



# Materialien zum KMK-Rahmenlehrplan für den Beruf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin

# IMPRESSUM

## Herausgeber

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM)  
14974 Ludwigsfelde-Struveshof

Tel.: 03378 209-0  
Fax: 03378 209-149

[www.lisum.berlin-brandenburg.de](http://www.lisum.berlin-brandenburg.de)

## Autorinnen

Sabine Gleitsmann, Oberstufenzentrum Ostprignitz-Ruppin, Neuruppin

Doris Groß, Berufliche Schule Theodor Hoppe in der Berufsbildungswerk  
im Oberlinhaus gGmbH

Kerstin Wendt, Konrad Wachsmann Oberstufenzentrum

## Redaktion

Christian Baumelt, Sabine Gleitsmann

## Veröffentlichung unter CC BY ND

**Rechte:** Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM), Ludwigsfelde 2015, soweit nicht abweichend gekennzeichnet zur Nachnutzung freigegeben unter der Creative-Commons-Lizenz CC BY ND 3.0 DE, verbindlicher Lizenztext zu finden unter: <https://creativecommons.org/licenses/by-nd/3.0/de/legalcode>



## **INHALT**

Vorwort	4
Die Lernfelder	5
1. Lehrjahr	5
2. Lehrjahr	6
3. Lehrjahr	7
Hinweise zu Lernsituationen	8
Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten	8
Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	10
Lernfeld 3 Waren lagern	12
Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren	14
Lernfeld 5 Personengruppen verpflegen	17
Lernfeld 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	19
Lernfeld 7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	21
Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen	25
Lernfeld 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	27
Lernfeld 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten	29
Lernfeld 11 Personen individuell betreuen	30
Lernfeld 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten	31
Lernfeld 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	33

## **Vorwort**

Die vorliegenden Materialien sind Vorschläge zur Umsetzung für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin. Sie sind geprägt von den praktischen Erfahrungen in der bereits stattfindenden beruflichen Ausbildung. Die Vorschläge sollen Leitfaden, Hilfe und Inspiration für alle Kolleginnen/Kollegen in allen Lehrjahren sein und insbesondere neuen Kolleginnen und Kollegen den Einstieg in das Berufsfeld, in die Form der inklusiven Berufsausbildung und in die Gestaltung von Lernsituationen erleichtern.

Sie finden in diesen Materialien keine vollständige Sammlung von vorgefertigten Lernsituationen. Die hier erarbeiteten Hinweise sind als Anregung und Diskussionsgrundlage für Kolleginnen/Kollegen sowie Fachbereiche oder Lernbereichskonferenzen gedacht. Sie zeigen mögliche Handlungssituationen auf und bieten eine Orientierung zur Ausgestaltung von Lernsituationen unter Berücksichtigung der individuellen und institutionellen Bedingungen. Aus diesem Grund wurde bewusst auf Zeitvorgaben verzichtet.

# Die Lernfelder

## 1. Lehrjahr

		<b>320h</b>
	<b>LF 1 Die Berufsausbildung mitgestalten</b>	40h
1A	Handeln als Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin	
1B	Gestalten der Arbeit	
	<b>LF 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen</b>	80h
2A	Einkaufen der Waren	
2B	Bezahlen der Waren	
	<b>LF 3 Waren lagern</b>	40h
3A	Durchführen einer Warenannahme	
3B	Einlagern von Lebensmitteln	
	<b>LF 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren</b>	100h
4A	Beraten über eine gesunde Ernährung	
4B	Herstellen eines Frühstückes/Abendessens	
4C	Herstellen und Servieren eines Mittagessens	
	<b>LF 7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>	60h
7A	Reinigen und Pflegen von Räumen und Gebrauchsgegenständen	
7B	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	
7C	Reinigen und Pflegen des Wohnbereiches	
7D	Reinigen und Pflegen des Sanitärbereiches	

## 2. Lehrjahr

		<b>280h</b>
	<b>LF 5 Personengruppen verpflegen</b>	80h
5A	Erstellen von Kostempfehlungen für ausgewählte Diätformen	
5B	Erstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen	
	<b>LF 8 Textilien reinigen und pflegen</b>	60h
8A	Auswählen von textilen Faserstoffen	
8B	Reinigen und Pflegen der Textilien	
	<b>LF 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten</b>	80h
9A	Einrichten einer Wohnung	
9B	Pflegen von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen	
	<b>LF 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten</b>	40h
10	Einrichten einer Wohnung	

