

Lehrplan

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Berufsbezogener Lernbereich

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

SAARLAND

Ministerium für Bildung und Kultur
Hohenzollernstraße 60
66117 Saarbrücken

Saarbrücken, im Juli 2013

Inhaltsverzeichnis

	Seite	
1	Ausbildung behinderter oder lernbeeinträchtiger Menschen in der Berufsschule	3
2	Berufsbezogene Vorbemerkungen	4
3	Didaktisch-methodische Grundsätze	6
4	Formale Vorgaben	7
5.	Studentafel	8
6.	Übersicht über die Lernfelder	9
7.	Zuordnungstabelle	10
8.	Ziele und Inhalte der Lernfelder	11

1. Ausbildung behinderter oder lernbeeinträchtiger Menschen in der Berufsschule

Nach Vorgabe der Behindertenrechtskonvention der Vereinten Nationen sind Kinder und Jugendliche mit Behinderungen in das allgemeine Bildungssystem einzubeziehen. Damit fällt neben den allgemeinbildenden auch den beruflichen Schulen eine wichtige Aufgabe zu, solche Jugendliche in die Gesellschaft und Arbeitswelt dauerhaft zu integrieren.

Die rechtliche Grundlage für die Berufsausbildung behinderter oder lernbeeinträchtiger Menschen bilden die Paragraphen 66 BBiG und 42m HwO, welche dann in Kraft treten, wenn Schwere und Art einer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht zulassen. Für diese Fälle werden durch die zuständigen Stellen entsprechende Ausbildungsregelungen erlassen und die Berufsschulen unterstützen durch individuelle Lehr- und Lernarrangements, betroffenen jungen Menschen mit ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Lehrpläne für die entsprechend geregelten Ausbildungsverhältnisse, wie auch der vorliegende Lehrplan für den Beruf „Fachpraktiker/Fachpraktikerin Hauswirtschaft“, werden auf Länderebene erstellt und beinhalten besondere pädagogische Aspekte für die berufliche Bildung junger Menschen mit Lernbeeinträchtigungen oder Behinderungen. Für derartig geregelte Ausbildungsgänge werden entsprechende Fachklassen an den beruflichen Schulen eingerichtet, wobei die Klassengröße den Bedingungen der Behinderungen gerecht wird.

2. Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Lehrplan berücksichtigt die Vorgaben

- des Ausbildungsrahmenplanes für den neu geordneten Beruf Fachpraktiker/ Fachpraktikerin Hauswirtschaft
- des Rahmenlehrplanes für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 08.06.1999
- der Ausbildungsregelung gemäß § 66 (Abs. 1) des Berufsbildungsgesetzes vom 23.03.2005 für Menschen mit Behinderungen.

Die Ausbildung der Fachpraktikerin/des Fachpraktikers Hauswirtschaft dauert drei Jahre und orientiert sich an der Ausbildung zur Hauswirtschafterin/ zum Hauswirtschafter. Perspektivisch besteht für die Fachpraktikerin/ den Fachpraktiker Hauswirtschaft die Möglichkeit, sich nach der Ausbildung zur Hauswirtschafterin/ zum Hauswirtschafter weiterzuqualifizieren. Daher sind die Bezeichnungen der Lernfelder weitgehend beibehalten. In Anlehnung an die 13 Lernfelder des Rahmenlehrplanes für Hauswirtschafter/in sind elf Lernfelder für den aktuellen Ausbildungsgang gewählt. Zur besseren Verzahnung von schulischer und betrieblicher Ausbildung im dualen Ausbildungssystem stellt die Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz ein nahezu idealtypisches Ausbildungsmodell dar.

Im Hinblick auf die in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet zu vermittelnden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten und dem denkbaren späteren Einsatz der Fachpraktikerin/ des Fachpraktikers Hauswirtschaft wurden Ziele und Inhalte der Lernfelder systematisch in den einzelnen Fächern integriert. Die Lernfelder bzw. Lerninhalte sind in drei Zeugnisfächern gebündelt:

- Betriebsorganisation
- Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
- Dienstleistungsorientiertes Handeln.

