

**Freistaat Sachsen
Sächsisches Staatsministerium für Kultus**

**Arbeitsmaterial für die
Berufsschule
und für die Berufsfachschule
für Hauswirtschaft
(3-jährig)**

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Berufsbezogener Bereich

**Klassenstufen
1 bis 3**

August 2007

Das Arbeitsmaterial ist ab 1. August 2007 freigegeben.

I m p r e s s u m

Das Arbeitsmaterial basiert auf dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 8. Juni 1999), der mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. 1999, Teil I, Nr. 35) abgestimmt ist.

Der Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin ist im Freistaat Sachsen dem Berufsbereich Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistung zugeordnet.

Das Arbeitsmaterial wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

www.sachsen-macht-schule.de/sbi/

unter Mitwirkung von

Regina Altmann (Leiterin)	Dresden
Sabine Heinze	Löbau
Ulrike Hubl	Plauen
Silvia Nagel	Leipzig
Imma Scholz	Marienberg

erarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

www.sachsen-macht-schule.de/smk/

VERTRIEB

www.sachsen-macht-schule.de/apps/lehrplandb/

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges	5
3 Stundentafeln	9
3.1 Stundentafel - Berufsschule	9
3.2 Stundentafel - Berufsfachschule	10
4 Hinweise zur Umsetzung	11
4.1 Lernfeldkonzept	11
4.2 Schulorganisation	15
4.3 Unterrichtsplanung und Unterrichtsdurchführung	19
5 Berufsspezifische Hinweise	22
6 Berufsbezogene Beispiele - Berufsschule	23
7 Lernfelder - Berufsfachschule	38
8 Berufsbezogene Beispiele - Berufsfachschule	63
9 In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren	67
10 Glossar	71
11 Hinweise zur Literatur	73
Anhang	76
Empfehlungen zur Gestaltung der berufspraktischen Ausbildung	76

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 Schulgesetz für den Freistaat Sachsen legt in § 1 fest:

"(1) 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.

(2) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ..."

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des 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."

Für die Berufsfachschule gilt § 9 des Schulgesetzes:

"(1) In der Berufsfachschule werden die Schüler in einen oder mehrere Berufe eingeführt oder für einen Beruf ausgebildet. Außerdem wird die allgemeine Bildung gefördert."

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der "Rahmenvereinbarung über die Berufsschule" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.3.1991) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges

Kennzeichnend für das Berufsbild des Hauswirtschafters/der Hauswirtschafterin ist ein breit gefächertes Tätigkeitsfeld mit wechselnden und zu koordinierenden Aufgaben innerhalb personenbezogener Dienstleistungen der Versorgung und Betreuung. Hauswirtschafter/Hauswirtschafterinnen arbeiten selbstständig oder im Team.

Der Einsatz kann erfolgen in:

- Privathaushalten, z. B. Ein-Personen-Haushalten, Mehr-Generationen-Haushalten, Wohngemeinschaften
- hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben, z. B. Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen, Jugendherbergen, Wohnheimen für Behinderte
- Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen, z. B. Haushalten der Direktvermarktung, Haushalten mit Betreuung von Feriengästen
- hauswirtschaftlichen Dienstleistungsagenturen, z. B. "Essen auf Rädern"
- Catering-Unternehmen

Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen verfügen über Alltagskompetenzen. Bei der Zubereitung von Mahlzeiten, der Hausreinigung und Wäschepflege, beim Einkauf oder bei der Vorratshaltung gestalten sie den Alltag eigenverantwortlich und wirtschaftlich angemessen. Sie sorgen für Ordnung und Hygiene, führen Gespräche mit den zu betreuenden Personen, organisieren und gestalten Feste und Feiern und sind für die Gestaltung des Unterkunfts- bzw. Wohnbereiches oder Wohnumfeldes zuständig.

Die berufliche Tätigkeit erfordert

- fachlich fundiertes Wissen und Können im Umgang mit Betriebs- und Arbeitsmitteln sowie Arbeitstechniken,
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein,
- Kommunikations- und Teamfähigkeit,
- körperliche und psychische Belastbarkeit,
- Kreativität und Aufgeschlossenheit gegenüber Innovationen sowie
- berufliche Mobilität und Flexibilität.

Das Ziel der Ausbildung besteht darin, den Erwerb der für die Tätigkeiten des Hauswirtschafters/der Hauswirtschafterin erforderlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu ermöglichen, um den vielfältigen Anforderungen des komplexen hauswirtschaftlichen Handlungsfeldes gerecht zu werden. Die Schülerinnen und Schüler eignen sich aufgaben- und persönlichkeitsbezogen hauswirtschaftliche Kompetenzen an. Sie erlangen eine ganzheitliche Sichtweise für die Menschen aller Altersgruppen, erfassen die Bedürfnisse und Wünsche der zu betreuenden und zu versorgenden Personen und unterstützen diese adäquat bei den Aktivitäten des täglichen Lebens. Alle hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen sind stets personenbezogen und erfordern Engagement und individuelles Eingehen auf die biopsychosozialen Bedürfnisse der zu Betreuenden.

Um die Anforderungen des Berufes zu erfüllen, werden die Schülerinnen und Schüler im Rahmen ihrer Ausbildung befähigt,

- Aufgaben der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung fachgerecht und unter Beachtung ökologischer, ökonomischer und ergonomischer Aspekte sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes auszuführen,
- Informations- und Kommunikationstechniken zu nutzen,
- Arbeitsabläufe selbstständig zu planen, durchzuführen und zu reflektieren sowie
- Maßnahmen der Qualitätssicherung und der Zeitkalkulation bewusst anzuwenden.

Neben der Vermittlung von fachlichem Wissen ist die weitere Ausprägung und Festigung humanistischer Persönlichkeitsmerkmale wie menschliche Zuwendung und Empathie sowie Verantwortungsbewusstsein und Leistungsbereitschaft als durchgängiges Prinzip der Ausbildung zu gewährleisten.

Der Erwerb von Kompetenzen muss in Anbetracht der ständigen Veränderungen des Wissenstandes, der gesetzlichen Regelungen und der soziodemografischen Entwicklung als kontinuierliche Aufgabe betrachtet werden. Daher ist die Ausbildung so zu gestalten, dass die Schülerinnen und Schüler zu einem lebenslangen Lernen befähigt werden. In der Auseinandersetzung mit den Anforderungen im Arbeitsprozess entwickeln die Schülerinnen und Schüler die Fähigkeit und Bereitschaft zur eigenen Fort- und Weiterbildung.

Die Stundentafel gliedert sich in einen berufsübergreifenden und einen berufsbezogenen Bereich sowie in einen Wahlbereich.

Die Inhalte der Lehrpläne des berufsübergreifenden Bereichs sind entsprechend den gesetzten Schwerpunkten berufsspezifisch zu modifizieren.

Der berufsbezogene Bereich ist nach Lernfeldern strukturiert. Die Konzeption der Ausbildung setzt das didaktische Prinzip der Handlungsorientierung um. Berufliches Handeln ist Ausgangspunkt des Lernprozesses. Die angestrebten Qualifikationen oder Teilqualifikationen bestimmen die Lernziele und werden in Form von Arbeitsaufträgen in den Lernsituationen abgebildet. Zur Entwicklung des Verständnisses für technologische Abläufe sind Unterrichtsgänge unverzichtbarer Bestandteil der schulischen Ausbildung.

Heterogene Klassensituationen mit differenziertem Lern- und Leistungsniveau der Schülerinnen und Schüler sind zu berücksichtigen. Die selbstständige Arbeit der Schülerinnen und Schüler ist mit entsprechenden Unterrichtsmethoden zu fördern.

Zur Bewertung der Arbeitsergebnisse sind die Kriterien für die Abnahme der Zwischen- und Abschlussprüfungen vor den Prüfungsausschüssen der zuständigen Stelle geeignet, die vom Regierungspräsidium Chemnitz, Abteilung Landwirtschaft, erarbeitet wurden. Die Methode nach dem Prinzip der vollständigen Handlung oder die Methode der gewichteten Bewertung der Handlungsschritte sind weitere Alternativen zum Beurteilen der Umsetzung der Arbeitsaufgabe bei Einzel- oder Teamarbeit.

Im Lernfeld "In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren" vertiefen die Schülerinnen und Schüler ihre kommunikative und interkulturelle Handlungsfähigkeit entsprechend den beruflichen Anforderungen.

Das Lernfeld "Berufsbezogene Projekte" im 3. Ausbildungsjahr dient der Realisierung regionalspezifischer Projekte entsprechend den Einsatzgebieten der Schülerinnen und Schüler. Die Planung liegt in der Verantwortung der Schule.

Der in der Stundentafel zusätzlich aufgeführte Wahlbereich zur freien Verfügung der Schule gestattet es, bei Bedarf und schulischer Möglichkeit ausgewählte Stoffgebiete zu wiederholen, zu vertiefen oder durch spezielle Inhalte zu ergänzen. Damit kann flexibel auf neue Entwicklungstendenzen reagiert werden, ohne dass kurzfristig eine Überarbeitung des Arbeitsmaterials erforderlich ist.

Die Ausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin ermöglicht nach dem erfolgreichen Abschluss den Zugang zu verschiedenen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten wie z. B. Meister/Meisterin der Hauswirtschaft, Wirtschafter/Wirtschafterin, Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter/Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

Schulart Berufsschule

Die Stundentafel spiegelt im berufsbezogenen Bereich die Lernfelder des Rahmenlehrplanes für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 8. Juni 1999) wider.

Arbeitsmaterial und Rahmenlehrplan im Kontext stellen Steuerungselemente für die Unterrichtsplanung durch den Lehrenden dar.

Die Ausgestaltung der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes ist in den Schulen vor Ort zu leisten. Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu untersetzen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels didaktischer Analyse aus diesen abgeleitet. Als Empfehlung und Anregung sind im Arbeitsmaterial für die Lernfelder Lernsituationen beispielhaft aufbereitet.

Für den anwendungsbezogenen gerätegestützten Unterricht können bis zu 25 % der Unterrichtsstunden genutzt werden. Es wird empfohlen, diesen als Gruppenunterricht durchzuführen. Die konkrete Planung obliegt der Schule.

Schulart Berufsfachschule

Die Stundentafel der Berufsfachschule basiert im berufsbezogenen Bereich auf den im Rahmenlehrplan (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 8. Juni 1999) ausgewiesenen Lernfeldern. Diese wurden um die in der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (BGBl. 1999, Teil I, Nr. 35) ausgewiesenen fachpraktischen Inhalte der beruflichen Grund- und Fachbildung erweitert.

Die Lernfelder sind jeweils in Ziele, Inhalte sowie didaktisch-methodische Hinweise gegliedert. Die Ziele beschreiben Kompetenzen in Form von Handlungen, die der Hauswirtschafter/die Hauswirtschafterin in seinem/ihrem Beruf ausübt. Die Ziele und Inhalte sind verbindlich.

Für den Unterricht sind die Lernfelder durch Lernsituationen zu untersetzen. Als Grundlage können die für die Berufsschule entwickelten Lernsituationen genutzt werden. Von Bedeutung ist dabei, dass der Unterricht für die berufspraktische Ausbildung vorbereitet und die Erfahrungen und Probleme in der berufspraktischen Ausbildung wiederum Gegenstand und Ausgangspunkt für den Unterricht werden.

Theoretisches Wissen ist in engem Zusammenhang mit der Herausbildung praktischer Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln. Zur Realisierung fachpraktischer Anteile kann im berufsbezogenen Bereich - soweit dies die personellen und materiellen Bedingungen ermöglichen - Gruppenunterricht geplant werden.

Die Schülerinnen und Schüler absolvieren in jedem Ausbildungsjahr eine mehrwöchige berufspraktische Ausbildung in dafür geeigneten Einrichtungen. Dafür sind mit den entsprechenden Einrichtungen Kooperationsvereinbarungen abzuschließen.

Die Empfehlungen zur Gestaltung der berufspraktischen Ausbildung sollen sowohl den Lehrkräften der Berufsfachschule als auch dem Fachpersonal der Einrichtungen, an denen berufspraktische Ausbildung stattfindet, einen Orientierungsrahmen geben. Sie basieren auf dem mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. 1999, Teil I, Nr. 35) veröffentlichten Ausbildungsrahmenplan.

3 Stundentafeln

3.1 Stundentafel - Berufsschule

	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	13	13	13
Berufsübergreifender Bereich	5	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Gemeinschaftskunde ¹⁾	-	1	1
Wirtschaftskunde ¹⁾	1	1	1
Ethik oder Evangelische Religion oder Katholische Religion	1	1	1
Englisch	1	-	-
Sport	1	1	1
Berufsbezogener Bereich	8	8	8
1 Die Berufsausbildung mitgestalten	1	-	-
2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	2	-	-
3 Waren lagern	1	-	-
4 Speisen und Getränke herstellen und servieren	2,5	-	-
5 Personengruppen verpflegen	-	2	-
6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	-	-	1,5
7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	1,5	-	-
8 Textilien reinigen und pflegen	-	2	-
9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	-	2	-
10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten	-	1	-
11 Personen individuell betreuen	-	-	3
12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten	-	-	1,5
13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	-	-	1
In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren ²⁾	-	1	-
Berufsbezogene Projekte ³⁾	-	-	1
Wahlbereich	1	1	1

¹⁾ Bei einer gemeinsamen Beschulung von Berufsschülern und Berufsfachschülern ist eine Verlagerung ausgewählter Ziele und Inhalte der Lehrpläne zwischen den Klassenstufen 2 und 3 entsprechend der Stundentafel für die Berufsfachschule möglich.

²⁾ "In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren" kann in geeignete Lernfelder integriert werden.

³⁾ Berufsbezogene Projekte sollen unter Berücksichtigung der Gesamtstundenzahl in Blöcken zusammengefasst werden. Die Mindestdauer eines Projektes beträgt acht aufeinanderfolgende Unterrichtsstunden. Die Bündelung am Ende jedes Schulhalbjahres ist möglich.

3.2 Stundentafel - Berufsfachschule

Unterricht und Praktika	Klassenstufen			Gesamtstunden
	1	2	3	
Pflichtbereich				
Berufsübergreifender Bereich	170	176	144	490
Deutsch/Kommunikation	34	32	24	90
Gemeinschaftskunde	-	48	24	72
Wirtschaftskunde	34	32	48	114
Ethik oder Evangelische Religion oder Katholische Religion	34	32	24	90
Englisch	34	-	-	34
Sport	34	32	24	90
Berufsbezogener Bereich	918	864	648	2430¹⁾
1 Die Berufsausbildung mitgestalten	51	-	-	51
2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	153	-	-	153
3 Waren lagern	85	-	-	85
4 Speisen und Getränke herstellen und servieren	374	-	-	374
5 Personengruppen verpflegen	-	288	-	288
6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	-	-	204	204
7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	170	-	-	170
8 Textilien reinigen und pflegen	34	160	-	194
9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	51	160	-	211
10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten	-	48	-	48
11 Personen individuell betreuen	-	96	192	288
12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten	-	80	108	188
13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	-	-	120	120
In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren ²⁾	-	32	-	32
Berufsbezogene Projekte ³⁾	-	-	24	24
Wahlbereich	34	32	24	90
Berufspraktische Ausbildung	240	320	640	1200

¹⁾ Die Vermittlung des fachpraktischen Anteils im berufsbezogenen Bereich erfolgt im Umfang von 1542 Unterrichtsstunden. Die fachpraktischen Anteile pro Lernfeld werden von der Schule in eigener Verantwortung festgelegt.

²⁾ „In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren“ kann in geeignete Lernfelder integriert werden.

