

Lehrplan

Berufsfachschule
für Haushaltsführung und
ambulante Betreuung

BERUFLICHE
KOMPETENZ
I

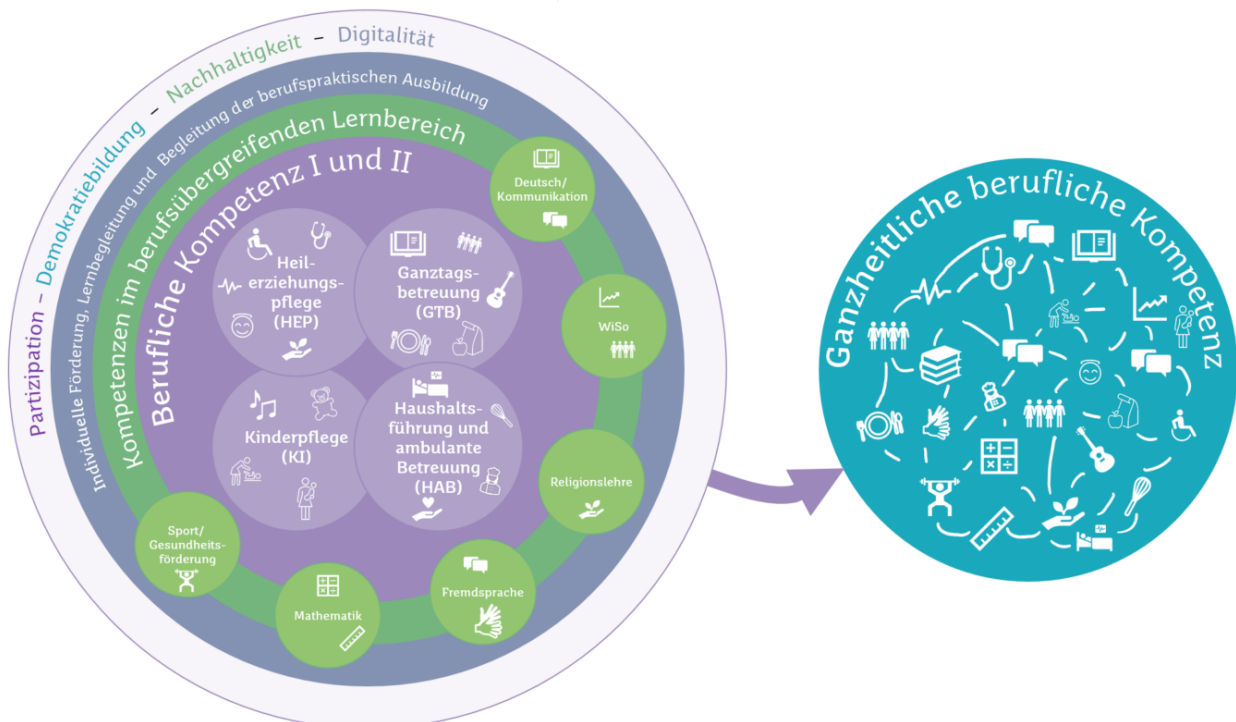


Vorwort

Die erfolgreiche Ausbildung an dreijährigen Berufsfachschulen führt zu landesrechtlich geregelten Berufsabschlüssen. Im Saarland sind dies folgende Berufsfachschulen, die bei erfolgreichem Abschluss die Berechtigung zur Führung der jeweiligen Berufsbezeichnung verleihen.

Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregeltem Berufsabschluss	Berufsbezeichnung
Berufsfachschule der Fachrichtung Ganztagsbetreuung (BFS-GTB)	Staatlich geprüfte sozialpädagogische Assistentin, Schwerpunkt Ganztagsbetreuung/ Staatlich geprüfter sozialpädagogischer Assistent, Schwerpunkt Ganztagsbetreuung
Berufsfachschule der Fachrichtung Heilerziehungspflege (BFS-HEP)	Staatlich geprüfte Sozialassistentin, Schwerpunkt Heilerziehungspflege/ Staatlich geprüfter Sozialassistent, Schwerpunkt Heilerziehungspflege
Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung (BFS-HAB)	Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Haushaltsführung und ambulante Betreuung/ Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Haushaltsführung und ambulante Betreuung
Berufsfachschule für Kinderpflege (BFS-KI)	Staatlich anerkannte Kinderpflegerin/ Staatlich anerkannter Kinderpfleger

Das Erreichen beruflicher Handlungskompetenz steht im Mittelpunkt dieser Bildungsgänge. Unter besonderen Voraussetzungen schließt der erfolgreiche Abschluss der Ausbildungen zudem die Berechtigungen eines mittleren Bildungsabschlusses ein. Der Bildungsgang der Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregeltem Berufsabschluss dauert drei Schuljahre und gliedert sich in eine zweijährige fachtheoretische Ausbildung in der Schule in Fachstufe I und Fachstufe II, der eine einjährige berufspraktische Ausbildung in geeigneten Praxiseinrichtungen folgt.



Im Zentrum des Gesamtkonzeptes der Lehrpläne stehen die Fächer Berufliche Kompetenz I und Berufliche Kompetenz II. Die Fächer der berufsübergreifenden Lernbereiche sind inhaltlich auf die Lerninhalte der Fächer des berufsbezogenen Lernbereichs (Berufliche Kompetenz I und Berufliche Kompetenz II) abgestimmt. Durch die enge Verzahnung der berufsübergreifenden und

berufsbezogenen Lernbereiche wird der Erwerb beruflicher Kompetenz systematisch unterstützt. Zusätzlicher Raum für individuelle Förderung, Lernbegleitung und Begleitung der berufspraktischen Ausbildung der Schülerinnen und Schüler wird durch den unterstützenden Lernbereich geschaffen. Der hierfür erstellte Handlungsrahmen folgt in seiner Konzeption dem Aufbau der Lehrpläne. Die Befähigung zur Partizipation, Demokratiebildung sowie Kompetenzen in Digitalität und Nachhaltigkeit sind fundamental für zukunftsfähiges berufliches Handeln und somit in allen Lernbereichen integrativ zu vermitteln.