Berufliche Handlungskompetenz, definiert als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, wird unterstützt durch die lernfeldorientierte Strukturierung der Lehrpläne. Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus dem zugrunde

gelegten anerkannten Ausbildungsberuf und dessen Ausbildungsordnung ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe.

Neben der beruflichen Handlungskompetenz werden den Schülerinnen und Schülern während der Ausbildung folgende lernfeldübergreifende Kompetenzen vermittelt:

- Berufsfähigkeit, Berufsreife
- Fachkompetenz verbunden mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft
- Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Einhaltung von Sicherheitsvorschriften
- Qualitätsbewusstsein
- Arbeiten nach ergonomischen Gesichtspunkten
- Umweltbewusstes Handeln
- Ökonomisches Handeln.

3. Didaktisch-methodische Grundsätze

Zum Erreichen der Ziele im Lehrplan ist der Unterricht an einer Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont. Diese ist auch für Menschen mit erheblich lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen sowie Behinderungen anzustreben. Der Unterricht mit lernbeeinträchtigten oder behinderten Schülern muss sich an deren Leistungsbild und Lernverhalten orientieren; didaktische Entscheidungen und methodisches Vorgehen im Unterricht werden durch Differenzierung in Anspruchsniveau, Lerntempo und individuellen Förderungsbedarf bestimmt.

Zur Gestaltung von Lernsituationen ist jedem Lernfeld ein didaktisch-methodischer Kommentar angefügt. Mit Blick auf den Ausbildungsrahmenplan, das Berufsprofil und die besonderen Bedürfnisse der Auszubildenden wurden Inhalte teilweise reduziert, verlagert oder in einzelnen Lernfeldern auch ergänzt. Lerninhalte für das Fachrechnen sind in den entsprechenden Lernfeldern explizit ausgewiesen. Sie bauen aufeinander auf. In evtl. Förderangeboten können diese so gezielt aufgegriffen und trainiert werden. Die vorgeschlagene Reihenfolge der Lernfelder berücksichtigt die Anforderungen der Zwischenprüfung und den Kompetenzaufbau auch im Bereich der kommunikativen Kompetenzen und der Teamkompetenzen.

Angesichts der spezifischen Erfordernisse der Ausbildung von Menschen mit Behinderungen ist es notwendig, den berufsbezogenen Kompetenzerwerb durch den Deutsch- und Sozialkundeunterricht zu begleiten und zu unterstützen. Diese Vorgehensweise der Umsetzung des Lehrplanes setzt voraus, dass sich das Lehrkräfteteam entsprechend abstimmt. Entsprechende Hinweise finden sich im didaktisch - methodischen Kommentar der einzelnen Lernfelder.

4. Formale Vorgaben

Die Zielformulierungen der Lernfelder beschreiben im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts berufliche Handlungskompetenzen. Diese angestrebten Kompetenzen sind als Mindestanforderungen zu sehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Die Zeitrichtwerte sind als zeitliche Empfehlung zu verstehen.

Nicht ausgewiesen sind Stundenanteile, die aufgrund des erhöhten Förderbedarfs der Schülerinnen und Schüler anfallen. Es ist ausreichend pädagogischer Freiraum für Differenzierungen, Wiederholungen und Prüfungsvorbereitungen berücksichtigt

5. Stundentafel

Allgemeiner Lernbereich

Fächer	Unterrichtsstunden in den drei Ausbildungsjahren			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Gesamt
Religionslehre	40	40	40	120
Deutsch	40	40	40	120
Sozialkunde	40	40	40	120
Sport	40	40	40	120
Summen	160	160	160	480

Berufsbezogener Lernbereich

Fächer	Unterrichtsstunden in den drei Ausbildungsjahren			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Gesamt
Betriebsorganisation	120	80	80	280
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	80	120	80	280
Dienstleistungsorientiertes Handeln	80	80	120	280
Wirtschaftskunde	40	40	40	120
Summen	320	320	320	960