³⁾ Berufsbezogene Projekte sollen unter Berücksichtigung der Gesamtstundenzahl in Blöcken zusammengefasst werden. Die Mindestdauer eines Projektes beträgt acht aufeinanderfolgende Unterrichtsstunden. Die Bündelung am Ende jedes Schulhalbjahres ist möglich.

4 Hinweise zur Umsetzung

4.1 Lernfeldkonzept

Seit 1996 werden für neue und neugeordnete anerkannte Ausbildungsberufe die Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule (KMK-Rahmenlehrpläne) nach dem an der Handlungssystematik ausgerichteten Lernfeldkonzept entwickelt.

Mit der Einführung des Lernfeldkonzeptes sollen folgende Ziele erreicht werden:

1. Durch die Ausrichtung an den arbeits- und geschäftsprozessorientierten Grundlagen des Berufes und die Rücknahme einer vordergründig an der Fachsystematik der Bezugswissenschaften orientierten Anordnung von Zielen und Inhalten im Lehrplan wird der Unterricht praxisnäher gestaltet.
2. Durch die Ausrichtung auf den grundlegenden Handlungsvollzug in der beruflichen Tätigkeit wird der Weiterentwicklung der Abschlussprüfung (Prüfungsstruktur, Prüfungsinhalte und Prüfungsdurchführung) in Richtung berufliches Handeln und Kompetenzentwicklung entsprochen.
3. Durch die Ausrichtung auf Aufgabenstellungen und Problemlösungen der beruflichen Tätigkeit wird die Lernortkooperation gefördert.
4. Durch die Reduzierung des Detaillierungsgrades werden die Lehrpläne für branchenspezifische und regionale Besonderheiten sowie für die Anpassung an die Entwicklung von Wirtschaft, Wissenschaft und Technik geöffnet und insgesamt die "Lebensdauer" der Lehrpläne erhöht.

Diese konzeptionellen Vorstellungen und die Anleitung zur Umsetzung durch die Rahmenlehrplan-Ausschüsse sind in den "Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe" enthalten, die über das Internet abrufbar sind (<http://www.kmk.org/doc/publ/handreich.pdf>).

In der Handreichung werden Lernfelder definiert als **"... durch Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte beschriebene thematische Einheiten, die an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientiert sind."**

("Handreichungen ...", Stand 15.09.2000, S. 14)

Lernfeld 2:	Güter und Dienstleistungen beschaffen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Ustd.
Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler ...		
Inhalte: - ... - ... - ...		

Die **Zielformulierungen** (Ziele) beschreiben die Qualifikationen und Kompetenzen, die am Ende des schulischen Lernprozesses in einem Lernfeld (im Kontext mit der betrieblichen Ausbildung) erwartet werden.

Die Ziele bringen den didaktischen Schwerpunkt und die Anspruchsebene des Lernfeldes zum Ausdruck.

Die **Inhalte** bilden nach den Zielen ein weiteres Element der Lernfelder. Bei ihrer Festlegung ist unter Beachtung der Aufgaben der Lernorte Berufsschule bzw. Berufsfachschule eine didaktisch begründete Auswahl getroffen worden, die der Verdeutlichung der Lernziele dienen soll. Sie sind nicht als vollständige Aufzählung im Sinne der Fachsystematik zu betrachten.

Jedem Lernfeld ist ein **Zeitrichtwert** zugeordnet. Die Zeitrichtwerte sind Bruttowerte, d. h. sie berücksichtigen die unterschiedliche Länge des Schuljahres sowie Differenzierungsmaßnahmen, Lernerfolgskontrollen etc.. Die inhaltlichen Festlegungen sollen 80 % des rechnerischen Bruttowertes nicht überschreiten.

Vom Unterrichtsfach zum Lernfeld

Die Wissenschaftsdisziplinen (z. B. Ingenieurwesen, Wirtschaftswissenschaft, Mathematik, Biologie) sind als Bezugswissenschaften traditionell Ausgangspunkte für die didaktische Strukturierung von Wissen in Schulfächern. Häufig wurden Fachbezeichnungen in Anlehnung an die Bezugswissenschaften gewählt, nur die Ziele angepasst und die Inhalte auf die jeweilige Zielgruppe zugeschnitten.

Überwiegend wurden die Inhalte der jeweiligen Wissenschaftsdisziplinen - zwar didaktisch reduziert, aber dennoch vollständig - in das jeweilige Schulfach übertragen, unabhängig davon, ob alle Inhalte für den Bildungsgang relevant waren.

Aus schulorganisatorischer Sicht (festgelegte Wochen-Studentafel, Lehrerqualifikation, Lehrereinsatz) ist dieser Unterricht vergleichsweise leicht umsetzbar. Diese wissenschaftssystematisch strukturierten Fächer sind jedoch unzureichend auf betriebliche Arbeits- und Geschäftsprozesse ausgerichtet.

Lernziel Berufliche Handlungskompetenz

Der eigentliche Wandel der Lehrplanarbeit erfolgt weniger durch den Austausch oder die Ergänzung von Lerninhalten, sondern in erster Linie durch eine andere Akzentuierung in den Zielen. An die Stelle einzelner Lernziele, die weitgehend der Systematik der Bezugswissenschaften folgen, treten nun übergreifende Lernziele für berufliche Handlungsfelder, die unter dem Aspekt der Arbeits- und Geschäftsprozessorientierung als repräsentativ für den jeweiligen Ausbildungsberuf gelten. Sie bilden die verbindliche Grundlage für Auswahl und Anordnung von Inhalten. Entsprechend enthalten die Lernfelder umfangreiche Zielstellungen. Die inhaltlichen Vorgaben sind dagegen auf eine exemplarische Auswahl beschränkt, die in den wenigsten Fällen als vollständig im Sinne der Fachsystematik angesehen werden können.

Das Lernfeldkonzept ist damit unmittelbar auf die Entwicklung von beruflicher Handlungskompetenz gerichtet.

Die neuen KMK-Rahmenlehrpläne gehen vom Prinzip der Handlungsorientierung aus. Im handlungsorientierten Unterricht soll anhand praxisrelevanter Problemstellungen über den überwiegend gedanklichen Vollzug der berufstypischen Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen anwendungsbereites Wissen erarbeitet werden. Über die Lösung komplexer beruflicher Aufgaben wird auch das für den Beruf notwendige Wissen erschlossen. Es ist jedoch nicht beabsichtigt, alle berufsrelevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse im Unterricht abzubilden.

Unterricht in Lernfeldern schließt das Systematisieren von berufsbezogenem Wissen und die Vermittlung notwendiger Fachlichkeit ein. Beides erfolgt aber immer vor dem Hintergrund einer beruflichen Handlungssituation, die den ursprünglichen Lernanlass gab.

Die Herausforderung

Die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes erfordert von den beteiligten Lehrkräften kreatives Engagement, den Unterricht unter Berücksichtigung der personellen und sächlichen Rahmenbedingungen im Sinne einer neuen Lernkultur zu gestalten. Insbesondere ist eine didaktisch-methodische Neuorientierung erforderlich. Das Prinzip der Handlungsorientierung, das bisher von den Lehrkräften in freier pädagogischer Verantwortung zu bearbeiten war, hat mit Hilfe der neuen KMK-Rahmenlehrpläne eine verbindliche Grundlage erhalten.

Insgesamt soll über das Lernfeldkonzept im derzeit bestehenden Rechtsrahmen die Erfüllung des Bildungsauftrages langfristig gesichert und ein Beitrag zur Weiterentwicklung der Berufsschule/Berufsfachschule geleistet werden. Darin liegen der innovative Gehalt dieses Konzeptes und zugleich die Chancen für beide Lernorte.

Schulleitungen und Lehrkräfte sind aufgefordert, ihren erweiterten didaktisch-methodischen Gestaltungsfreiraum in diesem Sinne zu nutzen.

Die didaktische Neustrukturierung des Unterrichts stellt veränderte Anforderungen an die Schulorganisation und bedingt grundsätzliche Veränderungen in der Arbeit der Lehrkräfte. Insbesondere folgende Bereiche sind relevant:

Lernfeldarbeit ist Teamarbeit

Die gemeinsame Ausarbeitung schulnaher Curricula aufgrund der neuen lernfeldstrukturierten Lehrpläne kann sinnvoll nur in einem Lehrerteam erfolgen. Gezielte Kommunikation als Grundlage einer effektiven Teamentwicklung wird deshalb zu einer wichtigen Aufgabe schulinterner Organisationsentwicklung.

Lernfeldarbeit fördert die schulische Profilbildung und die Schulentwicklung

Die neuen KMK-Rahmenlehrpläne beschreiben die Ziele und Inhalte zu den jeweiligen Lernfeldern bewusst gestaltungsoffen. Diese Offenheit schafft Freiräume, erfordert aber auch eine Auslegung und Konkretisierung der Lehrpläne durch die Lehrer im Hinblick auf die Leistungsfähigkeit der jeweiligen Schule und die Anforderungen des dualen Partners.

Lernfeldarbeit erfordert prozessbezogene Leistungsbewertungen

Für einen handlungsorientierten Unterricht, in dem Arbeits- und Geschäftsprozesse die Schülerarbeit leiten, ist die bloße Feststellung des Wissensstandes für eine angemessene Leistungsbewertung nicht ausreichend. Hinsichtlich der angestrebten Kompetenzen ist es sinnvoll, die Planung, Durchführung, Prüfung und Präsentation der Lösung einer Arbeitsaufgabe, d. h. den Weg hin zum Ergebnis, in die Bewertung einzubeziehen. Entsprechende Fortbildungsangebote müssen gefordert und genutzt werden.

Lernfeldarbeit erfordert Lernortkooperation

Eine Lernortkooperation, bei der einerseits den Lehrkräften ermöglicht wird, die regionale Berufspraxis kennen zu lernen und bei der andererseits die Abfolge der Lernaufgaben und Lehr-/Lernarrangements im Unterricht mit den betrieblichen Partnern abgestimmt werden kann, ist notwendig.

4.2 Schulorganisation

Überlegungen und Vorschläge zur Schulorganisation

Für die erfolgreiche Einführung von lernfeldstrukturierten Lehrplänen kommt den Schulleitungen eine Schlüsselrolle zu. Auf einige bedeutsame schulorganisatorische Aspekte soll hingewiesen werden:

Aufgaben der Schulleitung

Lehrkräfte vorbereiten

- Der KMK-Rahmenlehrplan, die Ausbildungsordnung und das sächsische Arbeitsmaterial für die Berufsschule und die Berufsfachschule (Arbeitsmaterial) werden allen im Bildungsgang eingesetzten Lehrkräften vorgestellt. Dazu benötigt jede Lehrkraft ein eigenes Exemplar des Arbeitsmaterials, der Ausbildungsordnung und des KMK-Rahmenlehrplanes.
- Die im Arbeitsmaterial enthaltene Kurzcharakteristik des Bildungsganges und die Stundentafeln sind zu erläutern. Die Lehrkräfte werden in die Möglichkeiten zur Umsetzung der Stundentafeln eingewiesen.
- Die veränderte Unterrichtsorganisation erfordert eine neue Qualität der Zusammenarbeit und Motivation der Lehrkräfte. Diese neuen Aufgaben und Anforderungen müssen vorgestellt und erklärt werden. Ggf. müssen auch Vorbehalte abgebaut werden.
- An einem Beispiel wird der Aufbau eines Lernfeldes exemplarisch dargestellt. Der Umgang mit den Zielformulierungen und den Inhalten bei der weiteren Unterrichtsplanung ist zu erörtern. Für die einzelnen Lernfelder sind ggf. Lernsituationen zu entwickeln.

Rahmenbedingungen schaffen

- Die Bildung von Lehrerteams ist zu fordern und zu fördern. Es wird zunächst festgelegt, welches Lehrerteam für die Umsetzung der Lernfelder im Bildungsgang verantwortlich ist. Dazu werden konkrete Ziele und Verantwortlichkeiten vereinbart. Die Lehrerteams sind bei der Umsetzung der Lernfelder zu beraten und zu unterstützen. Dazu sind auch geeignete Formen der schulinternen Fortbildung zu nutzen.
- Bei der Bereitstellung von Anrechnungsstunden aus dem Kontingent der jeweiligen Schule können die mit der Umsetzung der Lernfelder befassten Lehrerteams, besonders in der Einführungsphase des Lernfeldkonzeptes, berücksichtigt werden. Genauso könnten innovative didaktisch-methodische Ansätze, die oft auch einen höheren Vor- und Nachbereitungsaufwand erfordern, anerkannt werden. Dies erfordert ggf. eine Prioritätenliste bei der Vergabe von Anrechnungsstunden und Veränderungen von Schuljahr zu Schuljahr.
- Für die Schaffung günstiger Bedingungen für den handlungsorientierten Unterricht ist die Ausstattung integrierter Fachunterrichtsräume anzustreben.

Lehrereinsatz planen

- Unterricht in Lernfeldern ist in der dualen Ausbildung fachtheoretischer Unterricht. An der Berufsfachschule wird dieser durch fachpraktischen Unterricht ergänzt. Der anforderungsgerechte Einsatz entsprechend ausgebildeter Lehrkräfte ist daher auch weiterhin zu gewährleisten.
- Die Wochenstundenplanung muss handlungsorientierten Unterricht ermöglichen. Es wird empfohlen, die Verantwortung für die Detailabstimmung zwischen den Lehrkräften in die Lehrerteams zu delegieren und die Einhaltung des Regelstundenmaßes zu kontrollieren. Ein an der Einzelstunde (45 Minuten) ausgerichteter und von der Schulleitung vorgegebener Stundenplan mit namentlicher Zuweisung der jeweils verantwortlichen Lehrkraft ist flexibel zu handhaben.

Leistungsbewertung sichern

- Alle Lehrkräfte verfügen über eindeutige Vorgaben zur Leistungsbewertung und für die Gestaltung der schulischen Unterlagen.
- Die Teilnahme der Lehrkräfte an Fortbildungen zu einer am Lernprozess orientierten Leistungsbewertung im handlungsorientierten Unterricht ist zu fordern und zu fördern.

Erfahrungsaustausch organisieren

- Der Erfahrungsaustausch zwischen den Lehrkräften leistet einen Beitrag zum effektiven Arbeiten und zum Lösen von Problemen. Die Aufgeschlossenheit der Lehrkräfte für Unterrichtsbesuche und Diskussionen zu didaktischen und methodischen Fragen muss gefördert werden. Unterrichtsbesuche durch die Schulleitung sollten über größere Unterrichtsabschnitte erfolgen und in der Einführungsphase des Arbeitsmaterials intensiviert werden.
- Der schulinterne Austausch mit anderen Bereichen, die ebenfalls nach lernfeldstrukturierten Lehrplänen unterrichten, soll intensiviert werden, um Erfahrungen der anderen Lehrkräfte zu nutzen.
- Es sollte mit Schulen, die bereits Erfahrung mit der Umsetzung von lernfeldstrukturierten Lehrplänen haben oder sich ebenfalls mit der Umsetzung beschäftigen, ein Erfahrungsaustausch durchgeführt werden.

Anforderungen an die Zusammenarbeit zwischen den Lehrkräften

Lehrerteams bilden

- Es muss Klarheit darüber bestehen, was das Lehrerteam innerhalb der Schulorganisation und bei der Umsetzung der Lernfelder in Lernsituationen bewirken soll und wie weit der Verantwortungsbereich eines Lehrerteams reicht. Dazu wird empfohlen, einen Teamleiter zu bestimmen, um die weitere Aufgabenverteilung und Koordinierung sinnvoll zu organisieren. Auf die professionelle Gestaltung von Informationsflüssen zwischen den Lehrkräften ist zu achten. Die Abstimmung mit den Lehrkräften, die den Unterricht in den Fächern des berufsübergreifenden Bereichs erteilen, ist zu sichern; inhaltliche Bezüge zwischen den Lernfeldern des berufsbezogenen Bereichs und den Fächern des berufsübergreifenden Bereichs sind nach Möglichkeit herzustellen.
- Regelmäßige Beratungen mit Festlegungen sowie deren Kontrolle und Auswertung durch die Lehrerteams sind notwendig.
- Die Spezialisierung der einzelnen Lehrkräfte sollte nicht dominant sein, die gegenseitige Ersetzbarkeit innerhalb des Teams ist anzustreben.

