

Lehrplan

**Hauswirtschaftslehre-  
Fachtheoretischer Lernbereich  
und  
Hauswirtschaft-  
Fachpraktischer Unterricht**

Berufsfachschule für Haushaltsführung  
und ambulante Betreuung

Ministerium für Bildung

Hohenzollernstraße 60, 66117 Saarbrücken  
Postfach 10 24 52, 66024 Saarbrücken

Saarbrücken 2011

Hinweis:

Der Lehrplan ist online verfügbar unter  
[www.saarland.de/lehrplaene.htm](http://www.saarland.de/lehrplaene.htm)

## **Einleitende Hinweise**

### 1. Grundsätzliches

Dem vorliegenden Lehrplan liegt die Verordnung - Schul- und Prüfungsordnung - über die Ausbildung und Prüfung an Berufsfachschulen für Haushaltsführung und ambulante Betreuung (APO-BFS-HAB) in der Fassung vom 18.05.2005, zuletzt geändert durch die Verordnung vom 7. Juli 2010, Amtsbl. S.1256 zugrunde.

Die Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung vermittelt neben den fachtheoretischen auch fachpraktische Anteile, die die sich an den jeweiligen beruflichen Aufgabenstellungen sowie Arbeitsprozessen orientieren. Durch den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz wird den Auszubildenden in verschiedenen Lernbereichen nachhaltiges Handeln in der Hauswirtschaft bewusst.

Das Lerngebiet „Ernährungslehre“ soll die zukünftigen Fachkräfte für Haushaltsführung und ambulante Betreuung in die Lage versetzen, Personen und Personengruppen aus ernährungsphysiologischer Sicht bestmöglich zu versorgen. Nur eine optimale personen- und situationsbezogene Ernährung in jedem Lebensalter ist - nach neuesten Forschungsergebnissen bestätigt- gewährleistet Gesundheit und Wohlbefinden. Basiswissen Ernährung, z.B. personenbezogene Ernährung wird praxisnah und handlungsorientiert dargestellt und mit unterschiedlichen Fragestellungen verknüpft.

Neben den unterschiedlichen Erfordernissen, die z.B. durch Alter, Gesundheitszustand und Beruf bedingt sind, ist die Individualität der zu versorgenden Personen zu berücksichtigen.

Die Lerngebiete „Betriebsorganisation, Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen sowie auch Reinigung und Pflege von Textilien“ sollen die angehenden Fachkräfte in die Lage versetzen, die Lebenssituation und Struktur fremder Haushalte schnell zu erfassen und die damit verbundenen Aufgaben situationsgerecht zu bewältigen. Dazu ist die Beherrschung aller hauswirtschaftlichen Funktions- und Arbeitsbereiche notwendig, aber auch die Fähigkeit und Bereitschaft zum kooperativen Handeln.

Im gesamten hauswirtschaftlichen Bereich sind Aspekte der Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit, Arbeitsorganisation und des umweltbewussten Handelns unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit zu beachten.

Diese Handlungsprinzipien erfordern im Unterricht ganzheitliche exemplarische Lernprozesse, die sich an den jeweiligen beruflichen Aufgabenstellungen sowie an Arbeitsprozessen orientieren. Dadurch erreichen die Auszubildenden die Bereitschaft und Fähigkeit sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Insbesondere bietet der gruppendifferenzierte Unterricht in den Lerngebieten Praxis „Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen, Pflege von Textilien sowie Verpflegung und Service“ weitere Möglichkeiten, Schlüsselqualifikationen zu erreichen.

Die integrierte Form von Theorie und Praxis hat zur Folge, dass die Lehrkräfte der Theorie- und Praxisfächer intensiv zusammenarbeiten müssen. Beim Auszubildenden wird dadurch das Bewusstsein gefördert, dass Hauswirtschaft ein bereit gefächertes Tätigkeitsfeld mit wechselnden und zu koordinierenden Aufgaben darstellt.

## 2. Reihenfolge der Themen

Die Reihenfolge der Themen sollte im Wesentlichen beibehalten werden, da die Planung auf Praktika in der Unter- und Oberstufe sowie Theorie und Praxis im Unterricht abgestimmt ist.