6. Übersicht über die Lernfelder

Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die Berufsausbildung mitgestalten	40		20
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	10	20	20
3	Waren lagern	20	20	10
4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	40	50	30
5	Personengruppen verpflegen	30	40	30
6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	20	20	20
7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	20	20	
8	Textilien reinigen und pflegen		30	10
9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten			20
10	Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen	80	40	50
11	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse und Dienstleistungen	20	40	70
Unterrichtsstunden insgesamt: 840 Stunden		280	280	280

7. Zuordnungstabelle

Fach/ Anzahl der Stunden	Nr.	Lernfeld	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Betriebs- organisation 280 Stunden	1	Die Berufsausbildung mitgestalten	40		20
	2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	10	20	20
	3	Waren lagern	20	20	10
	4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	20	30	10
	5	Personengruppen verpflegen	10	10	10
	10	Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen	20		10
Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen 280 Stunden	4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	20	20	20
	5	Personengruppen verpflegen	20	30	20
	7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	20	20	
	8	Textilien reinigen und pflegen		30	10
	9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten			20
	10	Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen	20		
	11	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse und Dienstleistungen		20	10
Dienstleistungs- orientiertes Handeln 280 Stunden	6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	20	20	20
	10	Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen	40	40	40
	11	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse und Dienstleistungen	20	20	60
Summen: 840 h			280	280	280

8. Ziele und Inhalte der Lernfelder

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten			
Ziel			
<p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in der für sie neuen Lebenssituation. Sie leiten aus den vielfältigen Einsatzgebieten mit deren jeweiligen Aufgaben und betrieblichen Bedingungen das Anforderungsprofil des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin Hauswirtschaft ab.</p> <p>Im Umgang mit den Menschen stimmen sie ihr Verhalten und ihre Kommunikation auf die jeweilige berufliche Situation ab.</p> <p>Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend entwickeln sie die Bereitschaft zu verantwortungsbewusstem und personenorientiertem Handeln in überschaubaren Arbeitsprozessen.</p> <p>Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel.</p>			
Inhalte	1. J. 40	2. J. --	3. J. 20
Anforderungen während der Ausbildung:	x		
- Ausbildungsbetrieb			
- Vielfältige Einsatzgebiete			
- Leistungsangebote			
Fachpraktiker/in Hauswirtschaft:	x		
- Berufsbild			
- Anforderungsprofil			
- Einsatzgebiete			
Datenschutz:	x		
- Betriebliche Daten			
- Persönliche Daten			
Interessenvertretungen			x
Fort- und Weiterbildung			
Berufsständige Organisationen			
Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungsbereich			
Kenntnisse betriebsbezogener Maßnahmen zur Qualitätssicherung			
Ergonomie	x		
- Aufbau eines Arbeitsplanes			
Arbeitsorganisation:			
- Grundlagen hauswirtschaftlicher kleiner und überschaubarer Arbeitsprozesse	x		
- Umsetzung geplanter Arbeitsabläufe in Einzelschritten			x
- Teilabschnitte der Arbeitsplatzgestaltung			

