) • Wochenarbeitspläne, Jahrespläne ... 	<p>Ressourcen von Kunden, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschirrvorräte des Auftraggebers berücksichtigen • Mobiliar für Veranstaltung bedenken • Blumen aus dem Garten als Deko verwenden <p>Koordinierte Ablaufplanung: Kombinieren der unterschiedlichen Lernbereiche, z. B. WuF, EuV, PB, TL, BWL in einem gemeinsamen Arbeits- und Fristenplan</p> <p>Angebotsvarianten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Preiskategorien für Menüs • Zusatzleistungen ... <p>Hinweis: konkrete schriftliche Erstellung eines Angebotes in BWL</p> <p>Kundenabsprachen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunden-, Verkaufs- und Beratungsgespräche führen (On-top-Angebote bzw. Zusatzleistungen anbieten) • DL kalkulieren, Kriterien Preisgestaltung ... <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterschiedliche Kontaktarten nutzen (z. B. Telefon, E-Mail, Video-Chat ...) • Teildienstleistungen und kombinierte DL (z. B. nur Nachspeisenbüfett oder vollständige Verpflegung, nur Büfett oder mit Deko, Tischgestaltung und Service) • Gästeinformationen sachgerecht publizieren (z. B. Speiseplan aushängen, Wege ausschildern, Sitzordnung, Tagungsräume, Namensschilder, Platzzuordnungen für Aussteller ausschildern ...) <p>Hinweis: Vorwissen aus PB 10 – Kommunikations-</p>
--	--	--

	<p>Qualitätsstandards, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Festlegung, Überprüfung und Evaluierung von betrieblichen Kriterien (z. B. Leistungsverzeichnis – Reinigungsturnus der Büros mit festgelegten Tätigkeiten) • bewertbare, überprüfbare Kriterien • Berücksichtigung von betrieblichen Vorgaben (Schrankgröße im Privat-HH) • Außenwirkung und Auftreten der Mitarbeiter (z. B. Dienstkleidung, Körperpflege) ... <p>Präsentieren: eine DL durchführen, verschiedene hauswirtschaftliche DL in Gruppen präsentieren lassen (Einkaufs-, Bügelservice, Catering, Frühstücks-, Kuchen-, Flying-Bufferet ...)</p> <p>Hinweis: Anwendung Lerninhalte BWL 10</p>	<p>formen</p> <p>Sensibilisieren die Mitarbeiter im Team, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versorgungs- und Betreuungsbedarfe wahrnehmen (Rollstuhlfahrer ...) • Sammeln von Berichten über besondere Gepflogenheiten, Eigenheiten, z. B. über Videos/Filme vermitteln (Achtung! Keine aktuellen Berichte aus den Praktikumsbetrieben – Datenschutz!) • Briefing für Kollegen bzgl. „Spleens“ oder Eigenheiten von Kunden <p>Hinweis: Vorwissen aus PB 10 – Kommunikationsformen</p> <p>Ermitteln die Kundenzufriedenheit, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Abfragemöglichkeiten vermitteln (z. B. digitaler Fragebogen, QR-Code-Zugang zu Umfragen, QR-Code generieren ...) • Abfragearten einfach (rote und grüne Kugeln) oder komplex mit umfassendem Fragebogen <p>Hinweis: Verknüpfung mit verschiedenen Lernfeldern – Erstellung von Fragebögen z. B. in Deutsch unter Einbeziehung der Fachfragen aus dem Dienstleistungsangebot</p> <p>Beschwerdemanagement, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einarbeiten der Rückmeldungen in die Qualitätskriterien (Checkliste)
--	--	--

3.4.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Verpflegung und Dienstleistungen anbieten)



3.5 Wohn- und Funktionsbereiche (WuF)

3.5.1 Spiralcurricularer Aufbau

Die folgende Abbildung beschreibt den spiralcurricularen Aufbau des Bündelungsfachs Wohn- und Funktionsbereiche. Die Schwerpunkte in den jeweiligen Ausbildungsjahren bauen aufeinander auf, während das Anforderungsniveau steigt.

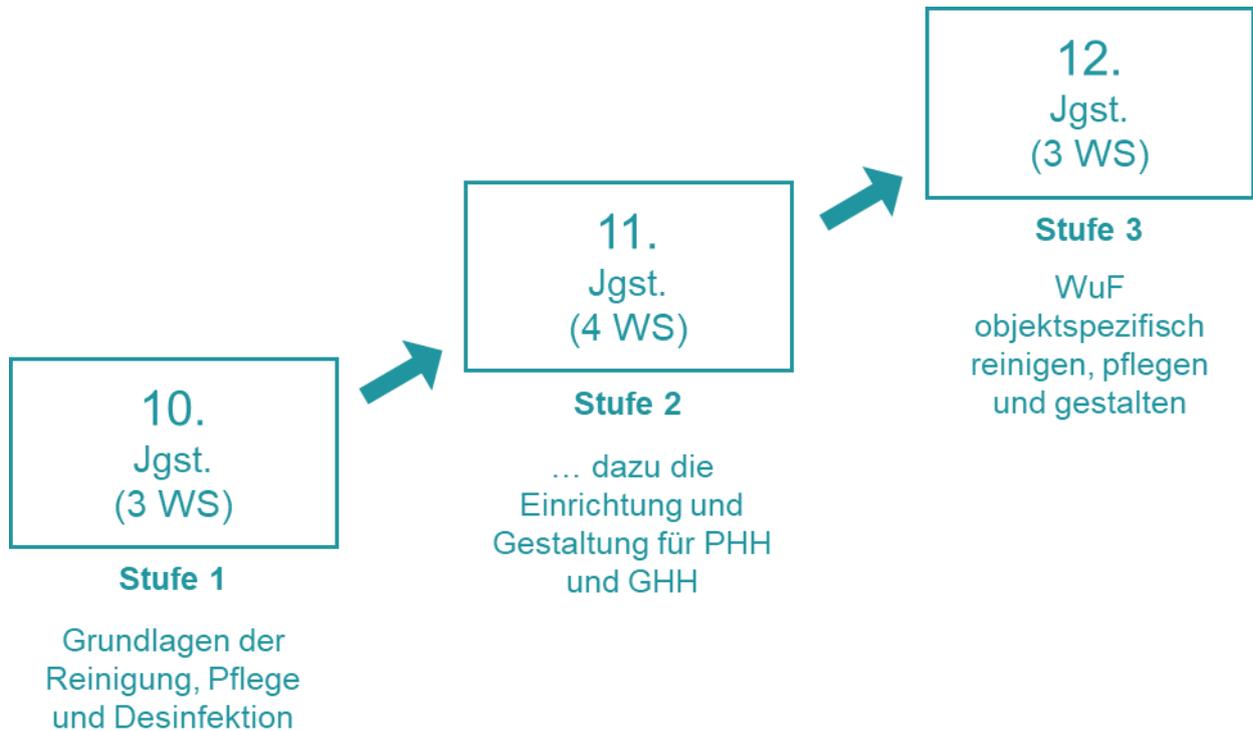


Abbildung 11: Schwerpunkte der einzelnen Jahrgangsstufen mit steigendem Anforderungsniveau im Bündelungsfach Wohn- und Funktionsbereiche

3.5.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern

Die folgende Tabelle enthält stichpunktartige Erläuterungen und Hinweise zu den einzelnen Lernfeldern des Bündelungsfachs Wohn- und Funktionsbereiche.

10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (3 WS)	Wohn- und Funktionsbereiche einrichten, reinigen, pflegen und gestalten (4 WS)	Wohn- und Funktionsbereiche objektspezifisch reinigen, pflegen und gestalten (3 WS)
<p>Grundlagen der Reinigung, Desinfektion und Pflege, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfordernisse von Reinigungstätigkeiten erkennen (z. B. Lebensqualität, Wohlfühlaspekte, Wohnatmosphäre, Gesunderhaltung von Bewohnern und Mitarbeitern) • „Sinnerscher Kreis“ • Definition Verschmutzungen • Arbeitsgrundsätze • ergonomische Grundlagen • Arbeitszentren Küche und Hauspflege <p>Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nass- und Trockenreinigung • vertikale und horizontale Reinigungsverfahren • serielles Arbeiten • Vor- und Nacharbeiten (Rüstzeiten) • Desinfektion von Sanitärbereichen (Sprüh- oder Wischverfahren) • Pflege von Teppichen (z. B. mit Bürstsaugern) • Polieren von Oberflächen (Hartbodenbeläge, Lederpflege, Naturholz ...) <p>Überblick über Reinigungsgeräte, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bodenreinigungssysteme (Saug-/Wischroboter, Mopp-Systeme und Gerätetypen) • Fensterreinigungssysteme • Besen und Bürsten (Naturprodukte und Kunststoff) • Reinigungstextilien 	<p>Bedeutung der Einrichtung und Gestaltung, z. B. Funktionsbereiche wie Küche, Hausarbeitsraum, Sanitärbereiche ... Bedeutung der Funktionalität erkennen (Zeitgewinn, Spaß an der Arbeit, Rationalitäts- und Qualitätssteigerung)</p> <p>Außenbereich, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eingangsbereich als Visitenkarte des Hauses • Kräutergarten für gesunde Ernährung • erweitertes Wohnzimmer – Erholungswert • psychische Gesundheit – Ausgleich zum Alltag <p>Individualbereiche, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wohngeschmack – Entfaltung der Persönlichkeit • biografische Besonderheiten einbeziehen • Akzeptanz verschiedener Vorstellungen und Eigenheiten • Farbgestaltung • Regenerationsfunktion • Rückzugsmöglichkeit • Einfluss von Zimmerpflanzen auf Raumklima <p>Hinweis: Verknüpfung mit PB</p> <p>Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besuch eines Möbelhauses mit arbeitsteiliger Erkundung (Einrichtung Kinder- oder Jugendzimmer, Gestaltungsmöglichkeiten Wohnzimmer ...) 	<p>Objektspezifische Bedingungen, z. B. Reinigen großer Glasflächen oder Reinigen von Dunstabzugshauben im GHH oder PHH</p> <p>Betrieblicher Standards, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • festgelegte Reinigungsfrequenzen • Verfahrensanweisung • Reinigungspläne <p>Folgekosten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • erhöhter Reinigungsaufwand durch spezielle Materialien (z. B. Holzböden, Glasuren ...) • Anschaffungskosten von Spezialgeräten <p>Erstellen Kriterien zur Beurteilung Vertiefung und Anwendung der Inhalte aus Jgst. 11</p> <p>Unterstützen bei der Planung objektspezifischer Einrichtung und Gestaltung: Einbringen von hauswirtschaftlichem Fachwissen bei Entscheidungsträgern, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auswahlkriterien für Teilbereiche (z. B. Geschirrspülmaschine Besteckkorb oder -schublade; Gestaltung der Leseecke ...) • Materialauswahl unterstützen • Geräteeigenschaften abwägen • Gestaltungselemente vorschlagen • Fachrechnen – Vergleichsrechnungen <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL</p>

