

Lehrplan

## **Berufspraktische Grundbildung**

Sozialpflegeschule

Ministerium für Bildung und Kultur

Hohenzollernstraße 60  
66117 Saarbrücken  
Postfach 10 24 52, 66024 Saarbrücken

Saarbrücken, August 2012

Hinweis:  
Der Lehrplan ist online verfügbar unter

[www.saarland.de/lehrplaene.htm](http://www.saarland.de/lehrplaene.htm)

## **Einleitende Hinweise**

Diesem Lehrplan liegt die Verordnung – Prüfungsordnung – über die staatliche Abschlussprüfung an Handelsschulen, Gewerbeschulen und Sozialpflegesschulen – Berufsfachschulen – (PO-BFS) vom 16. April 2007 (zuletzt geändert durch die Verordnung vom 08. Juli 2012, Amtsbl. S. 251 ) zu Grunde. Die Sozialpflegeschule folgt als Schulform der KMK-Rahmenvereinbarung über die Berufsfachschulen vom 28.02.1997 in der Fassung vom 07.12.2007.

Das Fach Berufspraktische Grundbildung ist in drei Lernbereiche gegliedert:

- Pflegerische Fachkunde
- Verpflegung und Service
- Betriebsorganisation.

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten sind heute Dienstleistungen, die bestimmte Qualitätsstandards erfüllen müssen. Neben den theoretischen Grundlagen werden die Lernenden durch praktische Übungen zunehmend befähigt, rationell und selbstständig zu arbeiten und dabei Grundsätze der Hygiene, des Umweltschutzes sowie der Arbeitssicherheit zu beachten.

Um die Ganzheitlichkeit des hauswirtschaftlichen Handelns zu gewährleisten, ist das Fach Gruppen differenziert zu unterrichten. Die Unterrichtskonzepte für Fachtheorie und Fachpraxis sind im Team zu planen.

Im Bereich Pflege werden die Lernenden auf die Betreuung von Säuglingen, Behinderten und pflegebedürftigen Menschen vorbereitet. Sie kennen den Gesundheitsbegriff und wissen, dass sowohl Einflüsse aus der Umwelt als auch innere Störungen und die Lebensordnung krankheitsauslösend sein können. Exemplarisch werden prophylaktische Maßnahmen für ausgewählte Krankheitsbilder erarbeitet. Bei häuslichen Unfällen werden die Lernenden befähigt, Erste Hilfemaßnahmen durchzuführen und im Notfall richtig zu handeln.

Im Lernbereich Betriebsorganisation der Klassenstufe 11 werden die Schüler befähigt, Arbeitsaufgaben im Haushalt rationell zu planen, ergonomisch durchzuführen und zu reflektieren. So werden verschiedene Arbeitstechniken und –geräte für die Reinigung und Pflege von Werkstoffen vergleichend eingesetzt und die Arbeitsergebnisse beurteilt.

Im Lernbereich Verpflegung und Service beziehen sich in der Klassenstufe 10 die Grundtechniken und Grundrezepte für die Zubereitung von Lebensmitteln auf einen Personen- bzw. Familienhaushalt. Dabei ist das zentrale Ziel des Lehrplanes das gewissenhafte Einüben und Beherrschen von Grundtechniken auf der Grundlage von Arbeits- und Zeitplänen. Zur Sicherung des Lernerfolges führen die Lernenden Unterrichtsprotokolle, in denen die Lerninhalte dokumentiert werden. Erst in der Klassenstufe 11 kann demzufolge erst die Zubereitung von Menüs erfolgen. Die Umsetzung sollte in Form von Projekten Fächer übergreifend erfolgen. Hier stellen Gerichte aus der internationalen Küche eine Bereicherung und Ergänzung dar.

### **Hinweise auf formale Vorgaben:**

- Die Lernziele des Lehrplans sind 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 Leistungsüberprüfungen usw. enthalten.

