

RAHMENRICHTLINIEN BERUFSSCHULE

Fachpraktiker für Hauswirtschaft/
Fachpraktikerin für Hauswirtschaft

Berufsbezogener Lernbereich



SACHSEN-ANHALT

KULTUSMINISTERIUM

An der Erarbeitung der Rahmenrichtlinien haben mitgewirkt:

Matthias Hausen

Halle (Leitung der Kommission)

Christina Jahn

Sangerhausen

Gudrun Kremer

Magdeburg

Sabine Schulze

Dessau

Verantwortlich für den Inhalt:

Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt

Vorwort

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für die berufliche Bildung junger Menschen mit Behinderungen gibt es Angebote als Bestandteil des Berufsbildungssystems, die die Besonderheiten der betroffenen Personengruppen beachten. Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (HwO) regeln, dass behinderte Menschen ebenso wie Menschen ohne Behinderungen in anerkannten Ausbildungsberufen ausgebildet werden. Nachteile durch behinderungsbedingte Einschränkungen werden durch die zuständigen Stellen für die Durchführung der Ausbildung und der Prüfung ausgeglichen. Nur für behinderte Menschen, für die wegen der Art und Schwere ihrer Behinderung eine Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt, entwickeln die zuständigen Stellen Ausbildungsregelungen. Diese Regelungen werden nach den Empfehlungen des Hauptausschusses des Bundesinstitutes für Berufsbildung gestaltet (§ 66 BBiG, § 42m HwO).

Bei der schulischen Ausbildung in den sog. Behindertenberufen sind die Aneignung der Lern- und Ausbildungsinhalte und die individuelle Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz auf den unmittelbaren Bezug zur Arbeitswelt und eine damit verbundene dauerhafte Eingliederung in die Berufswelt auszurichten. Die „Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderungen nach § 66 und § 42m HwO“ (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011) weist deshalb auf Kompetenzdimensionen im Vergleich zum Rahmenlehrplan eines adäquaten dualen Ausbildungsberufes hin.

Die vorliegenden Rahmenrichtlinien ermöglichen den berufsbildenden Schulen vergleichbare Ausbildungen; sie berücksichtigen neue Entwicklungen aus Forschung und Wissenschaft.

Die Lehrkräfte in den berufsbildenden Schulen sollten im Rahmen der Umsetzung spezifische Ergänzungen und Veränderungen z. B. in Bezug auf die individuelle Förderung, den Abbau von Lerndefiziten, die Leistungsbewertung und Lernortkooperation berücksichtigen. So kann es gelingen, junge Menschen in ihren personalen, sozialen und kognitiven Entwicklungen zu unterstützen. Die Unterstützung soll an vorhandenen Stärken ansetzen und diese weiter entwickeln.



Stephan Dorgerloh
Kultusminister

Magdeburg, September 2014

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Aufgaben und Ziele für die Ausbildung behinderter Menschen in der Berufsschule ..	5
2 Didaktische Grundsätze	7
3 Berufsbezogene Vorbemerkungen.....	9
4 Inhalte.....	10
4.1 Übersicht über die Lernfelder mit Zeitrichtwerten	10
4.2 Zielformulierungen und Inhalte nach Lernfeldern geordnet	11

1 Aufgaben und Ziele für die Ausbildung behinderter Menschen in der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat gemäß der Vereinbarung der Kultusministerkonferenz über die „Bezeichnungen zur Gliederung des beruflichen Schulwesens“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.12.1975) die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern allgemeine und berufliche Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule hat darüber hinaus die Aufgabe, ein die Berufsausbildung vorbereitendes oder die Berufstätigkeit begleitendes Bildungsangebot zu unterbreiten. Nach Maßgabe landesrechtlicher Regelungen kann sie zusätzlich bei Aufgaben der beruflichen Fort- und Weiterbildung mitwirken.

Die Berufsschule vermittelt eine berufliche Grund- und Fachbildung und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Die Berufsschule hat zum Ziel:

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.¹

Um die Bildungs- und Erziehungsziele zu erreichen, muss die Berufsschule im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern.

¹ Vgl. Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.03.1991). Online unter: http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/1991/1991_03_15-Rahmenvereinbarung-Berufsschule.pdf (Stand: 08.09.2011).

