

MATERIALIEN

für den schulischen Teil der beruflichen Bildung

Vorschläge für die Umsetzung
des KMK-Rahmenlehrplanes
für den Ausbildungsberuf
Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

1. bis 3. Schuljahr

MATERIALIEN

für den schulischen Teil der beruflichen Bildung

Vorschläge für die Umsetzung
des KMK-Rahmenlehrplanes
für den Ausbildungsberuf
Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

1. bis 3. Schuljahr

Titel: Materialien für den schulischen Teil der beruflichen Bildung

Vorschläge für die Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplanes für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin
1. bis 3. Schuljahr
2. überarbeitete Auflage

Herausgeber: Pädagogisches Landesinstitut Brandenburg
14974 Ludwigsfelde
Telefon: (03378) 20 91 11
Fax: (03378) 20 93 04
E-Mail: poststelle@plib.brandenburg.de
Internet: <http://www.plib.brandenburg.de>

An der Erarbeitung der Materialien haben mitgewirkt:

Arbeitskreis „Hauswirtschaft“

Böhling-Fießinger, Monika	Brandenburg an der Havel, Oberstufenzentrum „Alfred Flakowski“
Dieckmann, Andreas	Königs Wusterhausen, Oberstufenzentrum Dahme-Spreewald
Eichhorn, Marlis	Brandenburg an der Havel, Oberstufenzentrum „Alfred Flakowski“
Händel, Wolfram	Neuruppin, Oberstufenzentrum Ostprignitz-Ruppin
Gießler, Jana	Wittenberge, Oberstufenzentrum des Landkreises Prignitz
Groß, Doris	Potsdam, Sonderpädagogische Berufsschule „Theodor Hoppe“ im Berufsbildungswerk im Oberlinhaus gGmbH
Lehmann, Gernot	Cottbus, Oberstufenzentrum II des Landkreises Spree-Neiße
Naparty, Angela	Cottbus, Oberstufenzentrum II des Landkreises Spree-Neiße
Rößler, Barbara	Zehdenick, Oberstufenzentrum Oberhavel I Wirtschaft
Schneider, Gabriele	Beelitz, Berufliche Schule - Fachschule für Sozialwesen - Berufsfachschule für sozialpflegerische Berufe
Thiele, Rosemarie	Prenzlau, Oberstufenzentrum Uckermark
Wendt, Kerstin	Frankfurt (Oder), Konrad-Wachsmann-Oberstufenzentrum
Wiesendt, Thomas	Prenzlau, Oberstufenzentrum Uckermark
Wuttke, Karin	Cottbus, Oberstufenzentrum II des Landkreises Spree-Neiße

Redaktion: Evelyn Fickert

Herstellung: Pädagogisches Landesinstitut Brandenburg

Herstellungsdatum: Mai 2003

Die veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch auszugsweise, oder andere Formen der Vervielfältigung sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Bestellungen richten Sie bitte an:
Pädagogisches Landesinstitut Brandenburg
Berufliche Bildung
14974 Ludwigsfelde

Das Pädagogische Landesinstitut Brandenburg (PLIB) ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBJS).

Die „Materialien“ werden vom Pädagogischen Landesinstitut Brandenburg im Auftrag des MBJS herausgegeben. Sie stellen jedoch keine amtlich verbindliche Verlautbarung des MBJS dar.

Inhalt

0	Vorwort	7
1	Studentafel, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen	8
1.1	Studentafel	8
1.2	Übersicht über die Lernfelder und Zeitrichtwerte des KMK-Rahmenlehrplanes	9
1.3	Übersicht über Unterrichtsfächer, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen im ersten Schuljahr	10
1.4	Übersicht über Unterrichtsfächer, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen im zweiten Schuljahr	11
1.5	Übersicht über Unterrichtsfächer, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen im dritten Schuljahr	12
2	Gestaltung der Unterrichtsfächer - angestrebte Kompetenzen	13
3	Gestaltung möglicher Lernsituationen im 1. Schuljahr	15
3.1	Unterrichtsfach: Koordinierung hauswirtschaftlicher Prozesse	15
3.1.1	Lernsituation: Handeln als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter	15
3.1.2	Lernsituation: Gestalten der Arbeit	16
3.2	Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	18
3.2.1	Lernsituation: Einkaufen von Waren	18
3.2.2	Lernsituation: Einlagern von Waren	20
3.2.3	Lernsituation: Beraten über eine gesunde Ernährung	22
3.2.4	Lernsituation: Herstellen eines Frühstückes/Abendessens	23
3.2.5	Lernsituation: Herstellen eines Mittagessens	25
3.2.6	Lernsituation: Reinigen und Pflegen der Küche	27
3.2.7	Lernsituation: Reinigen und Pflegen des Wohnbereiches	29
3.2.8	Lernsituation: Reinigen und Pflegen des Sanitärbereiches	30
4	Gestaltung möglicher Lernsituationen im 2. Schuljahr	31
4.1	Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	31
4.1.1	Lernsituation: Erstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen	31
4.1.2	Lernsituation: Erstellen von Kostplänen für ausgewählte Diätformen	32
4.1.3	Lernsituation: Auswählen von Textilreinigungs- und Textilpflegeverfahren	33
4.1.4	Lernsituation: Reinigen und Pflegen von Textilien	34
4.1.5	Lernsituation: Pflegen von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen	36
4.1.6	Lernsituation: Einrichten einer Wohnung	37
4.2	Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	39
4.2.1	Lernsituation: Wahrnehmen, Beobachten und angemessen Reagieren in unterschiedlichen Betreuungssituationen	39
5	Gestaltung möglicher Lernsituationen im 3. Schuljahr	41

5.1	Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	41
5.1.1	Lernsituation: Planen, Herstellen und Präsentieren eines festlichen 3-Gang-Menüs	41
5.1.2	Lernsituation: Planen, Herstellen und Präsentieren eines Büfetts	42
5.1.3	Lernsituation: Vermarkten eines selbsthergestellten Produktes	43
5.1.4	Lernsituation: Vermarkten einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung	44
5.2	Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	46
5.2.1	Lernsituation: Betreuen von Kindern und Jugendlichen	46
5.2.2	Lernsituation: Betreuen von Erwachsenen	48
5.2.3	Lernsituation: Betreuen älterer Menschen	49
5.2.4	Lernsituation: Betreuen von Behinderten	50
5.3	Unterrichtsfach: Koordinierung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	51
5.3.1	Lernsituation: Gestalten eines ausgewählten Projektes	51

0 Vorwort

In den letzten Jahrzehnten hat die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft tiefgreifende Veränderungen erfahren.

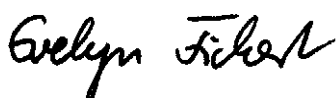
Die Verordnung über die Ausbildung zum „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ vom 14. August 1979 reformierte die bis dahin geltenden Ausbildungsberufe der städtischen und der ländlichen Gehilfin. Die neue dreijährige Berufsausbildung ab 01. August 1979 zum/zur „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ in den zwei Schwerpunkten städtische und ländliche Hauswirtschaft erhöhte das Qualifikationsniveau in diesem Ausbildungsberuf und war bildungspolitisch ein großer Schritt nach vorn.

Zum 01. August 1999 traten die neue Ausbildungsverordnung und der neue KMK-Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ in Kraft. Diese Neufassung – mit der konsequenten Einführung der Lernfeldstruktur im Rahmenlehrplan – stellte nicht nur eine Neuordnung, sondern auch gleichzeitig eine Modernisierung des Ausbildungsberufes dar. Die Schwerpunkte städtische und ländliche Hauswirtschaft waren nach 20 Jahren überholt, entfallen seit dieser Neuordnung und an deren Stelle trat ein offenes Konzept eines Berufes, das auf unterschiedliche hauswirtschaftliche Einsatzgebiete ausgerichtet ist. Das Anforderungsprofil im Berufsbild hat sich in Richtung hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen inhaltlich verändert. Das Ziel ist nicht mehr das Erlernen hauswirtschaftlicher Verrichtungen, sondern ihre Ableitung aus einem komplexen Betreuungs- und Versorgungsbedarf einzelner Personen oder Personengruppen in unterschiedlichen Lebens- und Haushaltssituationen. Zukünftig wird die Ausbildung durch die Leitgedanken Ganzheitlichkeit und Handlungsorientierung dieses neuen Konzeptes zusammen mit den Intentionen der Lernfeldkonzeption der KMK bestimmt.