Unterrichtstätigkeit koordinieren

- Die Umsetzung der Ziele und Inhalte der Lernfelder basiert grundsätzlich auf dem kooperativen Zusammenwirken aller beteiligten Lehrkräfte bei der fachlichen und didaktisch-methodischen Abstimmung.
- Wesentliche Aufgabe des Teams ist die Formulierung und Ausgestaltung von Lernsituationen. Diese Konkretisierung der Lernfelder erlaubt den flexiblen Lehrereinsatz auch innerhalb eines Lernfeldes.
- In den Stoffverteilungsplänen sind der zeitliche Ablauf und die Zuordnung der Ziele und Inhalte zu koordinieren. Es ist abzustimmen, in welcher Weise die Lernsituationen aufeinander aufbauen, welche Kompetenzen (Fach-, Human- und Sozialkompetenz) besonders entwickelt werden sollen.
- Die didaktische Konzeption der einzelnen Lernsituation soll selbstständiges Lernen fördern und möglichst immer eine vollständige Handlung im Sinne von "Planen, Durchführen und Auswerten" abbilden.
- Anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht ist immer integrierter Bestandteil des handlungsorientierten Unterrichts. Die in den Lernfeldern exemplarisch dargestellten beruflichen Handlungsabläufe werden, entsprechend dem aktuellen Stand der Technik, mit geeigneten Unterrichtsmethoden nachvollzogen. Der anwendungsbezogene gerätegestützte Unterricht führt somit schulorganisatorisch und unterrichtsplanerisch kein Eigenleben und trägt auch nicht nur theorieergänzenden, wiederholenden oder bekräftigenden Charakter.
Der integrative Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik einschließlich der entsprechenden Standard- und Branchensoftware im Unterricht ist zu sichern. Daher soll jeder Lehrkraft deren Nutzung in den entsprechenden Lernfeldern möglich sein.

Leistungsbewertung abstimmen

- Ungeachtet der mit dem Lernfeldkonzept möglichen Vielfalt von Leistungsnachweisen, die im Unterricht zu erbringen und zu bewerten sind, gilt weiterhin der Grundsatz der individuellen Leistungsbewertung.
- Die inhaltliche Abstimmung der schulischen Anforderungen mit den Anforderungen der Abschlussprüfung ist ein wichtiges Kriterium für die Tragfähigkeit des handlungsorientierten Unterrichts. In der Berufsschule und der Berufsfachschule sollen auch künftig Prüfungssituationen simuliert werden, damit die Schülerinnen und Schüler ein kritisches Selbstbild über die eigene Leistungsfähigkeit entwickeln.
- Im Lehrerteam sind Einzelfragen zu besprechen, z. B. die Einbeziehung von Kompetenzen in die Bewertung, die Gewichtung von einzelnen Noten oder die Möglichkeit zur Nachholung versäumter Leistungsnachweise, um eine Abschlussnote für das jeweilige Lernfeld zu erreichen.

Raumbelegung beeinflussen

- Anhand der Struktur der Lernfelder ist die Planung und Nutzung der vorhandenen Unterrichtsräume sorgfältig zu prüfen. Ein häufiger Raumwechsel durch die einzelne Klasse sollte vermieden werden. Die Zuweisung von Klassenräumen schafft Voraussetzungen für die Gestaltung von Lernumgebungen, die den handlungsorientierten Unterricht fördern (z. B. Sitzordnung, Unterrichtsmittel, Präsentationsflächen).
- Um die Computernutzung zu ermöglichen, kann für eine Klasse eine parallele Raumbelegung oder der Einsatz von mobilen Computerstationen erforderlich werden, sofern keine integrierten Fachunterrichtsräume zur Verfügung stehen.
- Die Nutzung der schulischen Werkstätten für den anwendungsorientierten gerätestützten Unterricht muss unterrichtsplanerisch auf die jeweilige Lernsituation abgestimmt sein.

Unterrichtsbesuche organisieren

- Gegenseitige Unterrichtsbesuche dienen der Fortbildung und zur Koordinierung der Lehrkräfte untereinander.
- Freiräume für gegenseitige Unterrichtsbesuche müssen geplant und genutzt werden.
- Im Kollegium sollte eine offene Gesprächskultur zu inhaltlichen und didaktisch-methodischen Fragen entwickelt werden. Regelmäßige Gespräche zur Vor- und Nachbereitung des Unterrichts sollten daher zur Gewohnheit werden.

4.3 Unterrichtsplanung und Unterrichtsdurchführung

Unterrichtsplanung

Die Unterrichtsplanung beinhaltet die gedankliche Vorwegnahme und die planerische Gestaltung von geeigneten Lernsituationen durch die verantwortlichen Lehrkräfte auf der Grundlage der Vorgaben in den Zielformulierungen und Inhalten eines Lernfeldes. Lernsituationen konkretisieren Lernfelder. Diese Konkretisierung erfolgt durch die didaktische Reflexion der beruflichen Handlungssituationen und unter Berücksichtigung des Erfahrungshorizonts der Schülerinnen und Schüler.

Nach BADER erfordert das Ausgestalten und Formulieren von Lernsituationen u. a. die Beantwortung der folgenden didaktischen Leitfragen:

1. Durch welche Lernsituationen kann ein bestimmtes Lernfeld konkretisiert werden?
2. Welche Kompetenzen (in den Dimensionen von Fach-, Human- und Sozialkompetenz) sollen in einzelnen Lernsituationen besonders entwickelt werden? Anhand welcher Inhaltsbereiche (fachwissenschaftliche Aussagen/Gesetzmäßigkeiten, Praxiserfahrungen/Werkregeln usw.) können diese Kompetenzen entwickelt werden?
3. Auf welchen größeren Arbeitsprozess und auf welche Teilprozesse bezieht sich das Arrangement von Lernsituationen? In welcher Weise sind die Lernsituationen innerhalb des Lernfeldes aufeinander bezogen?
4. Welche technik- oder berufsspezifischen Methoden kommen in den Lernsituationen zum Tragen?
5. Welche Ebene der theoretischen Fundierung ist unter Berücksichtigung der Voraussetzungen der Lernenden in den einzelnen Lernsituationen erreichbar?
6. Welche Kompetenzen bzw. Inhalte können als grundlegend, welche als exemplarisch gelten (grundlegende und exemplarische Bedeutung)?

Bei den unter Nr. 5 genannten "Ebenen der theoretischen Fundierung" sind zu unterscheiden:

- Alltagserfahrung
- Werkstatterfahrung
- Modellbildung
- Theoriebildung

Unterrichtsdurchführung

Unterricht in Lernfeldern ist durch methodische Vielfalt gekennzeichnet. Im Mittelpunkt stehen methodische Arrangements, die das eigenverantwortliche Arbeiten der Schülerinnen und Schüler einfordern und unterstützen. Daher kommt es bereits in der Planungsphase darauf an, mögliche Alternativen zum darbietenden Unterricht zu finden, der durch überwiegende Lehreraktivitäten und eine deutlich rezeptive Haltung der Schülerinnen und Schüler gekennzeichnet ist (z. B. Frontalunterricht).

Alleinarbeit, Partnerarbeit und Formen der Gruppenarbeit kennzeichnen die Unterrichtsmethodik für Lernfelder. Der Unterricht umfasst auch längere Phasen ohne Lehrer-Schüler-Interaktion. Der Lehrer ist Leiter, Berater und Helfer beim Lernen. Lehrer-Schüler-Interaktionen finden daher oft in Einzel- oder Gruppengesprächen statt. Schüler-Schüler-Interaktionen sind gewollt und dementsprechend häufig. Den Schülerinnen und Schülern stehen Lern- und Arbeitsmaterialien bedarfsgerecht zur Verfügung.

Die veränderte Unterrichtsdurchführung bedingt eine entsprechende Gestaltung und Ausstattung der Unterrichtsräume und stellt erhöhte Anforderungen an die methodischen Fähigkeiten der Lehrkräfte. Es ist daher zu empfehlen, den Schwerpunkt von Fortbildungsaktivitäten in der Einführungsphase der lernfeldstrukturierten Lehrpläne auf didaktisch-methodische Angebote zu legen.

Der handlungsorientierte Unterricht erfordert bei der Planung, während des Unterrichts und bei der Nachbereitung besondere Aufmerksamkeit der Lehrkraft auf folgende Schüleraktivitäten:

- Ist die Arbeitsweise konzentriert? Wie ist die Lernatmosphäre?
- Wie gehen die Schülerinnen und Schüler mit Störungen um?
- Wie ist der Umgang mit den zur Verfügung gestellten Materialien, Lern- und Arbeitsmitteln?
- Wie ist der Entwicklungsstand der Arbeitstechniken?
- Wie werden Informationen beschafft?
- Wie werden Arbeitsergebnisse gesichert und dargestellt?
- Unterstützen leistungsstärkere Schülerinnen und Schüler die leistungsschwächeren? Wird einander zugehört?
- Wie verhält es sich mit Kritikfähigkeit und Kritikakzeptanz?

Wichtiger Bestandteil des handlungsorientierten Unterrichts sind geeignete Methoden zur Förderung beruflicher Handlungskompetenz in ihren Dimensionen Fach-, Human- und Sozialkompetenz. Solche Methoden sollten einander sinnvoll abwechseln und allen Schülerinnen und Schülern die aktive Teilnahme am Unterricht ermöglichen.

Mögliche Organisations- und Vollzugsformen des Unterrichts können beispielsweise sein:

- Brainstorming
- Metaplantchnik/Kartenabfrage
- Mindmapping
- Gruppenarbeit
- Leittextmethode
- Fallstudie

Leistungsbewertung

Der berufsbezogene Unterricht der Berufsschule und der Berufsfachschule ist für neue und neu geordnete Ausbildungsberufe nach Lernfeldern gegliedert. In der Regel werden für die Berufsschule die Lernfelder aus dem KMK-Rahmenlehrplan in sächsische Arbeitsmaterialien übernommen. Die Zuordnung der Lernfelder zu den Klassenstufen ergibt sich aus der Stundentafel.

In der Berufsschule sind gemäß § 17 Abs. 2 BSO von jeder Schülerin und jedem Schüler pro Lernfeld mindestens drei Leistungsnachweise zu erheben. Die entsprechende Anzahl von Leistungsnachweisen ist ausgewogen über das Schuljahr zu verteilen. Die Noten der Leistungsnachweise in lernfeldübergreifenden Projekten werden entsprechend den Inhalten der Projekte einzelnen Lernfeldern zugeordnet.

In der Berufsfachschule werden Leistungsnachweise entsprechend § 12 BFSO erhoben. Gemäß § 2 Abs. 2 BFSO gelten die Vorschriften für Fächer entsprechend für Lernfelder.

Klassenstufen 1 bis 3

Nach Abschluss der Klassenstufen 1, 2 und 3 erhalten die Schülerinnen und Schüler ein Jahreszeugnis. Das Jahreszeugnis enthält für das jeweilige Ausbildungsjahr die aus den Leistungsnachweisen ermittelten Noten für die Fächer des berufsübergreifenden Bereichs und für die Lernfelder. Diese Jahresnoten sind zugleich Gesamtnoten, soweit die Lernfelder nicht in der nächsten Klassenstufe fortgeführt werden. Sofern ein Abschluss- oder Abgangszeugnis erteilt wird, entfällt das Jahreszeugnis.

Abschluss der Berufsschule und Berufsfachschule

In der Berufsschule wird gemäß § 18 Abs. 3 BSO in jedem Lernfeld die Gesamtnote aus allen in der schulischen Ausbildung erbrachten Leistungsnachweisen ermittelt. Alle Gesamtnoten werden am Ende der Ausbildung als Zeugnisnoten in das Abschluss- oder Abgangszeugnis der Berufsschule übernommen.

In der Berufsfachschule werden die Zeugnisnoten gemäß § 28 BFSO gebildet.

5 Berufsspezifische Hinweise

Mit den nachfolgenden Planungsvarianten sollen Empfehlungen für die Umsetzung der Stundentafel gegeben werden.

Bei einer gemeinsamen Beschulung von Berufsschülern und Berufsfachschülern können ausgewählte Ziele und Inhalte der Lernfelder zwischen den Klassenstufen gemäß der Stundentafel für die Berufsfachschule verlagert werden, wenn dadurch das Ausbildungsziel nicht gefährdet wird.

Beispiel zur Verteilung der Lernfelder für die Berufsschule, Klassenstufe 1

Wochen	Lernfeld	Lernfeld	Lernfeld
1 - 10	1 (20 Ustd.)	2 (20 Ustd.)	4 (40 Ustd.)
11 - 20	1 (20 Ustd.)	2 (20 Ustd.)	4 (40 Ustd.)
21 - 30	7 (20 Ustd.)	2 (40 Ustd.)	4 (20 Ustd.)
31 - 40	7 (40 Ustd.)	3 (40 Ustd.)	-
Gesamtstunden- zahl: 320	100 Ustd.	120 Ustd.	100 Ustd.

Beispiel zur Darstellung der fachtheoretischen und fachpraktischen Anteile für die Berufsfachschule in Bezug zu den Lernfeldern

Klassenstufe 1

Lernfeld	Fachtheoretische Anteile	Fachpraktische Anteile
LF 1	1,5 Ustd./Wo	-
LF 2	2,5 Ustd./Wo	2 Ustd./Wo
LF 3	1,5 Ustd./Wo	1 Ustd./Wo
LF 4	3 Ustd./Wo	8 Ustd./Wo
LF 7	2 Ustd./Wo	3 Ustd./Wo
LF 8	-	1 Ustd./Wo
LF 9	-	1,5 Ustd./Wo
Gesamtstunden- zahl: 27 Ustd./Wo	10,5 Ustd./Wo	16,5 Ustd./Wo

Die fachtheoretischen Anteile für die Ausbildung an der Berufsfachschule basieren auf den in den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplanes verankerten Zielen und Inhalten.

Das ermöglicht eine gemeinsame Beschulung von Berufsschülern und Berufsfachschülern. Für die fachpraktische Ausbildung werden die fachtheoretischen Anteile um die entsprechend der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (BGBl. 1999, Teil I, Nr. 35) zu vermittelnden Inhalte ergänzt.

6 Berufsbezogene Beispiele - Berufsschule

Die dargestellten Lernsituationen sind exemplarisch und können auch als Grundlage für die Entwicklung von Lernsituationen für die Berufsfachschule genutzt werden. Für die Berufsfachschule sollen sie entsprechend der Lernfelder hauptsächlich um fachpraktische Anteile erweitert werden.

Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten 40 Ustd.