Den Lehrplänen der Fächer der berufsübergreifenden und berufsbezogenen Lernbereiche der Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregelter Berufsabschluss liegt die Rahmenvereinbarung der Kultusministerkonferenz über die Berufsfachschulen (Beschluss der KMK vom 17.10.2013 in der Fassung vom 24.03.2022) zu Grunde. Auf Landesebene erfolgen die Regelungen aufgrund

- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an der Berufsfachschule der Fachrichtung Ganztagsbetreuung (APO-BFS-GTB) vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650),
- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an der Berufsfachschule der Fachrichtung Heilerziehungspflege (APO-BFS-HEP) vom 14. Juni 2023 (Amtsbl. I S. 437), geändert durch die Verordnung vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650),
- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an Berufsfachschulen für Haushaltsführung und ambulante Betreuung (APO-BFS-HAB) vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650) und
- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an Berufsfachschulen für Kinderpflege (APO-BFS-KI) vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650).

Die Lehrpläne der Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregelter Berufsabschluss sind handlungsorientiert konzipiert, folgen einer gleichen Struktur und sind verbindlich. Die jeweiligen Bildungsstandards der Kultusministerkonferenz für den Ersten Schulabschluss und Mittleren Schulabschluss sind berücksichtigt. Darüber hinaus sind die Lehrpläne kompetenzorientiert formuliert. Einleitend sind Kernkompetenzen hervorgehoben, die die Hauptintention des Lernfelds bzw. Lerngebiets darstellen. Die nachfolgenden ausführlichen Kompetenzbeschreibungen, unter Verwendung geeigneter Operatoren unterschiedlicher Anforderungsniveaus, präzisieren die angestrebten Handlungskompetenzen. Diese entwickeln sich aus Fachkompetenzen, Selbstkompetenzen und Sozialkompetenzen sowie Methodenkompetenzen, kommunikativen Kompetenzen und Lernkompetenzen. Verbindliche Lerninhalte konkretisieren die Kompetenzbeschreibungen. Wo hilfreich, unterstützen Hinweise für den Unterricht sowie Vorschläge für mögliche Handlungsprodukte die Umsetzung der Lehrpläne im Unterricht.

Ministerium für Bildung und Kultur
Trierer Straße 33
66111 Saarbrücken

Saarbrücken, August 2023

Hinweis:

Der Lehrplan ist online verfügbar unter www.bildungserver.saarland.de.

Fachbezogene Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erwerben im Fach Berufliche Kompetenz I berufsbezogene Kompetenzen, die sie vor allem befähigen, eigenständig und kooperativ hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse in den vielfältigen beruflichen Handlungsfeldern zu organisieren und zu reflektieren. Integriert sind an den jeweils passenden Lehrplanstellen die vom Bundesinstitut für Berufsbildung als Mindestanforderungen an eine moderne Ausbildung empfohlenen Lerninhalte aus den Bereichen Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Recht und Sicherheit¹.

In den einzelnen Handlungsfeldern werden folgende übergeordnete Kompetenzen in besonderem Maße gefördert:

Das Handlungsfeld „Betriebsorganisation“ vermittelt ein Bewusstsein dafür, dass in allen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten Maßnahmen der Hygiene, Arbeitssicherheit, Arbeitsorganisation und des umweltbewussten Handelns unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit umzusetzen sind. Die in diesem Handlungsfeld vermittelten Kompetenzen sind in allen weiteren Handlungsfeldern zu berücksichtigen.

Im Handlungsfeld „Ernährung und Verpflegung“ planen die Schülerinnen und Schüler dienstleistungsorientiert personen-, zielgruppen- und situationsspezifische Verpflegungsangebote. Sie beziehen in ihr Handeln individuelle, soziale, kulturelle, ökologische und ökonomische Aspekte mit ein und setzen dabei moderne Qualitätsstandards sowie die Anforderungen der Digitalisierung und geltende rechtliche Vorgaben um.

In den Handlungsfeldern „Erhaltung von Textilien, Wohn- und Funktionsbereichen“ sowie „Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen“ werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, Arbeitsprozesse ergonomisch, ressourcenschonend und ökonomisch zu organisieren. Bei der Gestaltung von Wohnbereichen bilden Aspekte der Sicherheit, der Lebensqualität, des Gesundheits- und Umweltschutzes und die Einhaltung rechtlicher Vorgaben die Grundlage des beruflichen Handelns.

Um die Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf die Berufswelt vorzubereiten, orientiert sich der Lehrplan an dem in der dualen Berufsausbildung etablierten Modell der beruflichen Handlungskompetenz. Diese umfasst neben fundiertem Fachwissen im Berufsfeld der Haushaltsführung und ambulanten Betreuung insbesondere kommunikative Fähigkeiten, vernetztes Denken, Teamfähigkeit, die Entwicklung von Empathie und von hohem Verantwortungsbewusstsein.

Zur Gewährleistung einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz sind sowohl Bezüge zwischen den Fächern der Beruflichen Kompetenz I und II als auch zwischen den Lernfeldern herzustellen.

Im Mittelpunkt eines handlungsorientierten Unterrichts steht die Erstellung von Handlungsprodukten, die aus Lernsituationen resultieren.

Die einzelnen Lernfelder innerhalb der Handlungsfelder sind so gestaltet, dass sie aufeinander aufbauen und somit in der vorgegebenen Reihenfolge zu unterrichten sind.