## 3. Hinweise auf formale Vorgaben

- Die Lernziele sind mit Blick auf einen stringenten Umfang des Lehrplans als Groblernziele formuliert.
- Die Zeitrichtwerte sind als vorgeschlagene zeitliche Empfehlung zu verstehen. Sie sind stets als Jahresstunden ausgewiesen, um Vergleiche mit Schulformen anderer Bundesländer zu ermöglichen.
- Bei den ausgewiesenen Stundenanteilen sind die Zeiten für Lernerfolgskontrollen, Erkundungen, Projekte sowie die Aufarbeitung aktueller Themen aus dem Außenpraktikum zu berücksichtigen.

Saarbrücken, April 2011

## Lerngebietsübersicht

Lfd. Nr.	Lerngebiet	Zeitrichtwert/Stunden*		
		Unterstufe		Oberstufe
		Fach- theorie	Fach- praxis	Fach- theorie
1	Betriebsorganisation LZ 1.1 – 1.5 LZ 1.6 – 1.9	40	/	80
2	Ernährungslehre LZ 2.1 – 2.3 LZ 2.4 – 2.8	40	/	80
3	Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen LZ 3.1 – 3.4 LZ 3.5 – 3.6	60	60	20
4	Reinigung und Pflege von Textilien LZ 4.1 – 4.5 LZ 4.6 – 4.7	60	60	20
5	Wohn- und Funktionsräume	/	/	40
6	Verpflegung und Service	/	120	/
	<b>Fachtheoretischer Lernbereich</b>	<b>200</b>	/	<b>240</b>
	<b>Fachpraktischer Unterricht</b>	/	<b>240</b>	/

\*Zeitrichtwert i. S. eines Vorschlags

<b>Lerngebiet 1: Betriebsorganisation Unterstufe</b>		<b>Zeitrictwert: 40h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1.1 Tätigkeitsfelder in der Hauswirtschaft kennen	- Berufsbild: Arbeitsschwerpunkte	Mind Map
1.2 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse nach ergonomischen Gesichtspunkten gestalten	- Arbeitsplatzgestaltung - Rückenschonende Arbeitshaltung	Arbeitsverdichtung Vollständige Handlung
1.3 Grundsätze der Hygiene kennen und -maßnahmen anwenden	- Personal-, Produkt- und Betriebshygiene	Desinfektions- und Reinigungspläne exemplarische Vorgehensweise
1.4 Maßnahmen zur Arbeitssicherheit kennen	- Unfallquellen am Arbeitsplatz - Gefahren für Kinder, alte und behinderte Menschen - Sicherheitsmaßnahmen und -vorschriften	Sicherheitszeichen, Gefahrenzeichen, Hautschutz
1.5 Ökologische Aspekte beachten	- Umgang mit Energie und Wasser - Abfallvermeidung, Verwertung und fach-gerechte Entsorgung	Unterrichtsprinzip Fachübergreifend

<b>Lerngebiet 1: Betriebsorganisation</b>		<b>Ober-</b>
<b>stufe</b>		<b>Zeitrictwert: 80h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1.6 Grundbegriffe des Qualitätsmanagements kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualität, Qualitätsziele und -standards</li> <li>- HACCP-Konzept zur Qualitätssicherung</li> <li>- Nachhaltiges Handeln</li> </ul>	Bezug zu Hygiene, Ökologie, Ökonomie, Ergonomie, Beispiele aus den Bereichen Verpflegung, Reinigung, Textilpflege
1.7 Vielseitigkeit der Hauswirtschaft erläutern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirtschaften im Haushalt</li> <li>- Haushaltsführung: ökonomische, soziale und ökologische Aufgaben</li> <li>- Haushaltsarten: Selbstversorger-, Dienstleistungs-, Vergabehaushalt</li> <li>- Betriebe: Unterhalts-, Erwerbsbetriebe</li> <li>- Strukturveränderungen</li> </ul>	
1.8 Regeln beim Einkaufen kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informieren und Planen: Wareneinkauf, Einkaufszettel, verfügbarer Betrag, Bedarf, Angebote</li> <li>- Durchführen: Einkaufsquellen, -hilfen, Verbraucherberatung und -schutz, vorgeschriebene und freiwillige Warenkennzeichnung, Einkaufsregeln, Kaufvertrag, Zahlungsverkehr</li> <li>- Kontrollieren: Liefer- und Zahlungsbedingungen, Leistungsstörungen, Kassenbon, Rechnung</li> </ul>	<p>Fachübergreifend PC-Einsatz</p> <p>Berufs- und Rechtskunde</p> <p>Sparkassenformulare</p>
1.9 Wirtschaftsrechnen und hauswirtschaftliche Buchführung beherrschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundbegriffe: Einnahmen, Ausgaben, Budget,</li> <li>- Haushaltsplan, Kassenbuch, Haushaltsbuch</li> </ul>	Fachübergreifend, Haushaltsbuch mit Belegen (PC-Einsatz), Budgetplanung