Lernsituationen	1.1 Im Betrieb orientieren	18 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	1.2 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse gestalten	22 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 1.1 Im Betrieb orientieren 18 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht

Auftrag Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in in einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen. Mit Beginn des neuen Ausbildungsjahres werden zwei neue Auszubildende eingestellt. Weisen Sie diese in Ihr Unternehmen ein.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.1.1	Planen	Analysieren des Berufsbildes - Berufsgeschichte und -perspektive - Berufsverbände - Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote - Anforderungsprofil - Gesetze und Vorschriften Erarbeiten von Kriterien für einen Betriebsspiegel - Mitarbeiterstruktur und Betriebsgröße - Tätigkeitsprofile - Leistungsangebote - Haushaltsarten - Maschinen und Geräte	5	Gruppenarbeit Internet Bezug zum Unterrichtsfach "Wirtschaftskunde" Verweis auf Fort- und Weiterbildung Gastreferent Auseinandersetzung mit dem persönlichen Erscheinungsbild Mindmap Gruppenarbeit branchenspezifische Software
1.1.2	Durchführen	Darstellen des Berufsbildes Erstellen eines Betriebsspiegels nach den erarbeiteten Kriterien Beschreiben der Arbeitsorganisation Einweisen in den hauswirtschaftlichen Betrieb	10	Gruppenarbeit PC, Plakat, Schautafel, Flyer Betriebsbesichtigung, auch als fiktive Betriebsführung in der Schule Organigramm Rollenspiel, Vortrag, Plakat, Schautafel, Flyer

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.1.3	Auswerten	Präsentieren der Arbeitsergebnisse Beurteilen der Arbeitsergebnisse Beurteilen der Präsentationstechniken	3	

Lernfeld 2 **Güter und Dienstleistungen beschaffen** **80 Ustd.**

Lernsituationen	2.1 Kaufentscheidungen treffen	32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht
	2.2 Haushaltsbudget planen	48 Ustd., davon 12 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation **2.1 Kaufentscheidungen treffen** **32 Ustd., davon 8 Ustd.**
Gruppenunterricht

Auftrag Sie sind als Hauswirtschafter/in in einem Familienhaushalt tätig. In nächster Zeit steht eine größere Feier an. In Vorbereitung dieser Festlichkeit führen Sie die notwendigen Recherchen durch. Erstellen Sie eine Einkaufsliste und vergeben Sie die erforderlichen Dienstleistungen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.1.1	Planen	Ermitteln von Kundenwünschen - Anspruch und Bedarf berufsspezifischer Personengruppen - hauswirtschaftliche Dienstleistungen - Einkaufsquellen Erfassen von Marktsituationen - Einnahmen und Ausgaben für ausgewählte Leistungsbereiche - Angebot und Nachfrage - Wettbewerb - Werbung Erarbeiten von Kriterien für eine Einkaufsliste	12	Interview, Fragebogen Gruppenarbeit Verbraucherschutz Statistiken, Verbraucherschutzorganisationen, Fachzeitschriften, Internet Mindmap Brainstorming
2.1.2	Durchführen	Vergleichen von Angeboten - Warenkorb - Dienstleistungen - Kostenrechnung Erstellen der Einkaufsliste Vergeben von Dienstleistungen	14	Werbeprospekt, Unterrichtsgang, Internet Gruppenarbeit PC
2.1.3	Auswerten	Präsentieren der Ergebnisse Vergleichen der Ausgaben Bewerten der Entscheidungsstrategie	6	Vortrag, Katalog grafische Darstellung

Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren 100 Ustd.

Lernsituationen	4.1 Vorspeisen herstellen und servieren	24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht
	4.2 Hauptgerichte herstellen und servieren	40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht
	4.3 Nachspeisen und Getränke herstellen und servieren	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht
	4.4 Backwaren herstellen und anbieten	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht

**Lernsituation 4.1 Vorspeisen herstellen und servieren 24 Ustd., davon 6 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Sie sind als Hauswirtschafter/in in einem Familienhaushalt tätig. In nächster Zeit steht der 40. Geburtstag eines Familienmitgliedes an. Wählen Sie für diese Festlichkeit verschiedene Vorspeisen aus. Bereiten Sie diese zu und servieren Sie die Vorspeisen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
4.1.1	Planen	Auswählen der Lebensmittel - Inhaltsstoffe und küchentechnische Eigenschaften - Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert Auswählen der Rezeptur und Festlegen der Vorspeisen Ableiten der Zubereitungsarbeiten - Vorbereitungstechniken - Gartechneiken - Maschinen und Geräte Erstellen der Kriterien für das Anrichten und Servieren Berechnen von - Grundmengen - Putz-, Schäl- und Garverlusten - Energie- und Materialkosten Erarbeiten von Grundsätzen zu - Hygiene - Arbeitsschutz - Unfallverhütung - Umweltschutz	15	Bezug zu Lernfeld (LF) 2 Gruppenarbeit Bezug zu LF 1 Arbeitsplatzgestaltung und -planung PC Gesetze und VO
4.1.2	Durchführen	Einrichten des Arbeitsplatzes Vorbereiten der Zutaten nach Rezepturauswahl Bestimmen von Putz-, Schäl- und Garverlusten Herstellen, Anrichten und Servieren der Vorspeisen	5	Gruppenarbeit exemplarisch

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
4.1.3	Auswerten	Präsentieren der Ergebnisse Vergleichen der Putz- und Schälverluste Ableiten von Maßnahmen zur Qualitätssicherung	4	grafische Darstellung

Lernfeld 6 **Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen** **60 Ustd.**

Lernsituationen 6.1 Menüs herstellen und servieren 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht

6.2 Büfetts herstellen und präsentieren 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation **6.2 Büfetts herstellen und präsentieren** **28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Die Firma "Blitz-Blank" beauftragt Sie, anlässlich ihres 10-jährigen Bestehens, ein Büfett herzustellen. Wählen Sie gemeinsam mit dem Kunden Speisen und Getränke für diesen Anlass aus. Bereiten Sie diese zu und präsentieren Sie das Büfett.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
6.2.1	Planen	Erfassen der Kundenwünsche Diskutieren der Büfettarten und -formen Auswählen der Speisen und Getränke Auswählen von Tischwäsche, Geschirr, Gläsern, Besteck und Dekorationen Kalkulieren der Kosten Formulieren des Kundenangebotes Erstellen der Einkaufsliste Planen des Arbeitsablaufes	14	Fragebogen, Rollenspiel, Gesprächsführung Gruppenarbeit Gruppenarbeit PC PC
6.2.2	Durchführen	Durchführen des Einkaufs Aufbauen und Dekorieren des Büfetts Herstellen der Speisen und Getränke Anrichten der Speisen und Getränke Präsentieren des Büfetts	9	Hygiene Arbeitsschutz Unfallverhütung Arbeitsplatzgestaltung
6.2.3	Auswerten	Beurteilen des Büfetts Beurteilen der Präsentation Einschätzen des Preis-Leistungs-Verhältnisses Ableiten qualitätssichernder Maßnahmen	5	sensorische und ernährungsphysiologische Beurteilung PC

Lernfeld 7 **Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen** **60 Ustd.**

Lernsituationen 7.1 Gebrauchsgüter reinigen und pflegen 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht

7.2 Einrichtungen und Räumlichkeiten reinigen und pflegen 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation **7.1 Gebrauchsgüter reinigen und pflegen** **32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Sie arbeiten im Privathaushalt der Familie Schreyer. Der jährliche Herbstputz steht an. Führen Sie die materialgerechte Reinigung und Pflege der vorhandenen Gebrauchsgüter durch.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
7.1.1	Planen	<p>Analysieren von Eigenschaften unterschiedlicher Werkstoffe</p> <p>Erarbeiten von Grundsätzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personal-, Produkt-, Betriebshygiene - Unfallschutz - Ökologie - Ökonomie - Gesundheitsverträglichkeit <p>Erfassen von Kriterien zur Auswahl von Reinigungs- und Pflegemitteln</p> <p>Kalkulieren von Kosten</p> <p>Bestellen der Materialien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigungs- und Pflegemittel - Arbeitsgeräte und Hilfsmittel <p>Erstellen des Arbeitsablaufplanes</p>	18	<p>Gruppenarbeit</p> <p>Gruppenarbeit HACCP-Konzept</p> <p>Gefahrensymbole</p> <p>PC</p> <p>Formulare Gebrauchsanweisungen</p> <p>PC</p>
7.1.2	Durchführen	<p>Einrichten des Arbeitsplatzes</p> <p>Materialgerechtes Reinigen der Gebrauchsgüter</p> <p>Aufräumen des Arbeitsplatzes</p>	6	<p>verschiedene Reinigungs- und Pflegemittel, Hausmittel</p>
7.1.3	Auswerten	<p>Präsentieren der gereinigten Gebrauchsgüter</p> <p>Bewerten der Reinigungsergebnisse</p> <p>Vergleichen der Verfahren</p> <p>Ableiten von Konsequenzen für Reinigungs- und Pflegearbeiten</p>	8	<p>Selbst- und Fremdbewertung</p>

Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen 80 Ustd.

Lernsituationen	8.1 Vorbereiten der Wäsche zum Waschen	32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht
	8.2 Schrankfertigmachen von Wäsche	32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht
	8.3 Instandsetzen von Textilien	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht

**Lernsituation 8.1 Vorbereiten der Wäsche zum Waschen 32 Ustd., davon 8 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag In der Seniorenresidenz "Beethovenstraße" fällt wöchentlich eine größere Menge verschiedenster Wäsche zum Reinigen an. Führen Sie alle notwendigen Vorbereitungsarbeiten zum Waschen der Wäsche aus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.1.1	Planen	Analysieren von Eigenschaften textiler Fasern Bestimmen von Textilkennzeichnungen Analysieren textiler Flächen Ermitteln notwendiger Vorbereitungsarbeiten - Sortieren - waschgerechtes Vorbereiten - Fleckenentfernung Planen der Waschvorarbeiten	24	Gruppenarbeit Bestimmungsübungen Ökologie Arbeitsschutz
8.1.2	Durchführen	Einrichten des Arbeitsplatzes Ausführen der Vorbereitungsarbeiten Aufräumen des Arbeitsplatzes	6	Ergonomie Qualitätssicherung
8.1.3	Auswerten	Präsentieren der Arbeitsergebnisse Bewerten der Arbeitsergebnisse	2	Selbst- und Fremdbewertung

Lernfeld 9 **Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten** **80 Ustd.**

Lernsituationen	9.1 Einrichten und Gestalten der Räume und des Wohnumfeldes	32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht
	9.2 Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen pflegen	28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht
	9.3 Herstellen von Dekorationselementen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation **9.1 Einrichten und Gestalten der Räume und des Wohnumfeldes** **32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Die Familie, in der Sie als Hauswirtschafter/in arbeiten, plant einen Wohnungswechsel. Beraten Sie die Familie bei der Wohnungsauswahl sowie bei der Gestaltung der Räume und des Außenbereiches.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
9.1.1	Planen	Ermitteln der Wohnbedürfnisse Erarbeiten von Bewertungsmerkmalen - Wohnumgebung - Raumbedarf und Raumgröße - Lage und Zuordnung der Räume - Grundriss - Ausstattung Bestimmen der Einrichtungsgegenstände für den Wohn- und Funktionsbereich Ableiten von Gestaltungsmöglichkeiten im Innen- und Außenbereich Kalkulieren der Kosten	22	Fragebogen Gruppenarbeit Wohnraumangebote Gruppenarbeit Kataloge, Werbung, Exkursion Gruppenarbeit Kataloge, Werbung Tabellenkalkulation
9.1.2	Durchführen	Anfertigen der Grundrisse Entwerfen von Gestaltungsvorschlägen für den Innen- und Außenbereich Erstellen einer Kostenübersicht Durchführen des Beratungsgespräches	6	PC PC Rollenspiel
9.1.3	Auswerten	Präsentieren der Arbeitsergebnisse Vergleichen der Kosten Bewerten der Gestaltungsvorschläge	4	Gruppenarbeit Vortrag Folie, Bild, Plakat grafische Darstellung Selbst- und Fremdbewertung

Lernfeld 10 **Personen individuell wahrnehmen und beobachten** **40 Ustd.**

Lernsituationen	10.1 Sich selbst wahrnehmen und beobachten	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht
	10.2 Andere Personen individuell wahrnehmen und beobachten	24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation **10.2 Andere Personen individuell wahrnehmen und beobachten** **24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in in einem Pflegeheim. Um individuell auf die Bewohner eingehen zu können, ist es notwendig, diese genau zu beobachten und die Beobachtungsergebnisse zu dokumentieren. Entwickeln Sie für die von Ihnen zu Betreuenden einen Beobachtungsbogen und dokumentieren Sie Ihre Beobachtungen. Führen Sie hierüber mit den zu Betreuenden ein Gespräch und leiten Sie geeignete Verhaltensweisen für Ihre Tätigkeit ab.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
10.2.1	Planen	Erfassen von Beobachtungskriterien - Erscheinungsbild - vegetative Reaktionen - Verhaltensweisen - Sprache Unterscheiden von Beobachtungssituationen - Alltagsbeobachtung - Krankenbeobachtung Ableiten von Beobachtungsfehlern Erarbeiten von Regeln zur Gesprächsführung - aktives Zuhören - Kommunikationssperren - Ich-/Du-Botschaften	10	Vorbildwirkung, Selbst- und Fremdbeobachtung PC Gruppenarbeit Rollenspiel Bezug zu Deutsch/Kommunikation
10.2.2	Durchführen	Erstellen eines Beobachtungsbogens Durchführen von Beobachtungen Dokumentieren der Beobachtungsergebnisse Einschätzen der Fähigkeiten der zu Betreuenden Ableiten von Bedürfnissen der zu Betreuenden Auswählen geeigneter Verhaltensweisen für die Betreuungstätigkeit Durchführen von Gesprächen in der Betreuungstätigkeit	10	Erfahrungen aus der berufspraktischen Ausbildung Videoaufnahmen Rollenspiel
10.2.3	Auswerten	Präsentieren des Beobachtungsbogens Bewerten der ausgewählten Verhaltensweisen und der Gesprächsführung	4	Folie, Arbeitsblatt, Dokumentationsmappe

Lernfeld 13 **Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren** **40 Ustd.**

Lernsituation **Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren** **40 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Ihr Ausbildungsbetrieb ist ein Kurheim. Hier findet erstmalig ein kleiner Herbstmarkt für die Kurgäste statt. Planen und organisieren Sie den Herbstmarkt und beteiligen Sie sich aktiv an seiner Durchführung.

Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
Planen	Analysieren und Strukturieren der Arbeitsaufgabe Ermitteln von Kundenwünschen Erfassen der notwendigen Aufgabebereiche Entwerfen der Angebotspalette Kalkulieren von Kosten Entwerfen eines Konzeptes zur Öffentlichkeitsarbeit Diskutieren von Präsentationsmöglichkeiten Erstellen eines Arbeitsablaufplanes	22	Gruppenarbeit Fragebogen Checkliste Zeitplanung PC Plakat, Homepage, Pressemitteilung Skizze Warenbestand Materialbestellung Einkaufsliste
Durchführen	Beschaffen der Lebensmittel und Materialien Betreiben von Öffentlichkeitsarbeit Gestalten der Präsentationen Herstellen der Angebotspalette Anbieten der Produkte	14	Bestellformular Wareneingangskontrolle Plakat, Flyer, Einladungsschreiben Verkaufsstand, Markt, Schaufenster, Verkostung Kundengespräch Rollenspiel
Auswerten	Vorstellen und Beurteilen der Arbeitsergebnisse Auswerten der Kostenkalkulation Reflektieren des Arbeitsverhaltens	4	Selbst- und Fremdbewertung

7 Lernfelder - Berufsfachschule

Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 51 Ustd.
<p>Ziele:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in der für sie neuen Lebenssituation und leiten aus den vielfältigen Einsatzgebieten mit deren jeweiligen Aufgaben und betrieblichen Bedingungen das Anforderungsprofil des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin ab. Sie interessieren sich für berufsbezogene Entwicklungen und reagieren flexibel.</p> <p>Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend handeln sie verantwortungsbewusst und personenorientiert. Sie artikulieren ihre eigenen Interessen, wägen diese ab und nehmen sie angemessen wahr.</p> <p>Im Umgang mit den Menschen stimmen die Schülerinnen und Schüler ihr Verhalten und ihren Kommunikationsstil auf die jeweilige berufliche Situation ab.</p>	
<p>Inhalte:</p> <p>Betriebsstrukturen, Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe</p> <p>Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote</p> <ul style="list-style-type: none">- hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung spezifischer Personengruppen- erwerbswirtschaftlich orientierte Versorgungs- und Betreuungsleistungen <p>Anforderungsprofil des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin</p> <ul style="list-style-type: none">- Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin- arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen- Prüfungsordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin- beruflicher Wettbewerb <p>Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten</p> <p>Berufsständische Organisationen</p> <ul style="list-style-type: none">- Berufsverbände- Gewerkschaften <p>Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse</p> <ul style="list-style-type: none">- REFA-Leitsätze- Arbeitsplanung- Arbeitsgestaltung- Sicherheits- und Gesundheitsschutz <p>Betriebsbezogene qualitätssichernde Maßnahmen</p> <p>Kommunikation und Konfliktverhalten</p>	

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld werden die Grundlagen für die professionelle Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse gelegt. Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, kontinuierlich ihr Vorgehen zu planen, Entscheidungen zu treffen und zu begründen sowie ihr Handeln zu reflektieren und ggf. zu korrigieren. Es empfiehlt sich daher, verschiedene Planungs- und Präsentationstechniken, auch unter Anwendung von branchenspezifischer Software, auszuprobieren, einzubeziehen und Vor- und Nachteile zu diskutieren.