¹ Die modernisierten Standardberufsbildpositionen anerkannter Ausbildungsberufe, Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB), Bonn, <http://www.bibb.de/de/134898.php>

Übersicht über die Lernfelder

Fachstufe I		
Lfd. Nr.	Lernfeld	Zeitrictwert (UStd.)
1	Orientierung im Berufsfeld „HAB“ mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft	20
2	Umsetzung von Hygienemaßnahmen, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit im Beruf	80
3	Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung	80
4	Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen	80
5	Reinigung und Pflege von Textilien	60
6	Beschaffung von Lebensmitteln	40
Gesamtstunden		360

Fachstufe II		
Lfd. Nr.	Lernfeld	Zeitrictwert (UStd.)
7	Lagerung von Lebensmitteln	60
8	Verpflegung von Personengruppen	80
9	Verpflegung zu besonderen Anlässen	80
10	Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld	80
11	Wohnen im Alter und bei Beeinträchtigungen	60
Gesamtstunden		360

Handlungsfeld: Betriebsorganisation

Lernfeld 1: Orientierung im Berufsfeld „HAB“ mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft

Zeitrhythmus: 20 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung und werden sich der Vielfalt der beruflichen Tätigkeitsfelder im Schwerpunktbereich Hauswirtschaft bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die allgemeine Bedeutung von Berufstätigkeit für ihr eigenes Leben. Sie beschreiben die Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung sowie für ihre Ausbildung relevante Aspekte der geltenden Schul- und Prüfungsordnung. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team das Berufsbild Staatlich geprüfter Assistentinnen und Assistenten für Ernährung und Versorgung und werden sich so der Vielseitigkeit der Hauswirtschaft bewusst. Sie stellen individuelle und berufliche Interessen sowie Ziele dar, vergleichen diese mit den Anforderungen im Berufsfeld und hinterfragen ihre persönlichen Motive zur Wahl der Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über mögliche Praktikumsbetriebe mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft und präsentieren ihre Ergebnisse strukturiert und adressatengerecht.

Lerninhalte

- Stellenwert von Berufstätigkeit
- Relevante Aspekte der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an Berufsfachschulen für Haushaltsführung und ambulante Betreuung (APO-BFS-HAB) in der jeweils aktuellen Fassung: Ziel und Struktur des Bildungsgangs, Fachpraktikum und berufspraktische Ausbildung, Praktikumsbereiche, Bestehensbedingungen, schriftliche Prüfungsfächer, Staatliche Abschlussprüfung
- Modell der vollständigen Handlung
- Berufsbild des Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung: Anforderungen, berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder
- Tätigkeitsbereiche, Leitbild, Organisationsstruktur von Praktikumsbetrieben

Hinweise für den Unterricht

Berufsbild gemäß der KMK-Rahmenvereinbarung über die Berufsfachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.10.2013 i. d. F. vom 25.03.2021); Erkundungsauftrag (Praktikumseinrichtung)

Mögliche Handlungsprodukte

Mindmap Tätigkeitsfelder; Steckbrief oder Flyer über Schulform/Ausbildung/Beruf; Präsentation von möglichen Praktikumsbetrieben

Handlungsfeld: Betriebsorganisation

Lernfeld 2: Umsetzung von Hygienemaßnahmen, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit im Beruf

Zeitrichtwert: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler setzen Hygienemaßnahmen nach gesetzlichen Vorgaben um, beachten Arbeitssicherheitsrichtlinien und handeln nachhaltig.

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Notwendigkeit von Ergonomie in der Hauswirtschaft, beschreiben eine optimale Arbeitsplatzgestaltung sowie Regeln zum rückschonenden Arbeiten.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Unfallgefahren in der Hauswirtschaft dar und leiten Verhaltensweisen sowie Handlungsmöglichkeiten zu deren Vermeidung ab. Sie wenden situationsgerecht Erste-Hilfe-Maßnahmen an und simulieren die Versorgung von Verletzungen im Team.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung der Hygiene für die Gesundheit und wenden die notwendigen Maßnahmen zur Wahrung der Hygiene in Einrichtungen oder Betrieben an. Dabei sind ihnen die gesundheitlichen Risiken, als Folgen von unhygienischen Zuständen, bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Grundbegriffe des Qualitätsmanagements und qualitätssichernde Maßnahmen am Arbeitsplatz.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team die nachhaltige Entwicklung in der Berufsbildung und präsentieren ihre Ergebnisse mit geeigneten, modernen Medien. Sie werden sich zentraler Probleme bei der Umsetzung von Nachhaltigkeit in ihrem Berufsfeld bewusst und erkennen Zusammenhänge zwischen ihrer zukünftigen beruflichen Tätigkeit und den Aspekten einer nachhaltigen Entwicklung. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Möglichkeiten, betriebliche Prozesse und eigene Arbeitsschritte nachhaltiger zu gestalten und diskutieren diese im Team.

Lerninhalte

- Ergonomie: Begriff, Ziele
- Arbeitsplatzgestaltung: innerer und äußerer Greifraum, Beleuchtung, Belüftung, Arbeitsablauf
- Rückenschonendes Arbeiten in der Küche, Reinigung und Textilpflege: Stehen, Sitzen, Bücken, Heben und Tragen
- Folgen fehlender Ergonomie
- Unfallgefahren und Unfallschutz: Stürze, Verbrennungen, Verbrühungen, Schnittverletzungen, Vergiftungen, Stromschläge
- Sicherheitszeichen: Rettungszeichen, Brandschutzzeichen, Gebotszeichen, Verbotsschilder, Gefahrenpiktogramme
- Hygiene: Begriff, Ziele, Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Grundbegriffe QM: Qualität, Qualitätsziele und -standards, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung
- Qualitätssichernde Maßnahmen: Reinigungs- und Desinfektionspläne, HACCP
- Nachhaltige Entwicklung in der Berufsbildung: Begriff, Bereiche, Bedeutung, Umsetzung in der Ausbildung
- Nachhaltigkeit am Arbeitsplatz: Vermeiden von Umweltbelastungen, Einsparung von Rohstoffen und Energie, Abfallvermeidung, Mülltrennung