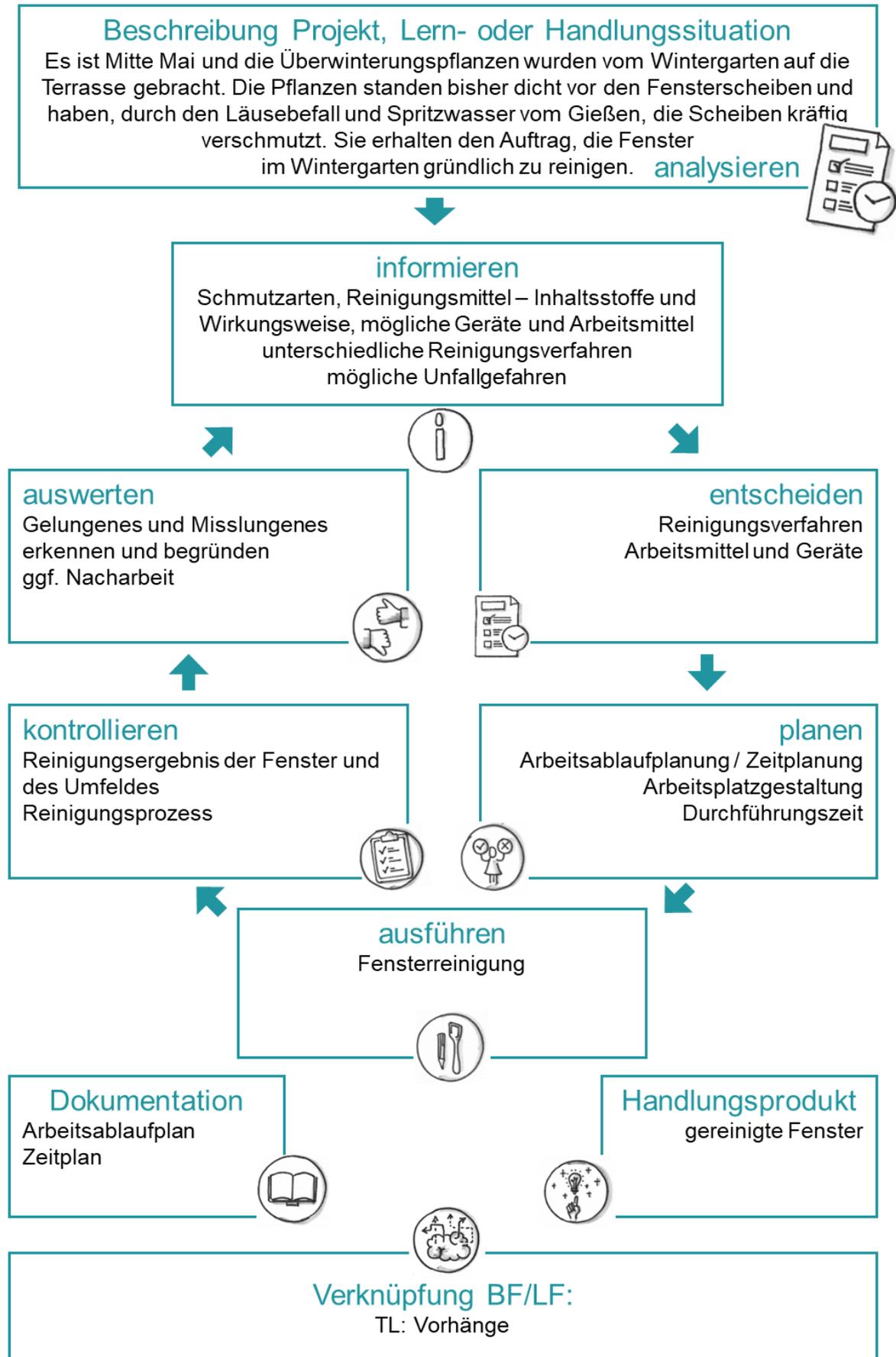
<ul style="list-style-type: none"> • Zweckmäßigkeit des Einsatzes • Kostenaufwand berechnen <p>Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln, z. B. Inhaltsstoffe und deren Wirkungsweisen (Tenside, Säuren und Laugen, Wachse ...)</p> <p>Plänen Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reihenfolge • Arbeitsrichtung • Auswahl der Arbeitsmittel und Geräte • serielles Arbeiten • Arbeitsroutinen (täglich, wöchentlich, jährlich ...) • Frequenzen • Qualitätsanforderungen (Trocken- und/oder Nassreinigung) <p>Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Dosiersysteme kennen und anwenden • Anpassung der Auswahl und Dosierung an die Verschmutzung • Ergiebigkeit von Reinigungsmitteln • Kostenaufwand berechnen • vielseitige Einsatzmöglichkeiten von Reinigungsmitteln • Einsatzmöglichkeit von „Hausmitteln“ im PHH kritisch betrachten (Essig biologisch schwer abbaubar, Holzkohle zur Silberreinigung nicht immer verfügbar); Aufwand und Nutzen abwägen • Einsatz der Reinigungstextilien kritisch abwägen (z. B. Mikrofaser vs. Ledertuch) • Informationsmöglichkeiten über nachhaltige 	<ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Farben in Räumen • Lichtbedarf, Lichtwirkung • Funktionalität • Sicherheitsaspekte der Gestaltungselemente auf die Bedürfnisse der Bewohner abstimmen (z. B. giftige Pflanzen bei Kindern oder an Demenz Erkrankten, Standsicherheit ...) • Küchenformen im Privat- und Großhaushalt, Küchenplanung (Arbeitsabläufe, Arbeitszentren) <p>Einrichtung und Gestaltung planen Festlegen von Qualitätskriterien, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltbarkeit der Deko-Elemente • Gießmöglichkeit von Pflanzenelementen • farbliche und stilgemäße Auswahl • erhöhten Reinigungsbedarf vermeiden <p>Individuelle Gegebenheiten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • geschmacksbezogen • altersbedingt • Familien-/Bewohnerstruktur • regionale Besonderheiten • Kundenwunsch <p>Finanzielle Voraussetzungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haus unter sozialer/privater Trägerschaft • Gestaltung mit eigenen Naturmaterialien oder vom Dienstleister erstellte Dekoration • wirtschaftliche Folgekosten (z. B. Stromkosten für Außenbeleuchtung, Pflegeaufwand für Terrassengestaltung) • Einbeziehen von Fördergeldern (z. B. Fördergelder für Altersgerechtes Wohnen im PHH) <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL</p>	<p>Verfahren, Geräte und Mittel ...</p> <p>z. B. besondere Geräte, Reinigungstextilien, Reinigungswagenausstattung und Dosiereinrichtungen für den GHH</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit TL Vertiefung und Ergänzung der Inhalte aus Jgst. 10 und 11</p> <p>Aspekte der Wirtschaftlichkeit: Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit Fachrechnen zum Mitteleinsatz</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL</p> <p>Berufsbezogene Vorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beachtung der Biostoff-VO ... • Berufsabgrenzungen – Schnittstellen (z. B. Gebäudereiniger, ...) <p>Führen die Reinigung, Desinfektion, Pflege und Gestaltung..durch, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsablaufpläne erstellen und anwenden • Routinen einüben • Teamarbeit
--	---	--

<p>Mittel und Verfahren aufzeigen (z. B. Verbraucherzentralen und unabhängige Testzentren ...)</p> <p>Berufsbezogene Vorschriften und Regeln, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigung nach HACCP-Vorgaben • Farbsysteme für Tücher und Eimer einbeziehen • getrennte Aufbereitung der Tücher • Hygieneempfehlungen und Qualitätsansprüche berücksichtigen <p>Hinweis: Verknüpfung zu TL</p> <p>Reinigung, Desinfektion und Pflege durchführen z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • einfacher Verfahrensvergleich bei der Fenster- bzw. Bodenreinigung ... • Bewusstsein schaffen für Tragweite persönlichen Handelns: <ul style="list-style-type: none"> - Erkennen von möglichen Schäden durch unsachgemäße Entsorgung von Schmutzflotten - umweltsensibles Verhalten fördern 	<p>Räumliche Gegebenheiten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deko-Elemente an Raumgröße anpassen • Glastüren vs. rustikale Holztüren • Lichteinfall (Pflanzen) • vorhandene Materialien mit einbeziehen und den Pflegeaufwand berücksichtigen (Bodenvase auf Echtholzboden) • Lagerfläche und Besonderheiten der Funktionsräume (Durchreiche zwischen Küche und Essbereich) <p>Technische Voraussetzungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • elektrische Anschlüsse vorhanden (Lichter- kette im Außenbereich) • Wasserzu- und -ablauf • Internetzugang (WLAN oder LAN) • Entscheidungskriterien beim Kauf von Geräten (z. B. Elektroherde, Dunstabzugshauben, Gefriergeräte, Geschirrspül- und Küchenmaschinen, Mikrowellengeräte ...) <p>Reinigungsbedarfe, turnusgemäße Reinigungsarbeiten, Intervalle, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergänzen der Unterschiede der Reinigungs- und Pflegearbeiten im GHH zum PHH • Leistungsverzeichnisse und Hygienestandards lesen und kennenlernen • Reinigungsgeräte und Behandlungsmittel des GHH • Arbeitszeit- und -ablaufpläne, Checklisten erstellen, Materialbedarfslisten zusammenstellen <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefen der Planungs- und Durchführungsinhalte aus Jgst. 10 • Einbeziehen und Vertiefen der Materialkenntnisse aus Jgst. 10 	
--	---	--

	<p>Präsentieren, adressaten- und situationsgerecht, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterschiede der Zielgruppe bzw. Ansprechperson herausstellen (z. B. fachkundige Chefin im Großbetrieb o. Chefin im PHH = z. B. Ärztin) • digitale und analoge Darstellung der Präsentationsinhalte • Umfang der Präsentation auf Situation abgestimmt (Raumgestaltung mit Kosten und Materialaufwand oder Einzeldekoration mit Wirkung im PHH) <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefen der Inhalte aus BW Jgst. 10 • Verknüpfung mit PB Gesprächsführung <p>Gestalten der Wohn- und Funktionsbereiche: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestaltungselemente erstellen (Blumengestecke, -sträuße, Wanddekorationen ...) • Gestaltungsgrundsätze berücksichtigen (Gesteckformen, Bindetechniken von Blumensträußen, Proportionen berücksichtigen, Eigenschaften verwendeter Materialien beachten) <p>Hinweis: Verknüpfung mit TL – Herstellen von genähten Deko-Elementen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestalten mit Pflanzen und Zimmerpflanzen (auch Außenbereich – Urban Gardening, Hochbeet, Kräuterspirale ...) • notwendige Reinigungstätigkeiten vor Deko-Erneuerung (Fensterreinigung vor Neugestaltung) • Endkontrolle und Abschlussreinigung • Beachten der Sicherheitsdatenblätter, Pfl- 	
--	---	--

	<p>gehinweise, Brandschutz und Betriebsanleitungen (Innen-Lichterkette nicht für den Außenbereich)</p> <p>Dokumentieren des gesamten Prozesses, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aufgabenstellung mit Anforderungen und Zielgruppenorientierung (Analyse des Auftrags)• Rechercheergebnisse von Materialien und Kosten• Entscheidungsprozesse mit Begründungen• Herstellungs- bzw. Durchführungsprozess• Dokumentation des Handlungsprodukts• Qualitätskontrolle mit Eigen- und Fremdbewertung	
--	---	--

3.5.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (Jgst.10, LF: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen)



3.6 Personenbetreuung (PB)

3.6.1 Spiralcurricularer Aufbau

Die folgende Abbildung beschreibt den spiralcurricularen Aufbau des Bündelungsfachs Personenbetreuung. Die Schwerpunkte in den jeweiligen Ausbildungsjahren bauen aufeinander auf, während das Anforderungsniveau steigt.