Didaktisch – methodischer Kommentar

Wirtschaftskunde/ Sozialkunde
Der Ausbildungsvertrag

Deutsch
Kommunikation
Nonverbale Kommunikationsmittel/ Sprache als Medium

Lernsituationen:
Vorstellen des Ausbildungsbetriebes
Erkunden eines Betriebes

Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen			
<p>Ziel</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Einkauf als einen Vorgang des wirtschaftlichen Handelns. Sie sind in der Lage, ihre sich daraus ergebenden Rechte einzufordern und Pflichten einzuhalten. Über das sich stets ändernde Güter- und Dienstleistungsangebot erwerben sie Kenntnisse, holen mit Unterstützung Informationen ein und entwickeln ein Bewusstsein für Preise und Qualität. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Dokumentation von Einnahmen und Ausgaben mit.</p>			
Inhalte	1. J. 10	2. J. 20	3. J. 20
<p>Verbraucherschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marktinformationen - Beschaffung von Verbraucherinformationen - Kennzeichnung von Waren* - MHD/Verbrauchsdatum 	x		
<p>Einsatz der EDV Überblick über ausgewählte Gesetze und Verordnungen</p>	x		
<p>Wirtschaftlich Handeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einnahmen und Ausgaben des Haushaltes - Kaufbelege 	x		
<p>Haushaltsbuchführung (Das Haushaltsbuch)</p>		x	
<p>Betriebliche Buchführung Überprüfen und Ordnen von Belegen</p>			x
<p>Angewandte Grundrechenarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preis- und Kostenvergleiche - Rechnen mit Maßen und Gewichten 	x	x	x
<p>Didaktisch – methodischer Kommentar</p> <p>Exemplarisch: *Lebensmittel, Textilien, Reinigungs- und Pflegemittel</p> <p>Deutsch: Lesefertigkeiten Wirtschaftskunde/Sozialkunde: Kaufvertrag Ratenzahlung</p> <p>Lernsituation: Lesen von Etiketten</p>			

Lernfeld 3: Waren lagern

Ziel

Die Schülerinnen und Schülern kennen die gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung.

Ihnen ist der Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bekannt.
 Beim Einlagern der Waren setzen sie ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um und beachten die gesetzlichen Vorschriften.
 Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards.

Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte

1. J. 20	2. J. 20	3. J. 10
-------------	-------------	-------------

Lagerbedingungen, -geräte und -räume

x

Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
 Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung

x

Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von
 Lebensmitteln:
 Kühlen und Tiefgefrieren

x

Kontrolle und Dokumentation:
 - Wareneingänge
 - Warenbestände

x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Erstellen von Checklisten zur Qualitätskontrolle

Lernsituationen:

Saisonale Lebensmittel lagern/haltbar machen

Der Kühlschrank: Zuordnen der Kühlzonen

Das Vorratslager

Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler setzen die Hygienemaßnahmen in der Praxis verantwortungsbewusst um.

Durch geeignete Produktauswahl vermeiden sie Abfall und entsorgen nicht vermeidbaren Abfall umweltbewusst. Bei Maßnahmen zur Qualitätssicherung wirken die Schülerinnen und Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.

Sie sind in der Lage, sich bei der Planung und Durchführung der Arbeitsvorhaben im Team einzubringen.

Inhalte

1.J. 20	2.J. 30	3.J. 10
------------	------------	------------

Grundlagen der Hygiene:

- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Betriebshygiene

x	x	x
---	---	---

Grundlagen der Arbeitssicherheit:

Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

Berufstypische Unfallursachen und –quellen

Berufsbezogene Arbeitsvorschriften

Gefahrenzeichen

x	x	
---	---	--

Verhalten und Maßnahmen bei Unfällen und Bränden

		x
--	--	---

Grundlagen des Umweltschutzes:

- Abfallvermeidung/-entsorgung

x		
---	--	--

	x	
--	---	--

Belastungen durch den Betrieb

		x
--	--	---

Wirtschaftliche und umweltfreundliche Energie- und Materialverwendung mit Berechnungen

		x
--	--	---

Didaktisch – methodischer Kommentar

Lernsituation:

Der Hygieneführerschein

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen			
Ziel			
Die Schülerinnen und Schüler gestalten überschaubare Arbeitsschritte mit; auch im Team.			
Inhalte			
	1. J. 10	2. J. 10	3. J. 10
Planung und Gestaltung der Arbeitsschritte beim Herstellen von Speisekomponenten: Gliederung Ablauf Zeitplan	x		
Gestaltung von differenzierten Arbeitsschritten		x	
Überprüfen einzelner Arbeitsschritte: - Checklisten - Reflektion von Arbeitsabläufen			x
Didaktisch – methodischer Kommentar			
Arbeitspläne lesen			

Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung einer positiven Gesamthaltung im Umgang mit den Adressaten ihrer Dienstleistungen bewusst.
 Sie beachten Besonderheiten im Umgang mit verschiedenen Personengruppen.
 Über Selbst- und Fremdwahrnehmung entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kommunikationsvermögen.
 Sie beachten die Auswirkungen von Kommunikation, können mit Kritik umgehen und wenden Konfliktlösungsstrategien an.
 Sie sind sich der Notwendigkeit der Teamarbeit bewusst und in der Lage im Team zu arbeiten.