Neben der Auswahl der Lerninhalte erlangen deshalb bei der Erfüllung von Aufgaben schulischer Bildung und Erziehung folgende Aspekte eine besondere Bedeutung:

- Vermittlung einer Berufsfähigkeit, welche die Handlungskompetenz im Beruf als Leitziel hat,
- interdisziplinäre Zusammenarbeit unter Einbeziehung der Sorgeberechtigten mit allen an der Ausbildung Beteiligten für eine ganzheitliche Entwicklung der Auszubildenden,
- Unterstützung bei der Ausgestaltung der individuellen Förderpläne,
- Entwicklung der Persönlichkeit der Auszubildenden im Hinblick auf die sich ständig wandelnden Anforderungen der Arbeitswelt.

Aus diesen Aufgaben ergeben sich folgende überfachliche Ziele:

- Arbeit am Selbstkonzept und an der Selbstwahrnehmung der Auszubildenden,
- Entwicklung der Kommunikations- und Interaktionsfähigkeit sowie der Konfliktbewältigung,
- Vermittlung von Regeln, Werten und Normen, deren Einhaltung für die Integration in das gesellschaftliche Leben sinnvoll und notwendig ist,
- Verbesserung der Kulturtechniken Lesen, Schreiben und Rechnen.

2 Didaktische Grundsätze

Die Zielformulierungen der Lernfelder beschreiben im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts berufliche Handlungskompetenzen. Diese beinhalten die Bereitschaft und Fähigkeit der/des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungen zur Lösung anstehender Probleme werden zielorientiert auf der Basis eigenen Wissens, eigener Erfahrungen sowie eigener Ideen selbstständig vollzogen. Dabei ist die Entwicklung von Handlungskompetenz als ein lebenslanger Prozess zu begreifen, den die Berufsschule partiell unterstützt.

Berufliche Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz sowie deren integralen Bestandteilen Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.²

Fachkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Aufgabenstellungen selbstständig, fachlich richtig und methodengeleitet zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz ist die Bereitschaft und Fähigkeit, als Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung von Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz ist die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu erleben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

² Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK). Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Berlin, 23. September 2011. S. 14 ff.

Kommunikative Kompetenz bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, Sachverhalte und Befindlichkeiten verbal und nonverbal auszutauschen, somit kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten.

Lernkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Informationen selbstständig und/oder gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen.

Methodenkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft zu zielgerichtetem und geplantem Vorgehen bei der Bewältigung beruflicher Aufgaben und Probleme.

Ausgehend vom Konzept der Handlungsorientierung und der Orientierung am Leitziel der beruflichen Bildung ist die Didaktik auf die Ausbildung Benachteiligter/Behinderter ausgerichtet. Die Auszubildenden haben körperliche, geistige oder seelische Beeinträchtigungen, die eine Ausbildung nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO erfordern.

Das Leitziel Handlungskompetenz wird durch eine lernfeldorientierte Strukturierung unterstützt, deren Ziele und Inhalte die besondere Situation der Zielgruppe berücksichtigen. Die Lernfelder werden aus beruflichen Handlungsfeldern entwickelt, für deren Bewältigung bestimmte Kompetenzen erforderlich sind. Diese Kompetenzen sind als operationalisierbares Endverhalten formuliert und werden theoriereduziert mit weniger komplexen Inhalten gefördert. Die angestrebten Kompetenzen können in ihrer Ausprägung entsprechend der Leistungsfähigkeit der Auszubildenden angepasst werden.

Grundlage der didaktisch-methodischen Gestaltung des Unterrichts durch Lernsituationen in den Lernfeldern sind Handlungssituationen des jeweiligen beruflichen Handlungsfeldes. Die Zielformulierungen der Lernfelder berücksichtigen die verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz und werden durch die Angabe von Mindestinhalten konkretisiert. Im Hinblick auf die Zielgruppe ergänzen sich handlungslogische Strukturierung und fachsystematischer Wissensaufbau. Strukturen, Begriffe und Kategorien der Fach- bzw. Bezugswissenschaften werden im Sinne des systematischen Wissensaufbaus integrativ vermittelt.³

³ Entwurf einer Handreichung zur Erarbeitung von Rahmenlehrplan-Regelungen. Vorlage zur 277. Sitzung des Unterausschusses für berufliche Bildung am 29./30.04.2010.