Das Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg beauftragte im Januar 1999 die Projektgruppe „Neuordnung des Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin“, Materialien zum KMK-Rahmenlehrplan „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ zu erarbeiten. Ziel dieser Materialien ist es, den Lehrkräften an den Oberstufenzentren Vorschläge für die Umsetzung der Lerninhalte zu geben. Um eine möglichst breite Diskussion zum KMK-Rahmenlehrplan zu führen und Akzeptanz zu erreichen, wurde ein Arbeitskreis zur Begleitung der Neuordnung durch das Pädagogische Landesinstitut Brandenburg ausgeschrieben. Auf diesem Wege wurde erreicht, dass sich 10 Schulen mit insgesamt 14 Lehrerinnen und Lehrern aktiv in den Prozess der Entwicklung der Materialien für das erste bis dritte Schuljahr einbringen konnten. Die seit Oktober 2001 in drei Einzelheften vorliegenden exemplarischen Lernsituationen für die KMK-Lernfelder der Schuljahre sind auf der Basis der Ergebnisse dieses Arbeitskreises entstanden.

Es wurde bewusst auf Zeitvorgaben und methodische Hinweise für die Lernsituationen verzichtet, da diese an den Oberstufenzentren nach den personellen, organisatorischen und sächlichen Bedingungen festgelegt werden müssen. Grundgedanke für den Unterricht sollte aber stets die Handlungsorientierung sein.

Erste Überarbeitungshinweise sind in die hier vorliegende Auflage eingeflossen und aus den Einzelheften für die einzelnen Schuljahre entstand ein Gesamtheft. Bei der Nutzung dieser Unterrichtsmaterialien wünsche ich allen Lehrkräften und im Ergebnis vor allem den Auszubildenden viel Erfolg!



Evelyn Fickert
Referentin im Pädagogischen Landesinstitut Brandenburg

1 Stundentafel, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen

1.1 Stundentafel

Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft

Ausbildungsberuf: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Unterrichtsfächer	Unterrichtsstunden im Schuljahr		
	1	2	3
1. Berufsbezogener Bereich	320	280	280
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen ¹⁾	280	240	120
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen ²⁾	-	40	120
Koordinierung hauswirtschaftlicher Prozesse ³⁾	40	-	40
2. Berufsübergreifender Bereich	160	160	160
Deutsch			
Englisch			
Wirtschafts- und Sozialkunde			
Sport			
3. Wahlpflichtbereiche	-	40	40
	480	480	480

1) Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12

2) Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes: 10, 11

3) Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes: 1, 13

1.2 Übersicht über die Lernfelder und Zeitrichtwerte des KMK-Rahmenlehrplanes

Lernfelder		Zeitrichtwerte			
Nr.		Gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die Berufsausbildung mitgestalten	40	40		
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80	80		
3	Waren lagern	40	40		
4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	100	100		
5	Personengruppen verpflegen	80		80	
6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	60			60
7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	60	60		
8	Textilien reinigen und pflegen	80		80	
9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	80		80	
10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten	40		40	
11	Personen individuell betreuen	120			120
12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	60			60
13	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	40			40

1.3 Übersicht über Unterrichtsfächer, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen im ersten Schuljahr

Unterrichtsfach	KMK-Lernfeld	Mögliche Lernsituationen
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Güter und Dienstleistungen beschaffen (Nr.2)	Einkaufen von Waren
	Waren lagern (Nr.3)	Einlagern von Waren
	Speisen und Getränke herstellen und servieren (Nr.4)	Beraten über eine gesunde Ernährung
		Herstellen eines Frühstückes/Abendessens
		Herstellen eines Mittagessens
	Personengruppen verpflegen (Nr.5)	
	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (Nr.6)	
	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (Nr.7)	Reinigen und Pflegen der Küche
		Reinigen und Pflegen des Wohnbereiches
		Reinigen und Pflege des Sanitärbereiches
	Textilien reinigen und pflegen (Nr. 8)	
	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (Nr.9)	
	Produkte und Dienstleistungen vermarkten (Nr. 12)	
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	Personen individuell wahrnehmen und beobachten (Nr.10)	
	Personen individuell betreuen (Nr.11)	
Koordination hauswirtschaftlicher Prozesse	Die Berufsausbildung mitgestalten (Nr.1)	Handeln als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter
		Gestalten der Arbeit
	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (Nr.13)	

1.4 Übersicht über Unterrichtsfächer, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen im zweiten Schuljahr

Unterrichtsfach	KMK-Lernfeld	Mögliche Lernsituationen	
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Güter und Dienstleistungen beschaffen (Nr.2)		
	Waren lagern (Nr.3)		
	Speisen und Getränke herstellen und servieren (Nr.4)		
	Personengruppen verpflegen (Nr.5)		Erstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen
			Erstellen von Kostplänen für ausgewählte Diätformen
	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (Nr.6)		
	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (Nr.7)		
	Textilien reinigen und pflegen (Nr. 8)		Auswählen von Textilreinigungs- und Textilpflegeverfahren
			Reinigen und Pflegen von Textilien
	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (Nr.9)		Pflegen von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen
		Einrichten einer Wohnung	
Produkte und Dienstleistungen vermarkten (Nr. 12)			
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	Personen individuell wahrnehmen und beobachten (Nr.10)	Wahrnehmen, Beobachten und angemessen Reagieren in unterschiedlichen Betreuungssituationen	
	Personen individuell betreuen (Nr.11)		
Koordination hauswirtschaftlicher Prozesse	Die Berufsausbildung mitgestalten (Nr.1)		
	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (Nr.13)		

1.5 Übersicht über Unterrichtsfächer, KMK-Lernfelder und mögliche Lernsituationen im dritten Schuljahr

Unterrichtsfach	KMK-Lernfeld	Mögliche Lernsituationen
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	Güter und Dienstleistungen beschaffen (Nr. 2)	
	Waren lagern (Nr. 3)	
	Speisen und Getränke herstellen und servieren (Nr. 4)	
	Personengruppen verpflegen (Nr. 5)	
	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (Nr. 6)	Planen, Herstellen und Präsentieren eines festlichen 3-Gang-Menüs
		Planen, Herstellen und Präsentieren eines Büfets
	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (Nr. 7)	
	Textilien reinigen und pflegen (Nr. 8)	
	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (Nr. 9)	
Produkte und Dienstleistungen vermarkten (Nr. 12)	Vermarkten eines selbst hergestellten Produktes	
	Vermarkten einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung	
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	Personen individuell wahrnehmen und beobachten (Nr. 10)	
	Personen individuell betreuen (Nr. 11)	Betreuen von Kindern und Jugendlichen
		Betreuen von Erwachsenen
		Betreuen älterer Menschen
		Betreuen von Behinderten
Koordination hauswirtschaftlicher Prozesse	Die Berufsausbildung mitgestalten (Nr. 1)	
	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (Nr. 13)	Gestalten eines ausgewählten Projektes

2 Gestaltung der Unterrichtsfächer - angestrebte Kompetenzen

Fachkompetenz: "Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen"

Die Schülerinnen und Schüler haben auf der Grundlage von fachlichem Wissen und Können zum Einkauf von Waren, zur Kontrolle des Bestandes und der spezifischen Lagerung, zum Kaufvertrag, zu den Zahlungsmöglichkeiten und der Herstellung einfacher Speisen und Getränke die Bereitschaft und Fähigkeit entwickelt, Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und die Ergebnisse zu beurteilen.

Sie sind insbesondere in der Lage, technologische Prozesse im Haushalt, im Lager und in der Küche unter ökonomischen, lebensmittelrechtlichen und hygienischen, ernährungsphysiologischen, unfallverhütenden und sicherheitstechnischen, arbeitsorganisatorischen und fachsprachlichen Aspekten, zu erfassen.

Fachkompetenz: "Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen"

Auf der Grundlage von fachlichem Wissen und Können arbeiten die Schülerinnen und Schüler mit unterschiedlichsten Materialien im Haushalt. Sie verfügen zum Einen über Kenntnisse im Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln, zum Anderen über den Einsatz von Geräten und Maschinen.

Sie werden befähigt, Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und die Ergebnisse zu beurteilen.

Sie sind insbesondere in der Lage, technologische Prozesse im Haushalt unter ökologischen und ökonomischen, hygienischen, unfallverhütenden und sicherheitstechnischen, arbeitsorganisatorischen und fachsprachlichen Aspekten zu erfassen.

Fachkompetenz: "Koordination hauswirtschaftlicher Prozesse"

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage von fachlichem Wissen und Können zur Arbeitsgestaltung, Arbeitsplatzgestaltung und zur Gestaltung des Arbeitsklimas im hauswirtschaftlichen Betrieb beizutragen.