### 3. Lehrjahr

		<b>280</b>
	<b>LF 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b>	60h
6A.	Planen, Herstellen und Präsentieren eines festlichen 3-Gang-Menüs	
6B	Planen, Herstellen und Präsentieren eines Büfetts	
	<b>LF 11 Personen individuell betreuen</b>	120h
11	Betreuen von unterschiedliche Personengruppen	
	<b>LF 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten</b>	60h
12A	Vermarkten eines selbst hergestellten Produkts	
12B	Vermarkten einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung	
	<b>LF 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren</b>	40h
13	Gestalten eines ausgewählten Projekts	

## Hinweise zu Lernsituationen

Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten		
Lernfeld 1	Die Berufsausbildung mitgestalten	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<b>Thema der Lernsituation 1A: Handeln als Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den Einsatzgebieten, Aufgaben und betrieblichen Bedingungen der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters auseinander, ziehen daraus Schlussfolgerungen für ihren Beruf und wenden diese an.</p> <p>Gegenüber Neuerungen im Beruf sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel.</p> <p>Angebote berufsständischer Organisationen nutzen sie.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Vorstellen des Berufes Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter</p> <p>Einsatzmöglichkeiten und Einsatzgebiete</p> <p>Anforderungsprofil und Berufseignung</p> <p>Erfassen von möglichen beruflichen Schwierigkeiten</p> <p>Fort- und Weiterbildung im Beruf</p> <p>Berufsständische Organisationen</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Besichtigung von Großhaushalten.</p>		



<b>Lernfeld 1</b>	<b>Die Berufsausbildung mitgestalten</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 1B: Gestalten der Arbeit</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die Begriffe „Arbeit“ und „Arbeitsgestaltung“ und setzen sie inhaltlich um.</p> <p>Sie richten ihren Arbeitsplatz entsprechend den ergonomischen Anforderungen ein.</p> <p>Sie halten die Unfallverhütungsvorschriften ein.</p> <p>Sie nutzen die Arbeitspläne in der Hauswirtschaft.</p> <p>Ihre berufliche Tätigkeit verstehen sie als Dienstleistung und handeln verantwortungsbewusst und personensorientiert.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Verschiedene Arten von Arbeit</p> <p>Arbeitsplatzgestaltung</p> <p>Arbeitspläne</p> <p>Tagesrhythmus</p> <p>Umgebungseinflüsse</p> <p>Arbeits- und Unfallschutz</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Einfache praktische Übungen zur Arbeitsplatzgestaltung.</p>		

## Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen

Lernfeld 2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
<b>Thema der Lernsituation 2A: Einkaufen der Waren</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler kennen die Grundlagen des wirtschaftlichen Handelns. Sie kaufen verantwortungsbewusst ein. Sie nutzen ihre Rechte als Verbraucher und reagieren angemessen bei Kaufvertragsstörungen. Sie wenden die Informationen der Verbraucherorganisationen an. Sie erfassen Eingaben und Ausgaben im Haushaltsbuch.		
<b>Inhalte:</b> Grundbegriffe des wirtschaftlichen Handelns Ökonomisches Prinzip Bedarfsermittlung Marktinformation Verbraucherorganisation Warenkennzeichnung Kassenführung/Haushaltsbuch Kaufvertrag Berechnungen zu Maßen, Mengen und Preisen		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Bearbeitung der Lernsituation an einem konkretem Fall, z.B. Einkaufen von Geschirr für den Betrieb Fächerübergreifende Verknüpfung zum Fach Deutsch beim Schriftverkehr.		