Saarbrücken, August 2012

<b>Übersicht Lernbereiche des Faches Berufspraktische Grundbildung</b>		
<b>Lernbereich</b>	<b>Klassenstufe 10</b>	<b>Klassenstufe 11</b>
<b>1. Pflegerische Fachkunde</b>	40 h	80 h
<b>2. Verpflegung und Service</b>	120 h	80 h
<b>3. Betriebsorganisation</b>	-	40 h
<b>Gesamtstunden</b>	<b>160 h</b>	<b>200 h</b>

### **1. Lernbereich Pflegerische Fachkunde**

#### **Lerngebietsübersicht**

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Lerngebiet</b>	<b>Zeitrichtwert* Stunden</b>
	<b>Klassenstufe 10</b>	
1.1	Erste Hilfemaßnahmen	10
1.2	Säuglingspflege	20
1.3	Gesundheitswesen	4
1.4	Infektionskrankheiten	6
<b>Summe</b>		<b>40</b>
	<b>Klassenstufe 11</b>	
1.5	Häusliche Pflege	50
1.6	Zivilisations- und Alterskrankheiten	30
<b>Summe</b>		<b>80</b>

\* Zeitrichtwert i. S. eines Vorschlags

<b>Lerngebiet 1.1: Erste Hilfemaßnahmen</b>		
		<b>Zeitrichtwert:10 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
1.1.1 Hautverletzungen erkennen und Erste Hilfemaßnahmen durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schnitt-, Stich-, Schürf- und Platzwunden</li> <li>- Verbrühungen, Verbrennungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handhabung verschiedener Verbandsmaterialien</li> <li>- Verschiedene Pflasterverbände</li> <li>- Einfache Bindeverbände</li> </ul>
1.1.2 Häusliche Notfallsituationen erkennen und sich richtig verhalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notfall</li> <li>- Aufgaben des Ersthelfers im Rahmen der Rettungskette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorgehensweise beim Auffinden eines Notfallbetroffenen</li> <li>- Überprüfen von Bewusstsein, Atmung und Puls</li> <li>- Lebensbedrohliche Blutungen</li> <li>- Sofortmaßnahmen</li> </ul>
1.1.3 Eine Hausapotheke einrichten und pflegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Hausapotheke: Bedeutung, Standort</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestücken einer Hausapotheke und eines Erste-Hilfekastens</li> </ul>

<b>Lerngebiet 1.2: Säuglingspflege</b>		
		<b>Zeitrictwert: 20 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
1.2.1 Veränderungen der Körperfunktionen während der Schwangerschaft kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Befruchtung</li> <li>- Schwangerschaft Anzeichen, Nachweis und Dauer</li> <li>- Entwicklung des Ungeborenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitungen der Schwangeren auf Geburt und Baby</li> </ul>
1.2.2 Situationsgerechtes Verhalten in der Schwangerschaft begründen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorsorge- untersuchungen</li> <li>- Mutterpass</li> <li>- Kleidung, Körperpflege und Ernährung der Schwangeren</li> <li>- Körperliche Ver- änderungen der Schwangeren</li> <li>- Erkrankungen: Röteln, Toxoplasmose, Listeriose</li> </ul>	
1.2.3 Den Geburtsablauf kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geburt: Anzeichen, Phasen</li> <li>- Maßnahmen der Geburtserleichterung</li> <li>- Risikofaktoren</li> <li>- Wochenbett</li> </ul>	
1.2.4 Die Versorgung des Neugeborenen kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reifezeichen des Neugeborenen</li> <li>- Apgartest</li> <li>- Vorsorge-U1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Säugling: Handling, Körperpflege, Umkleiden, Gymnastik</li> </ul>
1.2.5 Die Ernährung des Säuglings beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anforderungen an die Säuglingsnahrung</li> <li>- Ernährungsplan</li> <li>- Stillen</li> <li>- Flaschennahrung</li> <li>- Beikost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umgang mit verschiedenen Windelarten</li> </ul>
1.2.6 Bedeutung der Vorsorgemaßnahmen kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Früherkennungs- untersuchungen</li> <li>- Prophylaxen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereitung der Säuglingskost</li> </ul>