Sie können entsprechende Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen. Exemplarisches Wissen zu ausgewählten Arbeits- und Arbeitsplatzgestaltungen ist auf andere Situationen übertragbar. Die Schülerinnen und Schüler sind insbesondere in der Lage, ihre Arbeit unter arbeitsorganisatorischen, bewegungsökonomischen, unfallverhütenden, sicherheitstechnischen und fachsprachlichen Aspekten besser zu bewältigen, um sich bei hoher Arbeitsleistung ihre Gesundheit und Arbeitsfreude zu erhalten.

Personalkompetenz (Humankompetenz)

„Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwort-

tungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.“ (Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe; Stand 15.09. 2000)

Sozialkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler vertiefen die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen der Arbeitswelt zu leben und zu gestalten. In Konfliktsituationen können sie sich verantwortungsbewusst verhalten und sich in angemessener Form verständigen. Die Entwicklung der Teamfähigkeit steht dabei im Vordergrund.

3 Gestaltung möglicher Lernsituationen im 1. Schuljahr

3.1 Unterrichtsfach: Koordinierung hauswirtschaftlicher Prozesse

3.1.1 Lernsituation: Handeln als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter KMK-Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler interpretieren die Einsatzgebiete, Aufgaben und betrieblichen Bedingungen der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters, ziehen daraus ihre Schlussfolgerungen für das Anforderungsprofil dieses Berufes und wenden sie in ihrer Tätigkeit an.

Sie ordnen denkbaren Ursachen beruflicher Schwierigkeiten Möglichkeiten ihrer Bewältigung zu.

Aufnahmebereit gegenüber Neuerungen im Beruf reagieren sie flexibel.

Sie nutzen die Angebote berufsständischer Organisationen.

Inhalte

Bedeutung des Berufes Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

- Einsatzmöglichkeiten
- Einsatzgebiete
- Leistungsbereiche und deren Leistungsangebote

Anforderungsprofil - Berufseignung

Möglichkeiten zur Bewältigung beruflicher Schwierigkeiten

- Förderungsmöglichkeiten
- Lernmethoden

Fort- und Weiterbildung

- Förderung
- Berufsaussichten

Berufsständische Organisationen

- Ziele
- Aufgaben

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die vielfältigen Einsatzgebiete in der Hauswirtschaft?
- Sind sie in der Lage, die körperlichen und geistigen Anforderungen im Hauswirtschafterberuf zu formulieren?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler die berufsständischen Organisationen und deren Tätigkeitsbereiche?

3.1.2 Lernsituation: Gestalten der Arbeit **KMK-Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Begriffe „Arbeit“ und „Arbeitsgestaltung“ und setzen sie inhaltlich für ihre Arbeit und Gesunderhaltung um.

Sie gestalten ihren Tagesablauf entsprechend den natürlichen Schwankungen menschlicher Leistungsfähigkeit im Tagesverlauf.

Die Schülerinnen und Schüler richten ihren Arbeitsplatz entsprechend der Umgebungsfaktoren ein.

Sie begründen, dass Unfälle in allen Lebens- und Arbeitsbereichen auftreten können und verhüten aktiv Unfälle.

Die Schülerinnen und Schüler gliedern ihre Arbeitsabläufe zeitlich und inhaltlich. Ihre berufliche Tätigkeit verstehen sie u.a. als Dienstleistung und handeln verantwortungsbewusst und personenorientiert.

Ihre eigenen Interessen artikulieren sie, wägen sie ab und nehmen sie angemessen wahr.

Inhalte

Verschiedene Arten von Arbeit

- Muskelarbeit
- Halte- und Bewegungsarbeit

Arbeitsgestaltung

- Arbeitshaltung
- Arbeitsbewegung und Bewegungsökonomie
- Einsatz von Arbeitserleichterungen
- Horizontaler und vertikaler Greifraum
- Heben und Tragen von Lasten

Tagesrhythmus und biologische Leistungsbereitschaft

- Einflüsse auf die Leistungsbereitschaft und Leistungsfähigkeit
- Zusammenhang: Ermüdung - Erholung - Fehlerzahl
- Folgerungen für die Arbeitsgestaltung

Umgebungseinflüsse des Arbeitsplatzes

- Raumklima
- Arbeitsplatzbeleuchtung
- Farben am Arbeitsplatz
- Geräusche, Lärm

Arbeits- und Unfallschutz

- Unfallarten, -ursachen und -folgen
- Erkennen von Unfallgefahren und Beseitigen von Unfallursachen
- Hinweisender Unfallschutz, Sicherheitsregeln und Gefahrenhinweise
- Verhalten nach Unfällen
- Alkohol am Arbeitsplatz

- Funktion der Arbeitskleidung und Anforderungen an die Arbeitskleidung

Arbeitsablaufplanung

- Arbeitsvorbereitung, Arbeitsdurchführung, Kontrolle, Nacharbeit
- Rüsten - Wachen - Verrichten
- Überblick über verschiedene Arbeitspläne

Verhalten am Arbeitsplatz

- Sozial- und Rollenverhalten (Umgangsformen, Konfliktverhalten, Kommunikation)
- Gruppenbeziehungen

Kontrollfragen

- Können die Schülerinnen und Schüler grundlegende Hinweise zur Gestaltung des Arbeitsplatzes geben?
- Kennen sie den äußeren und inneren Greifraum und deren praktische Bedeutung?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler die verschiedenen Arbeitshaltungen?
- Sind sie in der Lage, Teamgeist zu zeigen und kennen sie Möglichkeiten, Konflikte miteinander aufzuarbeiten?
- Gliedern sie ihre Arbeitsabläufe zeitlich und inhaltlich?
- Verstehen sie sich als „Dienstleister“?
- Ist den Schülerinnen und Schülern bekannt, wie eine Unfallmeldung aufgegeben wird?
- Sind ihnen die Maßnahmen des Arbeits- und Unfallschutzes bekannt?

3.2 Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

3.2.1 Lernsituation: Einkaufen von Waren **KMK-Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler als Vertragspartner kaufen verantwortungsbewusst ein.

Sie wenden rechtliche Grundlagen beim Kaufvertrag an. Während des Kaufvertragsabschlusses reagieren sie bei Störungen angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler verfassen einfache Geschäftsbriefe und benutzen Formulare.

Über Änderungen im Güter- und Dienstleistungsangebot informieren sie sich und kaufen preis- und qualitätsbewusst ein.

Unter Beachtung qualitativer, ökonomischer und ökologischer Aspekte treffen sie am Markt orientierte Entscheidungen zum Wareneinkauf.

Sie dokumentieren Einnahmen und Ausgaben im Haushaltsbuch.

Inhalte

Einkauf

- Bedarfsermittlung
- Marktinformationen
- Einkaufsquellen
- Beratungsmöglichkeiten
- Warenkennzeichnung

Werbestrategien

Kaufvertrag

- Umgang mit Formularen
- Rechte und Pflichten des Käufers und des Verkäufers
- Störungen des Kaufvertrages
- Schriftverkehr, z.B. Reklamationen

Finanzierungsmöglichkeiten

Zahlungsmöglichkeiten und -bedingungen

Rechtsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers

Formen des Aufschreibens

- Kassenbuch
- Haushaltsbuch

Berechnungen

- Umrechnungen von Maßeinheiten
- Mengeberechnungen
- Preisberechnungen
- Dreisatz

Kontrollfragen

- Können die Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Bezugsquellen die für sie optimale Einkaufsmöglichkeit ermitteln?
- Sind sie in der Lage, für konkrete Situationen den Bedarf von Waren zu ermitteln?
- Können sie die Einkaufsmengen unter Beachtung der Einkaufspreise und der Umrechnung von Maßeinheiten richtig einschätzen?
- Kennen sie die Rechte und Pflichten von Käufer und Verkäufer?
- Können sie auf Kaufvertragsstörungen richtig reagieren?
- Sind sie in der Lage, Reklamationen bei unvollständiger Erfüllung des Kaufvertrages zu bearbeiten?
- Beherrschen sie den Umgang mit Zahlungsbedingungen?
- Kennen sie die Rechtsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers?
- Kennen sie die Aufgaben und den Aufbau eines Haushaltsbuches?
- Sind sie in der Lage, Ein- und Ausgaben sachlich korrekt in einem Haushaltsbuch festzuhalten?
- Welche Möglichkeiten der Werbung kennen sie?

3.2.2 Lernsituation: Einlagern von Waren **KMK-Lernfeld 3: Waren lagern**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler lagern sachgerecht und verantwortungsbewusst unter Berücksichtigung hygienischer Standards und nach gesetzlichen Vorschriften Waren ein.