<b>Lerngebiet 2: Ernährungslehre Unterstufe</b>		<b>Zeitrichtwert: 40 h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2.1 Ernährung als Grundpfeiler der Gesundheit kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährungssituation</li> <li>Lebensmittelqualität, -auswahl:</li> <li>Eignungs-, Genuss-, Gesundheitswert, ökologischer Wert</li> </ul>	Ernährungskreis, Regeln der DGE Interview (Schülerbuch)
2.2 Den Inhaltsstoffen der Nahrung die Bedeutung im menschlichen Körper zuordnen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundbegriffe</li> <li>- Überblick über Inhaltsstoffe der Nahrung</li> </ul>	
2.3 Wertgebende Inhaltsstoffe und Bestandteile der Lebensmittel kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasser als Lebensmittel: Getränke, Wasserhaushalt und -bilanz, Wassergehalt von LM, geeignete Durstlöcher</li> <li>- Mineralstoffe: Mengen- und Spurenelemente, Vorkommen und Aufgaben</li> </ul>	Steckbriefe
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obst und Gemüse: Arten, Herkunft und Transportwege, Marktangebote, Bedeutung mit Hilfe der Inhaltsstoffe</li> <li>- Vitamine: Arten, Wirkung, Ursachen von Vitaminmangel</li> <li>- Sekundäre Pflanzenstoffe</li> </ul>	Saisonkalender  Steckbriefe
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Getreide: Arten, Aufbau eines Getreidekorns</li> <li>- Kohlenhydrate:</li> <li>Eigenschaften und Aufgaben der verschiedenen KH-Arten</li> <li>Zucker</li> <li>Stärke</li> <li>Ballaststoffe</li> <li>- Ausgewählte Lebensmittel: Brot, Reis Kartoffeln</li> </ul>	Steckbriefe  Besonderheiten

Lernziele	Fachtheorie	Hinweise zum Unterricht
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflanzliche und tierische Fette</li> <li>- Ausgewählte Lebensmittel mit hohem/niedrigem Fettgehalt</li> <li>- Ernährungsphysiologische Bedeutung: Aufbau, Fettbegleitstoffe, Geschmacks-träger, Versorgung mit fettlöslichen Vitaminen</li> <li>- Fastfood und Modeprodukte: Energiegehalt und Nährstoffdichte</li> </ul>	<p>Welches Fett für welchen Zweck?</p> <p>Aromen, Geschmacksverstärker</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milch und Milchprodukte</li> <li>- Eiweißstoffe: Arten, Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung</li> <li>- Ausgewählte eiweißhaltige Lebensmittel: Fleisch und Fisch, Eier, Hülsenfrüchte</li> </ul>	<p>Steckbriefe</p> <p>Besonderheiten</p>