Hinweise für den Unterricht

Bezug schaffen zu dem Fach Berufliche Kompetenz II, Lernfeld 2: Mikroorganismen

Mögliche Handlungsprodukte

Video Rückenschule oder Arbeitssicherheit; Planung und Durchführung einer internen Hygiene-schulung; Buddybook Hygiene oder Nachhaltigkeit; Merkblätter zu den Inhalten des Lernfeldes

Handlungsfeld: Ernährung und Verpflegung

Lernfeld 3: Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung

Zeitrichtwert: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler wenden Grundlagen einer vollwertigen Ernährung an und sind sich der Folgen von Fehlernährungen bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben unterschiedliche Beweggründe für die Auswahl von Lebensmitteln. Sie beurteilen Speisen und Getränke nach deren ernährungsphysiologischen, ökologischen, ökonomischen und sensorischen Werten.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Nährstoffe, gruppieren Lebensmittel hinsichtlich ihrer Hauptnährstoffe und arbeiten mit der Ernährungspyramide als Modell einer vollwertigen Ernährung. Sie reflektieren anhand der Ernährungspyramide ihr eigenes Ernährungsverhalten und entwickeln ein Bewusstsein für die positiven Aspekte einer vollwertigen Ernährung. Darüber hinaus erkennen sie die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den Kohlenhydratgehalt (Mono-/Disaccharidgehalt) von Lebensmitteln, auch von Getränken, mithilfe von Nährwerttabellen und Zutatenlisten. Sie beschreiben Folgen eines hohen Konsums von Mono- und Disacchariden, bewerten im Team deren Gehalt in ausgewählten Produkten und entwickeln Ideen zu deren Reduktion.

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Bedeutung von Wasser als Getränk für den menschlichen Körper und nennen geeignete Durstlöscher.

Die Schülerinnen und Schüler ordnen ausgewählte Lebensmittel gemäß ihrer Nährstoffdichte. Sie beschreiben den Begriff Fast Food und geben Kriterien für ungesundes sowie gesundes Fast Food an.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team Ursachen, Symptome und diätetische Behandlungsmöglichkeiten ausgewählter ernährungsbedingter Erkrankungen, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten. Sie präsentieren ihre Ergebnisse strukturiert und adressatengerecht unter Verwendung geeigneter Medien.

Lerninhalte

- Kohlenhydrate (Mono-, Di-, Polysaccharide), Ballaststoffe, Eiweiße, Fette: Aufbau, Funktion, Energiegehalt, Vorkommen
- Wasser: Funktion, Wasserhaushalt des Menschen, Vorkommen
- Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe im Überblick: Bedeutung, Vorkommen, Wirkung
- Vollwertige Ernährung (10 Regeln der DGE, Ernährungspyramide)
- Mono- und Disaccharide: empfohlene Zufuhr, Deklaration in der Zutatenliste
- Getränke: Wasser als Getränk, Gehalt an Mono- und Disacchariden in Getränken, Getränkepyramide
- Ernährungsbedingte Erkrankungen: Überernährung, Mangelernährung, Diabetes mellitus Typ II
- Lebensmittelallergien: Nussallergie, Milcheiweißallergie
- Lebensmittelunverträglichkeiten: Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit

Hinweise für den Unterricht

Führen eines Ernährungstagebuches (mindestens drei Tage) mit Reflektion. Ernährungsbedingte Erkrankungen ohne Abläufe im Stoffwechsel bzw. im Immunsystem.

Mögliche Handlungsprodukte

Nährstoffmappe; Ernährungsprotokoll; Checkliste „gesunde Ernährung“; selbstgestaltete Ernährungspyramide; Lapbook Ernährung; Saisonkalender; Steckbriefe (z. B. Getreide, Obst, Gemüse); Übersicht zum Gehalt von Mono- und Disacchariden in Lebensmitteln

Handlungsfeld: Erhaltung von Textilien, Wohn- und Funktionsbereichen

Lernfeld 4: Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen

Zeitrhythmuswert: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler wenden Reinigung, Pflege und Desinfektion im beruflichen Kontext an und entwickeln ein Bewusstsein für deren Bedeutung im Hinblick auf Wohlbefinden, Gesundheit und Wirtschaftlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Reinigung, Pflege und Desinfektion in unterschiedlichen Wohn- und Funktionsbereichen. Sie erläutern die Reinigungsarten sowie Reinigungsverfahren und erklären den Sinner'schen Kreis bei der Reinigung von Räumen. Sie beschreiben verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmittel, ermitteln den Bedarf an Reinigungsmitteln und berücksichtigen dabei Aspekte der Wirtschaftlichkeit und der Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team die vielseitigen Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen sowie deren Eigenschaften. Sie wählen für verschiedene Reinigungsarbeiten und Materialien angemessene Verfahren und Mittel zur Reinigung aus, empfehlen passende Arbeitsgeräte sowie Maschinen und beschreiben Reinigungsabläufe. Sie präsentieren ihre Ergebnisse mittels geeigneter Medien, geben Feedback und setzen konstruktives Feedback um.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein Bewusstsein für die Bedeutung der fachgerechten Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie deren Überprüfung, Instandhaltung und Entsorgung. Dabei reflektieren sie die Bedeutung für Privat- und Großhaushalte gleichermaßen.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten im Team exemplarische Reinigungsergebnisse und dokumentieren diese mit geeigneten digitalen Systemen zur Qualitätssicherung.