Branchentypische Anwenderprogramme nutzen die Schülerinnen und Schüler um Kontrollen der Lagerstätten und Warenbestände durchzuführen. Gleichzeitig überprüfen sie die Qualität der Warenbestände.

Sie berechnen Lagerverluste.

Inhalte

Lagerbedingungen

- Grundsätze der Lagerhaltung (Lagerdauer, Lagerklima, Verpackung, Warenpflege)
- Lagerräume (Normallager, Kühllager, Gefrierlager)
- Lagergeräte (Kühlschrank, Gefrierschrank)

Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und –beständen

- Warenwirtschaftssystem
- Wareneingangskontrolle
- Belegwesen
- Lagerbestandskartei
- Abfallbeseitigung/Umgang mit Leergut

Rechtsvorschriften

- Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen - Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)
- Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) [Hygieneüberwachung der Lebensmittelherstellung]

Maßnahmen zur Qualitätskontrolle

- Staatliche Maßnahmen
- Innerbetriebliche Maßnahmen

Verderb von Lebensmitteln

- Verderb durch pathogene Mikroorganismen (Infektion – Inkubation – Krankheitsbilder)
- Verderb durch Schädlinge (Schadbilder)
- Verderb durch fremde Stoffe
- Bekämpfung, einschließlich vorbeugender Maßnahmen

Lagerrisiken

- Kapitalbindung
- Leistungserstellung

Kostenberechnung

- Umrechnung von Maßeinheiten
- Berechnung von Verlusten (Prozentrechnung)
- Energieberechnungen

Kontrollfragen

- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, Lebensmittel fachlich richtig einzulagern?
- Kennen sie unterschiedliche Lagerarten?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, Lebensmittelvergiftungen zu erkennen?
- Kennen sie die Hygienevorschriften im Lager?
- Kennen Schülerinnen und Schüler Maßnahmen zur Bekämpfung von Schädlingen?
- Sind sie in der Lage, den Wareneingang zu prüfen und Mängel zu erkennen?
- Beherrschen sie den Umgang mit Belegen, die den Wareneingang begleiten?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln?
- Beherrschen sie den Umgang mit Einheiten der Masse und des Volumens?
- Können sie Lagerverluste berechnen?

3.2.3 Lernsituation: Beraten über eine gesunde Ernährung **KMK-Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler teilen Lebensmittel nach verschiedenen Gesichtspunkten ein.

Sie beraten über eine gesunde Ernährung und nutzen dazu ernährungsphysiologische Kenntnisse.

Sie ordnen den Lebensmitteln wichtige Lebensmittelinhaltsstoffe zu und führen einfache Nährstoffberechnungen durch.

Inhalte

Bedeutung der Ernährung

Einteilung von Lebensmitteln

Überblick über Aufbau, Funktion und Vorkommen der Lebensmittelinhaltsstoffe

- Kohlenhydrate
- Eiweiße
- Fette
- Wasser
- Vitamine
- Mengenelemente
- Spurenelemente
- Enzyme

Einfache Nährstoffberechnungen

Kontrollfragen

- Besitzen die Schülerinnen und Schüler Grundkenntnisse über die Einteilung von Lebensmitteln?
- Kennen sie wesentliche Eigenschaften der Lebensmittelgrundbausteine?
- Sind sie in der Lage, über die Bedeutung und Funktion der Lebensmittelinhaltsstoffe zu beraten?
- Können die Schülerinnen und Schüler einfache Nährstoffberechnungen durchführen?

3.2.4 Lernsituation: Herstellen eines Frühstückes/Abendessens **KMK-Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler stellen ein qualitativ hochwertiges Frühstück/Abendessen her und wenden die Grundsätze für eine vollwertige Ernährung an.

Sie ordnen den Mahlzeiten nach ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Gesichtspunkten geeignete Rohstoffe zu.

Verantwortungsbewusst setzen sie erforderliche Geräte und Maschinen ein und halten ökonomische, hygienische und arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen ein.

Sie wenden einfache Grundregeln des Services an.

Inhalte

Getreide und Getreideerzeugnisse

- Überblick
- Brot als Grundnahrungsmittel
- Überblick über weitere Backwaren aus Teigen und Massen

Butter und Margarine

- Brotaufstrich

Eier

- Bedeutung für die menschliche Ernährung
- Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und anderen roheihaltigen Lebensmitteln - Hühnereier-Verordnung
- Herstellung einfacher Eierspeisen

Milch und Milchprodukte

- Milchsäuregärung als Grundlage zur Herstellung von Milchprodukten
- Überblick über Milchprodukte

Wurst

- Brotbelag
- Unterscheidung Koch-, Brüh-, Rohwurst

Herstellung einfacher Aufgussgetränke

- Kaffee, Tee, Kakao
- Wirkung der Inhaltsstoffe (Koffein, Gerbstoffe) auf den menschlichen Organismus
- Einsatz: Kaffee-, Espressomaschine, Wasserkocher

Auswahl geeigneter Getränke zum Abendessen

Einfaches und erweitertes Frühstücksgedeck

Anrichteweisen eines Frühstückes/Abendessens

Einsatz von Küchengeräten, z.B. Allesschneider

Abfallentsorgung

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Berechnungen von Energie- und Materialkosten

Kontrollfragen

Die Kontrollfragen zur Lernsituation „Herstellen eines Frühstückes/Abendessens“ sind mit denen der Lernsituation „Herstellen eines Mittagessens“ (siehe Seite 26) zusammengefasst.

3.2.5 Lernsituation: Herstellen eines Mittagessens

KMK-Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler stellen ein Mittagessen als warme Hauptmahlzeit her.

Sie wählen für die Komponenten des Mittagessens Lebensmittel nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten aus.

Wenn die wirtschaftliche Situation es erfordert, setzen sie Convenience-Produkte ein.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen zur Herstellung eines Mittagessens geeignete Verfahren und Techniken, die den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel erhalten oder verbessern.

Verantwortungsbewusst setzen sie erforderliche Geräte und Maschinen ein und halten ökonomische, hygienische und arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen ein.

Inhalte

Hauptkomponente: Schlachtfleisch

- Einteilung
- Bedeutung für die menschliche Ernährung
- Fleischteile und ihre Verwendung in der Küche
- Garverfahren (Braten, Kurzbraten, Schmoren)

Grundsoßen

- Überblick über Grundsoßen
- Herstellen von Grundsoßen
- Zuordnung zu verschiedenen Gerichten

Wirkstoffbeilagen aus Gemüse

- Einteilung der Gemüse
- Inhaltsstoffe ausgewählter Gemüse und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung
- Vorbereitungsverfahren
- Putz- und Schälverluste, einschließlich deren Berechnung
- Garverfahren (Kochen, Dünsten, Dämpfen)

Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln

- Bedeutung der Kartoffel als Nahrungsmittel
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln (Pommes frites, Salz-, Pellkartoffeln)
- Garverfahren (Kochen, Frittieren, Backen)

Dessert

- Überblick über Desserts
- Herstellen von Desserts

Anrichteweisen von Speisen

Einsatz von Geräten

- Herd
- Schnellkochtopf
- Fritteuse u.a.

Abfallentsorgung

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Berechnungen von Energie- und Materialkosten

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler Maßnahmen zur betrieblichen und körperlichen Hygiene?
- Sind die grundlegenden Arbeitsschutzvorschriften bekannt und werden sie angewendet?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage an individuell gewählten Speisen die entsprechenden Vorbereitungsmethoden und Garmethoden, die enthaltenen Lebensmittelinhaltsstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften, ihren ernährungsphysiologischen Wert und den empfohlenen saisonalen Einsatz zu erläutern?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler den Umgang und die Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Produkten?
- Sind die Schülerinnen und Schüler befähigt, Speisen ästhetisch und sinnvoll zu portionieren, zu dekorieren und niveauvoll anzubieten?
- Können die Schülerinnen und Schüler fachlich relevante Maßeinheiten umsetzen?
- Können die Schülerinnen und Schüler umfassende Aussagen zum Müllrecycling im Haushalt treffen?

3.2.6 Lernsituation: Reinigen und Pflegen der Küche **KMK-Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**

Lernziele

Sie wenden eine rationelle Arbeitsgestaltung beim Reinigen und Pflegen der Küche an, planen die anfallenden Reinigungs- und Pflegearbeiten für die Küche selbstständig und führen sie durch.

Sie wählen die richtigen Reinigungs- und Pflegemittel aus und halten die Arbeitsschutzvorschriften beim Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln ein.

Beim Reinigen und Pflegen der Küche wenden die Schülerinnen und Schüler bewusst Hygienevorschriften an.