<b>Lernfeld 2</b>	<b>Güter und Dienstleistungen beschaffen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 2B: Bezahlen der Waren</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler können mit unterschiedlichen Zahlungsmöglichkeiten umgehen.</p> <p>Sie arbeiten mit den entsprechenden Formularen.</p> <p>Sie sind über verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten informiert und treffen Entscheidungen.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Zahlungsmöglichkeiten</p> <p>Zahlungsbedingungen</p> <p>Finanzierungsmöglichkeiten</p> <p>Schuldenfallen/ Verschuldung</p> <p>Berechnungen zu Finanzierungsangeboten</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Besuch einer Schuldnerberatung</p> <p>Einladung einer Mitarbeiterin/eines Mitarbeiters einer Bank.</p>		

**Lernfeld 3 Waren lagern**

<b>Lernfeld 3</b>	<b>Waren lagern</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 3A: Durchführen einer Warenannahme</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler sind befähigt, den Wareneingang durchzuführen und zu dokumentieren. Sie achten dabei auf Qualität und Menge der Waren. Sie beherrschen den Umgang mit Belegen, die den Wareneingang begleiten.		
<b>Inhalte:</b> Wareneingangskontrolle Belegwesen Abfallbeseitigung und Leergut		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Exkursion zu einem Großhandelsbetrieb oder Großhaushalt.		

<b>Lernfeld 3</b>	<b>Waren lagern</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 3B: Einlagern von Lebensmitteln</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten die Rechtsvorschriften ein und beachten Hygienevorschriften.</p> <p>Sie lagern sachgerecht und verantwortungsbewusst Lebensmittel ein.</p> <p>Sie führen regelmäßige Kontrollen der Lagerstätten und Warenbestände durch.</p> <p>Ihnen ist der Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bekannt und sie handeln dementsprechend.</p> <p>Sie arbeiten mit dem PC und nutzen branchentypische Anwenderprogramme.</p> <p>Sie erfassen die Warenausgabe.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Rechtsvorschriften</p> <p>Hygienevorschriften</p> <p>Lagerarten und ihre Bedingungen</p> <p>Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und -beständen</p> <p>Lagerkennzahlen</p> <p>Verderb von Lebensmitteln durch Mikroorganismen, Schädlinge und Fremdstoffe</p> <p>Kostenberechnungen</p> <p>Warenausgabe</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Arbeit mit Fallbeispielen, z.B. Kontrolle des eigenen Lagers nach Betriebsferien</p> <p>Besichtigung eines Lagers in einer Großküche.</p>		

**Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren**

<b>Lernfeld 4</b>	<b>Speisen und Getränke herstellen und servieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 4A: Beraten über eine gesunde Ernährung</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler kennen die Unterschiede zwischen Lebensmitteln, Nahrungsmitteln und Genussmitteln. Sie ordnen den Lebensmittelinhaltsstoffen entsprechende Lebensmittel zu. Im Team beraten sie über eine gesunde Ernährung und nutzen dazu ihre ernährungsphysiologischen Kenntnisse. Sie führen Nährstoffberechnungen durch und interpretieren die Ergebnisse.		
<b>Inhalte:</b> Bedeutung der Ernährung Einteilung der Lebensmittel Aufbau, Funktion und Vorkommen der Lebensmittelinhaltsstoffe Nährstoff- und Energieberechnungen Ernährungskreis und Ernährungspyramide Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Arbeit mit Werbematerialien AID – Ernährungspyramide.		

<b>Lernfeld 4</b>	<b>Speisen und Getränke herstellen und servieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 4B: Herstellen eines Frühstückes/Abendessens</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ordnen den Mahlzeiten geeignete Rohstoffe zu.  Sie beachten dabei ernährungsphysiologische und küchentechnische Gesichtspunkte.  Sie setzen die erforderlichen Geräte und Maschinen fachgerecht ein.  Sie arbeiten wirtschaftlich und beachten die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften.  Sie stellen ein vollwertiges Frühstück/Abendessen her.  Sie wenden die Grundregeln des Services an.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Getreide und Getreideerzeugnisse  Butter und Margarine  Brotaufstriche  Eier  Milch und Milchprodukte  Wurst und Schinken  Herstellen einfacher Aufgussgetränke  Obstsäfte  Einfaches und erweitertes Frühstücksgedeck  Anrichteweisen eines Frühstückes/Abendessens  Küchengeräte  Abfallentsorgung  Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften  Berechnungen zu Energie- und Materialkosten</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Herstellen eines Frühstückbüfettts  Eindecken von Tischen  Verkostung verschiedener Produkte  Bedienung entsprechender Küchengeräte.</p>		