Lerninhalte

- Reinigung, Pflege, Desinfektion: Ziele, Anwendungsbereiche in der Praxis
- Wohn- und Funktionsbereiche: Küche, Sanitär-, Wohn- und Schlafräume
- Reinigungsarten: Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung hinsichtlich Intensität, Häufigkeit und Zeitaufwand
- Reinigungsverfahren: Trocken-, Feucht-, Nassreinigung
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel: Arten, Inhaltsstoffe, Einsatz, Umgang, Mischverhältnis, Dosierung, Dosiersysteme
- Materialien: Fußbodenbeläge, Möbel, Fenster, Metalle, Kunststoffe, Leder, Keramik, Glas
- Vier-Farben-System
- Reinigungsorganisation (= Reinigungssysteme): Reverssystem, Kolonnensystem, Mischung beider Systeme
- Qualitätssicherung: Reinigungs-, Desinfektionspläne

Hinweise für den Unterricht

Exkursion in einen Elektromarkt/Drogeriemarkt; Projekt zur Reinigung von Materialien nach einer Haushaltsentrümpelung

Mögliche Handlungsprodukte

Buddybook Reinigungsmittel; Lernvideo Reinigungsablauf (z. B. Fenster, Boden...); Ablaufschema Reinigung; Reinigungspläne; Checklisten

Handlungsfeld: Erhaltung von Textilien, Wohn- und Funktionsbereichen

Lernfeld 5: Reinigung und Pflege von Textilien

Zeitrichtwert: 60 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen Textilien fachgerecht unter Berücksichtigung des jeweiligen Gebrauchswerts und der Werterhaltung.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Eigenschaften und Kennzeichnung von Textilien sowie deren Eignung für unterschiedliche Verwendungszwecke. Sie erklären den Wäschekreislauf und formulieren zu jedem Schritt Regeln zur Textilreinigung und -pflege.

Die Schülerinnen und Schüler erläutern den Sinner'schen Kreis bei der Reinigung von Textilien. Sie vergleichen Waschmittel und entwickeln ein Bewusstsein für deren ressourcenschonenden und wirtschaftlichen Einsatz. Anhand praxisbezogener Beispiele erklären sie die Reinigung von Textilien bei hartnäckigen Flecken und starker Verschmutzung.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team Informationen über Geräte und Maschinen zur Textilreinigung und -pflege. Sie präsentieren ihre Ergebnisse strukturiert und adressatengerecht mithilfe geeigneter Medien.

Die Schülerinnen und Schüler wählen angemessene Verfahren und Mittel sowie passende Arbeitsgeräte und Maschinen zur Textilreinigung begründet aus. Dabei berücksichtigen sie Aspekte der Werterhaltung sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler kalkulieren die Anschaffung von Geräten und Maschinen zur Textilreinigung und -pflege nach betrieblichen Vorgaben und beurteilen vorgegebene Finanzierungsmöglichkeiten.

Lerninhalte

- Textile Rohstoffe: pflanzliche und tierische Naturfasern, cellulosische und synthetische Chemiefasern
- Eigenschaften: Reißfestigkeit, Knitterfestigkeit, Feuchtigkeitsaufnahme, Wärmerückhaltevermögen, Ausrüstungsverfahren
- Kennzeichnung: Textilkennzeichnungsgesetz, Gütezeichen, internationale Pflegekennzeichnung
- Wäschekreislauf mit reinem und unreinem Arbeitsbereich
- Regeln zur Textilreinigung und -pflege: Sortieren, Vorbereiten, Waschen, Trocknen, Glätten, Legen
- Sinner'scher Kreis: Washfaktoren, Bedeutung der Wasserhärte
- Waschmittel: Voll-, Fein-, Color-, Wollwaschmittel, dabei deren Inhaltsstoffe, Angebotsformen, Einsatzbereiche, Dosierung, Regeln zur Verwendung
- Geräte und Maschinen zur Textilreinigung und -pflege: Arten, Aufbau, Bedienung, Reinigung und Pflege von Waschmaschine, Wäschetrockner und Bügelgeräte
- Kalkulation von Anschaffungskosten eines Haushaltsgerätes: Kosten verschiedener Finanzierungsmöglichkeiten, Prozentrechnen bei Rabattaktionen, Stromkosten

Hinweise für den Unterricht

Exkursion Elektromarkt

Mögliche Handlungsprodukte

Steckbriefe zu textilen Rohstoffen; Plakat mit den Symbolen der Internationalen Pflegekennzeichnung; Wandzeitung zum Wäschekreislauf; Checkliste zum Sortieren und Vorbereiten der Schmutzwäsche; Ablaufschema Wäschebehandlung oder Fleckentfernung; Buddybook zu den Inhaltsstoffen von Waschmittel; Erklärvideo zu Abluft-, Kondensations- und Wärmepumpentrockner; Informationsbroschüre zu Top- und Frontlader

Handlungsfeld: Ernährung und Verpflegung

Lernfeld 6: Beschaffung von Lebensmitteln

Zeitrhythmus: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler planen den Lebensmitteleinkauf unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer sowie sozialer Aspekte, vergleichen Angebote und überprüfen die Lebensmittelqualität bei der Warenannahme.

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die ökonomischen, ökologischen und sozialen Grundprinzipien beim Einkauf von Lebensmitteln und wählen Lebensmittel anhand dieser Kriterien begründet aus. Sie planen Lebensmitteleinkäufe bedarfsgerecht und unter Berücksichtigung eines jeweils zur Verfügung stehenden Geldbetrages. Sie erstellen strukturierte und konkrete Einkaufslisten und beachten dabei Einkaufsrhythmus, Verbrauchsgewohnheiten sowie Haushaltsgrößen.