<b>Lerngebiet 2: Ernährungslehre Oberstufe</b>		<b>Zeitrichtwert: 80h</b>
Lernziele	Fachtheorie	Hinweise zum Unterricht
2.4 Zusammenhang zwischen Lebensmittelhygiene und –qualität aufzeigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lagerung und Haltbarkeit</li> <li>- Ursachen von Lebensmittelinfektionen</li> <li>- Konservierungsstoffe</li> <li>- Zusatzstoffe</li> </ul>	Hygienemaßnahmen nach HACCP Fachübergreifend  Überblick
2.5 Individuelles Ernährungsverhalten beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensstile und Essgewohnheiten</li> <li>- Ernährungstrends: Fast-food, Lightprodukte, Convenience</li> <li>- Ernährungsformen</li> <li>- Gewohnheiten des Konsum- und Alltagshandelns</li> <li>- Besonderheiten von Diäten</li> <li>- Ernährungsbedingte Erkrankungen</li> </ul>	Ernährungsprotokoll
2.6 Hochwertige, gesundheitsfördernde Ernährung kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktuelle Verzehrsempfehlungen</li> <li>- Ernährung in verschiedenen: Lebenssituationen, Lebensaltern</li> <li>- Ernährung bei verschiedenen Tätigkeiten, eingeschränkter Bewegung</li> <li>- Energie- und Nährwertberechnungen</li> </ul>	Speisepläne  Schwangerschaft, Krankheit
2.7 Kostformen beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leichte Vollkost</li> <li>- Vegetarische Kost</li> <li>- Sonderkostformen: Diabetes mellitus Obstipation Fettstoffwechselstörungen Gicht Hypertonie Übergewicht Untergewicht Osteoporose</li> </ul>	„Schonkost“ Diätpläne

Lernziele	Fachtheorie	Hinweise zum Unterricht
<p>2.8 Spezielle Probleme bei der Ernährung älterer bzw. pflegebedürftiger Menschen angeben und Kostempfehlungen ableiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährungsgewohnheiten</li> <li>- Appetit- und Geschmacksstörungen</li> <li>- Kau- und Schluckstörungen</li> <li>- Durststörungen</li> <li>- Ernährungsempfehlungen für die zu versorgende Person</li> </ul>	<p>Fallbeispiele</p> <p>Schnittstellen</p> <p>Lebensmittel: Auswahl, Menge, Verträglichkeit, Mahlzeitengestaltung</p>

<b>Lerngebiet 3: Reinigung / Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen kennen</b>		
<b>Unterstufe</b>		<b>Zeitrichtwert: 120h</b>
Lernziele	Fachtheorie	Fachpraxis
3.1 Grundlagen der Reinigung und Pflege kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ziele, Bereiche, Aufgaben</li> <li>- Schmutzarten</li> <li>- Reinigungsarten</li> <li>- Reinigungsverfahren</li> <li>- Arbeitsplanung</li> </ul>	Ablauforganisation Hygiene- und Reinigungsplan Arbeitsanweisung SR, UR, GR Trocken-, Feucht-, Nassreinigung
3.2 Reinigungs- und Pflegemittel nach ökologischen, ökonomischen und hygienischen Gesichtspunkten auswählen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sinner'scher Kreis</li> <li>- Wasser im Reinigungsprozess</li> <li>- Aufgaben, Inhaltsstoffe und Wirkungsweisen und Dosierung von chemischen Reinigungs- und Pflegemitteln</li> <li>- Desinfektionsmittel: Grundregeln bei der Verwendung</li> </ul>	Auswahl, Einsatz und Dosierung verschiedener Reinigungs- und Pflegemittel  Desinfektionspläne
3.3 Arbeitsmittel und -geräte zur Reinigung und Pflege kennen und einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungsmaschinen: Staubsauger Dampfreiniger</li> <li>- Reinigungsgeräte: Besen                    Feuchtwischgeräte Schwämme Tücher Bürsten</li> </ul>	Reinigung und Pflege nach der vollständigen Handlung, Wartung der Reinigungs- und Pflegemaschinen und -geräte
3.4 Geeignete Pflege- und Reinigungsverfahren sowie -mittel entsprechend der Materialien kennen und auswählen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materialien in Wohnbereichen: Fußbodenbeläge Möbel Fenster</li> <li>- Auswahl von Reinigungs- und Pflegemitteln</li> </ul>	Reinigung und Pflege nach der vollständigen Handlung