<b>Lernfeld 4</b>	<b>Speisen und Getränke herstellen und servieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 4C: Herstellen und Servieren eines Mittagessens</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen ein Mittagessen her.</p> <p>Sie wählen für die Komponenten des Mittagessens Lebensmittel nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten aus.</p> <p>Wenn es die wirtschaftliche Situation erfordert, setzen sie Convenience-Produkte ein.</p> <p>Sie wenden geeignete Verfahren an, die den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel erhalten und verbessern.</p> <p>Sie setzen die erforderlichen Geräte und Maschinen ein.</p> <p>Sie arbeiten nach ökonomischen, hygienischen und arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen.</p> <p>Sie servieren es fachgerecht.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Unterschiedliche Hauptkomponenten</p> <p>Grundsoßen</p> <p>Gemüsebeilagen</p> <p>Sättigungsbeilagen</p> <p>Desserts</p> <p>Anrichteweisen</p> <p>Einsatz von Geräten und Maschinen und deren Funktionen</p> <p>Abfallentsorgung</p> <p>Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften</p> <p>Berechnungen zu Mengen, Energie- und Materialkosten</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Arbeiten in der Küche</p> <p>Einfache Servierregeln üben</p>		



**Lernfeld 5 Personengruppen verpflegen**

<b>Lernfeld 5</b>	<b>Personengruppen verpflegen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 5A: Erstellen von Kostempfehlungen für ausgewählte Diätformen</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler lernen ernährungsbedingte Krankheiten kennen. Sie 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.		
<b>Inhalte:</b> Verdauung und Stoffwechsel Über- und Untergewicht Diabetes mellitus Bluthochdruck Durchfall Verstopfung Nahrungsmittelunverträglichkeiten Kostempfehlungen		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Erstellen von Steckbriefen Internetrecherche Lehrfilme verwenden.		

<b>Lernfeld 5</b>	<b>Personengruppen ver- pflegen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 5B: Erstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen verantwortungsbewusst Kostpläne für unterschiedliche Personengruppen nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung. Sie berücksichtigen dabei den unterschiedlichen Energie- und Nährstoffbedarf dieser Personengruppen.</p> <p>Sie können verschiedene Kostformen unterscheiden.</p> <p>Beim Erstellen nutzen sie ihre ernährungsphysiologischen, sensorischen, küchentechnischen und mathematischen Kenntnisse und/oder branchenspezifischen Anwenderprogramme.</p> <p>Nach der Erstellung der Kostpläne überprüfen sie anhand der entsprechenden Arbeitsabläufe die Realisierung der Kostpläne.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Erstellen von Kostplänen für die vollwertige Ernährung</p> <p>Besondere Kostformen</p> <p>Erstellen von Kostplänen für unterschiedliche Personengruppen</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Rollenspiele</p> <p>Projekte zum konkreten Herstellen entsprechender Speisen</p> <p>Fachkraft einladen.</p>		

**Lernfeld 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen**

<b>Lernfeld 6</b>	<b>Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 6A: Planen, Herstellen und Präsentieren eines festlichen 3-Gang-Menüs</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler planen ein festliches 3-Gang-Menü und gehen auf die Bedürfnisse und Wünsche der bestellenden Personen ein. Sie beachten die Grundregeln für die Menüzusammenstellung. Sie stellen das Menü her, präsentieren und servieren es fachgerecht und ordnen passende Getränke zu. Sie organisieren ihre Arbeit eigenständig und im Team. Sie kalkulieren dieses Menü.		
<b>Inhalte:</b> Aufbau moderner Menüs Menü planen Menü herstellen Menü präsentieren und servieren Auswählen und Zuordnen passender Getränke Preis- und Gewichtskalkulation Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Tische eindecken Servierregeln beachten Projektarbeit.		