Die Schülerinnen und Schüler werden sich der Einkaufsrisiken im Supermarkt bewusst. Sie erläutern das Prinzip der Werbung, beurteilen angebotene Waren kritisch und wählen selbstständig geeignete Waren für den eigenen Bedarf und für ausgewählte Personengruppen aus.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team gesetzlich vorgeschriebene Warenkennzeichnungen sowie freiwillige Warenkennzeichnungen. Sie präsentieren ihre Ergebnisse strukturiert und adressatengerecht mit geeigneten Medien.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen Zusatzstoffe in Zutatenlisten. Sie beschreiben die Funktion ausgewählter Zusatzstoffe in Lebensmitteln und deren typische Einsatzbereiche.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Möglichkeiten der Warenbestellung und erläutern die Qualitätskontrolle bei der Warenannahme. Sie werden sich der Bedeutung von digitalen Systemen zur Qualitätssicherung bei der Warenannahme bewusst.

Lerninhalte

- Begriffe beim Einkauf: regional, saisonal, Fairtrade, Bio
- Vorgeschriebene Warenkennzeichnung entsprechend der LMIV: Verkehrsbezeichnung, Herstellerangaben, Nettofüllmenge, Zutatenverzeichnis (einschließlich dem Aufbau der Zutatenliste), Allergenkennzeichnung, Lager- und Gebrauchsinformation, Nährwertkennzeichnung („Big 7“), Mindesthaltbarkeitsdatum
- freiwillige Warenkennzeichnung: EU-Bio-Siegel, „Ohne Gentechnik“, Fairtrade-Label, Regionalfenster, DLG-Gütezeichen
- Zusatzstoffe: Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Emulgatoren, Aromastoffe, Geliermittel, Backtriebmittel
- Qualitätskontrolle bei der Warenannahme: Menge, Beschädigung der Lebensmittel bzw. Verpackungen, Schädlinge, Farbveränderungen, Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur
- Qualitätssicherung bei der Warenannahme: Dokumentation der Ergebnisse von Qualitäts- und Mengenkontrolle sowie von Leistungsstörungen mittels digitaler Systeme

Hinweise für den Unterricht

Besuch eines Supermarktes zur „Schnitzeljagd“ auf Einkaufsrisiken; Experimente mit Zusatzstoffen; Fallbeispiele zur Qualitätskontrolle bei der Warenannahme

Mögliche Handlungsprodukte

Lebensmittelbedarf für eine Vor- und Hauptspeise; Flyer zur verpflichtenden Lebensmittelkennzeichnung; Übersicht zur freiwilligen Warenkennzeichnung; digitale Kontrollliste für den Wareneingang

Handlungsfeld: Ernährung und Verpflegung

Lernfeld 7: Lagerung von Lebensmitteln

Zeitrichtwert: 60 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler lagern Lebensmittel fachgerecht und wenden Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverderb und Lebensmittelinfektionen an.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Lagerbedingungen von Lebensmitteln sowie Maßnahmen zur Einhaltung der betrieblichen Qualitätssicherung und Hygienestandards bei der Warenlagerung. Sie geben typische Schädlinge im Lebensmittellager und der Küche an und erläutern die negativen Folgen von Schädlingsbefall für Gesundheit und Wirtschaftlichkeit. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren im Team Maßnahmen zur Vorbeugung von Schädlingsbefall und Schädlingsbekämpfung, präsentieren diese mit geeigneten Medien, geben anderen Feedback und setzen konstruktives Feedback um.

Die Schülerinnen und Schüler erklären den Zusammenhang zwischen fachgerechter Lagerung, Hygiene und Lebensmittelverderb. Sie beschreiben Methoden zur Konservierung, wählen für verschiedene Lebensmittelgruppen geeignete Konservierungsmethoden aus und diskutieren deren Vor- und Nachteile.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung pathogener Mikroorganismen bei Lebensmittelinfektionen. Sie entwickeln ein Bewusstsein für die Vorbeugung von deren Vermehrung und formulieren entsprechende Hygieneregeln zum Umgang mit kritischen Lebensmitteln.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Möglichkeiten zur Ermittlung von Lagerbeständen in Privat- und Großhaushalten und erkennen deren Bedeutung für eine hygienische, nachhaltige und ökonomische Vorratshaltung. Sie erklären den fachgerechten Ablauf der Speisenausgabe und erkennen dessen Relevanz für die Einhaltung betrieblicher Qualitätsstandards.

Lerninhalte

- Lagerbedingungen: Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Qualitätssicherung und Hygienestandards bei der Warenlagerung: Lagertemperatur, Einhalten der Kühl- und Tiefkühlkette, Einhalten der Lagerfristen, Luftfeuchtigkeit, Hygienepläne von Lagergeräten und -räumen
- Dokumentation mittels digitaler Systeme
- Schädlinge: Mehlmotte, Maus, Ratte, Küchenschabe, Silberfisch, Ameise
- Lebensmittelverderb: Gären, Schimmeln, Faulen, Säuern
- Konservierungsmethoden: Pasteurisieren, Sterilisieren, Kühlen, Tiefgefrieren und Einlegen (in Salz, Zucker, Essig, Alkohol)
- Lebensmittelinfektionen durch pathogene Mikroorganismen: Salmonellen, E. coli, Clostridium botulinum, Schimmelpilze
- Lagerbestand in Großhaushalten: Bestellbestand, Mindestbestand, Bestandskontrolle (Inventur), digitale Dokumentation von Wareneingang und Warenausgang
- Qualitätsstandards bei der Speisenausgabe: Ausgabetemperatur, Einhaltung der Heißhalte- bzw. Bereithaltezeiten, Rückstellproben, Verpackung
- Dokumentation mittels digitaler Systeme

Hinweise für den Unterricht

Durchführung der Konservierungsmethoden in der Praxis; Experimente zum Lebensmittelverderb; Ermittlung von Warenbeständen und Durchführung der Speisenausgabe