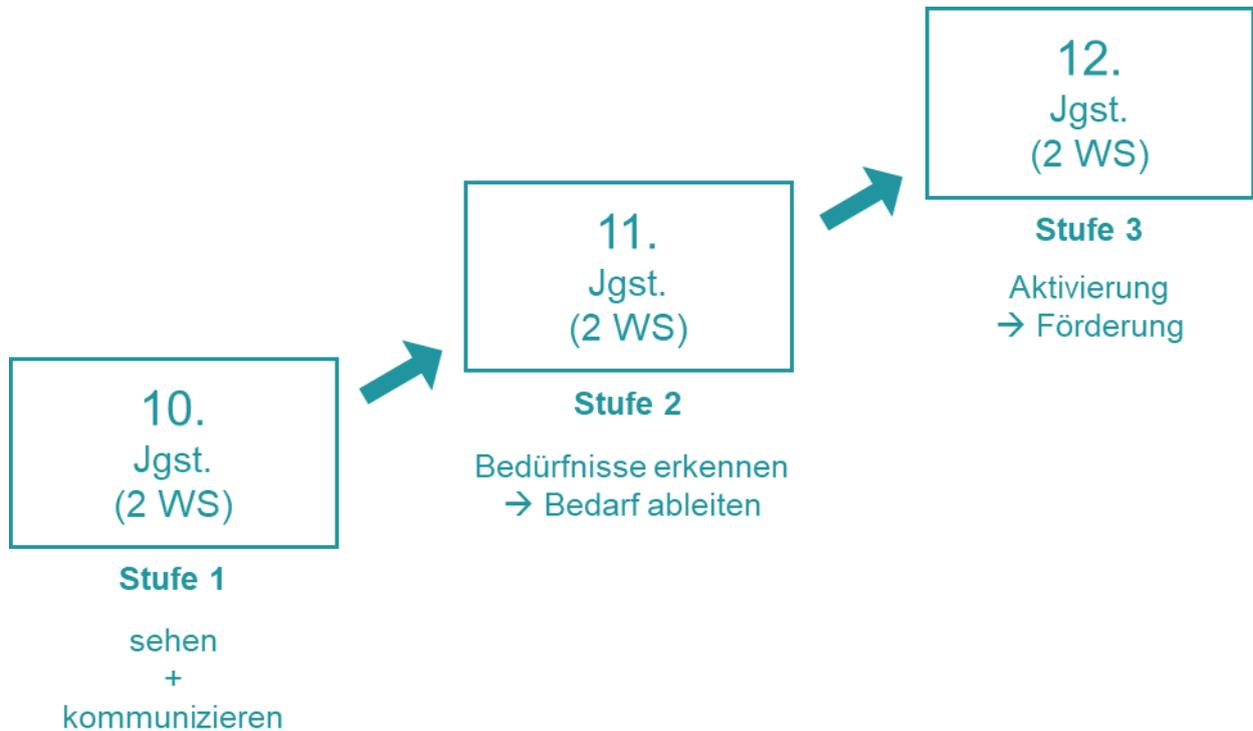


Abbildung 12: Schwerpunkte der einzelnen Jahrgangsstufen mit steigendem Anforderungsniveau im Bündelungsfach Personenbetreuung

3.6.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern

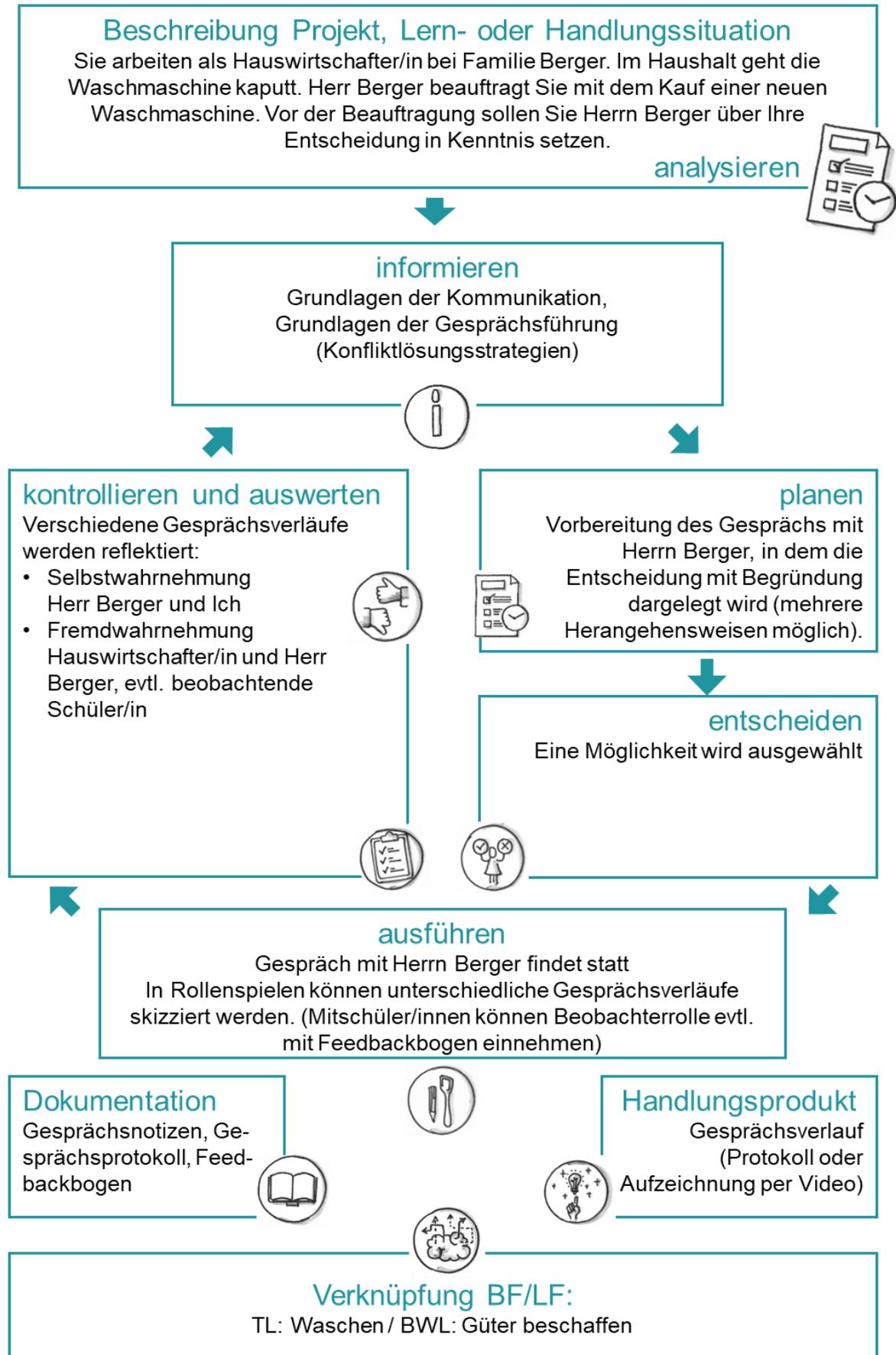
Die folgende Tabelle enthält stichpunktartige Erläuterungen und Hinweise zu den einzelnen Lernfeldern des Bündelungsfachs Personenbetreuung.

10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Personen wahrnehmen und beobachten (2 WS)	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen (2 WS)	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern, betreuen (2 WS)
<p>Bedürfnisse und Bedarfe: z. B. Bedürfnisseinteilung, Bedürfnispyramide nach Maslow, Grund-, Existenz, Luxusbedürfnisse ...</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit Jgst. 10 BWL</p> <p>Beruflicher, privater und öffentlicher Kontext:</p> <ul style="list-style-type: none"> beruflich, z. B. Leistungserbringung, Anerkennung privat, z. B. Grundbedürfnisse, individuelle Bedürfnisse (abhängig von verschiedenen Lebenssituationen) öffentlich, z. B. gesellschaftliche Regeln, Normen, Werte <p>Entwicklungsphasen: z. B. Entwicklungsstufen bei Kindern, Lebensabschnitte, Entwicklung im Alter, motorische, kognitive, sprachliche Entwicklung, Trotzalter ...</p> <p>Biografiearbeit: Lebensgeschichte eines Menschen, Bedeutung für die Versorgung und Betreuung</p> <p>Wahrnehmung und Beobachtung: z. B. Definition der Begriffe mithilfe von beruflichen, privaten und öffentlichen Beispielen, Bedeutung der Sinne ...</p> <p>Beobachtungsformen: z. B. Alltagsbeobachtung, fachliche, direkte, indirekte, offene, verdeckte Beobachtung ...</p>	<p>Personen: z. B. Säugling, Kleinkind, Schulkind, Jugendliche, Erwachsene, Senioren, Kranke, beeinträchtigte Menschen ...</p> <p>Familienformen: Single, Paar, Kernfamilie, Einelternfamilie, Patchwork-Familie, Regenbogenfamilie, Kleinfamilie, Großfamilie, Pflegefamilie, Adoptivfamilie ...</p> <p>Gruppen: z. B. Wohngemeinschaft, SOS-Kinderdorf, Seniorenwohngruppe, Behindertenheim</p> <p>Haushaltsformen: z. B. 2-Personen-Haushalt ...</p> <p>Wohnformen: z. B. Seniorenheim, Kinder- und Jugendheim, Mehrgenerationenhaus ...</p> <p>Betreuungsformen: z. B. Kurzzeitpflege, Kindertageseinrichtungen, Tagesmutter, Tagespflege ...</p> <p>Kulturelle Besonderheiten: z. B. Essgewohnheiten, Feiertage, Feiern von Festen ...</p> <p>Zielgruppenorientierte Maßnahmen: z. B. Erziehungsstile, Säuglingspflege oder Umgang mit Pubertierenden oder Senioren z. B. dementer Mensch mit besonderen Kommunikationsbedürfnissen Hinweis: Verknüpfung mit PB Jgst. 10</p>	<p>Besondere Lebenssituationen: besondere Situationen im Lebenszyklus, z. B. Menschen mit physischen oder psychischen Veränderungen, Auffälligkeiten und Beeinträchtigungen (z. B. Trotzkind, Pubertät, Schattenkinder, Sternenkinder, Schlaganfall-Patient, Demenz-Erkrankte, Krebserkrankung, Palliativbetreuung, Sucht ...) Hilfestellung bei der Eingewöhnung, z. B. beim Umzug ins Seniorenheim ...</p> <p>Zeitliche, räumliche, gesundheitliche Rahmenbedingungen: Zeitlich, z. B. Tagesablauf, Arbeitszeit, Zeit für Versorgung und Betreuung ... Räumlich, z. B. bedarfsgerechte Ausstattung von Seniorenzimmer, -wohnung, Krankenzimmer (z. B. Ausstattung, Krankenbett), barrierefreie Wohnung Gesundheitlich, z. B. Patientenbeobachtungen, Wahrnehmung Hinweis: Verknüpfung mit PB Jgst. 10 Erkennen von Krankheitsanzeichen (z. B. Fieber, Bauchschmerzen, Hautveränderungen ...) Familiäre Hintergründe, z. B. Tod des Partners, Betreuungsrecht, Weitergabe von Informationen, Sorgeberechtigung ... Kulturelle Besonderheiten, z. B. Essgewohnheiten, Körpersprache, Verhalten ... Grundlagen der pflegerischen Versorgung: z. B. häusliche Krankenpflege (Abgrenzung zur Pflege) ...</p>