<b>Lernfeld 6</b>	<b>Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 6B: Planen, Herstellen und Präsentieren eines Büfetts</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen ein Büfett nach den Bedürfnissen und Wünschen der bestellenden Personen.</p> <p>Sie beachten die Grundregeln für den Aufbau von Büfetts.</p> <p>Sie stellen das Büfett her und präsentieren es fachgerecht.</p> <p>Sie organisieren ihre Arbeit eigenständig und im Team.</p> <p>Sie kalkulieren das Büfett.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Arten von Büfetts</p> <p>Aufbau von Büfetts</p> <p>Büfetts planen</p> <p>Büfetts herstellen</p> <p>Anrichteweisen der Speisen auf dem Büfett</p> <p>Preis- und Gewichtskalkulation</p> <p>Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften</p> <p>Gesprächsführung</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Raumgestaltung</p> <p>Üben der verbalen und nonverbalen Kommunikation</p> <p>Projektarbeit.</p>		

**Lernfeld 7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**

<b>Lernfeld 7</b>	<b>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 7A: Reinigen und Pflegen von Räumen und Gebrauchsgegenständen</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen Räume und Gebrauchsgegenstände fachgerecht. Sie wählen die richtigen Reinigungs- und Pflegemittel für die verschiedenen Materialien aus und halten deren Arbeitsschutzvorschriften ein. Sie entsorgen die Abfälle umweltgerecht.		
<b>Inhalte:</b> Hygienemaßnahmen Arbeitsschutzvorschriften Grundlagen der Reinigung und Pflege Reinigungsarten und Reinigungsverfahren Chemische und alternative Reinigungs- und Pflegemittel Berechnungen von Konzentrationen und Lösungen Arbeitsmittel und Geräte und deren Einsatzmöglichkeiten Werkstoffe		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Reinigen von Räumen und Gebrauchsgegenständen Exkursion in eine Reinigungsfirma.		

<b>Lernfeld 7</b>	<b>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 7B: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden eine rationelle Arbeitsgestaltung beim Reinigen und Pflegen an.</p> <p>Sie planen die anfallenden Reinigungs- und Pflegearbeiten selbstständig und führen sie durch.</p> <p>Sie wählen geeignete Reinigungs- und Pflegemittel aus und halten die Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften ein.</p> <p>Sie reinigen und pflegen die verwendeten Gebrauchs- und Ausstattungsgegenstände fachgerecht.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Gebrauchs- und Ausstattungsgegenstände</p> <p>Ausgewählte Materialien/Werkstoffe und deren Gebrauchs- und Pflegeeigenschaften</p> <p>Reinigen und Pflegen</p> <p>Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Reinigen von Wasserkocher, Handrührgerät, Kochfeld, Fliesenspiegel.</p>		

<b>Lernfeld 7</b>	<b>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 7C: Reinigen und Pflegen des Wohnbereiches</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Reinigungs- und Pflegearbeiten selbstständig, führen sie durch und kontrollieren diese Arbeiten.</p> <p>Sie wählen Reinigungs- und Pflegemittel aus.</p> <p>Sie reinigen und pflegen die Gebrauchs- und Einrichtungsgegenstände fachgerecht.</p> <p>Reinigungs- und Pflegemaschinen nutzen sie rationell und sachgerecht.</p> <p>Sie halten die Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften ein.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Ausgewählte Materialien/Werkstoffe von Gebrauchs- und Einrichtungsgegenständen und deren Gebrauchs- und Pflegeeigenschaften</p> <p>Maschinen und Geräte zum Reinigen und Pflegen</p> <p>Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Staubsauger, Sprühextraktionsgerät</p> <p>Exkursion zu einem Reinigungsbetrieb.</p>		

<b>Lernfeld 7</b>	<b>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 7D: Reinigen und Pflegen des Sanitärbereiches</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Reinigungs- und Pflegearbeiten selbstständig, führen sie durch und kontrollieren diese Arbeiten.</p> <p>Das Reinigen und Pflegen des Sanitärbereiches und der Ausstattungsgegenstände führen sie sachgerecht durch.</p> <p>Sie beachten die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften.</p> <p>Sie wählen Reinigungs- und Pflegemittel aus.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Gebrauchs- und Ausstattungsgegenstände</p> <p>Ausgewählte Materialien/Werkstoffe und deren Gebrauchs- und Pflegeeigenschaften</p> <p>Reinigungs- und Pflegemittel und deren Einsatz</p> <p>Reinigungs- und Pflegeverfahren</p> <p>Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften</p> <p>Checklisten</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Dampfreinigungsgerät</p> <p>Erstellen eines Hygieneplans.</p>		



**Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen**

<b>Lernfeld 8</b>	<b>Textilien reinigen und pflegen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 8A: Auswählen von textilen Faserstoffen</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler kennen die textilen Rohstoffe und die Entstehung von Textilien. Entsprechend dem jeweiligen Einsatzgebiet der Textilien wählen sie Faserstoffe aus. Sie leisten einen Beitrag für die Erhaltung des Gebrauchswertes der Textilien und für das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen. Sie beachten die Symbole der Pflegekennzeichnung.		
<b>Inhalte:</b> Textile Kette Textile Faserstoffe Textilkennzeichnung		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Anwendung von Schaukästen Etiketten.		