Sie verwenden Gebrauchs- und Ausstattungsgegenstände entsprechend ihren Gebrauchseigenschaften und dem Material, aus dem sie hergestellt sind, und reinigen/pflegen sie selbstständig und ordnungsgemäß.

Die Schülerinnen und Schüler benutzen Küchengeräte, reinigen, pflegen und warten sie sachgerecht.

Inhalte

Wichtige Gebrauchs- und Ausstattungsgegenstände

- Geschirr, Besteck, Töpfe, Pfannen u.a.

Verwendete Materialien

- Glas, Keramik, Porzellan, Metall, Kunststoff

Reinigung und Pflege

- Reinigungs- und Pflegemittel
- Reinigungs- und Pflegeverfahren
- Reinigungs- und Pflegeplan
- Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen

Reinigen und Pflegen von Küchengeräten

- Herd
- Mikrowelle
- Kühlschrank
- Handrührgerät
- Geschirrspüler

Abfallentsorgung

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Berechnungen von Reinigungs- und Pflegekonzentrationen und -lösungen

Kontrollfragen

- Sind die Schülerinnen und Schüler befähigt, selbstständig die wichtigsten Gebrauchs- und Einrichtungsgegenstände zu reinigen und zu pflegen?
- Können sie die Reinigungs- und Pflegemittel nach ihrer Wirkungsweise einteilen?
- Haben sie einen Überblick über die wichtigsten zum Einsatz kommenden Reinigungs- und Pflegemittel und ihre Umweltverträglichkeit?
- Sind sie in der Lage, entsprechend dem Reinigungs- und Pflegeplan zu arbeiten?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler die verschiedenen Reinigungs- und Pflegeverfahren?
- Haben sie die Bedeutung des Reinigens und Pflegens der Küchengeräte erkannt?
- Kennen sie die wichtigsten Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften?

3.2.7 Lernsituation: Reinigen und Pflegen des Wohnbereiches **KMK-Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler planen die Reinigungs- und Pflegearbeiten für den Wohnbereich selbstständig, führen sie durch und kontrollieren diese Arbeiten.

Gebrauchs- und Einrichtungsgegenstände reinigen und pflegen sie sorgfältig.

Reinigungs- und Pflegemittel wählen sie unter Beachtung der Gesundheitsverträglichkeit aus.

Reinigungs- und Pflegemaschinen und -geräte nutzen sie rationell und sachgerecht.

Sie halten die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften ein .

Inhalte

Gebrauchs- und Einrichtungsgegenstände

- Ausgewählte Materialien (Holz, Leder, Wohnraumtextilien u.a.)

Reinigung und Pflege

- Reinigungs- und Pflegemittel
- Reinigungs- und Pflegeverfahren
- Grund- und Unterhaltsreinigung

Maschinen und Geräte zum Reinigen und Pflegen

- Staubsauger, Nass-Trocken-Sauger u.a.
- Fensterwischer u.a.

Abfallentsorgung

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Berechnungen von Reinigungs- und Pflegekonzentrationen und -lösungen

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die wichtigsten Gebrauchs- und Einrichtungsgegenstände im Wohnbereich?
- Wissen sie, aus welchen Materialien diese hergestellt sind?
- Sind sie in der Lage, diese selbstständig richtig zu reinigen und zu pflegen?
- Können die Schülerinnen und Schüler Gebrauchslösungen herstellen und beherrschen sie theoretisch und praktisch die Rechenwege zur Herstellung der Rezepturen?
- Besitzen sie Kenntnisse über die zum Einsatz kommenden Arbeitsmittel und -geräte?
- Können sie diese bedienen, richtig nutzen und entsprechend pflegen?

3.2.8 Lernsituation: Reinigen und Pflegen des Sanitärbereiches **KMK-Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler planen die Reinigungs- und Pflegearbeiten für den Sanitärbereich selbstständig, führen sie durch und kontrollieren diese Arbeiten.

Das Reinigen und Pflegen des Sanitärbereiches und der Ausstattungsgegenstände führen sie sachgerecht unter Beachtung der Hygiene und Arbeitsschutzvorschriften durch.

Sie verwenden die Reinigungs- und Pflegemittel wirtschaftlich und unter Beachtung der Gesundheitsverträglichkeit.

Inhalte

Materialien und Eigenschaften von Ausstattungsgegenständen

- Fliesen
- Sanitärkeramik

Reinigungs- und Pflegemittel und deren Verwendungsmöglichkeiten

Reinigungs- und Pflegeverfahren

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die Ausstattung und Einrichtungen im Sanitärbereich?
- Besitzen sie ausreichende Kenntnisse über Hygiene, Umweltschutz und Arbeitsschutz für diesen Arbeitsbereich?
- Können sie diese Kenntnisse bei der täglichen Arbeit anwenden?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend ihrer Gebrauchsanweisungen zu verwenden?
- Wissen sie über die Herstellung von Gebrauchslösungen Bescheid?

4 Gestaltung möglicher Lernsituationen im 2. Schuljahr

4.1 Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

4.1.1 Lernsituation: Erstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen

KMK-Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler erstellen verantwortungsbewusst Kostpläne für unterschiedliche Personengruppen u.a. nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung und berücksichtigen dabei den unterschiedlichen Energie- und Nährstoffbedarf dieser Personengruppen.

Beim Erstellen von Kostplänen nutzen sie ihre ernährungsphysiologischen, sensorischen, küchentechnischen und mathematischen Kenntnisse und/oder branchenspezifische Anwendungsprogramme.

Nach Erstellen der Kostpläne überprüfen sie anhand der entsprechenden Arbeitsabläufe die Realisierung der Kostpläne.

Inhalte

Vollwertige Ernährung

- Grundsätze der vollwertigen Ernährung
- Berechnungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung

Besondere Kostformen

- Vegetarische Ernährung
- Leichte Vollkost

Herstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen

- Kinder
- Jugendliche
- Ernährung im Alter
- Ernährung in der Schwangerschaft

Planung, Durchführung und Kontrolle von Arbeitsabläufen entsprechend der Kostpläne

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die zehn Grundsätze der vollwertigen Ernährung?
- Sind sie in der Lage, diese ausreichend zu begründen?
- Sind sie in der Lage, besondere Kostformen von der vollwertigen Ernährung zu unterscheiden?
- Können sie anhand vorgegebener Kriterien (Kostform, Energiebedarf, Nährstoffbedarf) Kostpläne für unterschiedliche Personengruppen erstellen?

4.1.2 Lernsituation: Erstellen von Kostplänen für ausgewählte Diätformen **KMK-Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler erstellen für ernährungsbedingte Krankheiten Kostpläne nach diätetischen Gesichtspunkten.

Die Schülerinnen und Schüler wenden verantwortungsbewusst ausgewählte Diätformen für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit zu versorgender Personen an.

Sie geben im Gespräch mit den zu versorgenden Personen ernährungsbezogene Informationen weiter.

Inhalte

Überblick: Verdauung - Stoffwechsel

Ernährungsbedingte Krankheiten

- Über- und Untergewicht
- Zuckerkrankheit
- Herz-Kreislauf-Störungen
- Verdauungsstörungen (Durchfall, Verstopfung)

Ausgewählte Diätformen

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Stoffwechsel, Gesundheit und Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen?
- Sind sie in der Lage, den ernährungsbedingten Krankheiten wesentliche diätetische Maßnahmen zuzuordnen und dafür Kostpläne zu erstellen?

4.1.3 Lernsituation: Auswählen von Textilreinigungs- und Textilpflegeverfahren
KMK-Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler wählen Reinigungs- und Pflegeverfahren für Textilien qualifiziert entsprechend dem jeweiligen Einsatzgebiet der Textilien aus. Dabei leisten sie einen Beitrag für die Erhaltung des Gebrauchswertes der Textilien und für das Wohlbefinden der zur versorgenden Personen.

Sie beachten die Symbole der Textilkennzeichnung.

Inhalte

Textile Grundbegriffe: Von der Faser zum Stoff

Textile Faserstoffe

- Überblick: Naturfaserstoffe, Chemiefaserstoffe
- Eigenschaften
- Anwendungen

Textilkennzeichnung

- Textilkennzeichnungsgesetz -TKG
- Waren-, Güte- und Umweltzeichen
- Pflegesymbole

Kontrollfragen

- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, die wichtigsten Fasern zu unterscheiden und kennen sie deren Eigenschaften?
- Können sie dementsprechend Verfahren der Reinigung und Pflege von Textilien auswählen?
- Kennen sie die Bedeutung der internationalen Pflegesymbole?