<p>Wahrnehmungsfehler: z. B. Halo-Effekt, Primacy-Effekt, Milde-Effekt ...</p> <p>Beobachtungs- und Bewertungsfehler, z. B. Fehler durch Müdigkeit, Stress, Gefühle, schlechte Lichtverhältnisse, Fehler beim Ablesen von Messgeräten ... Bewertungsfehler durch Wahrnehmungs- und Beobachtungsfehler</p> <p>Umgangsformen, z. B. nach Knigge und im digitalen Kontext Netiquette</p> <p>Kommunikation, z. B. verbale und nonverbale Kommunikation, Kommunikationsmodelle (Schulz von Thun ...), aktives Zuhören, Ich-Botschaften, Kommunikationsebenen, Grundlagen der Gesprächsführung, Rollenzuweisung in einem Gespräch, Kritikfähigkeit ...</p> <p>Konflikte, z. B. Formen von Konflikten, Ursachen für die Entstehung von Konflikten, Wahrnehmung, Konfliktlösungsstrategien, Mobbing ...</p> <p>Dokumentationsmaterialien, z. B. Trinkprotokoll in Word, Excel ...</p> <p>Feedbackbogen, z. B. (gegenseitige) Beurteilung der Projektphasen mithilfe eines selbst erstellten Feedbackbogens</p>	<p>Informationen zu regionalen Anbietern und deren Dienstleistungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterstützungs- und Betreuungsangebote in der Region • Dienstleistungsangebote für ein selbstbestimmtes Leben und gesellschaftliche Teilhabe (z. B. Caritas, Rotes Kreuz, Hausnotruf ...) • regionales Umfeld (ländlich vs. städtisch): Infrastruktur, Fahrten zum Arzt ... • Kontakt zu örtlichen, regionalen Institutionen (z. B. Sozialstationen, Nachbarschaftshilfe, Seniorenheim ...) <p>Schnittstellen, z. B. rechtliche Abgrenzung zwischen Hauswirtschaft und anderen Bereichen, z. B. Pflege oder Küche Probleme der Schnittstellen, Lösungsansätze</p> <p>Aufsichtspflicht, z. B. bei Kindern, Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen Folgen bei Aufsichtspflichtverletzungen</p> <p>Angrenzende Zuständigkeitsbereiche: innerbetriebliche Abgrenzung zwischen Hauswirtschaft und anderen Bereichen, z. B. Florist, Gärtner, Raumausstatter ...</p> <p>Hilfsmittel, z. B. Rollator, Strumpfanziehhilfe, Geschirr für Menschen mit Lähmungen, Gehstock, Rollstuhl ...</p> <p>Unterstützung und Betreuung, z. B. die zehn ethischen Leitsätze der Hauswirtschaft, werteorientiertes Handeln ...</p>	<p>Biografie, z. B. Biografiearbeit Hinweis: Vertiefung des Wissens aus PB Jgst. 10</p> <p>Gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion: z. B. Antidiskriminierung, Gleichstellung, Anerkennung einer Behinderung, Bildung und Chancengleichheit ...</p> <p>Angrenzende Zuständigkeitsbereiche, z. B. Kindergarten und Schule, Kinder- und Jugendheim, Pflegedienst, Hausarzt ... Schnittstellen, Beratungsstellen, Kontaktmöglichkeiten Hinweis: Vertiefung des Wissens PB Jgst. 11</p> <p>Gesetzliche und ethische Grundlagen, z. B. Datenschutz, Haftung, Aufsichtspflicht, Schwarzarbeit ... z. B. werteorientiertes Handeln Hinweis: Vertiefung der Kenntnisse PB Jgst. 11</p> <p>Hygiene und Sicherheitsrisiken sowie Notfallsituationen, z. B. Hygienestandards Handhygiene und -desinfektion, richtiger Umgang mit Körperflüssigkeiten ... Unfallgefahren, bauliche Anpassungen (z. B. Regal befestigen, Stolperfallen ...), Allergien, Unfälle, Verbrennungen, Verbrühungen, Schürfwunden, Schnittverletzungen, Stürze, Insektenstich ...</p> <p>Umgang mit Notfallsituationen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erste-Hilfe-Maßnahmen, Erste-Hilfe-Kasten • Hausapotheke, Notfalltelefon, Absetzen eines Notrufs
---	--	--

	<p>Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit: Unfallgefahren erkennen und vermeiden Unfallprävention, z. B. rutschhemmende Auflage am Duschwannenboden für Senioren, Kinder im Garten, in der Küche, auf dem Spielplatz ...</p> <p>Berufsbezogene Regelungen, z. B. (Personal) Impfungen bei erhöhter Gefährdung (z. B. Hepatitis B), Hygienestandards, Betreuungsrecht, Vorsorgevollmacht, Patientenverfügung ... Dokumentationen durchführen</p> <p>Aktuelle Situation, z. B. Kindergeburtstag für Jungen im Rollstuhl ausrichten „Urban Gardening“ als sinnstiftende Aktivität für Senioren oder Kinder</p> <p>Anlassbezogenen Kommunikationstechniken, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alter beachten, Erkrankungen bzw. Einschränkungen berücksichtigen, z. B. Blindheit, Hörschädigung ... • Erklären betrieblicher Regelungen in einfacher Sprache ... • Förderung der Kommunikationsbereitschaft • Informationsaustausch ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsvorschriften kennen • Einhalten der Rettungskette • Hinweise für den Arzt • Begleitung zum Arzt • Vorbereitungen für den Krankenhausaufenthalt ... <p>Kriterien zur Überprüfung der zu erreichenden Ziele, z. B. SMART (spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch, terminiert)</p> <p>Aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung: Betreuung und Versorgung, z. B. kranker und/oder alter Menschen und/oder von Kindern</p> <p>Praktische Durchführung von Betreuungsaufgaben, z. B. gemeinsames Herstellen saisonaler Raumdekoration, Einbeziehen in Reinigungsarbeiten, Wäschepflege, Förderung der Alltagskompetenzen bei Kindern, Jugendlichen, Senioren ...</p> <p>Dokumentation: digital, ggf. analog</p> <p>Reflektieren eigenes Handeln, z. B. Überprüfen anhand der festgelegten Kriterien</p>
--	--	---

3.6.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Personen wahrnehmen und beobachten)



3.7 Textillehre (TL)

3.7.1 Spiralcurricularer Aufbau

Die folgende Abbildung beschreibt den spiralcurricularen Aufbau des Bündelungsfachs Textillehre. Die Schwerpunkte in den jeweiligen Ausbildungsjahren bauen aufeinander auf, während das Anforderungsniveau steigt.

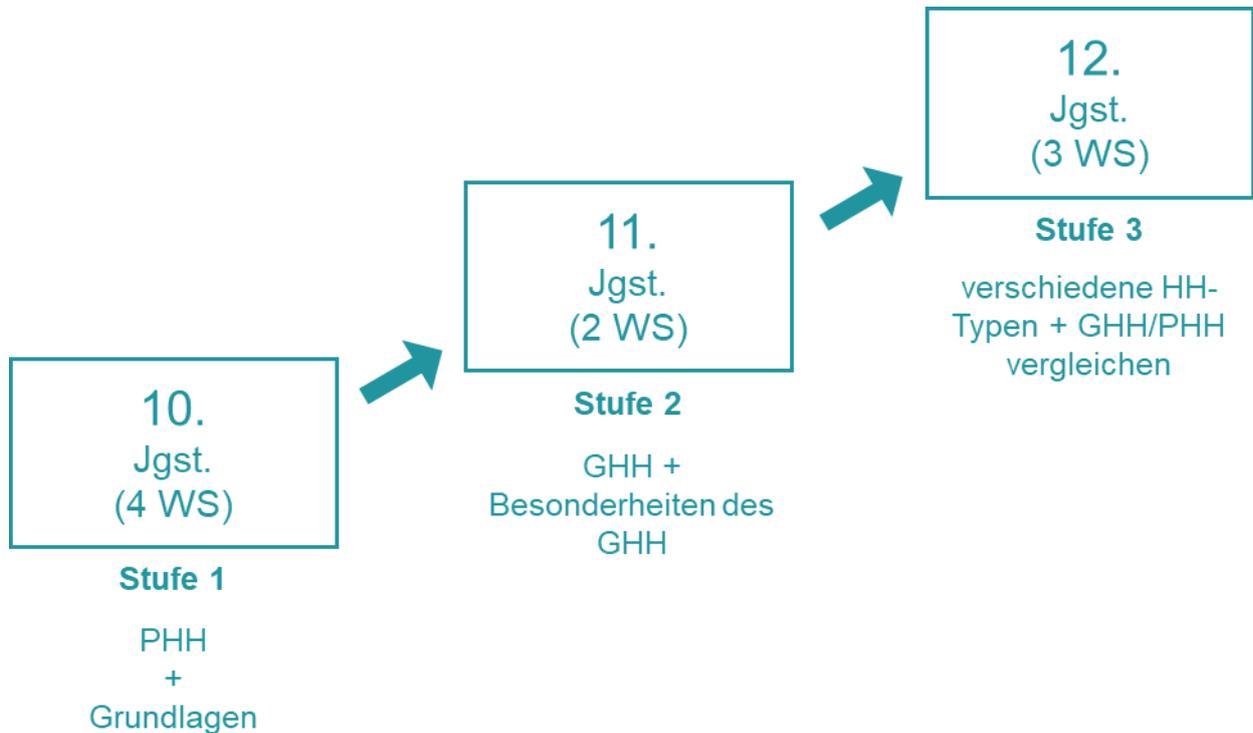


Abbildung 13: Schwerpunkte der einzelnen Jahrgangsstufen mit steigendem Anforderungsniveau im Bündelungsfach Textillehre

3.7.2 Erläuterungen zu den Lernfeldern

Die folgende Tabelle enthält stichpunktartige Erläuterungen und Hinweise zu den einzelnen Lernfeldern des Bündelungsfachs Textillehre.