3 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Tätigkeitsbereich

Das Berufsbild des Hauswirtschaftshelfers/der Hauswirtschaftshelferin ist sehr breit gefächert und umfasst eine Vielzahl von stets wechselnden zu koordinierenden Aufgaben. Zu den Tätigkeitsfeldern können folgende Aufgaben gehören:

- Zubereitung von Speisen,
- Gestaltung von Wohnräumen,
- Reinigung und Pflege von Textilien, Räumen und Möbeln,
- Versorgung und Betreuung von Kindern, älteren Menschen, kranken Personen,
- Erstellen von Ernährungsplänen.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts

Der Unterricht in der Berufsschule umfasst in der einjährigen Grundstufe und der zweijährigen Fachstufe berufsbezogene Lerninhalte und eine Erweiterung der Allgemeinbildung unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen an die Berufsausbildung behinderter Menschen. In Kooperation mit den Ausbildungspartnern wird den Lernenden der Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz ermöglicht. Die Vermittlung der Lernfeldinhalte erfolgt handlungsorientiert unter Berücksichtigung einer individuellen sonderpädagogischen Förderung.

Mathematik

Da das Fach Mathematik nicht Bestandteil der fachrichtungsübergreifenden Studententafel ist, werden mathematische Inhalte integrativ in den Lernfeldern unterrichtet. Der Lerngegenstand ist dabei im Rahmen einer Lernsituation berufsbezogen und praxisnah auszuwählen.

Integrative lernfeldübergreifende Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler werden während der Ausbildungszeit befähigt

- zu kundenorientiertem Denken und Handeln,
- zur Einhaltung von Sicherheitsvorschriften,
- zur Einhaltung von Hygienevorschriften,
- zu Qualitätsbewusstsein,
- zu Gesundheitsbewusstsein,
- zum Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen,
- zu umweltbewusstem Handeln,
- zu ökonomischem Handeln.

4 Inhalte

4.1 Übersicht über die Lernfelder mit Zeitrichtwerten

Berufsbezogener Lernbereich	Zeitrichtwert in Stunden		
	Grundstufe	Fachst. 1	Fachst. 2
LF1 Die Berufsausbildung mitgestalten	40		
LF2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	80		
LF3 Waren lagern	40		
LF4 Einfache Speisen und Getränke vorbereiten	80		
LF5 Speisen und Getränke zubereiten		80	
LF6 Speisen und Getränke zu verschiedenen Anlässen servieren			80
LF7 Materialien und Geräte reinigen und pflegen	80		
LF8 Textilien reinigen und pflegen		80	
LF9 Objekte und Räume reinigen und pflegen		40	
LF10 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten		80	
LF11 Personen wahrnehmen, beobachten und betreuen			80
LF12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80
LF13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren			40
Wahlpflichtunterricht		40	40

4.2 Zielformulierungen und Inhalte nach Lernfeldern geordnet

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten

ZRW: 40 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- sind mit den Anforderungen ihres Berufslebens vertraut,
- verhalten sich situationsbedingt und halten Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung ein,
- planen und organisieren einfache Arbeitsprozesse und führen sie selbstständig unter Beachtung der Grundsätze der Arbeitsgestaltung durch.

Inhalte:

Schwerpunkte der Tätigkeiten: Ernährung, Hauspflege, Textilpflege und soziale Aufgaben in der Gemeinschaft

Anforderungsprofil des Hauswirtschaftshelfers/der Hauswirtschaftshelferin

Unfälle im Haushalt und Möglichkeiten zur Vermeidung

Verhalten nach Unfällen

Grundsätze der Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse

Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- ermitteln den Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern und erstellen einen Einkaufsplan,
- führen Preisvergleiche und Einkäufe rentabilitätsorientiert durch,
- verstehen die Grundlagen der Warenkennzeichnung,
- gehen verantwortungsbewusst mit Zahlungsmitteln um,
- dokumentieren Einnahmen und Ausgaben im Haushaltsbuch,
- entsorgen Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Inhalte:

Berechnungen
Einkaufszettel
Einkaufsmöglichkeiten
Marktinformationen, Werbestrategien
Produkt- und Preisvergleich
Warenkennzeichnung
Finanzierungsmöglichkeiten
Zahlungsarten
Kaufvertrag
Haushaltsbuch
umweltgerechte Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Lernfeld 3: Waren lagern

ZRW: 40 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- lagern Lebensmittel sachgerecht unter Einhaltung der Rechtsvorschriften,
- zeigen Mitverantwortung bei der Einhaltung von Hygienebestimmungen,
- wenden ausgewählte Verfahren zur Reinigung von Haushaltsgeräten an,
- unterscheiden Schädlinge und bekämpfen sie,
- wenden Methoden zur Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln an.