4.1.4 Lernsituation: Reinigen und Pflegen von Textilien **KMK-Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler wählen zu den Reinigungs- und Pflegeverfahren für Textilien passende Reinigungs- und Pflegemittel unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte aus.

Sie bedienen Geräte und Maschinen zur Textilreinigung und -pflege.

Nach Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte führen die Schülerinnen und Schüler ausgewählte Nähtechniken für Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten mit und ohne Nähmaschine aus.

Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung ergonomischer Grundsätze und umweltschonender Verfahrensweisen.

Sie halten die Rechtsvorschriften zum Arbeitsschutz ein.

Inhalte

Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen

- Planung
- Durchführung
- Kontrolle

Reinigungs- und Pflegemittel

- Waschfaktoren
- Waschmittelarten und Anwendung im Überblick
- Waschlösungsmittel und Anwendung im Überblick
- Nachbehandlungsmittel und Anwendung im Überblick

Maschinen und Geräte

- Waschmaschinen
- Wäschetrockner
- Bügelgeräte und -maschinen
- Nähmaschine

Ausgewählte Näharbeiten für Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten

Möglichkeiten zur Verringerung der Umweltbelastung durch Reinigungs- und Pflegemittel

Arbeitsschutzvorschriften

Berechnungen von Reinigungs- und Pflegekonzentrationen und -lösungen

Kontrollfragen

- Sind den Schülerinnen und Schülern die Abläufe der Textilreinigung und -pflege bekannt?
- Kennen sie die Waschfaktoren?
- Sind sie in der Lage, aus ökonomischer und ökologischer Sicht das richtige Waschmittel auszuwählen?
- Haben sie Kenntnisse über den Einsatz von Waschhilfsmitteln und Nachbehandlungsmitteln?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, mit den wichtigsten Reinigungs- und Pflegegeräten umzugehen?
- Beherrschen sie einfache Nähtechniken?
- Kennen sie Sicherheitsvorschriften für den Umgang mit den Maschinen und Geräten zur Textilreinigung und -pflege und der Nähmaschine?

4.1.5 Lernsituation: Pflegen von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen **KMK-Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler pflegen unter Beachtung der jeweiligen Ansprüche an die Standortbedingungen Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen.

Sie bepflanzen Gefäße für den Innen- und/oder Außenbereich der Wohnung.

Mithilfe von Pflanzen gestalten sie das Wohnumfeld und beeinflussen das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen.

Schnittblumen pflegen sie entsprechend der jeweiligen Besonderheiten.

Inhalte

Zimmerpflanzen

- Überblick
- Pflegeansprüche

Balkonpflanzen

- Überblick
- Möglichkeiten der Balkonbepflanzung
- Pflegeansprüche

Gartenpflanzen

- Überblick über ein- und zweijährige Stauden, insbesondere Schnittblumen
- Überblick über Gemüsepflanzen
- Überblick über Obstgehölze und -sträucher
- Überblick über Kräuter
- Pflegeansprüche einiger ausgewählter Gartenpflanzen

Besonderheiten der Pflege bei Schnittblumen

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die häufigsten Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, Pflanzen richtig zu pflegen?
- Kennen sie die wichtigsten Kräuter?
- Wissen sie über Wachstumsbedingungen und Pflege eines Kräutergartens Bescheid?
- Sind sie mit den wichtigsten Pflegemaßnahmen für Schnittblumen vertraut?

4.1.6 Lernsituation: Einrichten einer Wohnung **KMK-Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den individuellen Raumbedarf der zu versorgenden Personen und richten Wohnräume unter kreativen und ästhetischen Gesichtspunkten ein.

Sie gestalten Küchen, Wirtschafts- und Sanitärräume zweckmäßig.

Die Schülerinnen und Schüler dekorieren Räume und Tische zu verschiedenen Anlässen, Jahreszeiten u. Ä.

Sie arbeiten auf der Grundlage ergonomischer, wirtschaftlicher und umweltschonender Gesichtspunkte und beachten Sicherheitsvorschriften.

Inhalte

Wohnraum

- Raumgruppen
- Raumbedarf
- Raumgröße
- Grundriss
- Zuordnungsmöglichkeiten

Zusammenstellung von Gestaltungs- und Dekorationselementen

- Farbe
- Material
- Funktion
- Aspekte der Wiederverwendbarkeit

Anforderungen hinsichtlich der Ergonomie, Zweckmäßigkeit und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften in Funktionsräumen, insbesondere

- Küche (Küchenformen, Küchenzentren u.a.)
- Wirtschaftsräume (zweckmäßige Einrichtung u.a.)
- Sanitärräume

Raum- und Tischdekorationen zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten

Kostenkalkulationen zum Einrichten von Räumen

- z. B. Fußböden, Mobiliar

Kontrollfragen

- Sind den Schülerinnen und Schülern die Kriterien für die Bewertung von Wohnungen bekannt?
- Sind sie in der Lage, Wohnungen und Wohngebäude hinsichtlich Raumgruppen, Raumgrößen, Zuordnung der Räume zu beurteilen?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler Gestaltungs- und Dekorationselemente für Wohnräume (Licht, Farbwirkung, Ausstattung u.a.)?
- Kennen sie die unterschiedlichen Küchenformen, zweckmäßige Anordnung und Einrichtung der Küchenzentren?

- Besitzen sie ausreichende Kenntnisse über geltende Sicherheitsvorschriften insbesondere in den Wirtschaftsbereichen?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, Räume und Tische für verschiedene Anlässe und Jahreszeiten zu gestalten?
- Können sie die Kosten für die Einrichtung von Räumen ermitteln?

4.2 Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

4.2.1 Lernsituation: Wahrnehmen, Beobachten und angemessen Reagieren in unterschiedlichen Betreuungssituationen

KMK-Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten

Lernziele

Ausgehend von ihren Tätigkeitsfeldern nehmen die Schülerinnen und Schüler gegenüber den zu betreuenden Personen ihre soziale Verantwortung wahr und handeln im Umgang mit ihnen nach Grundsätzen gesellschaftlicher Verhaltensnormen.

Sie verfolgen die Entwicklung der Persönlichkeiten und reagieren in ihrem Arbeitsbereich angemessen. Sie passen ihre Arbeits- und Verhaltensweisen sowie ihr Kommunikationsvermögen den situativen Gegebenheiten an.

Sie reagieren angemessen auf unerwartete Situationen.

Dabei setzen sie ihre Human- und Sozialkompetenz ein und entwickeln sie weiter.

Inhalte

Umgangsformen:

Grundsätze gesellschaftlicher Verhaltensnormen

- Anreden
- Regionale Sitten und Bräuche
- Umgang mit schicksalhaften Nachrichten
- Andere Beispiele nach eigenem Ermessen

Training des Reaktionsvermögens auf unerwartete Situationen

- Verbale sexuelle Belästigungen
- Unmotivierte Drohungen
- Permanenter Zwang zu berufsfremden Verrichtungen
- Andere Beispiele nach eigenem Ermessen

Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen:

Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen von typischen Verhaltensweisen

- Kleinkindbereich
- Pubertätsbesonderheiten
- Geistig und/oder körperlich beeinträchtigte Personen
- Andere Beispiele nach eigenem Ermessen

Training verbaler und nonverbaler Kommunikation:

Spontane Durchführung von simulierten Situationen aus dem täglichen Umfeld

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler ihre Aufgaben in Betreuungssituationen?
- Sind sie in der Lage, ihre Aufgabengebiete abzugrenzen?
- Kennen die Schülerinnen und Schüler die wesentlichen gesellschaftlichen Umgangsformen und können sie diese auch umsetzen?
- Beherrschen sie rasche, situationsangepasste Verhaltensweisen?
- Sind sie in der Lage, die Persönlichkeitsprofile, welche unter Umständen in ständiger Veränderung sind, zu erfassen und darauf zu reagieren?
- Können die Schülerinnen und Schüler eine niveauvolle und angepasste Kommunikation mit den verschiedenen Haushaltsmitgliedern führen?

5 Gestaltung möglicher Lernsituationen im 3. Schuljahr

5.1 Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

5.1.1 Lernsituation: Planen, Herstellen und Präsentieren eines festlichen 3-Gang-Menüs

KMK-Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler planen ein festliches 3-Gang-Menü unter Beachtung der Grundregeln für die Menü-Zusammenstellung. Dabei gehen sie auf die Bedürfnisse und Wünsche der bestellenden Personen ein, u.a. auch auf regionale und fremdländische Besonderheiten, Sitten und Gebräuche.

Sie stellen dieses Menü her, präsentieren und servieren es fachgerecht.