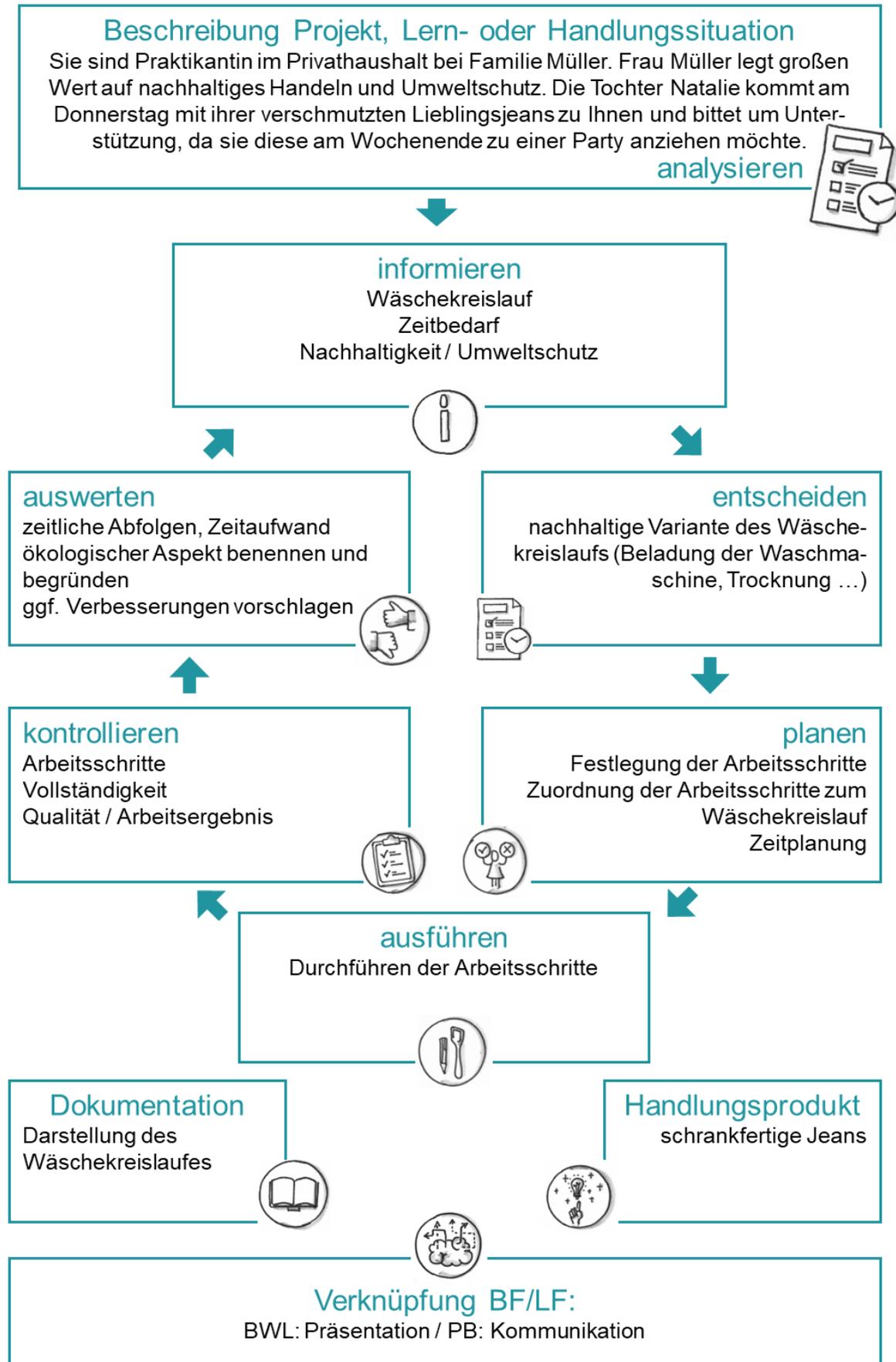
10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instandhalten und gestalten (4 WS)	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (2 WS)	Textilien objektspezifisch und einsatzbezogen auswählen, einsetzen, reinigen und pflegen (3 WS)
<p>Schwerpunkt: Textilien im Privathaushalt (PHH)</p> <p>Textile Rohstoffe und Flächen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> alle Faserarten Textilien inkl. Sportkleidung, Funktionskleidung (Mikrofasern, Trageeigenschaften bzw. Gebrauchswert, Pflegehinweise, Vor- und Nachteile, Einkaufsentscheidung) <p>Waschverfahren, z. B. Handwäsche oder Maschinenwäsche mit jeweiligem Programmunterschied z. B. Wollwäsche, pflegeleicht, Buntwäsche ...</p> <p>Waschprozess, z. B. vorbereiten und sortieren, Fleckentfernung, Vorwäsche/Einweichen, Hauptwäsche, Entwässern, Nachbehandlung</p> <p>Geräte und Maschinen: Entscheidungskriterien für den Kauf von z. B. Waschmaschine, Wäschetrockner, Bügeleisen, Dampfstationen, Bügelmaschine, Nähmaschine</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL – Einkaufskriterien erstellen, Angebote vergleichen, Kaufabwicklung, Kostenvergleiche</p> <p>Desinfektion, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> thermische und chemische Desinfektionsverfahren im Vergleich diskutieren Schwierigkeiten und Lücken aufzeigen (geringere Temperatur in Öko-Waschverfahren, Temperaturstandzeiten betrachten, Sinnhaftigkeit bzw. Wirkung) 	<p>Schwerpunkt: Großhaushalt (GHH)</p> <p>verschiedene Typen von Betrieben aufzeigen, z. B. Hotel oder Pension, Seniorenheim, Tagungshaus, Kinderwohnheime ... mit ihren Besonderheiten im Textilmanagement (ggf. Exkursion in Wäscherei)</p> <p>keine Gestaltung = kein Nähen mehr; ggf. in WuF unter „Gestaltung“ als Projekt aufnehmen</p> <p>Gebrauchswert und geeignete Einsatzmöglichkeiten textiler Rohstoffe, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> Spitzendeckchen sind nicht zweckmäßig im GHH Einsatz von Tischwäsche hinterfragen in Bezug auf Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit rechtliche Aspekte berücksichtigen, z. B. Brandschutz Materialeigenschaften und Ausrüstungserfordernisse für wirtschaftlich zweckmäßigen Einsatz aktuelle Marktentwicklungen einbeziehen (z. B. schöne Tischoberflächen-Optik erübrigt aufwendigen Tischwäscheinsatz) <p>Hinweis: Transfer des Grundwissens aus Jgst. 10 auf Erfordernisse im GHH</p> <p>Besonderheiten des GHH herausarbeiten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> reiner bzw. unreiner Bereich Besonderheiten der Waschchemie Organisationsform des Wäschemanage- 	<p>Schwerpunkt: verschiedene Haushaltstypen</p> <p>Vergleich GHH – PHH (ähnliche Textilien werden eingesetzt) und Vergleich innerhalb verschiedener GHH und PHH</p> <p>Gebrauchswert und geeignete Einsatzmöglichkeiten: exemplarisch für verschiedene Betriebssituationen Textilien auswählen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> unterschiedliche Anforderungen an Textilien: Kinderkleidung, Arbeitskleidung, Tischwäsche, Heimtextilien besondere Ausrüstungsverfahren mit einbeziehen (z. B. unterschiedliche Brandschutz-ausrüstungen für Wohntextilien, Fleckschutz-ausrüstungen für Sessel im Seniorenheim ...) Gebrauchseigenschaften von textilen Bodenbelägen (Orientteppich bzw. Nadelfilzböden) Bettwäsche mit verschiedenen Verschlüssen Handtuchqualität bei Haptik, Flächengewicht Kundenanforderungen und Betriebserfordernisse <p>Hinweis: Verknüpfung BWL – Budgetplanung und Erhöhung der Betriebskosten durch Sonderanforderungen (z. B. Angora-Jäckchen einer Seniorin)</p> <p>Hinweis: Verknüpfung PB – Kundenwünsche berücksichtigen (Pflegeanforderungen der Lieblings-</p>

<p>von chemischen Desinfektionsmitteln im PHH)</p> <p>Routinen: feste Abläufe zeitlich und organisatorisch in den HH berücksichtigen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wochenarbeitsplan „Waschtag“ • Wäsche einsammeln in allen Zimmern • systematische Wäscheverteilung auf die Zimmer bzw. Personen • Arbeitsplatzaufbau: Wascharbeitsplatz (reine und unreine Seite), für Maschinenbügeln und Bügeln von Hand <p>Qualitätsstandards: Qualitätsstandards dem Einsatz entsprechend festlegen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legearten der Wäschestücke an den jeweiligen HH anpassen • Faltenfreiheit von Businesskleidung bzw. Faltenakzeptanz bei Kinderkleidung oder Nachtwäsche • Notwendigkeit des Einsprengens der Wäsche, um Faltenfreiheit zu erzielen – Wirtschaftlichkeitsaspekt bzw. Bezahlbarkeit des Arbeitsaufwandes berücksichtigen • Nutzung des Angebots von Dienstleistern – chemische Reinigung <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL – Vergabe, Eigenleistung, z. B. Hemden waschen und bügeln</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit WuF – „Sinnischer Kreis“, Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Waschmitteln, Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen</p>	<p>ments (z. B. Wäscheabwurf, Patchen der Wäschestücke)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsverfahren thermisch und chemisch • Instandhaltungsmaßnahmen im GHH abwägen (Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit, Kundenwünsche berücksichtigen) • Maßnahmen zum Gesundheits- und Arbeitsschutz erkennen und anwenden <p>Geräte und Maschinen, z. B. Waschstraßen, Durchlademaschinen, Finisher, Arten der Dosieranlagen ...</p> <p>Festlegen von Geräten und Maschinen Einbeziehen von Praxiserfahrungen der Schülerinnen und Schüler und Ausstattung der Schule berücksichtigen</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL – Vergleich Vergabe, Leasing und Eigenleistung</p> <p>Qualitätssichernde Maßnahmen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verfahrensanweisungen, Checklisten eines Qualitätsmanagements-Handbuches anwenden • Lesen von Betriebsanweisungen und Betriebsanleitungen • Dokumentation von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmaßnahmen <p>Hinweis: Verknüpfung mit bzw. Transfer zu WuF zu Sicherheitsdatenblättern und Reinigung der Geräte</p>	<p>kleidungsstücke), Kommunikation der Folgen von Sonderwünschen (Extrakosten für Sonderleistungen), angemessen in schwierigen Situationen reagieren</p> <p>Vergleich von Geräten, Verfahren im PHH und GHH, dazu haushalts- und einsatzbezogene Bedarfe, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leistungsvergleich Dampfstation und Dampfbügeleisen • Behandlungsverfahren vergleichen; Wäsche einsprengen oder Dampfbügeln – unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, der Qualitätsanforderungen (Kochjacke für Front-Cooking oder in der Großküche; Businesskleidung zu Kinderwäsche) • Vergleich und Einsatz unterschiedlicher Wasch- und Waschhilfsmittel der einzelnen HH-Typen • Zeitaufwand vergleichen für Vergabe und Eigenleistungen • Zeitbedarf vergleichen; bügeln zu finishen oder serielles Arbeiten zu Einzelaufgaben bzw. Sonderwünschen • Wäsche-Leasing (Begriffsklärung, Vor- und Nachteile) • Einzelleistungen mit Wäscheleasing und Wäschevergabe vergleichen (Entscheidungskriterien, Kostenvergleich) • aus dem Bedarf des Betriebs Einkaufskriterien ermitteln (z. B. Maschinenlaufzeiten, Dosieranlagen, Sonderprogramme ... → Gewährleistungen) • Entscheidungskriterien für den Kauf von Waschmaschinen (gewerbliche Waschma-
---	---	--

<p>Grundlegende Nähetechniken, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Nähte • Versäuberungstechniken, z. B. Säume, Schrägbandverarbeitung <p>Anwendung der Techniken, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • für Ausbesserungs- und Instandhaltungsarbeiten • für die Herstellung kleiner Präsente und Gebrauchsgegenstände 		<p>schine, Durchlademaschine)</p> <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL – Kostenkalkulation, fixe Kosten, Betriebskostenrechnung, Arbeitszeitkosten und Anschaffungskosten gegenüberstellen, Vergleichsrechnung und Wirtschaftlichkeitsberechnung (z. B. Dosierung von Wasch- und Reinigungsmitteln)</p> <p>Routinen und Qualitätsstandards:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergleich der Routinen im GHH mit denen des PHH (Jgst. 10) • Unterschied von Routinen und Qualitätsstandards deutlich machen • ggf. Schnittstelle mit anderen Abteilungen und Zuständigkeiten (z. B. Präsenzkräfte, Pflegepersonal, Lagermitarbeiter) aufzeigen (Instandhaltungsarbeiten als Beschäftigung für Bewohner oder als Vergabedienstleistung). • Wie erfolgt der Wäscheabwurf, wer sortiert und sammelt ein? • Maßnahmen zum Unfallschutz und zur Hygiene ergreifen (z. B. Wäsche aus Massagebereich mit Ölen birgt Brandgefahr im Trockner); oder Taschenkontrolle von Arztkitteln auf Spritzen oder Kugelschreiber • Bettwäsche muss von den Kunden be- und abgezogen werden (Jugendherberge), • Wäsche wird nur aufs Zimmer nicht in den Schrank gebracht (Kinderheim, Bundeswehr) • Eingangskontrolle nach Lieferschein – Anzahl <p>Hinweis: Verknüpfung mit PB (z. B. Vermittlung von Alltagskompetenzen im Kinderheim oder sinnstiftende Aufgaben für Senioren)</p>
--	--	--

		<p>Vergleich der Qualitätsstandards verschiedener Häuser, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none">• klare Vorgaben, wie die Betten auszusehen haben (Hotel)• Eingangskontrollen der gelieferten Wäsche auf Sauberkeit• Sicherstellen von Arbeitsabläufen durch Verfahrensanweisungen und Checklisten <p>Abspraken mit anderen Abteilungen erforderlich</p> <p>Situationsbezogenes und nachhaltiges Gestalten von Textilien, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none">• ländliche Gästebeherbergung (individueller Stil des Hauses)• Hofladengestaltung• Seniorenheim (Atmosphäre schaffen, Beschäftigungen für Bewohner anbieten, z. B. Upcycling) <p>Hinweis: Verknüpfung mit PB und WuF</p>
--	--	---