Darüber hinaus bieten sich Unterrichtsgänge zum Amt für Landwirtschaft, zum Arbeitsamt, zu berufsständischen Organisationen und in Einrichtungen der Versorgung und Betreuung verschiedener Personengruppen an, um den Schülerinnen und Schülern einen praxisnahen Einblick in verschiedene Betriebsstrukturen zu vermitteln.

Abstimmungen mit den Lernfeldern "Personen individuell wahrnehmen und beobachten", "Personen individuell betreuen", "Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren" sowie mit dem Unterrichtsfach "Wirtschaftskunde" sind erforderlich.

Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 153 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln. Unter Beachtung der sich ergebenden Rechte und Pflichten nehmen sie ihre Verantwortung als Vertragspartner beim Kauf und als Teilnehmer im Marktgeschehen wahr.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen den Bedarf berufsspezifischer Personengruppen, ermitteln deren Ansprüche und setzen diese in Leistungen um. Sie informieren die zu versorgenden und zu betreuenden Personen über das sich stets ändernde Güter- und Dienstleistungsangebot.

Unter Berücksichtigung qualitativer, ökonomischer und ökologischer Aspekte holen die Schülerinnen und Schüler Fachinformationen systematisch ein, vergleichen diese, wägen ab und treffen am Markt orientierte Entscheidungen. Sie dokumentieren Einnahmen und Ausgaben und setzen ausgewählte Zahlungsmittel sowie branchenspezifische Software ein.

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren unter qualitativem Aspekt Güter und Dienstleistungen bei deren Annahme. Mit Reklamationen gehen sie verantwortungsvoll um und zeigen Lösungen auf.

Inhalte:

Marktinformationen und marktwirtschaftliche Zusammenhänge

- Anspruchs- und Bedarfsermittlung
- Angebots- und Nachfragestruktur
- Vergabe hauswirtschaftlicher Leistungen
- Regelungen des Datenschutzes

Verbraucherorganisationen

Warenkennzeichnung

- gesetzliche Warenkennzeichnung
- freiwillige Warenkennzeichnung

Zahlungsverkehr

Kaufvertrag

- Vertragsabschluss
- Leistungsstörungen

Kassenführung

- Haushaltseinkommen- und ausgaben
- Haushaltsbuchführung
- betriebliche Abrechnungsverfahren

Finanzierungsmöglichkeiten

- Sofortbezahlung
- Sparformen
- Kredite

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld sollen die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, hauswirtschaftliche Leistungen unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten zu beurteilen und Finanzierungsmöglichkeiten aufzuzeigen. Daher ist es notwendig, mathematische Grundlagen zu wiederholen und diese im Zusammenhang mit betrieblichen Abrechnungsverfahren und der Ermittlung von Kosten für Eigen- und Fremdleistungen anzuwenden.

Die Vermittlung der Ziele und Inhalte erfolgt anhand ausgewählter betrieblicher Situationen.

Der Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen soll kontinuierlich geübt werden. Exkursionen und Übungsfirmen ergänzen den Unterricht.

Abstimmungen mit dem Fach "Wirtschaftskunde" sind erforderlich.

Lernfeld 3 Waren lagern**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 85 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler beachten die Kausalität zwischen Hygiene und Warenverderb.

Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen bei der sachgerechten Lagerhaltung von Waren gesundheitliche, ökonomische und ökologische Aspekte und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten im jeweiligen Einsatzgebiet verantwortungsbewusst durch. Unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften sorgen sie beim Einlagern für die jeweiligen erforderlichen Lagerbedingungen.

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards. Sie überprüfen den Warenbestand hinsichtlich der Qualität und der betrieblichen Anforderungen. Dafür nutzen sie branchenspezifische Software.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen verschiedene Möglichkeiten der Lagerhaltung nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

Lagerbedingungen, -geräte und -räume

Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen

- Ge- und Verbrauchsgüter
- Hygiene
- Abfälle

Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen

Schädlingsbekämpfung

Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und Warenbeständen

Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln

Maßnahmen zur Qualitätskontrolle

Kostenberechnung

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld bilden die qualitätssichernden Maßnahmen den Schwerpunkt.

In Übungen sollen Abläufe der Warenbestellung, -lagerung und -ausgabe demonstriert und nachvollzogen werden. In der berufspraktischen Ausbildung werden die erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten vertieft .

Die Durchführung von Kostenberechnungen erfordert die Wiederholung und Festigung mathematischer Grundlagen.

Der Einsatz branchenspezifischer Software erfolgt integrativ in allen Lernsituationen.

Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 374 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler verpflegen Personengruppen unter Beachtung regionaler und saisonaler Besonderheiten. Sie planen Arbeitsprozesse einzeln und im Team und führen diese durch.

Bei der Zubereitung und beim Servieren von Speisen und Getränken berücksichtigen sie ernährungsphysiologische Grundsätze.

Um den Nährwert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern, wählen die Schülerinnen und Schüler die für die Zubereitung erforderlichen Geräte und Maschinen aus, setzen sie ein und bedienen diese fachgerecht. Nach entsprechender Planung stellen sie Speisen und Getränke her und reichen sie dar.

Die Schülerinnen und Schüler richten ihr Handeln nach den geltenden Hygienevorschriften aus und nutzen verantwortungsbewusst die Möglichkeiten einer wirtschaftlichen und umweltschonenden Material- und Energieverwendung.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst. Sie richten die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen an und servieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihr Vorgehen und beurteilen ihre Arbeitsergebnisse.

Inhalte:

Hygienevorschriften und -maßnahmen

- Betriebs-, Produkt-, Personalhygiene
- HACCP-Konzept

Arbeitsschutz, Unfallverhütungsvorschriften und -maßnahmen

Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen zur Nahrungszubereitung

Vorbereitungstechniken

- Säubern, Zerkleinern
- Messen, Wiegen

Gartechniken

- Kochen und Dämpfen
- Garziehen und Dünsten
- Braten und Schmoren
- Grillen und Frittieren
- Backen

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften

- Kohlenhydrate
- Fette
- Eiweiße
- Vitamine und Mineralstoffe
- Wasser
- Begleitstoffe

Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert von Lebensmitteln

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
- Gemüse und Hülsenfrüchte
- Obst
- Getränke
- Milch und Milchprodukte
- Fisch, Fleisch und Eier
- Fette und Öle

Convenience-Produkte

Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken

Berechnungen

- Grundmengen
- Putz- und Schälverluste
- Nährwertberechnungen
- Material- und Energiekosten

Kostenvergleiche und Kalkulation

Abfallentsorgung

Didaktisch-methodische Hinweise:

Der Schwerpunkt dieses Lernfeldes liegt auf der Zubereitung von Speisen und Getränken. Daher empfiehlt es sich, Vorbereitungs- und Gartechniken unter zweckmäßiger Nutzung von Maschinen und Geräten sowie das Anrichten und Servieren von Speisen intensiv zu üben. Die Planung und Durchführung der Speisenzubereitung sowie der Service bilden eine Einheit.

Die Lernsituationen sollen so konzipiert werden, dass sich berufliche Problemstellungen sowohl von Privat- wie auch Großhaushalten widerspiegeln.

Der Einsatz branchenspezifischer Software erfolgt integrativ in allen Lernsituationen.

Die Vermittlung und Anwendung der Fachsprache ist immanenter Bestandteil.

In der berufspraktischen Ausbildung werden die erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten vertieft.

Lernfeld 5 Personengruppen verpflegen**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 288 Ustd.****Ziele:**

Bei der Verpflegung von Personen beachten die Schülerinnen und Schüler, dass eine richtige Ernährung maßgeblich zur Erhaltung und Verbesserung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit beiträgt.

Sie berücksichtigen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen, stehen alternativen Ernährungsformen offen gegenüber und setzen diese gezielt ein.

Die Schülerinnen und Schüler führen Gespräche mit den zu verpflegenden Personengruppen und geben dabei ernährungsbezogene Informationen an diese weiter. Unter Anwendung ihres Wissens über ernährungsbedingte Krankheiten erstellen die Schülerinnen und Schüler geeignete Kostpläne. Dazu nutzen sie auch branchenspezifische Anwenderprogramme.

In Abhängigkeit von Lebensalter und Lebenssituation der Personen planen und kalkulieren sie Gerichte, Speisenfolgen und Getränke. Die Schülerinnen und Schüler stellen diese her und bieten sie nach den verschiedenen Möglichkeiten der Verteilung an.

Inhalte:

Vollwertige Mischkost für ausgewählte Personengruppen

Alternative Ernährungsformen

Diätkostformen

Ausgabesysteme

Gemeinschaftsverpflegung

Kalkulation

Berechnungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung

Herstellen von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen

Verarbeitung vorgefertigter Produkte

Anrichten und Präsentieren

Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen

Qualitätsbeurteilung

Gesprächsführung

Teamarbeit

Didaktisch-methodische Hinweise:

Der Schwerpunkt dieses Lernfeldes liegt auf der individuellen und situationsbezogenen Verpflegung von Personen. Daher empfiehlt es sich, die Erstellung von Kostplänen intensiv zu üben.

Die Planung, Herstellung und Kalkulation von Mahlzeiten bilden eine Einheit. Anhand von ausgewählten Gerichten sollen grundlegende Fertigkeiten wiederholt und gefestigt werden. Dabei ist es notwendig, dass die Schülerinnen und Schüler sowohl einzeln als auch im Team arbeiten.

Die Lernsituationen sollen so konzipiert sein, dass sie für Privat- und Großhaushalt anwendbar sind.

Die Vermittlung und Anwendung der Fachsprache ist immanenter Bestandteil.

Lernfeld 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 204 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben.

Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und informieren diese individuell und situationsbezogen über das Speisen- und Getränkeangebot. Sie bieten Speisen und Getränke entsprechend der Wünsche und Bedürfnisse anlassbezogen an, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen diese kreativ um. Dabei zeigen sie Verständnis für regionale und fremdländische Sitten und Gebräuche.

Die Schülerinnen und Schüler organisieren ihre Arbeit eigenständig. Sie gestalten und beurteilen ihre Arbeitsprozesse einzeln und im Team.

Inhalte:

Planen und Reflektieren von Arbeitsabläufen

Menükunde

- Menüregeln
- Gedecke
- Speisenauswahl
- Getränkeauswahl

Anlassbezogene Mahlzeiten

- täglich wiederkehrende Mahlzeiten
- jährlich wiederkehrende Anlässe
- familiäre Anlässe
- betriebliche Anlässe
- gesellschaftliche Anlässe

Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs

- Speisenauswahl
- Getränkeauswahl
- Servierregeln

Herstellen von Büfettis

- Büfettarten
- Aufbau

Kalkulationen

Gesprächsführung

Teamarbeit

Didaktisch-methodische Hinweise:

Der Schwerpunkt dieses Lernfeldes liegt auf der individuellen und anlassbezogenen Verpflegung von Personen.

Die Ziele und Inhalte basieren auf bereits erworbenen Kompetenzen, die in exemplarischen Situationen und in der berufspraktischen Ausbildung erweitert und vertieft werden.

Zur Umsetzung der Inhalte bieten sich sowohl schulinterne Anlässe als auch außerschulische Projekte an.

Die Planung, Kalkulation und Herstellung von anlassbezogener Verpflegung sowie der Service bilden eine Einheit.

Für die Kostenkalkulation empfiehlt sich der Einsatz branchenspezifischer Software.

**Lernfeld 7 Wohn- und Funktionsbereiche
reinigen und pflegen****1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 170 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen Gegenstände, Geräte und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten unter Beachtung wirtschaftlicher und hygienischer Aspekte bewusst und sorgfältig. Sie tragen dadurch zum Wohlbefinden der Nutzer bei.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die im Einsatzgebiet verwendeten Materialien. Für die zu reinigenden Arbeitsbereiche wählen sie Reinigungs- und Pflegemittel unter der Maßgabe der Gesundheitsverträglichkeit sowie ökologischen und ökonomischen Aspekten aus und setzen diese ein. Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an.

Unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Umweltschutzes planen die Schülerinnen und Schüler verschiedene Reinigungsverfahren im Einsatzgebiet, führen diese durch, reflektieren ihre Vorgehensweise und stellen Verfahrensvergleiche an.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.

Inhalte:

Eigenschaften ausgewählter Materialien

Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel

Geräte und Maschinen zur Reinigung von Wohn- und Funktionsbereichen

Planung, Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen

- Reinigungsarten und Arbeitsverfahren
- Gebrauchsgüter
- Geräte und Maschinen
- Wohn- und Funktionsbereiche

Vergleichende Kostenkalkulation

Abfallentsorgung

Hygienevorschriften

- Personal-, Produkt-, Betriebshygiene
- HACCP-Konzept

Reinigungsplan

Unfallschutz

- Schutzeinrichtungen an Geräten
- Kennzeichnung von Unfallgefahren
- rechtliche Grundlagen der Arbeitssicherheit

Didaktisch-methodische Hinweise:

Zur Festigung der im Unterricht vermittelten Inhalte dieses Lernfeldes bieten sich Unterrichtsgänge bzw. die Durchführung von Projekten außerhalb der schulischen Einrichtung an.

Im Rahmen von Übungen sollen die Schülerinnen und Schüler Algorithmen für die Durchführung von Reinigungs- und Pflegearbeiten verinnerlichen. Sie arbeiten einzeln sowie im Team.

Die Lernsituationen sollen so konzipiert werden, dass sich berufliche Problemstellungen sowohl von Privat- als auch von Großhaushalten widerspiegeln.

Im Rahmen der berufspraktischen Ausbildung werden die erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten vertieft.

Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen**1. und 2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 194 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen Textilien fachgerecht, um deren Gebrauchswert zu erhalten. Sie fördern somit das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen.

Entsprechend der zu behandelnden Textilien wählen die Schülerinnen und Schüler Verfahren der Reinigung und Pflege begründet aus und führen diese durch. Reinigungs- und Pflegemittel bestimmen sie unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Aspekte. Mit den Geräten und Maschinen zur Textilreinigung gehen sie verantwortungsbewusst um.

Unter Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte entscheiden die Schülerinnen und Schüler über manuelle Nähtechniken oder über den Einsatz der Maschine und führen die Näharbeiten aus.

Bei der Planung und Gestaltung der Arbeitsabläufe beachten sie ergonomische Grundsätze sowie Sicherheitsvorschriften. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten umweltbewusst.