Inhalte

1. J.	2. J.	3. J.
20	-	10

Umgangsformen:
 - Grüßen und Verabschieden
 Nähe und Distanz

x		
		x
		x

Kommunikation und Konfliktverhalten
 Teamarbeit

Didaktisch – methodischer Kommentar

Praktische Übungen in Form von Rollenspielen

Deutsch:
 Ausgewählte Gesprächsformen, z. B. Gespräche mit Tischgästen,
 Kundengespräche, Besprechungen im Team
 Anfertigen von Gesprächsnotizen

Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich an der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Hauptnährstoffe in Lebensmitteln und zeigen die Bereitschaft zur Entwicklung eines gesundheitsbewussten Ernährungsverhaltens.

Bei der Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel orientieren sich die zukünftigen Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker nach vorgegebenen Rezepten. Sie setzen bei ihren Tätigkeiten Geräte und Maschinen fachgerecht ein.

Die Schülerinnen beachten beim Servieren der Speisenkomponenten auch die Tischkultur und setzen Gestaltungsmittel bewusst ein.

Inhalte

	1.J. 20	2. J. 20	3.J. 20
Einführung in die Ernährungslehre	x		
Lebensmittelgruppen:		x	
- Genuss-, Gesundheits- und Energiewert von Lebensmitteln			
- Inhaltsstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften			
- Auswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten			x
Ausgewählte Geräte und Maschinen im Privat- und Großhaushalt:	x		
- Betriebsanleitungen			
- Arbeitserleichterung			
- Einsatzmöglichkeiten			
Verarbeiten von Lebensmitteln:	x		
- Vorbereitungsarbeiten			
- Verarbeitungstechniken			
- Rationelle Zerkleinerungstechniken			
- Einfache Garverfahren		x	
- Nährstoffschonendes Vor- und Zubereiten			
Speisekomponenten:			
- Zubereitung			x
- Präsentieren			

Didaktisch – methodischer Kommentar

Betriebsorganisation:

Bezug zu Lernfeld 1 und Lernfeld 3

Deutsch:

Lesen und Verstehen von Gebrauchsanleitungen

Lernsituation:

Herstellen von Gerichten nach der Rezeptdatei

Ausgewählte Vorbereitungstechniken und Garverfahren

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen

Ziel

Den Schülerinnen und Schülern ist die Bedeutung fundierter Kenntnisse bei der Verpflegung von Menschen bewusst. Sie kennen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse ernährungsbedingter Krankheiten.

Unter Berücksichtigung jeweiliger Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen stellen die Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke nach Vorgabe her. Sie beachten deren ernährungsphysiologischen und sensorischen Wert.

Verschiedene Möglichkeiten der Verteilung von Speisen sind bekannt.

Die Kenntnisse zur Tischkultur befähigen die Schüler und Schülerinnen, die jeweiligen Speisen und Getränke nach Vorgabe angemessen anzurichten und zu servieren.

Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel.

Inhalte

1.J.	2.J.	3.J.
20	30	20

Grundsätze der vollwertigen Ernährung:

- 10 Regeln der DGE

x

Ausgewählte Lebensmittelgruppen:

- Inhaltsstoffe und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung

x

Mahlzeitengestaltung:

- Auswahl von einfachen Speisen, Gebäcken und Getränken
- Angebot von Speisekomponenten für unterschiedliche Personengruppen

x

Tische:

- Eindecken, Abräumen
- Geschirr reinigen

x

x

Convenienceprodukte:

- Aufbereiten und Aufwerten der Produkte nach Be- und Verarbeitungsstufen

x

x

Ausgabesysteme

x

Warmhalten und Transportieren von Speisen

x

Speisen:

- Portionieren, Anrichten
- Servieren, Verteilen

x

Menüregeln

x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Lernsituation:

Anlegen einer Rezeptdatei nach vorgegebenen Kriterien

Bedeutung der Tischkultur

Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

Ziel

Den Schülerinnen und Schülern sind die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit sorgfältiger hygienischer Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Wohnräumen und Betriebseinrichtungen bewusst. Sie wissen, dass sie dadurch zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen. Mit Kenntnissen über Materialien, die im Betrieb verwendet werden, wählen sie Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten aus und setzen sie ein. Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an. Bei den Reinigungs- und Pflegearbeiten beachten sie die Reinigungsverfahren sowie die Gesundheitsverträglichkeit von Reinigungs- und Pflegemitteln.