Mögliche Handlungsprodukte

Erklärvideo zu den Lagerbedingungen; Checklisten zur korrekten Warenlagerung; Informationsmappe zu Schädlingen in Küche und Lebensmittellager; Buddybook zu pathogenen Mikroorganismen bei Lebensmittelinfektionen; digitale Erfassung der Lagerbestände; Kontrollliste Warenausgabe

Handlungsfeld: Ernährung und Verpflegung

Lernfeld 8: Verpflegung von Personengruppen

Zeitrhythmuswert: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler verpflegen und versorgen Personengruppen in Privat- und Großhaushalten unter Berücksichtigung der Lebensphase, der individuellen Ernährungsbedürfnisse und der Ernährungsgewohnheiten.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten und werden sich deren Komplexität bewusst. Sie recherchieren im Team das Ernährungsverhalten in unterschiedlichen Lebensphasen sowie aktuelle Ernährungstrends.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben und bewerten Convenience-Produkte unter verschiedenen Aspekten und leiten Empfehlungen zum Verzehr und zur ernährungsphysiologischen Aufwertung dieser Convenience-Produkte ab. Sie entwickeln ein Bewusstsein für ihr eigenes Ernährungsverhalten in Bezug auf industriell verarbeitete Lebensmittel.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Verpflegungs- bzw. Speisenausgabesysteme im Großhaushalt und beschreiben deren Grundprinzipien.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben ausgewählte Kostformen und diskutieren deren Vor- und Nachteile. In diesem Zusammenhang erläutern sie ernährungsphysiologische Anforderungen an die Verpflegung in unterschiedlichen Lebensphasen. Darauf basierend entwickeln sie im Team Speisepläne für verschiedene Personengruppen, auch unter Berücksichtigung von Ernährungsbedürfnissen und -gewohnheiten. Dabei wählen sie geeignete Lebensmittel für die Zubereitung von Speisen aus, planen die schrittweise Zubereitung dieser Speisen und entscheiden sich begründet für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken. Ihre Ergebnisse präsentieren sie mit digitalen Medien und beurteilen Speisen, Speisepläne und Speisenausgabesysteme im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen.

Lerninhalte

- Einflussfaktoren: physiologisch, ökonomisch, ökologisch, psychologisch, soziokulturell
- Lebensphasen: Kinder, Jugendliche, Senioren
- Convenience-Produkte: Stufen, Vorteile und Nachteile, Bewertung nach ernährungsphysiologischen, ökonomischen, zeitökonomischen und ökologischen Aspekten
- Verpflegungssysteme: cook & serve, cook & chill, cook & freeze, cook & hold
- Speisenausgabesysteme: Buffet, Menü, Teller, Tablett
- Kostformen: Vollkost, vegetarisch, vegan, glutenfrei, lactosefrei
- Ernährungsphysiologische Anforderungen: Energiebedarf, Nährstoffrelation bei Kindern und Senioren
- Zubereitung der Speisen: Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau (Skizze)
- Speisepläne: Tageskostplan und Wochenspeiseplan
- Analoge und digitale Berechnung von Nährwerten und Nährstoffrelationen

Hinweise für den Unterricht

Praktische Anwendung von nährstoffschonenden Vor- und Zubereitungstechniken; Exkursionen in Einrichtungen und/oder Großküchen

Mögliche Handlungsprodukte

Podcast zu aktuellen Essgewohnheiten und Ernährungstrends; Übersicht/Landkarte zu den Verpflegungssystemen; Flipbook zu den verschiedenen Kostformen; Tages- oder Wochenspeiseplan für verschiedene Personengruppen

Handlungsfeld: Ernährung und Verpflegung

Lernfeld 9: Verpflegung zu besonderen Anlässen

Zeitrichtwert: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler planen die Verpflegung zu besonderen Anlässen und bieten Speisen und Getränke kundenorientiert an.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben anlassbezogene, berufstypische Dienstleistungen im Bereich der Verpflegung. Sie ermitteln mögliche Kundenwünsche und erstellen daran orientiert eine digitale Checkliste zu den gewünschten Dienstleistungen. Die Schülerinnen und Schüler stellen den Bedarf an Servicekräften, Mitarbeitern, Platz, Speiseangeboten und Dekoration dar und entwickeln einen Einsatzplan für den Service.

Die Schülerinnen und Schüler erläutern den Aufbau eines Menüs und eines Buffets. Sie wählen im Team geeignete Speisen und Rezepte für besondere, vorgegebene Anlässe aus, rechnen diese auf die Anzahl der zu verpflegenden Personen um und kalkulieren die Kosten für das Speisenangebot.

Die Schülerinnen und Schüler skizzieren das Eindecken und Dekorieren von Tischen für besondere Anlässe und Veranstaltungen und ermitteln die erforderlichen Materialien. Sie erklären Servierregeln und üben das fachgerechte Servieren von Speisen und Getränken sowohl für den Gast am Tisch als auch am Buffet ein. Ihre Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse bewerten sie kriteriengeleitet und entwickeln im Team Verbesserungsvorschläge.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Möglichkeiten zur Ermittlung von Kundenzufriedenheit und deren digitalen Auswertung im Rahmen der Qualitätssicherung.