<b>Lerngebiet 1.3: Gesundheitswesen</b>		
		<b>Zeitrictwert: 4 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise zum Unterricht</b>
1.3.1 Die Bedeutung der Prävention verstehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesundheitsbegriff</li> <li>- Einflüsse auf das Wohlbefinden</li> <li>- Gesundheit und Lebensstil</li> <li>- Gesundheitssystem (Überblick)</li> </ul>	

<b>Lerngebiet 1.4: Infektionskrankheiten</b>		
		<b>Zeitrictwert: 6 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise zum Unterricht</b>
1.4.1 Begriffe der Krankheitslehre kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Übertragungswege</li> <li>- Symptome</li> <li>- Diagnose</li> <li>- Therapie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktuelle Infektionskrankheiten</li> </ul>
1.4.2 Infektionskrankheiten beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ursachen</li> <li>- Inkubationszeit</li> <li>- Übertragung</li> <li>- Symptome</li> <li>- Prophylaxe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exemplarische Vorgehensweise</li> </ul>
1.4.3 Die Bedeutung des Impfschutzes kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impfplan</li> <li>- Impfschutz vor Reisen</li> <li>- Impfungen des alten Menschen</li> </ul>	

<b>Lerngebiet 1.5: Häusliche Pflege</b>		
		<b>Zeitrictwert: 50 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
1.5.1 Bedeutung und Umfang der häuslichen Pflege kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflegebedürftigkeit</li> <li>- Aufgaben der Pflegeperson</li> <li>- Pflegegrundsätze: Aktivierende und ganzheitliche Pflege</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Pflegebett: Funktionen und Ausstattung</li> <li>- Herrichten des Pflegebettes</li> </ul>
1.5.2 Den Lebensraum des Pflegebedürftigen im häuslichen Bereich gestalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lage des Pflegezimmers</li> <li>- Einrichtung</li> <li>- Standort des Pflegebettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiene der Pflegeperson</li> <li>- Hygiene im Pflegezimmer</li> <li>- Rückenschonende Arbeitsweise in der Pflege</li> </ul>
1.5.3 Körperfunktionen beobachten und zielgerichtet handeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wesen und Bedeutung der Krankenbeobachtung</li> <li>- Beobachtbare Merkmale: Verhalten, Haut, Ernährungszustand, Ausscheidungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobilisation des Pflegebedürftigen: Aufrichten, Setzen auf die Bettkante, Setzen auf einen Stuhl/Rollstuhl/ Toilettenstuhl</li> <li>- Aufrichten und Führen</li> <li>- Wechseln der Bettschutzeinlage</li> <li>- Wechseln der Bettwäsche</li> </ul>
1.5.4 Vitalfunktionen beurteilen und überprüfen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blutdruck und Puls</li> <li>- Körpertemperatur</li> <li>- Atmung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puls- und Blutdruckmessung</li> <li>- Umgang mit dem Fieberthermometer</li> <li>- Anheben und Höherlegen</li> <li>- Betreuung des Fieberkranken</li> </ul>
1.5.5 Folgeerkrankungen bei Pflegebedürftigen kennen und vorbeugen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dekubitus</li> <li>- Lungenentzündung</li> <li>- Thrombose</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lagerungen</li> <li>- Anziehen von Kompressionsstrümpfen</li> <li>- Bewegungsübungen</li> </ul>

<p>1.5.6 Die Körperpflege bei Pflegebedürftigen kennen und durchführen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hautpflege</li> <li>- Formen der Ganzkörperwaschung</li> <li>- Reihenfolge</li> <li>- Pflegegrundsätze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Umkleiden des Pflegebedürftigen</li> <li>- Einsatz des Badewannenlifters</li> <li>- Ganzkörperwaschung</li> <li>- Haar-, Mund- und Zahnhygiene</li> </ul>
<p>1.5.7 Pflegehilfsmittel für Ausscheidungen kennen und einsetzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkontinenz: Ursachen, Hilfsmittel</li> <li>- Pflegemaßnahmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umgang mit Steckbecken, Urinflasche, Toilettenstuhl, Inkontinenzmaterial</li> </ul>
<p>1.5.8 Die Kost auf den Pflegebedürftigen abstimmen und verabreichen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedeutung der Nahrungsaufnahme und Flüssigkeitszufuhr</li> <li>- Verträglichkeit der Nahrung</li> <li>- Überblick über Kostformen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anrichten und Anreichen der Nahrung</li> <li>- Richten und Verabreichen von Medikamenten</li> </ul>