Inhalte:

Eigenschaften textiler Fasern

Textilkennzeichnung

Textilreinigungs- und Textilpflegemittel

- Wasch- und Waschhilfsmittel
- Nachbehandlungsmittel

Maschinen und Geräte

Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen

- Waschvorarbeiten und -nachen
- Waschverfahren

Umgang mit der Nähmaschine

Grundlegende Nähtechniken

- Nähte
- Säume
- Verschlüsse
- Aufhänger

Ausgewählte Näharbeiten im Einsatzgebiet

- Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten an Heimtextilien, Bekleidung, Haushaltswäsche
- Anfertigung von einfachen Erzeugnissen

Vergleichende Kostenkalkulation

Planung, Durchführung und Kontrolle von Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld werden im ersten Ausbildungsjahr ausschließlich fachpraktische Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickelt.

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich die Arbeitsabläufe zur Textilreinigung und -pflege einprägen. Daher wird empfohlen, praktische Tätigkeiten ständig zu wiederholen und zu üben. Die berufspraktische Ausbildung baut auf den in der Schule erworbenen Fähigkeiten auf und vermittelt den Schülerinnen und Schülern die notwendige Sicherheit bei der Durchführung der verschiedenen Arbeitsabläufe.

Lernfeld 9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	1. und 2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 211 Ustd.
Ziele: Die Schülerinnen und Schüler sorgen für das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen und zeigen Verantwortung für die Mitgestaltung des Wohnumfeldes. Sie tragen dazu bei, dass mit der funktionalen und harmonischen Gestaltung Orte der Begegnung und Kommunikation für die verschiedenen Zielgruppen geschaffen werden. Abgestimmt auf den individuellen Bedarf und mit den räumlichen und sächlichen Bedingungen vertraut, gestalten die Schülerinnen und Schüler das Wohnumfeld. Hierbei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Aspekte, sind kreativ und zeigen ästhetisches Empfinden. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit. Dabei beachten sie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.		
Inhalte: Gestaltungselemente und ausgewählte Grundtechniken Dekorationselemente - Tisch- und Raumdekoration - Verpackungen Dekoration und Gestaltung von Tischen, Räumen und des Wohnumfeldes Beurteilung von Wohnumfeld und Funktionsbereichen - Bewertungsmerkmale - Ausstattung und Einrichtung - Grundrissplanung und Beurteilung Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen - Standorte - Aussaat und Pflanzung - Ernte Planung, Durchführung und Kontrolle von Pflegemaßnahmen im Nutzgarten Kostenkalkulation		

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld werden im ersten Ausbildungsjahr ausschließlich fachpraktische Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickelt.

Wesentlich ist, dass die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, Gestaltungsarbeiten sowohl unter den Aspekten von Kreativität und Ästhetik als auch Wirtschaftlichkeit und Funktionalität durchzuführen. Dafür sind Einzelaufträge und Gruppenarbeiten geeignet.

Mit dem eigenständigen Sammeln und Trocknen von Naturmaterial sollen die Schülerinnen und Schüler Kostenvergleiche erstellen und für einen sparsamen Umgang mit Materialien sensibilisiert werden.

Bestimmungsübungen eignen sich, um Namen der gebräuchlichsten Küchenkräuter, Zimmerpflanzen, Blumen, Obst- und Gemüsesorten zu wiederholen und zu festigen.

Lernfeld 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 48 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Notwendigkeit einer positiven Gesamthaltung im Umgang mit anderen Personen bewusst.

Sie beobachten sich und die zu betreuenden Personen, erfassen deren Bedürfnisse und Fähigkeiten und leiten daraus geeignete Verhaltensweisen für die jeweilige Situation ab. Dabei wenden sie Möglichkeiten der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.

Die Schülerinnen und Schüler achten auf die Einhaltung guter Umgangsformen sowie ethischer Normen.

Inhalte:

Umgangsformen

- Grundvoraussetzungen
- Höflichkeitsformen
- Verhalten in ausgewählten Situationen

Wahrnehmung und Beobachtung

- Wahrnehmung von Reizen
- personenbezogene Merkmale
- Beobachtungsformen
- Beobachtungsmethoden
- Beobachtungsfehler
- Dokumentation

Kommunikation

- Aufgaben der Kommunikation
- Kommunikationsmodelle
- Kommunikationsstörungen
- Training verbaler und nonverbaler Kommunikation

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, über Selbst- und Fremdwahrnehmung ihr Kommunikationsvermögen zu entwickeln und ihr persönliches Erscheinungsbild zu vervollkommen.

Beobachtungs- und Wahrnehmungsübungen, Rollenspiele, Besuch von Betreuungseinrichtungen, aber auch Erfahrungsberichte aus der berufspraktischen Ausbildung sind dazu geeignet, dass die Schülerinnen und Schüler die Bedürfnisse der zu Betreuenden erfassen und auf diese individuell eingehen.

Lernfeld 11 Personen individuell betreuen**2. und 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 288 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Zusammenhang zwischen Betreuung und Wohlbefinden des Menschen und leiten daraus ihr verantwortungsbewusstes Handeln für sich und die zu betreuenden Personen ab.

Sie beachten geltende Rechtsgrundlagen und Hygienebestimmungen bei der Ausführung der Betreuungsleistungen. Sie wenden Maßnahmen zur Unfallverhütung an und leisten bei Notfällen sachgerecht Erste Hilfe.

Ausgehend von den Bedürfnissen der jeweiligen Personen motivieren die Schülerinnen und Schüler diese zur Eigenaktivität, um ihnen eine weitestgehend selbstständige Lebensführung zu ermöglichen. Sie wählen Pflege- und Betreuungsmaßnahmen situationsbezogen aus und führen diese durch. Dabei fördern sie insbesondere motorische und kognitive Fähigkeiten sowie soziale Kompetenzen.

Die Schülerinnen und Schüler stellen sich bei der Erfüllung der Pflege- und Betreuungsaufgaben auf das jeweilige Umfeld ein, akzeptieren die Einmaligkeit und Eigenheiten der einzelnen Personen und berücksichtigen deren Gesundheitszustand. Sie zeigen bei den Betreuungsleistungen Geduld, aber auch Konsequenz in der Verfolgung der notwendigen Ziele und Aufgaben und sind sich ihrer Vorbildwirkung in der Betreuungstätigkeit bewusst.

Bei Bedarf arbeiten die Schülerinnen und Schüler konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.

Inhalte:

Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen

Einschlägige Rechtsgrundlagen

- Sorgfaltspflicht
- Schweigepflicht
- Aufsichtspflicht
- geltende Richtlinien und Verfügungen der zu Betreuenden

Hygienebestimmungen

- Betriebshygiene
- Personalhygiene

Lebensabschnitte und Lebenssituationen

- Schwangerschaft und Geburt
- Entwicklungsphasen im Kindesalter
- Entwicklungsphasen im Jugendalter
- Erwachsene und Senioren
- Menschen mit Behinderung

Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben

- Gesprächsführung
- Beschäftigungsmöglichkeiten
- Nutzung von Medien

Hilfe bei Alltagsverrichtungen

- Bedeutung der Aktivitäten des täglichen Lebens
- Grundpflege

Häusliche Krankenpflege

- Anforderungen an das Krankenzimmer
- Krankenbeobachtung und Dokumentation
- Verhalten bei Infektionskrankheiten
- Vorbeugung von Zweiterkrankungen
- Anwendung von Hausmitteln
- Ausführung einfacher ärztlicher Verordnungen

Grundlagen der Ersten Hilfe

Haus- und Reiseapotheke

Teamarbeit

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld werden im zweiten Ausbildungsjahr ausschließlich fachpraktische Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickelt, um die zu betreuenden Personen in wesentlichen Aktivitäten des Alltags zu unterstützen.

Im 3. Ausbildungsjahr bilden die Durchführung personenorientierter Betreuungsaufgaben in den einzelnen Lebensabschnitten und verschiedenen Lebenssituationen den Schwerpunkt.

Die Lernsituationen sollen so konzipiert werden, dass sie exemplarisch ausgewählte Situationen aufgreifen.

Wesentlich ist, dass die persönlichen Erfahrungen und Erlebnisse der Schülerinnen und Schüler einbezogen werden. Beobachtungsaufträge und Rollenspiele sind geeignet, um ein notwendiges Reflektieren des eigenen Verhaltens zu ermöglichen.

Exkursionen in verschiedene Pflege- und Betreuungseinrichtungen sollen einen Einblick in den Pflegealltag geben.

Der Teamarbeit kommt besondere Beachtung zu, da sie für die Ausführung der Betreuungstätigkeit unerlässlich ist.

**Lernfeld 12 Produkte und Dienstleistungen
vermarkten****2. und 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 188 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler wirken an Marketingaufgaben mit und erkennen, dass sie mit der Qualität ihrer Arbeit die Vermarktung der hauswirtschaftlichen Produkte und Dienstleistungen beeinflussen können.

Um eine am Verbraucher orientierte Produktidee zu entwickeln, beobachten und beurteilen sie Entwicklungen am Markt sowie die Angebots- und Nachfragestruktur von Betrieben und Einrichtungen. Die Schülerinnen und Schüler treffen die Entscheidung für ein marktfähiges Produkt, setzen diese um und arbeiten an deren ständiger Optimierung. Dazu führen sie mit verschiedenen Personengruppen Gespräche, orientieren sich an deren Ansprüchen und Wünschen und gehen flexibel und sachgerecht darauf ein.

Die Schülerinnen und Schüler kalkulieren die anfallenden Kosten nach ökonomischen und ökologischen Aspekten und vermarkten ihre Dienstleistungen und Produkte dementsprechend. Sie dokumentieren Einnahmen und Ausgaben, nehmen Dienstleistungsaufträge entgegen und bearbeiten diese. Die Schülerinnen und Schüler erledigen den erforderlichen Schriftverkehr.

Inhalte:

Rechtsgrundlagen

Zielgruppen verschiedener Produkte und Dienstleistungen

Bearbeitung von Aufträgen

Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten

Dienstleistungsangebote

- Kooperation mit anderen Leistungsträgern
- Betreuung und Versorgung spezifischer Personengruppen

Absatzwege

Werbemaßnahmen

Kundenberatung, Präsentation und Verkauf von Dienstleistungen und Produkten

Situationsgerechte Gesprächsführung

Kostenkalkulation und Preisgestaltung

- Kostenstruktur von hauswirtschaftlichen Leistungen
- Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Leistungen
- Kriterien zur Preisgestaltung
- betriebspezifische Leistungen

Kosten für Fremdleistungen

Betriebliche Abrechnungsverfahren

Didaktisch-methodische Hinweise:

In diesem Lernfeld werden im 2. Ausbildungsjahr ausschließlich fachpraktische Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickelt.

Die Ziele und Inhalte des Lernfeldes basieren auf den bereits erworbenen Kompetenzen. Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen am Markt anzubieten. Der Schwerpunkt dabei liegt auf der Auseinandersetzung mit sozialen und betriebswirtschaftlichen Prozessen.

Die Vermittlung der Ziele und Inhalte kann exemplarisch anhand ausgewählter betrieblicher Situationen erfolgen. Exkursionen und Übungsfirmen können den Unterricht ergänzen. Der Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen sollte kontinuierlicher Bestandteil des Unterrichts sein.

Lernfeld 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Hauswirtschaft als einen ganzheitlichen Prozess, in dem Personen- und Leistungsorientierung als Einheit zu sehen sind.

Komplexe Aufgaben der Versorgung, Betreuung oder Vermarktung setzen sie selbstständig, eigenverantwortlich und flexibel um. Sie koordinieren Arbeitsprozesse, entwickeln die Fähigkeit zum vernetzten Denken und Handeln und zeigen Initiative und Kreativität bei der Umsetzung der Arbeitsaufgaben.

Die Schülerinnen und Schüler sind aktuellen Entwicklungen gegenüber aufgeschlossen und nutzen diese gezielt.

Unter dem Aspekt des Qualitätsbewusstseins reflektieren sie ihr Arbeitsverhalten und ihre Arbeitsergebnisse.

Inhalte:

Analyse und Strukturierung komplexer Arbeitsaufgaben

- private Haushalte
- soziale Einrichtungen
- Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen
- hauswirtschaftliche Betriebe

Informationsbeschaffung und -auswertung

- Kundenwünsche
- Leistungsangebote
- Preisgestaltung
- Kostenkalkulation
- Finanzierungsangebote

Durchführung und Dokumentation

- Koordinierung der Arbeitsaufgaben
- Einrichtung des Arbeitsplatzes
- Öffentlichkeitsarbeit
- Präsentationsformen
- Produkt- und Dienstleistungsangebote

Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse

Reflexion des Arbeitsverhaltens

- Eigen- und Fremdbewertung
- Einzel- und Gruppenarbeit

Didaktisch-methodische Hinweise:

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient dazu, dass die Schülerinnen und Schüler das bereits Erlernete verknüpfen.

Die Lernsituationen sollen so gestaltet werden, dass die Abbildung der Komplexität des beruflichen Handelns zunimmt.

Bei der Ermittlung der Kosten für Eigen- und Fremdleistungen empfiehlt sich die Nutzung von branchenspezifischer Software und die Beschaffung von Informationen am Markt über das Internet, Fachzeitschriften oder durch Unterrichtsgänge bzw. Exkursionen.

Selbstständigkeit, Zusammenarbeit mit anderen Schülerinnen und Schülern sowie die kritische Auseinandersetzung mit den erreichten Ergebnissen sollen gefördert werden.

Für die Bewertung der Arbeitsergebnisse eignen sich die Kriterien für die Abnahme der Abschlussprüfung.

8 Berufsbezogene Beispiele - Berufsfachschule

Die dargestellten Lernsituationen gelten für die Berufsfachschule. Wesentlich ist, dass die Schülerinnen und Schüler für die berufspraktische Ausbildung vorbereitet werden sollen. Eine weitere Grundlage für die Nutzung und Entwicklung von Lernsituationen zur Konkretisierung der Lernfelder für die Berufsfachschule bilden die in Kapitel 6 exemplarisch aufgeführten Lernsituationen für die Berufsschule.

Die nachfolgend aufgeführten Lernsituationen sind aber ebenso als Anregung für die Entwicklung weiterer Lernsituationen für die Berufsschule zu betrachten.

Lernfeld 8 **Textilien reinigen und pflegen** **34 Ustd.**
(Klassenstufe 1)

Lernsituationen Schrankfertigmachen von Haushaltswäsche 14 Ustd.

Ausbessern von Textilien 20 Ustd.

Lernsituation **Schrankfertigmachen von Haushaltswäsche** **14 Ustd.**

Auftrag In der Pension "Bergblick" fällt täglich eine Vielzahl von Haushaltswäsche an, die gereinigt werden muss. Führen Sie alle erforderlichen Maßnahmen für eine materialgerechte Textilpflege durch. Beachten Sie dabei die Qualitätsstandards.

Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
Planen	Erfassen von Kriterien für eine materialgerechte Textilpflege <ul style="list-style-type: none"> - Pflegesymbole - Rohstoffbezeichnungen - Pflegeeigenschaften - Wasch- und Pflegemittel - Arbeitsverfahren - Geräteauswahl Ableiten von Textilpflegemaßnahmen <ul style="list-style-type: none"> - Sortieren und Vorbereiten - Waschen - Trocknen - Glätten - Legen Erstellen eines Arbeitsplanes	6	Bedienungsanleitung Arbeitsschutz Qualitätsstandards Gruppenarbeit Einzelaufträge
Durchführen	Einrichten des Arbeitsplatzes Ausführen der Textilpflegemaßnahmen Aufräumen des Arbeitsplatzes	6	
Auswerten	Präsentieren der Arbeitsergebnisse Beurteilen der Arbeitsverfahren	2	Selbst- und Fremdbeobachtung

Lernfeld 9 **Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten** **51 Ustd.**
(Klassenstufe 1)

Lernsituationen Geschenke verpacken 16 Ustd.