Lerninhalte

- Aufbau eines Menüs: Wechsel in Geschmack, Farbe, Konsistenz sowie saisonale und anlassbezogene Rohwarenauswahl
- Besondere Anlässe: Runder Geburtstag einer Bewohnerin, Tag der offenen Tür einer Einrichtung
- Buffetarten und -formen; kalte und warme Buffets, Brunch, Fingerfood
- Hygienestandards bei Buffets
- Auswahl heißer und kalter Getränke
- Planungshilfe für das Angebot von Speisen und Getränken
- Qualitätsstandards z. B. Beschriftung Speisen, Kennzeichnung für Allergiker, Hygiene
- Tische eindecken und dekorieren: Qualitätsstandards z. B. Platzabstände, Wäschehygiene
- Servieren mit Geschirrkreislauf: sammeln, sortieren, vorspülen, einräumen, waschen, ausräumen, kontrollieren, versorgen
- Ermittlung von Kundenzufriedenheit durch Fragebogen oder Kundenumfrage

Hinweise für den Unterricht

Rollenspiele, fachpraktische Übungen in Funktionsräumen der Hauswirtschaft

Mögliche Handlungsprodukte

Checkliste für Kundenwünsche erstellen; Werbe-Flyer; Entwurf einer Menükarte; Anfertigung eines Fristenplans; Raumskizze für Veranstaltungen; Plan eines Buffets; Gestaltung eines Einladungsplakats; Anfertigung von Informationskarten

Handlungsfeld: Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen

Lernfeld 10: Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld

Zeitrichtwert: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler gestalten Räume und Wohnumfeld adressatengerecht und wirken bei deren Einrichtung und Ausstattung mit.

Die Schülerinnen und Schüler stellen die grundsätzlichen Anforderungen an Wohn- und Funktionsbereiche in Privat- und Großhaushalten mithilfe geeigneter Medien dar und bewerten diese kriteriengeleitet im Team. Sie analysieren und dokumentieren die unterschiedlichen Wohnbedürfnisse von Menschen verschiedener Altersgruppen und recherchieren das aktuelle Wohnungsmarktangebot. Sie beurteilen Wohnungsgrundrisse hinsichtlich deren Eignung für verschiedene Adressaten.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die verschiedenen Arbeitsbereiche in der Küche und bewerten Grundrisse verschiedener Küchenformen in Privat- und Großhaushalten nach ihrer Funktionalität.

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden. Sie begründen die Auswahl angemessener, funktioneller Materialien für die Ausstattung von Räumen.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten mit Hilfe analoger und digitaler Informationsquellen. Sie ermitteln gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene sowie zum Brandschutz.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln im Team Gestaltungs- und Einrichtungsvorschläge für Wohnräume unter Beachtung eines vorgegebenen Budgets und der jeweiligen Lebensphase. Sie empfehlen geeignete Pflanzen zur Dekoration und informieren sich über deren Pflege. Ihre Ergebnisse präsentieren sie mit geeigneten Medien, vergleichen und bewerten Einrichtungs-, Ausstattungs-, Farb- und Gestaltungsvorschläge unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen sowie ökologischen und funktionalen Aspekten.

Die Schülerinnen und Schüler werden sich der wachsenden Bedeutung des Energiesparens bewusst und berechnen anhand von alltagsbezogenen Beispielen Energiesparmöglichkeiten in Privat- und Großhaushalten.

Lerninhalte

- Anforderungen im Privathaushalt: Lage, Größe und Ausstattung von Individual-, Wohn-, Sanitär-, Funktionsbereichen
- Anforderungen im Großhaushalt: Individualbereich (Bewohnerzimmer), Sanitärräume, Gemeinschaftsbereich, Funktionsbereich (Großküche, hauswirtschaftliche Räume)
- Ausstattung von Räumen: Beleuchtung, Möbel, Tapeten, Farben, Fußbodenbeläge
- Möglichkeiten zum Energiesparen: Beleuchtung, Lüftung, Wärmequellen

Hinweise für den Unterricht

Exkursion in Möbelhäuser, Baumarkt, Einrichtungen und Betriebe; Exkursion zur Verbraucherzentrale oder den örtlichen Stadtwerken

Mögliche Handlungsprodukte

Raumskizzen und Raummodelle; Projekt Raumgestaltung; digitale Einrichtungsplanung und Einrichtung von Räumen

Handlungsfeld: Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen

Lernfeld 11: Wohnen im Alter und bei Beeinträchtigungen

Zeitrhythmuswert: 60 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler gestalten adressatengerechte Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung der Barrierefreiheit und Sicherheit.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Wohnbedürfnisse im Alter und bei verschiedenen Behinderungen. Sie erläutern Möglichkeiten der barrierefreien und sicheren Gestaltung von Wohn- und Funktionsräumen. Dabei informieren sie sich über rechtliche Vorgaben für barrierefreies Wohnen und beurteilen Grundrisse auf Barrierefreiheit.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln barrierefreie und sichere Wohnräume unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfeldes. Sie präsentieren ihre Ergebnisse strukturiert und adressatengerecht, geben Feedback und setzen konstruktives Feedback um.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen verschiedene Wohnformen im Alter, bei Demenz sowie Behinderung und beurteilen diese unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Einschränkungen. Sie planen den Einzug eines älteren Menschen in ein Seniorenheim und entwickeln im Team Möglichkeiten zur Zimmergestaltung. Dabei berücksichtigen sie Wünsche und krankheitsbedingte Ansprüche der älteren Menschen.

Lerninhalte

- DIN 18040-Norm für barrierefreies Wohnen
- Wohnformen im Alter: Seniorenheim, Mehrgenerationenhaus, Betreutes Wohnen, Alters-WG, inklusives Wohnen
- Ansprüche: Dekoration der Wohnung und beschützende Gestaltung des Wohnumfeldes bei Demenz

Hinweise für den Unterricht

Bezug zum Fach Berufliche Kompetenz II, Lernfelder 11 und 12; Einladen von Experten (BAGSO); Exkursionen zu Einrichtungen mit verschiedenen Wohnformen

Mögliche Handlungsprodukte

Beurteilung von Grundrissen; Checkliste barrierefreies Wohnen; Ablaufplan Einzug in ein Seniorenheim