3.7.3 Beispiele für einen Unterricht mit vollständiger Handlung (10. Jgst., LF: Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instandhalten und gestalten)



4 Wahlpflichtfächer

4.1 Großhaushalt

Großhaushalt			
Personengruppen im Großhaushalt anlassbezogen und bedarfsgerecht verpflegen und versorgen	100 WS	Dienstleistungen anlassbezogen und bedarfsgerecht im Großhaushalt durchführen	60 WS
<p>Unterschiedliche Personengruppen: je nach den betrieblichen Schwerpunkten der Einsatzbetriebe: Senioren, Kinder, Jugendliche, Beeinträchtigte, Kranke ...</p> <p>Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung, z. B. angelehnt an aktuelle Veröffentlichungen nach wissenschaftlichem Standard</p> <p>Betriebsspezifische Warenwirtschaft: z. B. Warenannahme und Lagerhaltung in Großbetrieben und Magazinen, Dokumentationen</p> <p>Zielgruppenorientierte Ausgabesysteme: speziell in GHH, z. B. Free-flow oder Tablettservice, ausgerichtet an Kunden bzw. Gästen etc.</p> <p>Geräte: vor allem für den Bereich Verpflegung, z. B. Durchschub- bzw. Band-Spülmaschine ...</p>		<p>Dienstleistungen: aus den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wäschepflege (z. B. Wäschevergabe, Bewohnerwäsche waschen ...) • Raumpflege • Raumgestaltung (z. B. Vorgaben für eine Badgestaltung in einer Klinik, Wohnküchen in betreutem Wohnen, für Hotelzimmer geeignete Bodenbeläge ...) <p>Vertiefung des Fachwissens</p> <p>Geräte, z. B. Vertiefung bei Scheuersaugmaschine, Einscheibenmaschine, Reinigungswägen ...</p> <p>Dokumentation, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Checklisten, Arbeitsablaufplanung für Abläufe im Großhaushalt • ergonomische, rationelle sowie ökologische Arbeitsweise <p>Hygiene- und Sicherheitsstandards, z. B. RABC-System, Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanleitung für dezentrale Reinigungsmischanlage</p>	

4.2 Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt / Gehobener Privathaushalt

Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt / Gehobener Privathaushalt					
Personen in landwirtschaftlichen und gehobenen Haushaltsformen versorgen	20 WS	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen in einem landwirtschaftlichen Betrieb einbringen	70 WS	Personengruppen im gehobenen Privathaushalt versorgen	70 WS
Grundlagen für beide Bereiche, z. B. <ul style="list-style-type: none"> hochwertige Lebensmittel (Nachhaltigkeit, Regionalität, Genusswert, Gesundheitswert, Bezugsquellen ...) Feinkostwaren, zeitgemäße und kreative Zubereitungs- und Garverfahren ... Formen der gehobenen Ess- und Tischkultur nachgefragte Dienstleistungen von haushaltsnahen Dienstleistern, z. B. Torte vom Konditor, Gärtner, Florist ... Erkennungsmerkmale und Eigenschaften von hochwertigen Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen sowie Textilien Verpflegung von Gästen ... 		Kaufmännische Voraussetzungen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> Quittungen Rechnungen Buchführung ... Neue Betriebszweige, z. B. Direktvermarktung, Gästezimmer, Ferienwohnungen, soziale Landwirtschaft ... Verwendung betrieblicher Ressourcen: Verwendung eigener betrieblicher Produkte in der Produktionskette Außenbereiche: Eingangsbereich, Hof etc. guter Eindruck des Außenbereichs und die Außenwirkung Hauswirtschaftliche Handlungsfelder: Reinigung, Pflege, Gestaltung der Wohn- und Funktionsbereiche sowie der Außenbereiche, Zubereiten und Verarbeiten von Lebensmitteln ...		Rechtliche Rahmenbedingungen, z. B. Infektionsschutzgesetz, Aufsichtspflicht für Kinder und Senioren, Arbeitsschutzgesetz, Schweigepflicht, Datenschutz, Produkthaftungsgesetz ... Haushaltsnahe Dienstleister, z. B. Kuchen von Konditorei, Gärtner, Floristin ...	

4.3 Gastronomie und Hotellerie

Gastronomie und Hotellerie			
Gäste in Gastronomie und Hotellerie betreuen und versorgen	120 WS	Aufgaben aus dem Housekeeping durchführen	40 WS
<p>Analysieren:</p> <p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau gastronomischer Betriebe • Kundenwünsche (Analyse) • Kundengruppen (Gästetypen) • Phasen der Gästebetreuung Gästeberatung • rechtliche Grundlagen: Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Preisangabenverordnung, Schankanlagenverordnung, Bestimmungen für Getränke- und Speisekarten ... <p>Hinweis: Verknüpfung mit BWL Jgst. 12 und Deutsch und Kommunikation</p> <p>Möglichkeiten der Gästeberatung:</p> <p>Rollenspiele durchführen, auch in der Fremdsprache, Fachsprache beachten</p> <p>Marketingmaßnahmen:</p> <p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feedbackbögen einsammeln und ggf. Auswerten • Begrüßungsgeschenk für die Gäste • Kundenakquise ... <p>Hinweis: Vertiefung der Kenntnisse im Bereich Marketing BWL Jgst. 12</p>		--	

4.4 Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen

Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen			
Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung bei ihren Aktivitäten des täglichen Lebens unterstützen und begleiten	100 WS	Alte, erkrankte Menschen in einer Pflegeeinrichtung betreuen und aktivieren	60 WS
<p>Alterserkrankungen, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alzheimer-Erkrankung • vaskuläre Demenz • Schlaganfall • Herzinfarkt • Herzinsuffizienz • Parkinson • Diabetes • Arthrose, Osteoporose • Depression • Multimorbidität • Schluckstörungen • Exsikose • Ödeme • Thrombose • Lungenentzündung • Schmerzen, Schmerzarten • Wunden, u. a. Dekubitus • Inkontinenz • psychische Erkrankungen • geistige Behinderungen ... <p>Hilfsmittel, z. B. Rollator, Rollstuhl, Pflegebett, Gehstock ...</p> <p>Zielgruppenorientierte Kommunikation, z. B. Besonderheiten bei der Kommunikation mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • dementen Menschen • blinden Menschen • hörgeschädigten Menschen ... <p>Hygieneanforderungen im Zusammenhang mit Betreuungstätigkeiten: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • richtige Handhygiene und -desinfektion, Flächendesinfektion • Umgang mit Körperflüssigkeiten <p>Tagesgestaltung: Identitätssicherung, Biografiearbeit, Validation</p> <p>Lebensrettende Maßnahmen, z. B. richtiges Verhalten im geriatrischen Notfall, Beachtung des Notfallplans der Einrichtung ...</p>		<p>Verhalten, Kommunikation und Umgangsformen mit betreuungsbedürftigen Menschen: z. B. Menschen mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schwerhörigkeit • Halbseitenlähmung • Demenz • Blindheit ... <p>Andere Beteiligte, z. B. Angehörige, ehrenamtlich Engagierte, Betreuer ...</p>	

4.5 Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern

Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern					
Die Aufgaben und Rolle einer Tagespflegeperson reflektieren und den Tagespflegealltag gestalten	60 WS	Bildungsauftrag in der Tagespflege umsetzen	40 WS	Den Tagespflegealltag situationsbezogen und kindgerecht gestalten und organisieren	60 WS
<p>Erwartungen: Wer stellt welche Erwartungen an die Tagespflegeperson? Klärung des Begriffs „Erziehungspartnerschaft“</p> <p>Tagespflege aus Sicht des Kindes: das Kind in zwei Familien mit z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedlichen Wertvorstellungen, • Abläufen, • Ritualen, • anderen Kindern in der neuen Familie ... <p>Finanzielle Rahmenbedingungen: unternehmerische Seite der Tätigkeit Beratungs- und Unterstützungsmöglichkeiten bei rechtlichen oder steuerlichen Fragen</p> <p>Entwicklungsaufgaben, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laufen • Sprechen • Sauberwerden • Trotzalter • motorische Entwicklung <p>Vertiefung der Kenntnisse aus PB Jgst. 10</p> <p>Entwicklungsfortschritte und Abweichungen vom Entwicklungsverlauf, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung der Kenntnisse von kindlicher Entwicklung • Zusammenhang zwischen Beachtung, Beobachtung und Wahrnehmung • Hinschauen und Hinhören • Kinder verstehen • kindliche Perspektiven und Körpersprache 		<p>Richtlinien: Richtlinien für die kindliche Entwicklung</p> <p>Mit Sensibilität: Sensibilität für alle am Bildungsprozess beteiligten Personen</p> <p>Lernwelten: z. B. im Haus, im Garten, auf dem Spielplatz, im Wald ...</p> <p>Aktiv mit ihrer eigenen Rolle auseinandersetzen: Notwendigkeit der Information der Eltern über mögliche Defizite oder Entwicklungsverzögerungen des Kindes</p> <p>professioneller Umgang mit dem Konkurrenzdenken der Eltern: „Mein Kind kann schon sprechen!“ ...</p>		<p>Tagespflegealltag organisieren: Organisation des eigenen Haushalts</p> <p>Eigene Familie: Einfluss des Tagespflegekindes auf die eigene Familie, die eigenen Kinder, den Haushalt</p> <p>Passende Fördermöglichkeiten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kreative Angebote wie Malen, Basteln, Singen ... • Förderung der motorischen Fähigkeiten durch Spiele, Bewegung ... • Lesen von Büchern • Umgang mit Medien • Einbindung in Alltagstätigkeiten <p>Gefahrenpotenziale im Haushalt und außerhalb: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • im Freien • im Straßenverkehr • auf Spielplätzen • im Umgang mit Haustieren ... <p>Problemeigentümerschaft: nach dem Modell von Gordon</p> <p>Kindeswohlgefährdung: z. B. Einladung von Referenten: regionale Beauftragte der Polizei für Kriminalitätsoffer</p> <p>Zuständigkeiten des Jugendamts: Einladung von Mitarbeitern des örtlichen Jugendamts</p> <p>Bedarf und Bedürfnisse: Erklärung der Begriffe im Hinblick auf Kinder</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • vom defizitorientierten zum stärkenorientierten Beobachterblickwinkel • Wertewandel in der Erziehung <p>Bindungsverhalten, z. B. das Kind in zwei Familien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bindungsverhalten • kindliches Zeitverständnis • Bedeutung von verlässlichen Strukturen • Rolle der anderen Familienmitglieder in der Tagesfamilie <p>Verschiedene Erziehungsstile: Anwendung und Vertiefung der Kenntnisse aus PB Jgst. 10. und 11</p> <p>Leitfäden: Entwicklung von Leitfäden, z. B. für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elterngespräche, wie Erstgespräch mit den Eltern, Vertragsabschluss ... • die Eingewöhnung des Kindes ... <p>Behutsame Eingewöhnung des Kindes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen, damit das Kind sich willkommen und angenommen fühlt • Gestaltung von Begrüßung, Übergängen und Abschied <p>Gespräche mit Sorgeberechtigten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sender-Empfänger-Modell • Bedingungen für gute Gespräche • unterschiedliche Gesprächsanlässe 		<p>Eigene Gesundheit im Blick: verantwortungsvolle Gewährung von Freiräumen (Wie viel Freiheit ist möglich? Wie viel Sicherheit ist nötig?)</p> <p>Reduktion von eigenem Stress, auch im Hinblick auf das Wohl der Kinder</p> <p>Strategien für verschiedene Situationen entwickeln, z. B. Mitarbeit des Kindes in der Küche, Rituale beim Essen, Regeln zum Händewaschen, Ausschluss von Unfallgefahren ...</p> <p>Entwicklung von Strategien auch für Übergänge, z. B. Übergang in den Kindergarten, die Schule, Verlassen des Kindergartens bei Kündigung des Vertrags ...</p> <p>Mediennutzung: eigenes Vorbild hinterfragen, z. B. Handy beim Essen am Tisch? Nutzung des Fernsehers?</p> <p>Unfallgefahren und eigene Sicherheit, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was traue ich dem Kind zu? • Wie gehe ich mit den verschiedenen Erwartungshaltungen um? • Wie viel Sicherheit ist nötig? • Wie viel Freiheit ist möglich? <p>Rückmeldung von anderen geeigneten Personen, z. B. andere Tagesmütter, Jugendamt, Eltern ...</p>
--	--	---