<b>Lernfeld 8</b>	<b>Textilien reinigen und pflegen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 8B: Reinigen und Pflegen der Textilien</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen zu den Reinigungs- und Pflegeverfahren für Textilien passende Waschmittel unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte aus.</p> <p>Sie bedienen die Geräte und Maschinen zur Textilreinigung und -pflege</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen ausgewählte Nähtechniken für Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten mit und ohne Nähmaschine aus.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Wäschekreislauf</p> <p>Waschfaktoren</p> <p>Waschmittel</p> <p>Maschinen und Geräte</p> <p>Berechnungen zur Verringerung der Umweltbelastung</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Bedienen der Maschinen und Geräte</p> <p>Exkursionen.</p>		

## Lernfeld 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

<b>Lernfeld 9</b>	<b>Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 9A: Einrichten einer Wohnung</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler kennen die Wohnbedürfnisse und ermitteln den individuellen Bedarf. Sie richten Wohnräume unter kreativen und ästhetischen Gesichtspunkten ein. Sie besitzen Kenntnisse über die zweckmäßige Einrichtung von Küchen, Wirtschafts- und Sanitärräumen. Die Schülerinnen und Schüler dekorieren Räume und Tische zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten.		
<b>Inhalte:</b> Wohnbedürfnisse Wohnumfeld und Funktionsbereiche Gestaltungs- und Dekorationselemente Kostenkalkulationen zum Einrichten von Räumen		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Grundrissarbeit Planen eines Raumes Exkursionen.		

<b>Lernfeld 9</b>	<b>Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 9B: Pflegen von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler pflegen unter Beachtung der jeweiligen Ansprüche an die Standortbedingungen Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen.</p> <p>Sie bepflanzen Gefäße für den Innen- und/oder Außenbereich der Wohnung.</p> <p>Mithilfe von Pflanzen gestalten sie das Wohnumfeld und beeinflussen das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen.</p> <p>Schnittblumen pflegen sie entsprechend den Besonderheiten.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Bedeutung von Pflanzen</p> <p>Aufbau von Pflanzen</p> <p>Wachstumsbedingungen von Pflanzen</p> <p>Zimmerpflanzen</p> <p>Balkon- und Kübelpflanzen</p> <p>Gartenpflanzen</p> <p>Kräuter</p> <p>Besonderheiten der Pflege bei Schnittblumen</p> <p>Berechnungen zur Balkonkastenbepflanzung</p> <p>Kostenberechnung</p> <p>Flächenberechnung</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Exkursion Gartencenter</p> <p>Anfertigen von Collagen</p> <p>Praktische Übungen, z.B. Bepflanzen, Umtopfen...</p> <p>Anfertigen von Gestecken.</p>		

**Lernfeld 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten**

<b>Lernfeld 10</b>	<b>Personen individuell wahrnehmen und beobachten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 10: Einrichten einer Wohnung</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler nehmen gegenüber den zu betreuenden Personen ihre soziale Verantwortung wahr. Ausgehend von deren individuellen Besonderheiten gehen sie offen und einfühlsam mit ihnen um. Sie verfolgen die Entwicklung der Persönlichkeiten und passen ihre Arbeits- und Verhaltensweisen den situativen Gegebenheiten an.		
<b>Inhalte:</b> Umgangsformen Kommunikation Wahrnehmen und Beobachten Konflikte		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Training verbaler und nonverbaler Kommunikation Rollenspiele Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen Exkursionen.		