Inhalte:

Lagerbedingungen, Lagergeräte und Lagerräume
Bestimmungen ausgewählter Gesetze und Verordnungen
Schädlingsbekämpfung
Kontrolle von Wareneingängen und Warenbeständen
Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln
Hygienekontrolle nach HACCP
Mischungsrechnen, Kostenberechnung

Lernfeld 4: Einfache Speisen und Getränke vorbereiten

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- unterscheiden nichtelektrische sowie ausgewählte elektrische Geräte, setzen sie sachgerecht ein, reinigen und pflegen diese,
- ordnen ausgewählten Nahrungsmitteln entsprechende Nährstoffe zu,
- wenden rationelle Verfahren bei der Vorbereitung von Lebensmitteln an,
- setzen Hygienevorschriften verantwortungsbewusst um.

Inhalte:

nichtelektrische Küchengeräte

ausgewählte elektrische Haushaltsklein- und Haushalts Großgeräte

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften

Hygienevorschriften und -maßnahmen

Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen

Vorbereitungsverfahren

Umrechnung von Rezepten

Maße und Gewichte

Lernfeld 5: Speisen und Getränke zubereiten

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- unterscheiden Lebensmittel bezüglich ihres Nährstoffgehaltes,
- wenden geeignete Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken an,
- kennen vorgefertigte Produkte, verarbeiten diese und werten sie auf,
- führen Arbeitsvorhaben einzeln und im Team durch und kontrollieren diese.

Inhalte:

Lebensmittelgruppen

Garverfahren

ausgewählte Grundrezepte

Convenience-Produkte

Speisepläne

Berechnung von Vor- und Zubereitungsverlusten

Kostenberechnung

Lernfeld 6: Speisen und Getränke zu verschiedenen Anlässen servieren

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- portionieren Speisen und Getränke und richten diese unter Beachtung von Regeln an,
- beachten dabei Umgangsformen und die Grundregeln des Servierens,
- wirken bei der Planung einfacher Menüs und Büfets mit,
- helfen bei der Gestaltung von Festen, Raum- und Tischdekorationen zu unterschiedlichen Anlässen.

Inhalte:

Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken

Speisenausgabesysteme

Eindecken und Abräumen

Mitwirkung bei der Vorbereitung und Durchführung von Festen

Raum- und Tischdekoration

Gestalten von Büfets

Berechnungen zum Portionieren

Kommunikation in der Teamarbeit

Lernfeld 7: Materialien und Geräte reinigen und pflegen

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- sind sich der Bedeutung und Notwendigkeit sorgfältiger hygienischer Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen bewusst,
- wählen Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den Materialien aus und setzen diese umweltbewusst ein,
- bedienen Reinigungsgeräte und -maschinen sachgerecht,
- beachten die Sicherheitsvorschriften.

Inhalte:

Grundlagen der Reinigung
Techniken und Verfahren bei Reinigungs- und Pflegemaßnahmen
Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel
Geräte und Maschinen
Arbeitsschutz
Arbeitsplanung
Eigenschaften ausgewählter Materialien und deren Verwendung
Flächenberechnung, Mischungsrechnen

Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- sind sich der Bedeutung und Notwendigkeit sorgfältiger Reinigung und Pflege von Textilien und ihren Arbeitsgeräten bewusst,
- wählen Wasch-, Waschhilfs- und Reinigungsmittel entsprechend der Textilfasern aus und setzen sie umweltbewusst ein,
- bedienen Waschgeräte und -maschinen sachgerecht,
- beachten die Pflegekennzeichen der Textilien bei der Wäschepflege,
- wenden ausgewählte Techniken zur Ausbesserung der Wäsche an,
- kennen die Arbeitsabläufe zur Textilreinigung und -pflege und wenden diese gezielt an.

Inhalte:

Eigenschaften, Verwendung, Erkennung und Pflege ausgewählter Materialien
elektrische Haushaltsklein- und Haushaltsgroßgeräte
Wasch-, Waschhilfs- und Reinigungsmittel für Textilien
Textilpflegesymbole
Arbeitsablauf der Textilpflege
Arbeitsvorgänge bei der Textilpflege
grundlegende Nähtechniken
Umgang mit der Nähmaschine
Gewichtsberechnungen
Verbrauchsberechnungen

Lernfeld 9: Objekte und Räume reinigen und pflegen

ZRW: 40 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- sind sich der Bedeutung und Notwendigkeit hygienischer Reinigung und Pflege von Betriebseinrichtungen und Räumen bewusst,
- führen Reinigungs- und Pflegearbeiten im Wohn-, Wirtschafts- und Sanitärbereich durch,
- setzen Reinigungs- und Pflegemittel wirtschaftlich und umweltschonend ein,
- bedienen Maschinen und Geräte sachgerecht,
- beachten die Sicherheitsvorschriften.