Gestaltungselemente für eine Festtafel herstellen 35 Ustd.

Lernsituation **Gestaltungselemente für eine Festtafel herstellen** **35 Ustd.**

Auftrag Familie Maier plant ein großes Fest zum Schulanfang ihres Sohnes. Sie sollen die Tafel entsprechend des Anlasses gestalten. Unterbreiten Sie Frau Maier geeignete Vorschläge.

Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
Planen	Erfassen der Kundenwünsche Analysieren von verschiedenen Grundtechniken - Schneiden - Falten - Drucken - florales Gestalten Erfassen von Anwendungsmöglichkeiten Kalkulieren der Kosten Erstellen eines Arbeitsplanes	12	Gruppenarbeit Plakat PC Einzelaufträge
Durchführen	Gestalten des Arbeitsplatzes Herstellen von Mustern für Gestaltungselemente Erstellen und Präsentieren eines Gestaltungsangebotes	18	Einladungskarten, Tischkarten, Tischschmuck
Auswerten	Beurteilen der Ergebnisse Ableiten von Schlussfolgerungen für die Gestaltung von Tischschmuck für weitere Anlässe	5	

Lernfeld 11 **Personen individuell betreuen** **96 Ustd.**
(Klassenstufe 2)

Lernsituationen	Personen beim Ruhen und Schlafen unterstützen	32 Ustd
	Personen beim Waschen und Kleiden unterstützen	32 Ustd.
	Personen beim Essen und Trinken unterstützen	32 Ustd.

Lernsituation **Personen beim Ruhen und Schlafen unterstützen** **32 Ustd.**

Auftrag Sie sind im ambulanten Pflegedienst angestellt. Beim morgendlichen Aufsuchen des bettlägerigen Herrn Wieland klagt dieser über Schlafprobleme. Sorgen Sie dafür, dass Herr Wieland in einer schlaffördernden Umgebung richtig gebettet und gelagert wird.

Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
Planen	Analysieren von Einflüssen auf Wachsein und Schlafen Diskutieren von schlaffördernden Faktoren Ableiten von allgemeinen Anforderungen an Schlafplatz und Umgebung Ermitteln von Besonderheiten bei älteren, kranken oder behinderten Personen Diskutieren der Verfahren zum Betten und Lagern Erstellen eines Arbeitsablaufplanes	10	Selbstbeobachtung Medien Erfahrungen aus der berufspraktischen Ausbildung
Durchführen	Gestalten der Zimmereinrichtung Herrichten des Bettes Betten und Lagern	18	Skizzen, Modelle Arbeits- und Unfallschutz Mobilisierung von Pflegebedürftigen Kommunikationsfähigkeit
Auswerten	Präsentieren der Arbeitsergebnisse Vergleichen der angewendeten Verfahren zum Betten und Lagern Ableiten von Maßnahmen zur Vermeidung von Pflegefehlern	4	

Lernfeld 12 **Produkte und Dienstleistungen vermarkten** **80 Ustd.**
(Klassenstufe 2)

Lernsituationen Hauswirtschaftliche Produkte herstellen 48 Ustd.

Hauswirtschaftliche Produkte zum Verkauf anbieten 32 Ustd.

Lernsituation **Hauswirtschaftliche Produkte herstellen** **48 Ustd.**

Auftrag Sie arbeiten als Hauswirtschafter/in in einer Behinderteneinrichtung. Auch dieses Jahr will sich die Einrichtung wieder mit einem Basar den Bewohnern und Besuchern präsentieren. Stellen Sie dafür gemeinsam mit den Bewohnern hauswirtschaftliche Produkte her.

Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
Planen	Erfassen von Kundenwünschen Erfassen von Nachfrage und Angebot Entwickeln der Produktpalette Diskutieren der Produktpalette Auswählen der Produkte Kalkulieren der Kosten	16	Fragebogen, Interview
Durchführen	Herstellen der Produkte Berechnen der Kosten	24	Gruppenunterricht PC
Auswerten	Vorstellen der Arbeitsergebnisse Bewerten der Ergebnisse	8	Selbst- und Fremdbewertung

9 In englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren

Klassenstufe 2

Der Unterricht orientiert auf die Erweiterung der in der Mittelschule erworbenen fremdsprachlichen Kompetenzen in den Bereichen Rezeption, Produktion, Mediation und Interaktion in beruflichen Handlungssituationen (Beschreibung des Mindestanforderungsniveaus, s. Anhang).

Der berufsbezogene Wortschatz wird in vielfältigen Kommunikationssituationen angewandt sowie orthografisch und phonetisch gesichert. Relevante grammatische Strukturen werden reaktiviert. Der Unterricht strebt den Erwerb grundlegender interkultureller Handlungsfähigkeit an mit dem Ziel, mehr Sicherheit im Umgang mit ausländischen Kommunikationspartnern zu entwickeln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, im beruflichen Kontext zu kommunizieren.

Der Unterricht ist weitgehend in der Fremdsprache zu führen und handlungsorientiert auszurichten (z. B. durch Projektarbeit, Gruppenarbeit, Rollenspiele). Dazu sind die Simulation wirklichkeitsnaher Situationen im Unterricht, die Nutzung moderner Informations- und Kommunikationstechnik und Medien sowie das Einüben und Anwenden von Lern- und Arbeitstechniken eine wesentliche Voraussetzung.

**In englischer Sprache berufs-
bezogen kommunizieren****2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40/32¹⁾ Ustd.****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler nehmen Kundenanfragen und -aufträge entgegen. Dabei geben sie Auskünfte zu verschiedenen Dienstleistungsangeboten, reagieren angemessen auf Beschwerden und berücksichtigen kulturelle Besonderheiten. Die Schülerinnen und Schüler verfassen schriftliche Kurzmitteilungen aus konkretem beruflichen Anlass und erfassen den wesentlichen Inhalt von Informationsmaterialien. Sie drücken eigene Mitteilungsabsichten verständlich aus.

Inhalte:

Grundlagen für die berufsbezogene Kommunikation

- Gesprächsrahmen
- Gesprächsführung
- informeller und formeller Schriftverkehr²⁾

Kulturspezifische Verhaltensweisen

- Körpersprache
- Distanzverhalten

Kundengespräche und Telefonate

Verhalten in Konfliktsituationen

- verbale und nonverbale Ausdrucksmöglichkeiten
- Kompensationsmöglichkeiten bei Defiziten im Sprachvermögen bzw. Verstehen

Didaktisch-methodische Hinweise:

Der Englischunterricht sollte ganzheitlich erfolgen, also mit allen Sinnen erfahrbar sein und eine sinnvolle Verbindung von Rezeption, Produktion, Interaktion und Mediation herstellen.

Durch Simulation authentischer beruflicher Situationen wie Reinigen von Räumen und Textilien, Betreuung und Pflege von Personen, Einkauf, Empfehlen und Anbieten von Speisen und Getränken sowie Vorbereiten und Gestalten von Feiern kann Schüleraktivität unter Einsatz handlungsorientierter Methoden besonders nachhaltig entfaltet werden.

¹⁾ Der zweite Wert gilt für die Berufsfachschule.

²⁾ Es ist erforderlich, einen Abgleich mit LP Englisch für Berufsschule/Berufsfachschule Modul 1 vorzunehmen, wenn Englisch in Klst. 1 unterrichtet wird.

Der Erweiterung der mündlichen Kommunikationsfähigkeit ist ein hoher Stellenwert beizumessen. Der Abbau von Sprechhemmungen und die Befähigung zu selbstbewusstem Umgang mit der Sprache im beruflichen Umfeld sollte durch eine gewisse Fehlertoleranz unterstützt werden. Form und Gebrauch bestimmter relevanter Strukturen sollen sich in erster Linie durch ihre ständige Verwendung im Unterricht einprägen. Das Entwickeln, Herstellen und Präsentieren berufsbezogener Produkte kann motivierendes Element und Grundlage für das Ausprägen beruflicher Handlungskompetenz sein.

Bei den kulturspezifischen Verhaltensweisen sollte eine Abstimmung mit den Inhalten in Lernfeld 10 erfolgen.

Anmerkungen

Die Stufe I des KMK-Fremdsprachenzertifikats¹⁾ (entspricht A2 des Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen) weist folgende Anforderungen in den einzelnen Kompetenzbereichen aus:

Rezeption: Hör- und Leseverstehen

Die Schülerinnen und Schüler können den Informationsgehalt klar und langsam gesprochener kurzer Mitteilungen aus dem beruflichen Alltag nach wiederholtem Hören verstehen. Sie können sehr geläufige und einfach strukturierte Texte auf konkrete klar erkennbare Einzelinformationen hin auswerten. Es stehen ihnen dazu Hilfsmittel wie z. B. Wörterbücher und visuellen Darstellungen zur Verfügung.

Produktion: Zusammenhängendes Sprechen und Schreiben

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die nötigen sprachlichen Mittel, um die im Berufsleben geläufigsten Sachinformationen zu übermitteln, wenn auch nicht immer sprachlich korrekt. Sie können Eintragungen in Formulare des beruflichen Alltags vornehmen und kurze Sätze bilden. Längere Darstellungen gelingen, wenn als Hilfsmittel Wörterbücher und/oder ein Repertoire an Textbausteinen zur Verfügung stehen und die Textproduktion stark gelenkt ist.

Mediation: Mündliche und schriftliche Sprachmittlung

Die Schülerinnen und Schüler können einfache fremdsprachlich dargestellte Sachverhalte Partnern, die unterschiedliche Sprachen sprechen, wiedergeben oder einfache in Deutsch dargestellte Sachverhalte mit eigenen Worten in der Fremdsprache umschreiben.

Interaktion: Gespräche führen, an Gesprächen teilnehmen und Korrespondieren

Die Schülerinnen und Schüler können einfache und rein informative berufsrelevante Gesprächssituationen unter Mithilfe des Gesprächspartners in Englisch bewältigen und auf sehr geläufige schriftliche Standardmitteilungen mit einfachen sprachlichen Mitteln reagieren, wobei Aussprache, Wortwahl und Strukturegebrauch noch stark von der Muttersprache geprägt sein können. Sie sind sich landestypischer Unterschiede bewusst.

¹⁾Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung (KMK-Fremdsprachenzertifikat) unter <http://www.kmk.org/doc/pub/rvzertfs.pdf> bzw. http://www.sachsen-macht-schule.de/smkpub/43/beruf_kmk_zertifi.html

10 Glossar

Arbeitsprozesse in gewerblich-technischen Berufsfeldern bestimmen sich aus der technologischen Ablaufstruktur in betrieblichen Geschäftsprozessen. Arbeitsprozesse sind z. B. das Herstellen, das Montieren oder Installieren, die Inbetriebnahme, das Betreiben (Produktnutzung) und das Instandhalten (Warten, Inspizieren, Instandsetzen).	Arbeitsprozess
Als Rechtsverordnung erlassene Grundlage für die geordnete und einheitliche betriebliche Berufsausbildung. Enthält Festlegungen über Berufsbezeichnung, Ausbildungsdauer, Ausbildungsberufsbild und Prüfungsanforderungen. Der beigefügte Ausbildungsrahmenplan ist Anleitung für die zeitliche und sachliche Gliederung der betrieblichen Berufsausbildung.	Ausbildungsordnung
Der Geschäftsprozess ist eine Abfolge von Produktions- und Dienstleistungsprozessen und -tätigkeiten (Arbeitsprozesse) in Unternehmen zum Erreichen einer unternehmerischen Zielsetzung. Geschäftsprozesse sind durch zusammenhängende materielle, wert- und informationsbezogene Transaktionen eines Unternehmens gekennzeichnet.	Geschäftsprozess
Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.	Handlungskompetenz
Unterrichtskonzept, das den Schülerinnen und Schülern den selbsttätigen Umgang und die aktive Auseinandersetzung mit Lerninhalten ermöglicht. Dabei geht es vor allem um den Vollzug von Lernhandlungen, die berufstypische Arbeits- und Geschäftsprozesse didaktisch vereinfacht abbilden. Handlungsorientierter Unterricht befähigt zum selbstständigen, reflektierten Handeln. Es werden Methoden angewendet, die selbstorganisiertes Lernen initiieren, steuern, kontrollieren und reflektieren. Das erfordert ein entsprechendes didaktisches Arrangement.	Handlungsorientierter Unterricht
Didaktisch begründete Auswahl von Unterrichtsgegenständen, die den Zielformulierungen zugeordnet ist. Im Rahmenlehrplan beschreiben sie den Mindestumfang.	Inhalte
Durch Zielformulierung, Inhalte und Zeitrichtwerte beschriebene thematische Einheiten, die an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientiert sind.	Lernfeld
Lernsituationen sind exemplarische curriculare Bausteine, die fachtheoretische Inhalte in einen Anwendungszusammenhang bringen. Sie präzisieren die Vorgaben der Lernfelder in Lehr-/Lernarrangements.	Lernsituation

Methoden	Hier im weitesten Sinne von Unterrichtsmethoden verwendet als Gesamtheit aller Organisations- und Vollzugsformen zielorientierten Lehrens und Lernens im Unterricht (nach KLAFKI).
Ordnungsmittel	Im vorhandenen Kontext sind damit die Ausbildungsordnung mit Ausbildungsrahmenplan und der KMK-Rahmenlehrplan gemeint.
KMK-Rahmenlehrplan	Im Ergebnis des Abstimmungsverfahrens zwischen Bund und Ländern festgelegte Ziele und Inhalte des berufsbezogenen Unterrichts, die am Lernort Berufsschule zu vermitteln sind. Der KMK-Rahmenlehrplan kann unverändert als Landeslehrplan in Kraft gesetzt oder - wie in Sachsen praktiziert - als Landeslehrplan oder Arbeitsmaterial für die Berufsschule umgesetzt werden.
Spezialisierung	Fachlich-inhaltliche Unterschiede in einem Ausbildungsberuf, die einer bestimmten Ausprägung des Qualifikationsprofils gerecht werden. Bei Spezialisierung durch Fachrichtungen werden Unterschiede bereits im Ausbildungsberufsbild aufgeführt. Bei einer Spezialisierung durch Schwerpunkte ist das Ausbildungsberufsbild einheitlich, die Unterschiede werden im Ausbildungsrahmenplan deutlich. In beiden Fällen sollen die Besonderheiten nicht mehr als ein Drittel der Gesamtausbildungszeit umfassen. Von diesen Spezialisierungen ist die Differenzierung der Ausbildung nach Einsatzgebieten zu unterscheiden. Im Einsatzgebiet werden gemäß der Berufsbildposition des Ausbildungsrahmenplans (z. B. "Geschäftsprozesse und Qualitätsmanagement im Einsatzgebiet") betriebspezifische Qualifikationen gemeinsam mit Kern- und Fachqualifikationen vermittelt.
Zeitrichtwert	Zeitrichtwerte dienen der Zuordnung der Lernfelder zu einem Ausbildungsjahr und treffen im Zusammenhang mit der Zielformulierung Aussagen zur Behandlungsbreite und -tiefe.
Zielformulierung	Zielformulierungen beschreiben diejenigen Qualifikationen und Kompetenzen, die am Ende des schulischen Lernprozesses in einem Lernfeld im Kontext mit der betrieblichen Ausbildung von den Schülerinnen und Schülern erwartet werden.

11 Hinweise zur Literatur

Literaturverzeichnis

Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn 2000, <http://www.kmk.org/doc/publ/handreich.pdf>.