<b>Lerngebiet 1.6: Zivilisations- und Alterskrankheiten</b>		
		<b>Zeitrictwert: 30 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise zum Unterricht</b>
1.6.1 Übergewicht als Risikofaktor vieler Erkrankungen kennen	- Übergewicht: Mögliche Folgen, Maßnahmen	- Ernährungsprotokoll - Bezug zu Ernährungslehre, Verpflegung und Service
1.6.2 Diabetes Typ I und Typ II unterscheiden	- Diabetes: Formen, Ursachen, Krankheitsbild, Vorbeugung, Schulung und Lebensführung	- Bezug zu Ernährungslehre, Verpflegung und Service
1.6.3 Herz- und Kreislauferkrankungen kennen	- Arteriosklerose - Schlaganfall - Herzinfarkt	- Methoden zum Stressabbau
1.6.4 Maßnahmen zur Gesunderhaltung des Bewegungssystems kennen	- Haltungsschäden: Ursachen, Rückenfreundliche Bewegungen im Alltag	- Rückenschule - Fußgymnastik
1.6.5 Häufige Krankheiten im Alter kennen	- Osteoporose - Alzheimer - Parkinson	- Exemplarische Vorgehensweise

## 2. Lernbereich Verpflegung und Service Lerngebietsübersicht

Lfd. Nr.	Lerngebiet	Zeitrichtwert* Stunden
	Klassenstufe 10	
2.1	Einführung in die Küche	15
2.2	Vorbereitungsarbeiten bei der Nahrungszubereitung	9
2.3	Küchentechnische Bedeutung des Wassers	12
2.4	Garen mit Fett	15
2.5	Küchentechnische Bedeutung der Kohlenhydrate	30
2.6	Verarbeitung eiweißreicher Lebensmittel	30
2.7	Verarbeitung vitamin- und mineralstoffhaltiger Lebensmittel	9
Summe		120
	Klassenstufe 11	
2.8	Verarbeitung vorgefertigter Lebensmittel	10
2.9	Konservieren von Lebensmitteln	10
2.10	Projektgestaltung	60
Summe		80

\* Zeitrichtwert i. S. eines Vorschlags

<b>Lerngebiet 2.1: Einführung in die Küche</b>		
		<b>Zeitrictwert:15 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.1.1 Hygienevorschriften im Küchenbereich kennen und anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal-,</li> <li>- Produkt-,</li> <li>- Betriebshygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsetzung der Hygieneregeln bei Vor-, Haupt- und Nacharbeiten</li> </ul>
2.1.2 Die Umwelt durch überlegtes Verhalten schützen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mülltrennung</li> <li>- Sparsamer Einsatz der Energie</li> <li>- Dosiersysteme der Reinigungs- und Pflegemittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mülltrennungssystem</li> <li>- Effizienter Energieeinsatz bei Herd, Backofen, Spülmaschine</li> <li>- Sparsame Verwendung von Wasser, Reinigungs- und Pflegemitteln</li> </ul>
2.1.3 Unfallgefahren in der Küche kennen und vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unfallquellen</li> <li>- Unfallverhütung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigung eines elektrischen Kleingerätes</li> </ul>
2.1.4 Einen Arbeitsablauf planen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gliederung der Arbeitsschritte im Arbeitsablauf</li> <li>- Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung: Greifraum, Arbeitsgrundsätze</li> <li>- Maßeinheiten in der Küche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einrichten des Arbeitsplatzes nach Rezeptur: Arbeitsmittel, Geräte, Messen und Wiegen</li> <li>- Durchführung der Arbeit nach Zeitplan</li> <li>- Nacharbeit: Aufräumen und Reinigen des Arbeitsplatzes</li> <li>- Auswertung der Arbeitsergebnisse</li> </ul>
2.1.5 Tischkultur pflegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tisch decken und dekorieren</li> <li>- Speisen anrichten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsetzung der Tischkultur</li> </ul>