Inhalte

1.J. 20	2.J. 20	3.J. -
------------	------------	-----------

Eigenschaften ausgewählter Materialien

x

Reinigungs- und Pflegemittel
Desinfektionsmittel

x

Reinigungsgeräte und –maschinen:
Betriebsanleitungen
Einsatz: wirtschaftlich und sachgerecht
Reinigen von Flächen

x

Reinigungsarten
Reinigungsverfahren
Reinigungstechniken

x

Reinigungs- und Pflegemaßnahmen:
Kontrolle
Arbeiten mit Checklisten

x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Lernsituationen:
Bestücken eines Reinigungswagens
Reinigen und Pflegen eines Kühlgerätes

Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen

Ziel

Den Schülerinnen und Schülern ist die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie für das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen bewusst.

Sie wählen nach Vorgabe Verfahren der Reinigung und Pflege aus und wenden diese an.

Ebenso wird der Umgang mit den Geräten und Maschinen beherrscht. Waschmittel und Waschhilfsmittel wählen sie unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte aus. Nach Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte können die Schülerinnen und Schüler ausgewählte Instandhaltungsarbeiten ausführen.

Inhalte

1.J.	2.J.	3.J.
--	30	10

Eigenschaften textiler Fasern:
 Baumwolle
 Leinen
 Synthetik
 Wolle
 Mikrofaser
 Textilarten:
 - Oberbekleidung
 - Personalwäsche
 - Flachwäsche
 Vorbereitungsarbeiten
 Einsatz von Waschmitteln und Waschhilfsmitteln
 Waschen, Trocknen, Schrankfertigtmachen:
 - Wasch- und Trocknungsverfahren
 - Waschmaschine
 - Trockner
 Bügelgeräte
 Patchen, Glätten, Legen, Sortieren,
 Transportieren und Lagern
 Instandhaltungsarbeiten:
 - Annähen von Knöpfen
 - Schließen einfacher Nähte
 - Säumen

Didaktisch – methodischer Kommentar

Betriebsorganisation:
 Textilkennzeichnungsgesetz
 Hygiene/ Umweltschutz/Arbeitsgestaltung
 Lernsituationen:
 Reinigen des Bügeleisens
 Bügeln und Legen von glatten und geformten Teilen
 Einsatz der Nähmaschine
 Berechnungen zu Wasser- und Stromverbrauch

Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler kennen Faktoren, die das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen beeinflussen.

Sie wirken bei der Gestaltung von Räumen im Betrieb/Einsatzgebiet mit.

Hierbei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden.

Inhalte

1.J.	2.J.	3.J.
--	--	20

Wohnumgebung

Wohn- und Funktionsräume

x

Gestaltungs- und Dekorationselemente

x

Mitwirken beim Gestalten und Dekorieren

Didaktisch – methodischer Kommentar

Betriebsorganisation:

Berechnungen

Lernsituationen:

Dekorieren nach saisonalen Aspekten

Pflege von Schnittblumen

Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen

Ziel

Über Selbst- und Fremdwahrnehmung entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kommunikationsvermögen.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Gesprächs mit dem zu versorgenden Personen bewusst und wenden Kommunikationsregeln situationsbezogen an.

Sie können mit Kritik umgehen und setzen Konfliktlösungsstrategien ein.