<b>Lerngebiet 3: Reinigung / Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen kennen Oberstufe</b>		
		<b>Zeitrichtwert: 20h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3.5 Verschiedene Materialien nach Gebrauchseigenschaften einteilen und deren Reinigung/ Pflege durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materialien in Funktionsräumen: Metalle, Kunststoffe, Leder, Keramik, Glas</li> </ul>	Reinigung und Pflege ausgewählter Materialien
3.6 Reinigungs- und Pflegearbeiten in Räumen beschreiben und koordinieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigung und Pflege von Sanitär-, Wohn- und Schlaf-, räumen</li> <li>- Reinigung und Pflege von Gebrauchsgegenständen (z.B. Standardablauf; Reinigung eines Rollators)</li> <li>- Organisationsformen der Reinigung</li> <li>- Verfahrensabläufe in verschiedenen Raum-gruppen</li> </ul>	<p>Systematische und geplante Vorgehensweise bei Reinigungs- und Pflegearbeiten, SR, GR, UR</p> <p>Hauswirtschaftliches Handeln mit Nachhaltigkeit Revier-, Kolonnen-, Gemischtes System</p>

<b>Lerngebiet 4: Reinigung und Pflege von Textilien terstufe</b>		<b>Un- Zeitrichtwert: 120h</b>
Lernziele	Fachtheorie	Fachpraxis
4.1 Ablauf der Wäsche- versorgung kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wäschekreislauf</li> <li>- Ablaufplanung</li> </ul>	Vollständige Handlung
4.2 Die im Haushalt vor- kommenden Textilien kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebräuchliche Gütesiegel und Warenzeichen von Texti- lien</li> <li>- Textilveredlung und Ausrüs- tungsverfahren</li> <li>- Internationale Pflegekenn- zeichnung</li> </ul>	Sortieren der Wäsche
4.3 Maschinen und Gerä- te zur Textil-pflege kennen und einset- zen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Waschmaschine</li> <li>- Wäschetrockner</li> <li>- Bügelgeräte</li> </ul>	Ergonomie, Bedie- nung, Pflege und Wartung der Geräte und Ma- schinen
4.4 Regeln zum Wa- schen von Textilien kennen und in der Praxis beachten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sinner`scher Kreis</li> <li>- Waschfaktoren, Waschver- fahren</li> <li>- Waschmittel: Arten Wirkungsweise Einsatzbereiche</li> <li>- Waschhilfsmittel</li> <li>- Nachbehandlungsmittel</li> </ul>	Aufbewahren, Sortie- ren, Vorbereiten, Vor- behandeln der Wäsche Maschinen-, Hand- wäsche,  Nachbehandeln
4.5 Regeln zum Pflegen der Textilien kennen und in der Praxis be- achten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trocknen der Textilien</li> <li>- Bügelarbeitsplatz</li> <li>- Schrankfertigmachen der Textilien: Vorbereiten der Bügel- wäsche, Glätten und Legen der Wäsche</li> </ul>	Aufhängen der Wäsche, Be- dienung des Wä- schetrockners  Textilien bügeln  Ausbesserungs- arbeiten

<b>Lerngebiet 4: Reinigung und Pflege von Textilien Oberstufe</b>		<b>Zeitrictwert: 20h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4.6 Arbeitsanweisungen bei der Wäschevergabe kennen	- Textilreinigung und -vergabe	Vor- und Nacharbeiten
4.7 Wäschesysteme im Großhaushalt kennen	- Betriebseigene Komplettwäsche - Vergabe an Fremdunternehmen - Wäscheleasing	Praktikum, Exkursion