<b>Lerngebiet 2.2: Vorbereitungsarbeiten bei der Nahrungszubereitung</b>		
<b>Zeitrictwert:9 h</b>		
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.2.1 Vorbereitungsarbeiten kennen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Putzen/Schälen</li> <li>- Waschen/Säubern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereitung: Rohkostsalat, Obstsalat, Gemüsesuppe</li> <li>- Aufwertung der Speisen durch Kräuter und Gewürze</li> </ul>
2.2.2 Schneid- und Zerkleinerungsgeräte kennen und einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundausstattung an Geräten</li> <li>- Zerkleinerungsmethoden</li> </ul>	

<b>Lerngebiet 2.3: Küchentechnische Bedeutung des Wassers</b>		
<b>Zeitrictwert: 12 h</b>		
<b>Lernziele</b>	<b>Theoretische Grundlagen</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.3.1 Küchentechnische Eigenschaften von Wasser kennen und Gartechniken anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochen</li> <li>- Garziehen</li> <li>- Dämpfen</li> <li>- Dünsten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hülsenfrüchte</li> <li>- Klöße</li> <li>- Teigwaren</li> <li>- Gemüse</li> </ul>
2.3.2 Eigenschaften von Wasser beim Backen kennen und Gebäck herstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brandteig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellen von Windbeuteln</li> </ul>

<b>Lerngebiet 2.4: Garen mit Fett</b>		
		<b>Zeitrictwert: 15 h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Praktische Lernelemente
2.4.1 Küchentechnische Bedeutung von Fett kennen und Gartechniken anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Braten</li> <li>- Schmoren</li> <li>- Geeignete Gargeräte: Bratpfanne, Bräter</li> <li>- Fettsparende Gartechniken: Folie, beschichtete Pfannen, Tontopf, Grill</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garen auf dem Herd</li> <li>- Garen im Backofen</li> </ul>
2.4.2 Die Bedeutung von Fett beim Backen kennen und bei der Teigbereitung beachten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mürbeteig</li> <li>- Blätterteig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschiedene Gebäcke</li> </ul>

<b>Lerngebiet 2.5: Küchentechnische Bedeutung der Kohlenhydrate</b>		
		<b>Zeitrictwert: 30 h</b>
Lernziele	Lerninhalte	Praktische Lernelemente
2.5.1 Küchentechnische Bedeutung von Zucker kennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Löslichkeit</li> <li>- Wasserbindende Wirkung</li> <li>- Karamelisieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellen von Marmeladen</li> <li>- Verschiedene Desserts</li> </ul>
2.5.2 Küchentechnische Bedeutung des Mehles kennen und verschiedene Backwaren herstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backfähigkeit von Mehlen</li> <li>- Teiglockerung: Backpulver, Hefe</li> <li>- Backformen und Backgeräte</li> <li>- Grundrezepte: Rührteig, Hefeteig, Quark-Ölteig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigbereitung mit verschiedenen Mehltypen</li> <li>- Teigverarbeitung nach Grundrezepten</li> </ul>
2.5.3 Kohlenhydratreiche Lebensmittel verarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Küchentechnische Eigenschaften von Nudeln, Reis, Kartoffeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garen verschiedener kohlenhydratreicher Lebensmittel</li> </ul>

<b>Lerngebiet 2.6: Verarbeitung eiweißreicher Lebensmittel</b>		
<b>Zeitrichtwert: 30 h</b>		
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.6.1 Küchentechnische Bedeutung von Eiern kennen und Eier verarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garmethoden für Eier</li> <li>- Emulgierende Wirkung</li> <li>- Legieren von Suppen</li> <li>- Lockern von Speisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rührei</li> <li>- Omelett</li> <li>- Biskuit</li> </ul>
2.6.2 Milch und Milcherzeugnisse verarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milchmixgetränke</li> <li>- Süßspeisen</li> <li>- Verwendung von Joghurt, Schlagsahne, Saurer Sahne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flammeri</li> <li>- Quarkspeisen</li> <li>- Soßen und Suppen</li> </ul>
2.6.3 Fleisch verarbeiten und zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gartechniken für Kurzgebratenes, Bratenstücke, Hackfleisch, Geflügel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garen verschiedener Fleischstücke</li> </ul>
2.6.4 Fisch verarbeiten und zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Drei-S-Regel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereiten und Garen von Fisch</li> </ul>