Inhalte	1.J. 20	2.J. --	3.J. --
Wahrnehmen und Beobachten Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen	x	--	--

Didaktisch – methodischer Kommentar

Deutsch:

Kommunikation

Einsatz von Rollentexten

Lernsituation:

Planen von Beschäftigungsangeboten

Lernfeld 11: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse und Dienstleistungen

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler erbringen einfache Dienstleistungen.
 Sie dokumentieren vorgegebene Arbeitsaufgaben und kontrollieren diese nach Standards.
 Den Grundgedanken der Nachhaltigkeit hauswirtschaftlicher Leistungen betrachten sie als etwas Besonderes.

Inhalte

	1.J.	2.J.	3.J.
	--	20	10
Betriebsspezifische Produkte: - Herstellen, Verpacken und Kennzeichnen		x	
Einfache Kostenkalkulationen Maßnahmen zur Qualitätskontrolle			x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Betriebsorganisation:
 Berechnungen

Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

Ziel

Die Rolle der Fachpraktikerin / des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft ist den Schülern und Schülerinnen bekannt. Sie führen Gespräche kundenorientiert und können die Erwartungen und Wünsche der Kunden mit Unterstützung berücksichtigen. Sie sind in der Lage, Kunden serviceorientiert zu versorgen.

Inhalte

	1.J. 20	2.J. 20	3.J. 20
Serviceorientierte Versorgung und Betreuung: - Kundenerwartungen und -wünsche	x		
Hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote - im Bereich Verpflegung		x	
- im Bereich Reinigung - im Bereich Textilpflege			x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Dokumentationssysteme

Sozialkunde: Werbung

Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen, beobachten und betreuen

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler verstehen Aufgaben in der Hauswirtschaft auch als Dienstleistungen. Sie sind fähig, auf Bedürfnisse und Ansprüche der zu versorgenden Personen sowie Kundengruppen einzugehen. Hinsichtlich Versorgung und Betreuung zeigen sie gegenüber den Kunden bzw. den zu betreuenden Personen Verständnis. Sie kennen die Zusammenarbeit im Team und nutzen bei Bedarf die Unterstützung des Teams.

Bei Reklamationen werden diese an die zuständigen Stellen zur Bearbeitung weitergeleitet. Mit Kritik können die Schülerinnen und Schüler umgehen und sind fähig, mit Unterstützung Lösungsstrategien zu entwickeln.

Den Lernenden ist bewusst, dass zur Professionalität in der Hauswirtschaft auch ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein bestimmtes Auftreten gehören.

Inhalte

1.J.	2.J.	3.J.
40	40	20

Besonderheiten im Umgang mit den Zielgruppen:

- in besonderen Situationen
- in verschiedenen Lebensphasen

Personenorientierte Betreuungsleistungen:

- Hilfe bei Alltagsverrichtungen

Beschwerdemanagement:

QM – Handbuch

Checklisten

Konfliktkultur:

Umgang mit Kritik

x		
	x	
		x
		x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Gesprächssituationen

Lernsituationen:

Beschäftigungsangebote

Lernfeld 11: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse und Dienstleistungen

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass durch Professionalität in der Hauswirtschaft Produkte und Dienstleistungen maßgeblich beeinflusst werden. Bei ihren täglichen Arbeiten und Handlungsweisen berücksichtigen sie die Aspekte der Nachhaltigkeit. Bei einfachen Aufgaben sind sie in der Lage, Arbeitspläne umzusetzen. Dabei sind Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Hygiene wie auch Umweltschutz zu beachten. Nach Anleitung und in Teilbereichen führen sie einfache Dienstleistungen selbstständig aus.

Inhalte

	1.J. 20	2.J. 20	3.J. 60
Bedarf an hauswirtschaftlichen Leistungen: - Arten - Personen - Einrichtungen	x		
Grundlagen einer wirtschaftlichen Haushaltsführung: - Kleine überschaubare Arbeitsprozesse - Planung einfacher Arbeitsabläufe	x		
Nach Vorgabe selbständiges Arbeiten im Einsatzgebiet		x	
Umsetzung geplanter Arbeitsabläufe Kostenvergleiche (betrieblicher Kontext) alle Bereiche			x

Didaktisch – methodischer Kommentar

Fachaufgaben aus dem betrieblichen Einsatzgebiet