Die Schülerinnen und Schüler ordnen dem Menü geeignete Getränke zu.

Sie organisieren die Arbeit eigenständig und gestalten Arbeitsprozesse einzeln und im Team.

Sie kalkulieren ein komplettes 3-Gang-Menü.

Inhalte

Aufbau moderner Menüs

Zusammenstellen von 3-Gang-Menüs zu festlichen Anlässen unter Beachtung von

- ernährungsphysiologischen,
- ökonomischen,
- saisonalen,
- küchentechnischen u. a. Grundregeln

Planen und Herstellen eines 3-Gang-Menüs

Präsentieren und Servieren von Menüs

Auswählen und Zuordnen von geeigneten Getränken zu den Speisen

Berücksichtigen von Esskultur und Essgewohnheiten verschiedener Länder bei der Zusammenstellung von Speisefolgen (landestypische, regionale, nationale Besonderheiten)

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Kalkulieren eines 3-Gang-Menüs

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die Variationsmöglichkeiten von 3-Gang-Menüs?
- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, unter Beachtung der Grundregeln sowie regionalen/nationalen Besonderheiten Speisefolgen zu planen, herzustellen und zu präsentieren?
- Können sie die dazu geeigneten Getränke vorschlagen und servieren?
- Können die Schülerinnen und Schüler die erforderlichen Kalkulationen durchführen?

5.1.2 Lernsituation: Planen, Herstellen und Präsentieren eines Büfetts **KMK-Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler unterbreiten Gestaltungsvorschläge für den Aufbau eines Büfetts unter Beachtung verschiedener Büfettarten und –formen, greifen dazu aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um. Diese Vorschläge bieten sie gegenüber den bestellenden Personen im Gespräch an.

Sie planen selbstständig ein Büfett zu einem bestimmten Anlass, stellen es her und präsentieren es.

Arbeitsprozesse gestalten und beurteilen sie einzeln oder im Team.

Sie kalkulieren ein komplettes Büfett.

Inhalte

Arten von Büfetts

Büfettformen

Grundsätze des Aufbaus eines Büfetts

Planen und Herstellen eines Büfetts

Anrichtweise der Speisen auf dem Büfett entsprechend dem Anlass einschließlich der Dekoration

Gesprächsführung

Hygienevorschriften

Arbeitsschutzvorschriften

Kalkulieren eines kompletten Büfetts

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die verschiedenen Büfettarten?
- Sind sie in der Lage, für unterschiedliche Anlässe und entsprechend den Räumlichkeiten die geeignete Büfettform mit entsprechender Dekoration zu wählen und aufzubauen?
- Können die Schülerinnen und Schüler einzeln oder im Team entsprechend der Büfettart die geeigneten Speisen auswählen, herstellen und anrichten?
- Sind sie beim Anbieten ihrer Gestaltungsvorschläge für das Büfett in der Gesprächsführung geübt?
- Sind sie in der Lage, entsprechend der Auswahl der Speisen die erforderlichen Kalkulationen durchzuführen?

5.1.3 Lernsituation: Vermarkten eines selbsthergestellten Produktes **KMK-Lernfeld12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler nehmen einen ausgewählten Auftrag zur Herstellung eines Produktes an, analysieren ihn und entwickeln eine erfolgversprechende Vermarktungsstrategie.

Sie stellen ein Produkt her, verpacken, kennzeichnen und vermarkten es unter Beachtung der entsprechenden rechtlichen Regelungen.

Für die Vermarktung nutzen sie Werbemaßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler führen situationsgerechte Kundengespräche.

Für das selbsthergestellte Produkt kalkulieren sie die Kosten und legen den Preis fest.

Inhalte

Analyse und Bearbeitung eines Auftrages

- Auftragsziel
- Notwendiger Umfang
- Zielgruppe und angemessener Absatzweg
- Kostenkalkulation und Preisgestaltung

Entwicklung einer Vermarktungsstrategie

Ausgewählte Werbemaßnahmen

Herstellen, Verpacken, Kennzeichnen und Vermarkten eines Produktes

Simulation des Produktabsatzes

- Übung von Kundengesprächen - Beratung/Verkauf
- Simulation von bestimmten Verbrauchertypen (geizig, skeptisch, freundlich, unzufrieden)

Rechtsvorschriften

- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb – UWG-Gesetz (UWG)
- Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte – Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- Gewerbeordnung – GewO
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV
- Preisangabenverordnung (PangV)
- Verordnung über den Ladenschluss – Ladenschlussverordnung (LadSchIVO)

Kontrollfragen

- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage einen Auftrag anzunehmen, zu analysieren und zu bearbeiten?
- Können sie dazu die Kostenkalkulation und Preisgestaltung durchführen?
- Sind sie in der Lage ihr Produkt erfolgversprechend herzustellen, zu verpacken, zu kennzeichnen und zu vermarkten?
- Besitzen sie die Fähigkeiten eine angemessene Vermarktungsstrategie zu entwickeln?
- Vermarkten sie das Produkt unter Einhaltung der rechtlichen Vorschriften?

5.1.4 Lernsituation: Vermarkten einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung **KMK-Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die örtliche Marktsituation und entwickeln eine an der Verbrauchererwartung orientierte Idee für eine hauswirtschaftliche Dienstleistung.

Für die Vermarktung der Dienstleistung bestimmen sie die Zielgruppe und entwickeln eine erfolgversprechende Vermarktungsstrategie.

Sie führen eine Werbekampagne durch und gestalten dazu unter Einbeziehung moderner Medien geeignete Werbeträger.

Die Schülerinnen und Schüler erbringen eine hauswirtschaftliche Dienstleistung unter Beachtung der entsprechenden rechtlichen Regelungen.

Sie führen mit Personen der Zielgruppe Gespräche, orientieren sich an deren Ansprüchen und Wünschen und gehen flexibel darauf ein.

Für die Dienstleistung kalkulieren sie die Kosten und legen den Preis fest.

Inhalte

Örtliche Marktsituation

Entwicklung einer Vermarktungsstrategie

Werbung

- Zielgruppen der Werbung
- Ausgewählte Werbestrategien
- Gestaltung eines Werbeträgers
- Einbeziehung moderner Medien

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

- Übersicht

Absatzmöglichkeiten

Gesprächsführung

- Orientierung an Wünschen und Ansprüchen der Kunden
- Situationsgerecht und flexibel

Rechtsvorschriften

- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb – UWG-Gesetz (UWG)
- Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte – Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- Gewerbeordnung – GewO
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV
- Preisangabenverordnung (PangV)
- Verordnung über den Ladenschluss – Ladenschlussverordnung (LadSchlVO)

Kostenkalkulation und Preisgestaltung

Kontrollfragen

- Können die Schülerinnen und Schüler die örtliche Marktsituation einschätzen?
- Sind sie in der Lage ihre hauswirtschaftliche Dienstleistung erfolversprechend zu erbringen und zu vermarkten?
- Besitzen sie die Fähigkeiten eine angemessene Vermarktungsstrategie zu entwickeln?
- Können die Schülerinnen und Schüler eine Werbekampagne durchführen?
- Vermarkten sie das Produkt unter Einhaltung der rechtlichen Vorschriften?

5.2 Unterrichtsfach: Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

5.2.1 Lernsituation: Betreuen von Kindern und Jugendlichen KMK-Lernfeld 11: Personen individuell betreuen

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler übernehmen personenorientiert und situationsbezogen hauswirtschaftliche Betreuungsaufgaben.

Sie handeln für sich und die zu betreuenden Personen verantwortungsbewusst. Bei den Betreuungsleistungen zeigen sie Geduld, verfolgen aber auch konsequent ihre Aufgaben und Ziele.

Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre Kenntnisse über die verschiedenen Lebenssituationen und Lebenslagen bei der Betreuung dieser Altersgruppe an.

Für Säuglinge und Kinder übernehmen sie Pflegeaufgaben und/oder häusliche Krankenpflege.

Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben nutzen sie Medien und arbeiten bei Bedarf mit Organisationen und Verbänden zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler beachten die entsprechenden Rechtsvorschriften.

Inhalte

Lebenssituation und Lebenslage

Betreuung und/oder Pflege von Säuglingen und Kindern

Häusliche Krankenpflege

Körperliche und geistige Entwicklung der Kinder vom Säuglings- bis zum Jugendalter (einschließlich der vorgeburtlichen Entwicklung)

Beziehungen

- Eltern – Kinder
- Geschwister
- In der Schule

Schule und berufliche Bildung

Probleme z.B.