Inhalte:

Techniken und Verfahren bei der Reinigung und Pflege

Arbeitsplanung zu Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmaßnahmen

Fußbodenreinigung

Reinigung der Innenausstattung

Abfallvermeidung

umweltschonende Abfallentsorgung

Lernfeld 10: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- ermitteln individuelle Wohnbedürfnisse bei der Wohnungswahl,
- beurteilen Wohnungsgrundrisse,
- setzen Gestaltungselemente in Wohnbereichen zielgerichtet ein,
- richten Küchen unter Beachtung ergonomischer Grundsätze in Privat- und Großhaushalten ein,
- gestalten das Wohnumfeld zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten,
- entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden.

Inhalte:

Kriterien zur Beurteilung des Wohnumfeldes
Farbgestaltung und Beleuchtung von Räumen
Dekorationselemente
Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen
Beurteilung von Wohn- und Funktionsbereichen
Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen
Flächenberechnung
Kostenkalkulation

Lernfeld 11: Personen wahrnehmen, beobachten und betreuen

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- sind sich einer positiven Gesamthaltung im Umgang mit zu betreuenden Personen bewusst,
- gehen einfühlsam, offen und verantwortungsbewusst mit den Personen um,
- können durch Selbstbeobachtung und Fremdwahrnehmung in unterschiedlichen Situationen handeln und reagieren,
- kennen zu erfüllende Bedürfnisse und Erwartungen der Personen,
- zeigen Geduld bei den Betreuungs- und Versorgungsleistungen.

Inhalte:

Umgangsformen
Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen
Kommunikationstraining
hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
Hilfe bei Alltagsverrichtungen
häusliche Krankenpflege
Teamarbeit
Rechtsgrundlagen

Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- verstehen Hauswirtschaft als Dienstleistung,
- wirken bei Marketingmaßnahmen mit,
- unterscheiden ausgewählte Werbemaßnahmen und wenden sie an,
- erbringen einfache Dienstleistungen,
- führen Gespräche mit Kunden, Gästen oder Bewohnern.

Inhalte:

Rechtsgrundlagen

Zielgruppen von Dienstleistungen

Bearbeitung von Arbeitsaufträgen

Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten

Absatzwege

Werbemaßnahmen

Kundenberatung und Verkauf

situationsgerechte Gesprächsführung

Kostenberechnung

Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

ZRW: 40 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen Arbeits- und Ablaufpläne,
- setzen diese Pläne einzeln oder im Team bei der Erfüllung einfacher Aufgaben um,
- berücksichtigen Sicherheitsvorschriften und ergonomische Richtlinien,
- dokumentieren vorgegebene Arbeitsaufgaben,
- kontrollieren und bewerten Maßnahmen zur Qualitätssicherung.

Inhalte:

Strukturierung von Arbeitsaufgaben
situatives Fachgespräch
Informationsbeschaffung und -auswertung
Kontrolle der Arbeitsergebnisse
Qualitätsstandards
Dokumentationssysteme

Wahlpflichtangebote

ZRW: 80 Std.

Die vorgesehenen Wahlpflichtangebote sind für die Schülerinnen und Schüler verbindliche Unterrichtsangebote. Die Auswahl der Themen für die Wahlpflichtangebote wird vorrangig aus dem berufsbezogenen Lernbereich getroffen. In diesem Fall erfolgt keine gesonderte Bewertung. Die Leistungsbewertung wird dann in das Lernfeld, zu dem das gewählte Thema gehört, einbezogen. Andernfalls erfolgt eine gesonderte Leistungsbewertung im Fach Wahlpflichtangebote. Bei der Auswahl der Themen sind schulinterne Bedingungen maßgeblich zu berücksichtigen. Die Angebote dienen der Vertiefung und Festigung bereits erworbenen Wissens und erweitern die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schülerinnen und Schüler bei der Bewältigung praxisrelevanter Aufgaben.

Vorschläge:

Geräte und Maschinen in Großhaushalten
Körperpflege und Gesundheit
Kinderbetreuung
Kommunikationstraining
dekorative Floristik
Textiles Gestalten
Bewegungserziehung
Musik
Computertraining

Neben diesen können auch andere Themen bearbeitet werden.