<b>Lerngebiet 2.7: Verarbeitung vitamin- und mineralstoffhaltiger Lebensmittel</b>		
<b>Zeitrichtwert: 9 h</b>		
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.7.1 Küchentechnische Regeln für Gemüse kennen und anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualitätskennzeichen</li> <li>- Verarbeitung nach allgemein gültigen Grundregeln</li> <li>- Lagerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereiten und Verarbeiten verschiedener Gemüsearten</li> </ul>
2.7.2 Küchentechnische Regeln für Obst kennen und anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualitätskennzeichen</li> <li>- Verarbeitung nach allgemein gültigen Grundregeln</li> <li>- Lagerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereiten und Verarbeiten verschiedener Obstarten</li> </ul>

<b>Lerngebiet 2.8: Verarbeitung vorgefertigter Lebensmittel</b>		
		<b>Zeitrichtwert: 10 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.8.1 Convenienceprodukte nach Packungsaufschrift zubereiten	- Vorgefertigte Lebensmittel: Unterschiedliche Verarbeitungsgrade	- Herstellen von verschiedenen Conveniencegerichten - Möglichkeiten der Aufwertung
2.8.2 Convenienceprodukte nach Qualitätskriterien beurteilen	- Vorgefertigte Lebensmittel: Geschmack, Aussehen, Geruch, Handhabung, Inhaltsstoffe, Kosten, Verpackung	

<b>Lerngebiet 2.9: Konservieren von Lebensmitteln</b>		
		<b>Zeitrichtwert: 10 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.9.1 Arbeitsablauf beim Einfrieren kennen und durchführen	- Nutzung des Gefriergerätes - Grundregeln des Einfrierens	- Vorbereiten, Verpacken und Bestimmen der Lagerzeiten verschiedener Lebensmittel

<b>Lerngebiet 2.10: Projektgestaltung</b>		
		<b>Zeitrictwert: 60 h</b>
<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Praktische Lernelemente</b>
2.10.1 Komplexe Arbeitsaufträge planen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menüauswahl</li> <li>- Zusammenstellung von Menüs</li> <li>- Rezepte</li> <li>- Tischgestaltung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellen eines Menüs nach Arbeitsplan</li> </ul>
2.10.2 Internationale Gerichte kennen und zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merkmale internationaler Küche</li> <li>- Rezepte</li> <li>- Tischdekoration</li> <li>- Tischkultur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellen eines Büffets mit internationalen Gerichten</li> </ul>
2.10.3 Einen festlichen Anlass gestalten und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einladung</li> <li>- Menüauswahl</li> <li>- Rezepte</li> <li>- Tischgestaltung</li> <li>- Organisationsplan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchführung der geplanten Arbeiten</li> </ul>



### 3. Lernbereich: Betriebsorganisation Lerngebietsübersicht

Lfd. Nr.	Lerngebiet	Zeitrictwert* Stunden
	Klassenstufe 11	
3.1	Arbeitsorganisation	10
3.2	Reinigung und Pflege von Textilien	12
3.3	Reinigung und Materialpflege	12
3.4	Wohnen	6
Summe		40