- Trennung der Eltern
- Gefährdung durch z.B. Alkohol, Drogen, Sekten
- Ungewollte Schwangerschaft

Organisationen und Verbände

Rechtsvorschriften

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen – (Infektionsschutzgesetz – IfSG)
- Gesetz über den Verkehr mit Arzneimitteln – Arzneimittelgesetz (AMG)
- Gesetz über den Verkehr mit Betäubungsmitteln – Betäubungsmittelgesetz (BtMG)

- Gesetz zur Ächtung der Gewalt in der Erziehung und zur Änderung des Kindesunterhaltsrechts

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler den Zusammenhang zwischen der Entwicklung des Menschen und seiner Lebenssituation/Lebenslage?
- Kennen sie die Entwicklungsabschnitte des Menschen vom Säuglings- bis zum Jugendalter und die sich daraus ergebenden Betreuungsansprüche?
- Besitzen sie ausreichende Kenntnisse über die Entwicklung des Menschen im Jugendalter?
- Erkennen sie mögliche Gefahren bei der Entwicklung von Kindern und Jugendlichen?
- Verfügen sie über notwendige Sozial- und Humankompetenz beim Umgang mit den zu betreuenden Personen?

5.2.2 Lernsituation: Betreuen von Erwachsenen

KMK-Lernfeld 11: Personen individuell betreuen

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler übernehmen personenorientiert und situationsbezogen hauswirtschaftliche Betreuungsaufgaben.

Sie handeln für sich und die zu betreuenden Personen verantwortungsbewusst. Bei den Betreuungsleistungen zeigen sie Geduld, verfolgen aber auch konsequent ihre Aufgaben und Ziele.

Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre Kenntnisse über die verschiedenen Lebenssituationen und Lebenslagen bei der Betreuung dieser Altersgruppe an.

Sie motivieren die jeweiligen Personen ausgehend von deren Bedürfnissen zur Eigenaktivität im privaten und beruflichen Bereich.

Sie übernehmen bei Bedarf die häusliche Krankenpflege.

Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben nutzen sie Medien und arbeiten bei Bedarf mit Organisationen und Verbänden zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler beachten die entsprechenden Rechtsvorschriften.

Inhalte

Lebenssituation und Lebenslage

Betreuung von Erwachsenen

Häusliche Krankenpflege

Beruf und berufliche Entwicklung

Generationskonflikte (privater Bereich, Beruf)

Familiengründung

Organisationen und Verbände

Kontrollfragen

- Kennen die Schülerinnen und Schüler die besonderen Probleme im frühen und mittleren Erwachsenenalter?
- Kennen sie die Bedeutung einer Familie für die Entwicklung des Menschen?
- Können sie diskret und verantwortungsbewusst mit Fakten aus der Familiensituation umgehen?

5.2.3 Lernsituation: Betreuen älterer Menschen **KMK-Lernfeld 11: Personen individuell betreuen**

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler übernehmen personenorientiert und situationsbezogen hauswirtschaftliche Betreuungsaufgaben.

Sie handeln für sich und die zu betreuenden Personen verantwortungsbewusst. Bei den Betreuungsleistungen zeigen sie Geduld, verfolgen aber auch konsequent ihre Aufgaben und Ziele.

Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre Kenntnisse über die verschiedenen Lebenssituationen und Lebenslagen bei der Betreuung dieser Altersgruppe an.

Sie motivieren die jeweiligen Personen ausgehend von deren Bedürfnissen zur Eigenaktivität im privaten und gesellschaftlichen Bereich.

Sie übernehmen bei Bedarf die häusliche Krankenpflege.

Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben nutzen sie Medien und arbeiten bei Bedarf mit Organisationen und Verbänden zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler beachten die entsprechenden Rechtsvorschriften.

Inhalte

Lebenssituation und Lebenslage

Betreuung von älteren Menschen

Häusliche Krankenpflege

Veränderungen im Alter (körperlich, psychisch, sozial) und deren Auswirkungen

Wohnsituationen für ältere Menschen

Organisationen und Verbände

Rechtsvorschriften

- Betreuungsgesetz (BtG)

Kontrollfragen

- Sind den Schülerinnen und Schülern die Lebenssituationen älterer Menschen und sich daraus ergebende Betreuungsansprüche bekannt?
- Haben sie Kenntnis über die Struktur der Altenhilfe in Deutschland?
- Verfügen sie über Einblicke in die Wohnsituation von älteren Menschen im Senioren- oder Pflegeheim?
- Verfügen sie über genügend Selbstbeherrschung, um auch in kritischen bzw. belastenden Situationen achtungsvoll mit älteren Menschen umzugehen?

5.2.4 Lernsituation: Betreuen von Behinderten

KMK-Lernfeld 11: Personen individuell betreuen

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler übernehmen personenorientiert und situationsbezogen hauswirtschaftliche Betreuungsaufgaben.

Sie handeln für sich und die zu betreuenden Personen verantwortungsbewusst. Bei den Betreuungsleistungen zeigen sie Geduld, verfolgen aber auch konsequent ihre Aufgaben und Ziele.

Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre Kenntnisse über die verschiedenen Lebenssituationen und Lebenslagen bei der Betreuung Behinderter an.

Sie motivieren die jeweiligen Personen ausgehend von deren Fähigkeiten/Fertigkeiten/Bedürfnissen/Möglichkeiten zur Eigenaktivität im privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Bereich.

Sie übernehmen bei Bedarf die häusliche Krankenpflege.

Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben nutzen sie Medien und arbeiten bei Bedarf mit Organisationen und Verbänden zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler beachten die entsprechenden Rechtsvorschriften.

Inhalte

Lebenssituation und Lebenslage

Betreuung von Behinderten

Häusliche Krankenpflege

Arten von Behinderungen (Überblick)

Situationen von Familien mit Behinderten

Gesellschaftliche und materielle Situation von Behinderten

Behinderung und Beruf

Organisationen und Verbände

Rechtsvorschriften

- Gesetz zur Sicherung der Eingliederung Schwerbehinderter in Arbeit, Beruf und Gesellschaft – Schwerbehindertengesetz (SchwbG)

Kontrollfragen

- Besitzen die Schülerinnen und Schüler einen Überblick über ausgewählte Arten von Behinderungen?
- Sind sie in der Lage vorurteilsfrei mit behinderten Menschen umzugehen?
- Besitzen die Schülerinnen und Schüler allgemeine Kenntnisse über den möglichen Beitrag der Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter bei der Betreuung und Pflege von Behinderten?

5.3 Unterrichtsfach: Koordinierung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse

5.3.1 Lernsituation: Gestalten eines ausgewählten Projektes KMK-Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

Hinweise zur Lernsituation

Es wird empfohlen,

- die erforderlichen Stunden als Komplex für das 2. Schulhalbjahr zu planen,
- entsprechend der Thematik des 13. KMK-Lernfeldes diese Lernsituation als Projekt bzw. Projekte zu behandeln,
- die Projekte entsprechend der Schul- und Klassensituation auszuwählen,
- dieses Projekt ganzheitlich für die Prüfungsvorbereitung zu nutzen.

Projektvorschläge:

- Gestalten des Tages der offenen Tür einer Einrichtung
- Gestalten eines Festes
- Führen des Haushaltes einer Wohngruppe
- Herstellen und Vermarkten verschiedener Produkte

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten flexibel und eigenverantwortlich und/oder im Team Aufgaben der Versorgung, Betreuung und/oder Vermarktung.

Sie arbeiten kreativ und ergreifen Initiative bei der Lösung ihrer Arbeitsaufgaben.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen aktuelle Entwicklungen gezielt.

Sie dokumentieren ihre Arbeit.

Sie reflektieren und bewerten quantitativ und qualitativ ihre Arbeitsprozesse und Ergebnisse und leiten Schlussfolgerungen ab.

Inhalte

Auswahl der Arbeitsaufgabe sowie Analyse und Strukturierung

Beschaffung und Auswertung von Informationen

Planung und Realisierung der gestellten Arbeitsaufgabe

Dokumentation

Auswertung und Bewertung der Arbeitsergebnisse

Kontrollfragen

- Sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, Arbeitsaufgaben zu analysieren und zu strukturieren sowie Handlungsschritte daraus abzuleiten?
- Besitzen sie die Fähigkeit oder Initiative, Informationsmaterial zu beschaffen und für die Lösung der Arbeitsaufgabe sinnvoll umzusetzen?
- Können die Schülerinnen und Schüler verschiedene Arbeitsprozesse kreativ planen, mit Eigeninitiative durchführen und bewerten?
- Besitzen sie die Fähigkeit, verschiedene Arbeitsprozesse miteinander zu koppeln und gemeinsam mit anderen zu lösen?