STAATSMINISTERIUM
FÜR KULTUS

Freistaat
SACHSEN

Stundentafel für die Berufsschule

Fachpraktiker Hauswirtschaft
Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Beruf nach § 66 BBiG

2017/2020

Die Stundentafel ist ab 1. August 2017 in Kraft gesetzt.

I m p r e s s u m

Die Ausbildung im Beruf Fachpraktiker Hauswirtschaft/Fachpraktikerin Hauswirtschaft erfolgt nach § 66 BBiG.

Die Stundentafel wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

2017 erarbeitet und durch das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

https://www.lasub.smk.sachen.de

2020 überarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

https://www.smk.sachsen.de/

Download:

https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1	Vorbemerkungen	4
2	Stundentafel für die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG	5
3	Hinweise zur Umsetzung der Stundentafel	6
4	Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder	7

1 Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

„(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen."

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

„(2) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(3) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. …

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des Sächsischen Schulgesetzes:

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsvorbereitung, der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie führt als gleichberechtigter Partner gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zu berufsqualifizierenden Abschlüssen."

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

2 Stundentafel für eine Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	**2**	**3**
Pflichtbereich	**12**	**13**	**13**
Berufsübergreifender Bereich	4[1]	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Englisch	1	-	-
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1	1
Sport	-	1	1
Berufsbezogener Bereich[2]	8	8	8
1 Die Berufsausbildung mitgestalten	1	-	-
2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	1	-	-
3 Waren lagern	2	-	-
4 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	2	-	-
5 Speisen und Getränke herstellen und servieren	2	2	-
6 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	-	2	-
7 Personengruppen verpflegen	-	-	2
8 Personen wahrnehmen, beobachten und betreuen	-	2	2
9 Textilien reinigen und pflegen	-	2	2
10 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	-	-	2
Wahlbereich[3]	**2**	**2**	**2**

[1] Es obliegt den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung, in welchem Fach des berufsübergreifenden Bereiches in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen der Unterricht um eine Wochenstunde gekürzt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die zum Bestehen der Abschlussprüfung Wirtschafts- und Sozialkunde notwendigen Inhalte im Unterricht vermittelt werden.

[2] Grundlage für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (Beschluss der KMK vom 08.06.1999).

[3] Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

3 Hinweise zur Umsetzung der Stundentafel

„Für behinderte Menschen, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt, treffen die zuständigen Stellen (z. B. IHK, HWK) … Ausbildungsregelungen entsprechend den Empfehlungen des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung.“[4]

Die Ausbildungsregelungen der zuständigen Stellen orientieren sich in der Regel an den Ausbildungsordnungen der dazugehörigen anerkannten Ausbildungsberufe.

Bei der Erarbeitung der sächsischen Stundentafeln für die Berufe nach § 66 BBiG und § 42r HwO wurden die Ausbildungsregelungen der zuständigen Stellen, die Ausbildungsordnungen und die sächsischen Lehrpläne bzw. Arbeitsmaterialien des jeweils dazugehörigen anerkannten Ausbildungsberufes zugrunde gelegt.

Für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und § 42r HwO und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf maßgebend.

Aus den in der Stundentafel formulierten Lernfeldern sind Lernsituationen zu erstellen, die komplexe berufliche Handlungen repräsentieren. In der Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ werden neben allgemeinen Aussagen zur beruflichen Handlungskompetenz Arbeitsschritte vorgeschlagen, wie aus den lernfeldstrukturierten Lehrplänen Lernsituationen abgeleitet und Aufträge[5] für Schülerinnen und Schüler formuliert werden können. Vorschläge zur Untersetzung von Lernsituationen mit den Phasen der vollständigen beruflichen Handlung werden dabei ebenso abgebildet, wie Hinweise zur Erstellung eines Kompetenzentwicklungsplans, zum didaktischen Jahresplan, Anregungen für die konkrete Gestaltung des Unterrichts und ein Überblick über notwendige schulorganisatorische Rahmenbedingungen.

[4] § 66 (1) BBiG

[5] Unter Aufträgen werden sowohl Aufgaben- und Problemstellungen als auch berufliche Problemstellungen, Ausgangssituationen oder Einstiegsszenarien mit konkreten Aufgabenstellungen verstanden.