4.6 Projektorientiertes Arbeiten

Projektorientiertes Arbeiten	
Projekte erfolgreich realisieren	160 WS
<p>Dokumente: digital oder analog z. B. Terminliste, Zeitplan, Checklisten ...</p> <p>Instrumente der Projektarbeit: z. B. Mindmap, Projektablaufplan, Projektstrukturplan ...</p> <p>Funktionierende Teamarbeit: z. B. Rollen und Aufgabenverteilung, Gesprächsführung, Feedbackkultur</p> <p>Handlungsprodukte: z. B. Ziele und Kriterien festlegen, Dokumentationen, wie Terminlisten, Zeitpläne, Checklisten ...</p> <p>Projektplanung: z. B. rechtliche, sachliche, zeitliche, finanzielle, personelle Vorgaben</p> <p>Software: angepasst an aktuelle Situation, z. B. Programme für Textverarbeitung, Präsentation, Video-konferenzen ...</p>	

5 Anforderungen Kenntnisprüfung bzw. Abschlussprüfung Hauswirtschafter/-in

5.1 Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen (§ 14 HaWiAusbV)

Dieser Anforderungskatalog stellt keine abschließende Aufzählung möglicher Prüfungsinhalte dar und wurde von der Regierung von Mittelfranken (SG 61) erstellt.

Nährstoffe	Lebensmittelgruppen	Kostformen
<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung des ernährungsphysiologischen Wertes von Lebensmitteln • Energieberechnungen • Nährwertberechnungen • Bedeutung von <ul style="list-style-type: none"> - Wasser - Eiweiß (biologische Wertigkeit) - Kohlenhydraten - Fett - Vitaminen - Mineralstoffen - sekundären Pflanzenstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Milchprodukte • Obst • Gemüse • Fleisch <ul style="list-style-type: none"> - Geflügel - Schwein - Rind • Fisch • Fette • kohlenhydrathaltige Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung und Gesundheit • Reduktionskost mit Nährwertberechnung • fettarme Kost • leichte Vollkost • Ernährung für Diabetiker • Vollwerternährung • vegetarische Ernährung
Speiseplanung	Personengruppen verpflegen	Warenwirtschaft Lebensmittellagerung Vorratshaltung
<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze • Speiseplanerstellung für best. Personengruppen • Mengenberechnungen • Zwischenmahlzeiten • Einsatz von Convenience-Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Nachteile - Aufwertung - Kostenvergleich • funktionelle Lebensmittel • Fast Food • Garmachungsarten • Einsatz von regionalen Produkten, Saisonangeboten, Bioprodukten 	<ul style="list-style-type: none"> • Kinder • Jugendliche • Erwachsene • Senioren • Stillende • Schwangere 	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerräume <ul style="list-style-type: none"> - Bedingungen - Kontrolle - Reinigung • Warenannahme • Lebensmittelbestellungen • Inventuren durchführen • Lebensmittelschädlinge <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Vorkommen - Gegenmaßnahmen • Konservierungsverfahren • Deklaration, Zutatenliste

Verpflegung und Verteilung	Wirtschaftlichkeit Umweltschutz	Hygiene, Sicherheit Qualitätssicherung
<ul style="list-style-type: none"> • Verpflegungssysteme • Ausgabesysteme <ul style="list-style-type: none"> - Selbstbedienungstheke - Ausgabetheke - Cafeteria - Büfett - Aufbau - Hygieneregeln - Vor- und Nachteile • Hygienevorschriften für die unterschiedlichen Systeme • Allergenkennzeichnung, Kennzeichnung Speispläne • Warmhaltesysteme • Servieren von Speisen und Getränken • Eindecken und Dekorieren von Tischen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele des Umweltschutzes • angewandter Umweltschutz bei der Ver- und Entsorgung • Gründe für regionale Produkte • Nachhaltigkeit <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung - Berechnungen - Haltbarmachungsverfahren - Resteverwertung • Wirtschaftlichkeitsberechnung 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebs-, Produkt-, Prozess-, Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-Konzept - Hygieneregeln - Hygienemaßnahmen durchführen - Gesundheitsschutz - Arbeitssicherheit - Arbeitskleidung <ul style="list-style-type: none"> ○ Gründe dafür ○ Materialien ○ Ausrüstung - Infektionsrisiken - Umsetzung rechtlicher Grundlagen - Dokumentation; ggf. digital
<p>Unfälle Erste-Hilfe-Maßnahmen</p>	<p>Einsatz von Maschinen und Geräten im Bereich Verpflegung</p>	<p>Arbeitsaufgaben analysieren und Arbeitsprozesse strukturieren und bewerten</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Unfallgefahren erkennen und vermeiden • Sicherheitsvorschriften kennen • Ausstattung eines Erste-Hilfe-Kastens • Absetzen eines Notrufs • Erste-Hilfe-Maßnahmen bei <ul style="list-style-type: none"> - Verbrennungen, - Verbrühungen, - Schürfwunden, - Schnittverletzungen, - Stürzen, - Insektenstich • Hausapotheke • Notfalltelefon 	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnungen: Energieverbrauch, Betriebskosten, Jahreskosten • Energieeffizienz • Typenschild • versch. Gerätetypen • Regeln im Umgang • Unfallverhütung • Reinigung <p>Entscheidungskriterien beim Kauf folgender Geräte, z. B. Elektroherd (untersch. Modelle), Dunstabzugshaube, Gefriergeräte (Gefriertruhe bzw. -schrank), Geschirrspülmaschine, Küchenmaschine, Handrührgerät, Kombidämpfer, Mikrowellengerät ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung • Pausen • Ruhezeiten • statische und dynamische Arbeiten • Ergonomie • HACCP und Hygieneanforderungen • Umweltaspekte <p>z. B. Arbeitspläne optimieren</p>

Betreuungsleistungen im Bereich Verpflegung	Verhalten im Team und gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und ausländischen Mitarbeitern	Gesprächsführung Kommunikation Konflikte
<ul style="list-style-type: none"> • Beteiligung von zu betreuenden Personen (Kinder, Senioren) bei der Erbringung von Verpflegungsleistungen, z. B. Speiseplanung und Zubereitung • Förderung der Alltagskompetenzen bei Kindern, Jugendlichen und Senioren • Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten • Grundlagen der pflegerischen Versorgung 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesprächsregeln • Umgangsformen • Dienstweg kennen, einhalten • Mitarbeitergespräch • Teamfähigkeit • Einflüsse auf das Betriebsklima (positive, negative) • Kritikfähigkeit • Achtung der Persönlichkeit • offene Meinungsäußerung • Verschwiegenheit • betriebliche Regelungen erklären, z. B. Sicherheitsvorschriften • Kommunikationsbereitschaft • Informationsaustausch • Hilfestellungen während der Eingewöhnungszeit geben • Motivationssteigerung 	<ul style="list-style-type: none"> • personenorientierte Gesprächsführung • verbale und nonverbale Kommunikation • Gesprächsregeln • Verkaufsgespräch • Kundenbefragung • Mobbing • Konflikte <ul style="list-style-type: none"> - Entstehung - Wahrnehmung - Bewältigung - Konfliktgespräch - Lösungen

5.2 Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen (§ 15 HaWiAusbV)

Dieser Anforderungskatalog stellt keine abschließende Aufzählung möglicher Prüfungsinhalte dar und wurde von der Regierung von Mittelfranken (SG 61) erstellt.

Raumpflege	Gestalten von Räumen und des Wohnumfelds	Geräte
<ul style="list-style-type: none"> • Wischsysteme • Fußbodenpflegegeräte • Auswahlkriterien für Möbel • Ordnungseinrichtungen • Sicherheitsvorkehrungen, Unfallverhütungsmaßnahmen • Ausstattung und Einsatz des Reinigungswagens • Reinigungsmittel <ul style="list-style-type: none"> - Gefahrensymbole - Einsatz - Wirkungsweise - Berechnung Dosierung • Unterhalts- und Grundreinigung • Sichtreinigung • Arbeitsgrundsätze • Kostenberechnung für Reinigungsarbeiten • Reinigungs- und Hygienepläne erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung Wohnumfeld für die Lebensqualität • Fußbodenbeläge <ul style="list-style-type: none"> - Auswahlkriterien - Kostenberechnung • Bedarfsberechnung • Raumgestaltung <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung - Material- und Kostenermittlung für Tischwäsche und Gardinen - Zimmerpflanzen - Dekoration zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten - Beleuchtung, Farbauswahl, Muster, Bilder • Wohnumfeld gestalten • Bedarfsermittlung • bedarfsgerechte Ausstattung von Seniorenzimmer und -wohnung, Gästezimmer, Speisesaal, Krankenzimmer, Kinderzimmer, Wohnräumen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausstattung • Berechnung Energieverbrauch, Betriebskosten • Energieeffizienzklassen • untersch. Gerätetypen • Regeln im Umgang • Unfallverhütung • Reinigung • Entscheidungskriterien beim Kauf von, z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Waschmaschine (Durchlade-, Haushaltswaschmaschine, gewerbliche Waschmaschine) - Wäschetrockner (Wärmepumpen- und Kondensationstrockner) - Bügelmaschine - Bügeleisen - Nähmaschine - ...
<p>Arbeitsplatzgestaltung</p>	<p>Wäschevergabe Leasing</p>	<p>Arbeitsaufgaben analysieren und Arbeitsprozesse strukturieren und bewerten</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze • Bedeutung • Einrichten des Bügelarbeitsplatzes <ul style="list-style-type: none"> - Maschinenbügeln - Bügeln von Hand • Wascharbeitsplatz (reine und unreine Seite) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich Wäsche im eigenen Betrieb waschen und Vergabe der Wäsche <ul style="list-style-type: none"> - Entscheidungskriterien - Kostenvergleich • Wäsche-Leasing <ul style="list-style-type: none"> - Begriffserklärung - Vor- und Nachteile - Vergleichsrechnung 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung • Pausen • Ruhezeiten • statische und dynamische Arbeiten • Ergonomie • HACCP und Hygieneanforderungen • Umweltaspekte <p>z. B. Arbeitspläne verbessern</p>