**Lernfeld 11 Personen individuell betreuen**

<b>Lernfeld 11</b>	<b>Personen individuell betreuen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 120 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 11: Betreuen von unterschiedliche Personengruppen</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> 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 und motivieren die zu betreuenden Personen möglichst zur Eigenaktivität. Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre Kenntnisse über verschiedene Lebenssituationen und Lebenslagen bei der Betreuung dieser Altersgruppe an. Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben nutzen sie die Medien und arbeiten bei Bedarf mit Organisationen und Verbänden zusammen. Die Schülerinnen und Schüler beachten die entsprechenden Rechtsvorschriften.		
<b>Inhalte:</b> Lebensabschnitte und Lebenssituationen Kinder und Jugendliche, Erwachsene, ältere Menschen und Behinderte Körperliche, geistige und soziale Entwicklungen und Veränderungen Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen Spezifische Versorgungsleistungen Personenbezogene Betreuungsleistungen Häusliche Krankenpflege nach ärztlicher und pflegerischer Anweisung und Anleitung Altersspezifische Medien Organisationen und Verbände Rechtsvorschriften		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Mind-Map, Filme, Broschüren, Exkursionen.		

**Lernfeld 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten**

<b>Lernfeld 12</b>	<b>Produkte und Dienstleistungen vermarkten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 12A: Vermarkten eines selbst hergestellten Produkts</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler nehmen einen Auftrag zur Herstellung eines Produkts an und entwickeln eine erfolgsversprechende Vermarktungsstrategie. Sie stellen das Produkt her. Sie wählen entsprechende Werbemaßnahmen aus und beachten die rechtlichen Regelungen. Sie führen situationsgerechte Kundengespräche. Für das Produkt kalkulieren sie die Kosten und legen den Preis fest.		
<b>Inhalte:</b> Analyse und Bearbeitung eines Auftrages Vermarktungsstrategien Werbemaßnahmen Herstellen, Verpacken, Kennzeichnen Kundenberatung und Verkauf Kostenkalkulation Rechtliche Grundlagen		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Projekte, z.B. Brotaufstriche Rollenspiele Marktanalyse.		

<b>Lernfeld 12</b>	<b>Produkte und Dienstleistungen vermarkten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 12B: Vermarkten einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung</b>		
<p><b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die örtliche Marktsituation und bieten Ideen für hauswirtschaftliche Dienstleistungen an.</p> <p>Sie entwickeln für ausgewählte Zielgruppen ein Marketingkonzept.</p> <p>Sie führen eine Werbekampagne durch und beachten die rechtlichen Regelungen.</p> <p>Sie führen Gespräche mit Kunden, orientieren sich an deren Ansprüchen und Wünschen und gehen darauf ein.</p> <p>Für die Dienstleistung kalkulieren sie die Kosten und legen den Preis fest.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Marktsituation</p> <p>Hauswirtschaftliche Dienstleistungen</p> <p>Zielgruppen</p> <p>Marketingkonzept</p> <p>Werbemaßnahmen</p> <p>Kundenberatung</p> <p>Kostenkalkulation</p> <p>Angebot</p> <p>Kaufvertrag</p> <p>Rechtliche Grundlagen</p>		
<p><b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b></p> <p>Projekte, Exkursionen</p> <p>Rollenspiele</p> <p>Marktanalyse.</p>		



**Lernfeld 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren**

<b>Lernfeld 13</b>	<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Thema der Lernsituation 13: Gestalten eines ausgewählten Projekts</b>		
<b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler gestalten ein ausgewähltes Projekt. Sie wenden das Modell der vollständigen Handlung an. Sie arbeiten kreativ und ergreifen eigenständig die Initiative. Sie entwickeln die Bereitschaft und Fähigkeiten zu vernetztem Denken und Handeln. Sie dokumentieren ihre Arbeit. Sie reflektieren und bewerten ihre Arbeitsergebnisse und ziehen Schlussfolgerungen.		
<b>Inhalte:</b> Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe Modell der vollständigen Handlung Pläne für die Arbeitsorganisation		
<b>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</b> Es wird empfohlen, die erforderlichen Stunden als Komplex übers das 2. Schulhalbjahr zu planen, entsprechend der Thematik diese Lernsituation als Projekt/-e zu behandeln, diese/-s Projekt/-e ganzheitlich für die Prüfungsvorbereitung zu nutzen. Projektvorschläge: Gestalten eines Festes Herstellen und Vermarkten verschiedener Produkte.		