\* Zeitrictwert i. S. eines Vorschlags

**Lerngebiet 3.1: Arbeitsorganisation****Zeitrictwert:10 h**

Lernziele	Theoretische Grundlagen	Praktische Lernelemente
3.1.1 Vielfalt der hauswirtschaftlichen Leistungen kennen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aufgaben: Versorgung, Betreuung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mind-map</li></ul>
3.1.2 Faktoren im Arbeitsprozess beschreiben	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arbeitsaufgabe</li><li>- Mensch</li><li>- Betriebsmittel</li><li>- Arbeitsablauf</li><li>- Umwelteinflüsse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Beispiele aus dem Lernbereich Verpflegung und Service</li></ul>
3.1.3 Statische und dynamische Arbeitshaltungen kennen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ergonomische und rationale Gesichtspunkte</li><li>- Möglichkeiten der Arbeitserleichterung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sitzen</li><li>- Stehen</li><li>- Bücken</li><li>- Rationelle Arbeitsbewegungen</li></ul>
3.1.4 Einen Arbeitsprozess planen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arbeits- und Zeitpläne: Notwendigkeit, Arten, Gestaltung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Beispiel eines Arbeits- und Zeitplanes, gegliedert nach: Arbeitsaufgabe, Zeit, Tätigkeit, Betriebsmittel, Arbeitsablauf</li></ul>

**Lerngebiet 3.2: Reinigung und Pflege von Textilien****Zeitrichertwert: 12 h**

Lernziele	Theoretische Grundlagen	Praktische Lernelemente
3.2.1 Internationale Pflegekennzeichen kennen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Waschen</li><li>- Bügeln</li><li>- Chloren</li><li>- Trocknen</li><li>- Reinigen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sortieren der Wäsche nach Pflegekennzeichen</li></ul>
3.2.2 Die Waschfaktoren beschreiben und einsetzen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Wasser</li><li>- Chemie</li><li>- Zeit</li><li>- Temperatur</li><li>- Mechanik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verschiedene Waschmittel und Waschhilfsmittel</li></ul>
3.2.3 Betriebsmittel zur Reinigung der Textilien einsetzen und pflegen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Waschmaschine</li><li>- Wäschetrockner</li><li>- Bügelgeräte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maschinenpflege</li></ul>
3.2.4 Allgemeine Grundregeln zur Wäschepflege beachten	<ul style="list-style-type: none"><li>- Wäsche sortieren</li><li>- Farbechtheit prüfen</li><li>- Vorbereitung von diversen Wäschestücken</li><li>- Einsatz des geeigneten Waschmittels</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Waschen</li><li>- Trocknen</li><li>- Bügeln</li></ul>
3.2.5 Wäscheservice planen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Waschen</li><li>- Trocknen</li><li>- Schrankfertig machen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arbeitsablaufplan</li></ul>

**Lerngebiet 3.3: Reinigung und Materialpflege****Zeitrictwert: 12 h**

Lernziele	Theoretische Grundlagen	Praktische Lernelemente
3.3.1 Grundbegriffe der Reinigung und Pflege kennen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Schmutz</li><li>- Hygiene</li><li>- Reinigungsmittel: Arten, Einsatz, Auswahl</li><li>- Gefahrensymbole</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exemplarisch: Reinigung und Pflege verschiedener Materialien</li></ul>
3.3.2 Geräte zur Raumpflege einsetzen und pflegen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Besen</li><li>- Feuchtwischgerät</li><li>- Staubsauger</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verschiedene Arbeitstechniken</li></ul>
3.3.3 Arbeitspläne zu verschiedenen Reinigungsarten erstellen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sichtreinigung</li><li>- Unterhaltsreinigung</li><li>- Grundreinigung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exemplarische Umsetzung einer Reinigungsform</li></ul>

**Lerngebiet 3.4: Wohnen****Zeitrichtwert: 6 h**

Lernziele	Theoretische Grundlagen	Praktische Lernelemente
3.4.1 Wohnungsmarkt analysieren	<ul style="list-style-type: none"><li>- Wohnungsangebote</li><li>- Mietspiegel</li><li>- Mietvertrag</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Inserate</li><li>- Telefongespräche</li><li>- Rollenspiele</li><li>- Formulare</li></ul>
3.4.2 Wohnverhältnisse beurteilen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Wohnwert</li><li>- Wohnlage</li><li>- Wohnungsgröße</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Berechnung der Miete</li></ul>
3.4.3 Wohnbedürfnisse in verschiedenen Lebensphasen kennen	<ul style="list-style-type: none"><li>- Singlehaushalt</li><li>- Familienhaushalt</li><li>- Seniorenhaushalt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sicherheitsaspekte</li><li>- Barrierefreies Wohnen</li></ul>