Textilien	Behandlung unterschiedlicher Textilien	Hygiene, Sicherheit, Qualitätssicherung
<ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften von Fasern, Fasermischungen und Geweben • unterschiedliche Anforderungen an Textilien <ul style="list-style-type: none"> - Kinderkleidung - Arbeitskleidung - Tischwäsche - Heimtextilien • Ausrüstungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> - Ansprüche - Pflege • Sportkleidung • Funktionskleidung <ul style="list-style-type: none"> - Mikrofasern - Trageeigenschaften - Pflegehinweise - Vor- und Nachteile • Textilkennzeichnung, inkl. Nachhaltigkeitssiegel 	<ul style="list-style-type: none"> • Pflegesymbole • Materialeigenschaften von Textilien • Wäsche sortieren • Handwäsche • Waschfaktoren • Vergleich und Einsatz unterschiedlicher Wasch- und Waschhilfsmittel • Wäschekreislauf 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebs-, Produkt-, Prozess-, Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-Konzept - Hygieneregeln - Gesundheitsschutz - Arbeitssicherheit - Arbeitskleidung <ul style="list-style-type: none"> o Gründe dafür o Materialien o Ausrüstung - Infektionsrisiken - Anwenden der rechtlichen Grundlagen • Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung - Beurteilung von Qualität hauswirtschaftlicher Leistungen - Dokumentation - Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen
Wirtschaftlichkeit Umweltschutz	Planung und Ausstattung der Arbeitsküche im Privat- und Großhaushalt	Sanitärbereich Hausarbeitsraum
<ul style="list-style-type: none"> • Ziele des Umweltschutzes • angewandter Umweltschutz bei der Reinigung, Pflege und Gestaltung • Nachhaltigkeit <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung - Berechnungen • Wirtschaftlichkeitsberechnung (z. B. Dosierung von Reinigungsmitteln) 	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenplanung <ul style="list-style-type: none"> - zweckmäßige Gestaltung der Arbeitsabläufe, Arbeitszentren - statische, dynamische Arbeit - Greifräume - Arbeitsstuhl - Küchenformen • Auswahlkriterien <ul style="list-style-type: none"> - Fußboden - Mobiliar - Materialien - Arbeitsflächen - Ordnungseinrichtungen - Beleuchtung - Belüftung • Berechnungen für o. g. Auswahlkriterien 	<ul style="list-style-type: none"> • Planung, Ausstattung und Einrichtung • Notwendigkeit der Hygienemaßnahmen • Geräte für die Reinigung • Anwendung des Farbsystems • geeignete Materialien für Reinigungstextilien • Reinigungsmittel • Reinigungs- und Hygienepläne erstellen

Unfälle Erste-Hilfe-Maßnahmen	Betreuung im Bereich Textilien, Räume und Wohnumfeld	Gesprächsführung Kommunikation Konflikte
<ul style="list-style-type: none"> • Unfallgefahren erkennen und vermeiden • Sicherheitsvorschriften kennen • Ausstattung eines Erste-Hilfe-Kastens • Absetzen eines Notrufs • Erste-Hilfe-Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> - Verbrennungen - Verbrühungen - Schürfwunden - Schnittverletzungen - Stürze - Insektenstich • Hausapotheke • Notfalltelefon 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse verschiedener zu betreuender Personengruppen, Anforderungen an die Betreuungsleistungen • Erbringung von Reinigungs- und Pflegeleistungen, Gestaltung von Räumen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> - gemeinsame Planung und Herstellung saisonaler Raumdekoration - Einbeziehen in Reinigungsarbeiten, Wäschepflege - Förderung der Alltagskompetenzen bei Kindern, Jugendlichen und Senioren 	<ul style="list-style-type: none"> • personenorientierte Gesprächsführung • verbale und nonverbale Kommunikation • Gesprächsregeln • Verkaufsgespräch • Kundenbefragung • Mobbing • Konflikte <ul style="list-style-type: none"> - Entstehung - Wahrnehmung - Bewältigung - Konfliktgespräch - Lösungen
Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und neuen Mitarbeitern		
<ul style="list-style-type: none"> • Gesprächsregeln • Umgangsformen • Dienstweg kennen, einhalten • Mitarbeitergespräch Teamfähigkeit • Einflüsse auf das Betriebsklima (positive, negative) • Kritikfähigkeit • Achtung der Persönlichkeit • offene Meinungsäußerung • Verschwiegenheit, betriebliche Regelungen erklären, z. B. Sicherheitsvorschriften • Kommunikationsbereitschaft • Informationsaustausch • Hilfestellungen während der Eingewöhnungszeit • Motivationssteigerung 		

5.3 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde (§ 16 HaWiAusbV)

Dieser Anforderungskatalog stellt keine abschließende Aufzählung möglicher Prüfungsinhalte dar und wurde von der Regierung von Mittelfranken (SG 61) erstellt.

Berufsverbände Tarif	Soziale Sicherung	Betriebsrat
<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbände <ul style="list-style-type: none"> - Namen der hauswirtschaftlichen Verbände - Aufgaben und Ziele - Vorteile durch Zugehörigkeit • Tarif <ul style="list-style-type: none"> - Tarifvertrag - Tarifpartner - Tarifverhandlungen - Tarifautonomie 	<ul style="list-style-type: none"> • Mutterschutzgesetz • Altersvorsorge • Pflichtversicherungen • freiwillige Versicherungen • Sozialversicherungen <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Aufgaben - Beitragsberechnungen - Leistungen - Träger • Lohnnebenkosten 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben der Arbeitnehmervertretung • Betriebsrat <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben - Arbeitnehmeranzahl - Betriebsratswahlen - Voraussetzungen für Wählbarkeit - Jugendliche und Behinderte - Protokollführung
Arbeitsverhältnis	Arbeitsmarktsituation	Arbeitsorganisation
<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsbetrieb • Vorstellungsgespräch • Inhalte des Ausbildungsvertrags - Rechte und Pflichten • Inhalte Arbeitsvertrag • Kündigungsschutzgesetz <ul style="list-style-type: none"> - außerordentliche Kündigung - Personen mit besonderem Kündigungsschutz - fristlose, fristgerechte Kündigung • Probezeit • Abmahnung • gesetzliche Regelung der Arbeitszeit • Jugendarbeitsschutzgesetz • Minijobs 	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhang wirtschaftliche Entwicklung und Arbeitsmarkt • Faktoren für Wirtschaftswachstum • Aufstiegschancen im Beruf • berufliche Fort- und Weiterbildung • Stellenanzeigen • Mobilität, Flexibilität • Überalterung der Gesellschaft, Folgen • Langzeitarbeitslosigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung (Mitwirkung Personaleinsatzplanung) • Vorteile der Planung • Biologische Leistungskurve • Pausengestaltung <ul style="list-style-type: none"> - Ermüdung - Erholung • Arbeitsplätze <ul style="list-style-type: none"> - ergonomisch, funktionell - rechtliche Anforderungen
Ausbildungsbetrieb	Berufliche Fortbildung	
<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Organisation • Standort • Aufgaben • Grundfunktionen (Einkauf und Beschaffung, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung, Verwaltung) 	<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten • Informationsbeschaffung 	

Kundenorientierung und Marketing	Warenbeschaffung Entsorgung	Sicherheit und Gesundheitsschutz
<ul style="list-style-type: none"> • Direktvermarktung <ul style="list-style-type: none"> - Deklarationen auf Verpackungen - Werbemaßnahmen - Gütezeichen, Markenzeichen - Einnahmen-, Ausgaben-Buchführung - Bewältigung von Arbeitsspitzen - Präsentation von Produkten - Dienstleistungen • Beratung über hauswirtschaftliche Leistungsangebote • Werbung <ul style="list-style-type: none"> - positive Wirkung - negative Wirkung • Existenzgründung • Maßnahmen für die Öffentlichkeitsarbeit • Marktanalyse • Wirtschaftskreislauf • Soziale Marktwirtschaft • Kriterien zur Preisgestaltung • Skonto • Kostenkalkulationen 	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsquellen • Aufgaben der Verbraucherberatung • Bedarf, Bedürfnisse • Vergleich von Einkaufsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> - Internet - Direktvermarkter - Einzelhandel - Versandhandel • Leasing • Auswirkungen des Kaufverhaltens auf die Wirtschaft • Zahlungsarten <ul style="list-style-type: none"> - bargeldlos - Ratenkauf • Bestellungen • Warenannahme <ul style="list-style-type: none"> - Kontrollmaßnahmen - Prüfung der Lieferungs- und Kaufbelege • Entsorgung von Verpackungen aus verschiedenen Materialien 	<ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit feststellen • Berufsgenossenschaft • Zeichen für Gefahrenstoffe • Unfallursachen • Unfallverhütung in Haushalt und Betrieb • Verhalten bei Unfällen • Arbeitsplatzgestaltung • Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften • Hygienemaßnahmen durchführen • Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> - Vorschriften - Verhaltensweisen bei Bränden
Finanzwirtschaft	Rechtliche Grundlagen für den Wareneinkauf	Haushaltstypen
<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsbuchführung • verschiedene Anlageformen für Geld • Finanzierung • fixe und variable Kosten • Berechnung Nettoverdienst • Wirtschaftlichkeitsberechnungen • Überschuldung • Privatinsolvenz • vermögenswirksame Leistungen • Inflation, Preisentwicklung • wichtige Steuern für Arbeitnehmer und Verbraucher • direkte, indirekte Steuern • Steuersätze 	<ul style="list-style-type: none"> • Reklamation <ul style="list-style-type: none"> - Rechte des Verbrauchers - Verfassen eines Reklamationsbriefs • Haustürgeschäft • Widerspruchsrecht • Kaufvertrag <ul style="list-style-type: none"> - Angaben des Vertrags - Formales - Begriffserläuterung - Geschäftsfähigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Merkmale der unterschiedlichen Haushaltstypen • Vergabe von Dienstleistungen

Umweltschutz	Hygiene	Digitalisierung Datenschutz
<ul style="list-style-type: none"> • mögliche Umweltbelastungen • betrieblicher Beitrag zum Umweltschutz • betriebliche Regelungen zum Umweltschutz • umweltschonende Energie- und Materialverwendung • Abfallvermeidung • Abfallentsorgung 	<ul style="list-style-type: none"> • berufsrelevante Inhalte aus Gesetzen und Verordnungen <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelhygiene VO - Lebensmittel- Informationsverordnung LMIV - Infektionsschutzgesetz (Zweck, Belehrung) • Lebensmittelüberwachung Betriebskontrollen • qualitätssichernde Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> - betriebseigene Standards - Qualitätskriterien - Mitarbeiterschulung 	<ul style="list-style-type: none"> • Informationen beschaffen und bewerten • betriebliche Richtlinien zum Datenschutz Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen
Persönliches Auftreten	Gesprächsführung Kommunikation Konflikte	Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und neuen Mitarbeitern
<ul style="list-style-type: none"> • äußeres Erscheinungsbild • Verhalten gegenüber Kunden und Mitarbeitern • wertschätzende Haltung gegenüber anderen Personen, Kulturen und Dingen 	<ul style="list-style-type: none"> • personenorientierte Gesprächsführung • Vorstellungsgespräch • verbale und nonverbale Kommunikation • Gesprächsregeln • Verkaufsgespräch • Kundenbefragung • Mobbing • Konflikte <ul style="list-style-type: none"> - Entstehung - Wahrnehmung - Bewältigung - Konfliktgespräch - Lösungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesprächsregeln • Umgangsformen • Dienstweg kennen, einhalten • Mitarbeitergespräch • Teamfähigkeit • Einflüsse auf das Betriebsklima (positive, negative) • Kritikfähigkeit • Achtung der Persönlichkeit • offene Meinungsäußerung • Verschwiegenheit • betriebliche Regelungen erklären, z. B. Sicherheitsvorschriften • Kommunikationsbereitschaft • Informationsaustausch • Hilfestellungen während der Eingewöhnungszeit • Motivationssteigerung

6 Abkürzungsverzeichnis

ASV	Amtliche Schulverwaltung
BF	Bündelungsfach
BFS	Berufsfachschule
BS	Berufsschule
BWL	Betriebswirtschaftslehre
DL	Dienstleistungen
DuS	Dienstleistungen und Service
EuV	Ernährung und Verpflegung bzw.
EuV	Ernährung und Versorgung
GHH	Großhaushalt
HH	Haushalt
Jgst.	Jahrgangsstufe
JWS	Jahreswochenstunden
KMK	Kultusministerkonferenz
LF	Lernfeld
LP	Lehrplan
LPR	Lehrplanrichtlinie
PB	Personenbetreuung
PHH	Privathaushalt
PuG	Politik und Gesellschaft
TL	Textillehre
UHH	Unternehmerhaushalt
WS	Wochenstunden
WuF	Wohn- und Funktionsbereiche