4 Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder

Zu Lernfeld 1	**Die Berufsausbildung mitgestalten**	**1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Arbeitsbereiche in der Hauswirtschaft
- Anforderungsprofil der Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ausbildungsvertrag
- Grundlagen professioneller Arbeitsgestaltung
- Arbeitsplatzgestaltung
- Arbeitspläne
- Unfallschutz
- Erste Hilfe
- Betriebsbezogene qualitätssichernde Maßnahmen
- Kommunikation und Konfliktverhalten
- Umgangsformen am Arbeitsplatz

Zu Lernfeld 2	**Güter und Dienstleistungen beschaffen**	**1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Bedürfnisse – Bedarf – Nachfrage
- Marktinformationen
- Verbraucherorganisationen (DGE, Stiftung Warentest, Verbraucherzentralen)
- Gesetzliche und freiwillige Warenkennzeichnung
- Waren einkaufen
- Online-Shopping
- Haushaltsbuchführung

Zu Lernfeld 3	**Waren lagern**	**1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Lagerbedingungen, -geräte und -räume
- Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen
- Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
- Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung
- Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und Warenbeständen
- Ausgewählte Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln (z. B. Einfrieren, Einkochen)
- Verpackung und Kennzeichnung von Produkten
- Maßnahmen zur Qualitätskontrolle
- Umweltschutz

Zu Lernfeld 4	**Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**	**1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Eigenschaften ausgewählter Materialien
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Dosiersysteme
- Geräte und Maschinen
- Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen
- Umweltgerechte Abfallentsorgung
- Hygienevorschriften
- Sicherheitsvorschriften
- Dokumentation

Zu Lernfeld 5	**Speisen und Getränke herstellen und servieren**	**1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.** **2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Hygienemaßnahmen
- Unfallverhütungsvorschriften
- Vorbereitungs- und Gartechniken
- Geräte und Maschinen zur Nahrungszubereitung
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften
- Lebensmittelauswahl nach ernährungsphysiologischen, saisonalen und regionalen Gesichtspunkten
- Portionieren, Anrichten und Verteilen von Speisen und Getränken
- Convenience-Produkte
- Rechnen mit Maßen, Gewichten, Mengen und Preisen
- Materialpreis, Berechnung von Rezepturen
- Umweltgerechte Abfallentsorgung

Zu Lernfeld 6	**Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten**	**2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Wohnbedürfnisse
- Beurteilung von Wohn- und Funktionsbereichen
- Flächenberechnung
- Wirkung der Farben und Muster
- Kenntnisse über Gestaltungselemente
- Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen
- Dekorationselemente
- Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen
- Kostenberechnung

Zu Lernfeld 7	**Personengruppen verpflegen**	**3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Aufgaben der Nährstoffe im menschlichen Körper
- Gesamtenergiebedarf
- Vollwertige Ernährung
- Unterschiedliche Kostformen
- Ausgewählte Diätformen (Diabetes, energiereduzierte Mischkost, salzarm, lactosefrei)
- Herstellen von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen
- Unterschiedliche Speisenausgabesysteme
- Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen

Zu Lernfeld 8	**Personen wahrnehmen, beobachten und betreuen**	**2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.** **3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen
- Umgangsformen
- Training verbaler und nonverbaler Betreuungsleistungen
- Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
- Lebensabschnitte und Lebenssituationen
- Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben
- Hilfe bei Alltagsverrichtungen
- Auswahl und Nutzung von Medien für die Betreuungsaufgaben
- Häusliche Krankenpflege
- Situationsbedingte Gespräche führen
- Teamarbeit

Zu Lernfeld 9	**Textilien reinigen und pflegen**	**2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.** **3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Wäschearten
- Eigenschaften textiler Fasern
- Textilkennzeichnungsgesetz
- Pflegekennzeichnung
- Wäschekreislauf
- Wasch- und Nachbehandlungsmittel
- Fleckenbehandlung
- Waschfaktoren
- Sortieren der Schmutzwäsche
- Waschmaschine/Trockner
- Waschen mit der Hand und Maschine
- Trocknen der Wäsche
- Glätten der Textilien mit Bügeleisen und Bügelmaschine
- Legen von Textilien
- Umgang mit der Nähmaschine
- Grundlegende Nähtechniken
- Ausgewählte Näharbeiten im Einsatzgebiet, Ausbesserungsarbeiten

Zu Lernfeld 10	**Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen**	**3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.**

Inhaltliche Konkretisierung

- Menüregeln
- Getränkeauswahl und Gläser
- Tafelformen
- Rationelle Arbeitsablaufplanung
- Tische anlassbezogen eindecken
- Mengenberechnung
- Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs
- Gästegespräche führen

Hinweise zur Veränderung der inhaltlichen Konkretisierungen richten Sie bitte an das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/.

Das Angebot wird durch das Landesamt für Schule und Bildung, Standort Radebeul, ständig erweitert und aktualisiert.