<b>Lerngebiet 5: Wohn- und Funktionsräume</b>		
		<b>Zeitrictwert: 40h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise zum Unterricht</b>
5.1 Veränderungen bei den Wohnbedürfnissen und –wünschen kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Äußere Faktoren und individueller Stellenwert des Wohnens</li> <li>- Grundbedürfnisse, Individuelle Bedürfnisse</li> </ul>	Einfluss der Wohnqualität auf die Gesundheit
5.2 Verschiedene Wohnkonzepte in den einzelnen Lebensphasen kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wohnlage und Standort</li> <li>- Infrastruktur außerhalb der Wohnung</li> <li>- Raumaufteilung innerhalb der Wohnung</li> <li>- Ausstattung der Räume</li> <li>-</li> </ul>	Wohnungsgrundrisse, Neue Wohnformen  Gestalterische Aspekte
5.3 Unterschiedliches Wohnen im Alter und bei Behinderung kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wünsche, Leistungen, Angebote, Rahmenbedingungen</li> <li>- Möglichkeiten und Grenzen der Gestaltungselemente der Wohnung</li> <li>- Privatwohnung</li> <li>- Betreutes Wohnen</li> <li>- Seniorenheim</li> <li>- Wohnheime</li> <li>- Wohngruppen</li> <li>- Mehrgenerationenhaus</li> </ul>	Erkundungen Schnittstellen  Atmosphäre, Wohnumwelt und Zusammenspiel von Funktionalität und individuellem Wohlbefinden
5.4 Grundbegriffe zur Wohnraumanpassung kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewegungsflächen</li> <li>- Türen</li> <li>- Treppen</li> <li>- Rampen</li> </ul>	DIN-Norm 18025
5.5 Möglichkeiten eines barrierefreien und sicheren Wohnumfeldes kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barrierefreie Gestaltung: Geräte Wohnumfeld Anpassungsmaßnahmen für Räume und Einrichtungsgegenstände Einrichten und Gestalten von Räumen</li> <li>- Allgemeine Sicherheitseinrichtungen: Notruf Telefon Haussicherung</li> </ul>	Erkundungen

<b>Lerngebiet 6: Verpflegung und Service</b>		
		<b>Zeitrictwert:120h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Fachpraxis</b>
6.1 Arbeitsplatz Küche kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personalhygiene</li> <li>- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln</li> </ul>	Beachten von HACCP-Vorschriften und Arbeitsablaufplanung
6.2 Speisen präsentieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anforderungen an die hauswirtschaftliche Fachkraft beim Servieren</li> <li>- Tische eindecken</li> <li>- Geschirr- und Besteckteile</li> <li>- Servierregeln</li> <li>- Speisenfolge und Getränke</li> <li>- Speisenausgabesysteme</li> <li>- Dekoration</li> </ul>	Arbeitsorganisation: Koordination hauswirtschaftlicher Tätigkeiten mit der Nahrungszubereitung, Individuelle Versorgung der zu betreuenden Person (z.B. Speisenauswahl, Darbietung, Gespräch)
6.3 Standard der verschiedenen Geräte und deren Funktion in der Küche kennen Geräte zielorientiert, professionell und rationell einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Großgeräte: Geschirrspülmaschine Kühl- und Gefriergeräte Herd Backofen Mikrowelle Dampfgarer</li> <li>- Kleingeräte: Dampfdrucktopf Küchenmaschine mit Zubehör Kaffeemaschine</li> </ul>	Bedienung, Reinigung und Pflege der Geräte in der Küche
6.4 Konservierungsmethoden verschiedener Lebensmittel kennen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasteurisieren</li> <li>- Tiefgefrieren</li> <li>- Einlegen</li> </ul>	Konservieren von Lebensmitteln

Lernziele	Theoretische Grundlagen	Fachpraxis
6.6 Speisen kundenorientiert auswählen und herstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auswahl an Speisenkomponenten für unterschiedliche Personengruppen</li> <li>Kalkulation von Lebensmittelmengen</li> </ul>	Zubereitung ausgewählter Speisenkomponenten
6.7 Sonderkost kennen und zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diätformen: Lebensmittelauswahl Gartechniken</li> <li>Kostpläne</li> <li>- Kost bei Kau- und Schluckstörungen</li> </ul>	Zubereitung ausgewählter Diäten Passierte Kost „in Form“
6.8 Lebensmittel beurteilen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frisch-, Convenience- und Fertigprodukte</li> </ul>	Bearbeitungsstufen, Geschmack, Zutaten, Kosten, Arbeitszeit,
6.9 Speisen für besondere Anlässe auswählen, herstellen und präsentieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung, Einkauf, Lagerung</li> <li>- Kalkulation, Zubereitung</li> <li>- Garnieren und Anrichten von Speisen</li> <li>- Gestaltung eines Buffets</li> </ul>	Planen, Auswählen, Herstellen und Beurteilen von Speisen Kundenaufträge anlassbezogen und nach Vorgabe bearbeiten