NELE - Modellversuchsinformation Nr. 5

Michael Schopf (Hamburg) - Lernfelder als curriculare Elemente in der Berufsschule

Unterrichtsdurchführung

nach Prof. Dr. Döbber, Seminar für Schulpädagogik, Karlsruhe

Unterrichtsmethoden

Weitz, B: Handlungsorientierte Methoden und ihre Umsetzung, Bad Homburg, Gehlen 2000

[ISBN 3-4441-05136-X]

Länderpositionen zu Folgeaktivitäten aus dem Beschluss der Arbeitsgruppe "Aus- und Weiterbildung" im Bündnis für Arbeit, Ausbildung und Wettbewerbsfähigkeit - "Strukturelle Weiterentwicklung der dualen Berufsausbildung - Gemeinsame Grundlagen und Orientierungen" vom 22.10.1999.

Bericht der "Arbeitsgruppe Prüfungen" zur künftigen Entwicklung der Zwischenprüfung nach dem Berufsbildungsgesetz und der Handwerksordnung sowie Einbeziehung von Leistungsfeststellungen der verschiedenen Lernorte in die Abschlussprüfung (Stand: 30.04.2001).

Weiterführende Literatur zum Lernfeldkonzept

Bader, R. (1999): Handlungsfeld-Lernfeld-Lernsituation. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 51, Heft 5, 1999, S. 177.

Bader, R. (1999): Lernfelder. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 51, Heft 1, 1999, S. 3 - 4. Erläuterungen und Kommentar zum Lernfeldkonzept

Bader, R. (1998): Lernfelder. Erweiterter Handlungsraum für die didaktische Kompetenz der Lehrenden. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 50, Heft 3, 1998, S. 73 - 74. Kommentar zur Lernfeldkonzeption

Bader, R. (1998): Das Lernfeld-Konzept in den Rahmenlehrplänen. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 50, Heft 7/8, 1998, S. 211 - 212.

Bernard, F. (1999): Technikdidaktische Probleme beim Erschließen von Lernfeldern. In: Huisinga, R./Lisop, I./Speier, H.-D. (Hrsg.): Lernfeldorientierung. Frankfurt am Main 1999.

Bernard, F. (1998): Zu Problemen der didaktischen Analyse von Lernfeldern. In: Die berufsbildende Schule. Nr. 50, Heft 11/12, 1998, S. 331 - 334.

BLBS-Hauptvorstand (1999): Lernfeldkonzeption in der Berufsschule. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 51, Heft 5, 1999, S. 178 - 179.

Buschfeld, D./Twardy, M. (1997): Fächerübergreifender Unterricht in Lernfeldern - neue Rahmenbedingungen für didaktische Innovationen? In: Sloane, P.F.E./Euler, D. (Hrsg.): Duales System im Umbruch. Pfaffenweiler 1997, S. 143 - 159.

Isberner, D. (1999): Fachtagung BLBS/VLW. Lernfeldkonzept in der Berufsschule - Alter Zopf oder didaktisch-methodisches Neuland? In: Die berufsbildende Schule, Jg. 51, Heft 7/8, 1999, S. 278 - 279. Tagungsbericht.

KMK (2000): Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn 1999.

Kuklinski, P./Wehrmeister, F. (1999): Lernfeldstrukturierte Lehrpläne. Chancen und Risiken für die Berufsschule am Beispiel Sachsen. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 51, Heft 2, 1999, S. 47 - 53.

Lucht, H. (1999): Anmerkungen zu P. Kuklinski, F. Wehrmeister: Lernfeldstrukturierte Lehrpläne in BbSCh (1999) 2. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 51, Heft 5, 1999, S. 204.

Mohr, S. (1999): Zur Entwicklung und Umsetzung lernfeldorientierter Curricula. In: Die berufsbildende Schule, Nr. 51, Heft 7/8, 1999, S. 261 - 267.

NELE (1999): Neue Unterrichtsstrukturen und Lernkonzepte durch berufliches Lernen in Lernfeldern. In: ISB: Staatsinstitut für Schulpädagogik und Bildungsforschung - Abteilung Berufliche Schulen (Hrsg.): Modellversuchsinformation Nr. 1, München 1999.

Pätzold, G. (1999): Lernfeldorientierung und handlungsorientierte Gestaltung von Lehr-Lernsituationen - Konsequenzen für die Lernortdiskussion. In: Huisinga, R./Lisop, I./Speier, H.-D. (Hrsg.): Lernfeldorientierung. Frankfurt am Main 1999.

Pätzold, G. (1998): Lernfelder und Kooperation. In: Verband der Lehrerinnen und Lehrer an Berufskollegs in Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Beiträge zum beruflichen Lernen, Düsseldorf 1998.

Preiß, P. (1999): Integration und Elaboration als Leitgedanken curricularer Anordnung von Lernfeldern. In: Huisinga, R./Lisop, I./Speier, H.-D. (Hrsg.): Lernfeldorientierung. Frankfurt am Main 1999.

Pukas, D. (1998): Das Lernfeld-Konzept im Spannungsfeld von Didaktik-Relevanz der Berufsschule und Praxis-Relevanz der Berufsausbildung. In: Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Heft 5, 1998, S. 84 - 103.

Schäfer, B. (1998): Entwicklung von Handlungskompetenz zur Gestaltung beruflicher Handlungsfelder - Eine didaktische Reflexion des Lernfeld-Konzeptes. In: Sloane/Bader/Straka: Lehren und Lernen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung - Ergebnisse der Herbsttagung 1998.

Schütte, F. (1999): Lernfeld-Konzept - Ein Impuls für die beruflichen Fachdidaktiken, Berufsfelddidaktiken und die Didaktik Beruflicher Bildung. In: Berufsbildung, Heft 56, 1999, S. 34 - 35.

Sloane, P. F. E. (1999): Krise und Reform der berufsbildenden Schule - Zur Situation der berufsbildenden Schule in der Krise um das duale System. Münchener Texte zur Wirtschaftspädagogik, Heft 12, München 1999.

Anhang

Empfehlungen zur Gestaltung der berufspraktischen Ausbildung

Kurzcharakteristik

Die "Empfehlungen zur Gestaltung der berufspraktischen Ausbildung" sollen sowohl den Lehrkräften der Berufsfachschule als auch dem Fachpersonal der Einrichtungen, an denen die berufspraktische Ausbildung stattfindet, einen Orientierungsrahmen geben. Sie basieren auf dem mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. 1999, Teil I, Nr. 35) veröffentlichten Ausbildungsrahmenplan.

Weitere Grundlage der berufspraktischen Ausbildung sind die Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus über die Berufsfachschule im Freistaat Sachsen (Schulordnung Berufsfachschule - BFSO) in ihrer jeweils geltenden Fassung, landesrechtliche Vorschriften sowie die im Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin verankerten Ziele und Inhalte der Lernfelder.

Die berufspraktische Ausbildung ergänzt den Unterricht an der Berufsfachschule. Sie zielt darauf, die in der schulischen Ausbildung erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten unter praxisrelevanten Bedingungen anzuwenden, zu erweitern und zu festigen. Den Schülerinnen und Schülern wird die Notwendigkeit bewusst, ihr berufliches Handeln theoretisch zu begründen.

Im Rahmen der berufspraktischen Ausbildung werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, ihre Arbeiten selbstständig zu planen, durchzuführen und zu reflektieren. Sie entwickeln berufliche Handlungskompetenz, um dem Anspruch der Hauswirtschaft als professionelle personen- und bedarfsorientierte Dienstleistung gerecht zu werden.

Die Schülerinnen und Schüler machen sich mit hauswirtschaftlichen Arbeitsprinzipien, Anforderungen des Umweltschutzes und den Sicherheits- und Hygienevorschriften der Einrichtungen der berufspraktischen Ausbildung vertraut. Sie lernen betriebliche Arbeitsabläufe in den verschiedenen Einrichtungen, das Zusammenwirken von Bereichen der Praxiseinrichtungen und deren Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Partnern kennen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich des Weiteren mit Strukturen und Arbeitsprozessen innerhalb ihrer Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung auseinandersetzen. Sie integrieren sich aktiv in bestehende Teams und ordnen sich in hierarchische Strukturen ein. Sie wenden ihre sozialen und personalen Kompetenzen an und entwickeln diese weiter.

Durch die gezielte Verzahnung der Lernorte Schule und berufliche Praxis soll in der vollzeitschulischen Ausbildung von Hauswirtschaftern und Hauswirtschafterinnen der Praxisbezug vertieft werden. Die Auseinandersetzung mit Aufgaben und Erwartungen der beruflichen Praxis soll die Schülerinnen und Schüler schrittweise auf das spätere Berufsleben vorbereiten.

Organisatorische Aspekte

Die berufspraktische Ausbildung basiert auf dem in der Studentafel festgelegten Umfang und beinhaltet im

- 1. Ausbildungsjahr 6 Wochen,
- 2. Ausbildungsjahr 8 Wochen,
- 3. Ausbildungsjahr 16 Wochen.

Sie soll so geplant werden, dass die einzelnen Abschnitte der berufspraktischen Ausbildung mindestens drei Wochen zusammenhängend umfassen. Die Arbeitszeit beträgt acht Stunden täglich bzw. 40 Stunden wöchentlich und richtet sich nach den Erfordernissen der Einrichtungen der berufspraktischen Ausbildung.

Beim Einsatz der Schülerinnen und Schüler ist sicher zu stellen, dass die Vorschriften des Jugend- und Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung eingehalten werden.

Bei Abwesenheit und Krankheit melden sich die Schülerinnen und Schüler in der Berufsfachschule und in der betrieblichen Einrichtung. Im Falle längerer Krankheit wird durch die Schule geprüft, ob die berufspraktische Ausbildung mit einer Note belegt werden kann (BFSO, Teil 1, Abschn. 5, § 17).

Die Auswahl geeigneter Einrichtungen zur Realisierung der berufspraktischen Ausbildung richtet sich nach den festgelegten Ausbildungszielen.

Die Einrichtung für die berufspraktischen Ausbildung muss ein Betrieb oder ein Haushalt sein, der durch seinen Bewirtschaftungszustand und seine technische Ausstattung gewährleistet, dass wesentliche Teile der in der Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin geforderten Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt werden können.

Mögliche Einsatzgebiete sind:

- Privathaushalte, z. B. Ein-Personen-Haushalte, Mehr-Generationen-Haushalte, Wohngemeinschaften
- hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, z. B. Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime, Jugendherbergen, Wohnheime für Behinderte
- Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen, z. B. Haushalte der Direktvermarktung, Haushalte mit Betreuung von Feriengästen
- hauswirtschaftliche Dienstleistungsagenturen, z. B. "Essen auf Rädern"
- Catering-Unternehmen

Die Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung ist für die kontinuierliche Anleitung, die fachliche Begleitung und Betreuung sowie die Beurteilung der Schülerinnen und Schüler während des Einsatzes verantwortlich. Dafür ist von Seiten des Kooperationspartners eine geeignete Fachkraft zu benennen, die persönlich für die berufspraktische Ausbildung geeignet ist und über mehrjährige berufliche Erfahrungen im Bereich "Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen" verfügt. Erfahrungen in der Berufsausbildung und der Nachweis von berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnissen (Ausbildereignungsprüfung) werden empfohlen.

Mit Beginn eines jeden Abschnitts der berufspraktischen Ausbildung weist die Fachkraft die Schülerinnen und Schüler in die jeweiligen Strukturen und Arbeitsabläufe ein und legt die zu erreichenden Kompetenzen in Abstimmung mit den Zielen und Inhalten der Ausbildung als Teilziele fest.

Die Planung der Einsatzbereiche innerhalb der berufspraktischen Ausbildung obliegt der Berufsfachschule und richtet sich nach den Vorgaben der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin.

Mit Ausbildungsbeginn schließt die Berufsfachschule mit den Einrichtungen der berufspraktischen Ausbildung Kooperationsvereinbarungen ab. Diese müssen Folgendes beinhalten:

- Name der Schule und Name der Schulleiterin/des Schulleiters
- Name der Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung und Name der Leiterin/des Leiters dieser Einrichtung
- Name der für die Anleitung der Schülerinnen und Schüler verantwortlichen Fachkraft der Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung
- Name der Lehrkraft, die die Schülerinnen und Schüler während der berufspraktischen Ausbildung begleitet
- Zielstellung der berufspraktischen Ausbildung
- Anzahl der zur Verfügung stehenden Plätze für die berufspraktische Ausbildung
- Aufgaben der Schule im Rahmen der berufspraktischen Ausbildung, wie z. B. Angaben zur Betreuung der Schülerinnen und Schüler, Gewährleistung der Vorlage der Gesundheitspässe, Angaben zu durchgeführten Belehrungen
- Aufgaben der Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung, wie z. B. fachliche Anleitung und Leistungseinschätzung, Einhaltung des Arbeitsschutzes
- Angaben zum Versicherungsschutz der Schülerinnen und Schüler
- Angaben zur Arbeitszeit
- Vereinbarung der Kooperationspartner, dass keine finanziellen Aufwendungen gegenseitig in Rechnung gestellt werden

In der Anlage zur Kooperationsvereinbarung werden für die Schülerinnen und Schüler ein konkreter Auftrag für die berufspraktische Ausbildung und ein Beurteilungsbogen beigefügt.

Inhaltliche Gestaltung

Grundlage der fachpraktischen Ausbildung in der Schule sind die im Rahmenlehrplan und Ausbildungsrahmenplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin verankerten Ziele und Inhalte. Der Ausbildungsrahmenplan stellt darüber hinaus eine Anleitung zur inhaltlichen und zeitlichen Gliederung für die berufspraktische Ausbildung dar.

Da die in der Studententafel ausgewiesenen Zeitrichtwerte für den berufsbezogenen Bereich deutlich von den Zeitrichtwerten des Ausbildungsrahmenplanes abweichen, kann in der Berufsfachschule nur eine Vermittlung von Grundlagen erfolgen. Diese müssen in der berufspraktischen Ausbildung am Lernort Betrieb erweitert, vertieft und gefestigt werden.

Selbstständigkeit und Eigenverantwortlichkeit der Schülerinnen und Schüler und Qualitätssicherung können nur durch permanentes Üben immer wiederkehrender Handlungen und Arbeitsabläufe erreicht werden.

Im Folgenden sind die in der berufspraktischen Ausbildung zu erwerbenden Fähigkeiten und Fertigkeiten ausgewiesen. Diese sind Grundlage des konkreten Auftrages für die berufspraktische Ausbildung der Schülerinnen und Schüler.

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 1.1, 1.4)	
Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes analysieren	<ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben und Ziele der Einrichtung - Aufgaben und Ziele der hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiche - Lage und Umfeld - Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes - Beziehungen des Ausbildungsbetriebes
Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie am Arbeitsplatz - Sicherheitsvorschriften - Arbeitsschutzbestimmungen - Gefahrenkennzeichnungsverordnung - Unfallverhütungsvorschriften - Brandschutzvorschriften - präventive Maßnahmen

Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 2.4, 2.5)	
Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und betreuenden Personen ermitteln und berücksichtigen	<ul style="list-style-type: none"> - Kundenbefragung - Fragebogen
Informationen beschaffen und bewerten	<ul style="list-style-type: none"> - Befragung - Informationstafeln, Arbeit am Empfang, Verfassen und Versenden von Informationsbriefen
Betriebliche Geschäftsvorgänge durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - Bearbeitung von Mitteilungen und Aufträgen - Einnahmen und Ausgaben für ausgewählte Leistungsbereiche - Bedarfsermittlung und Einkauf von Gütern - Warenannahme - Prüfung und Bearbeitung von Liefer- und Kaufbelegen
Lernfeld 3: Waren lagern (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.5)	
Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerkontrolle - Bestandsdatei - Inventur - Lagerung der Waren nach produktspezifischen Bedingungen
Lebensmittel haltbar machen	<ul style="list-style-type: none"> - Auswahl und Anwendung verschiedener Konservierungsverfahren - Geräteinsatz
Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.1)	
Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitungstechniken - Geräteinsatz - Garverfahren
Speisen und Getränke servieren	<ul style="list-style-type: none"> - Servierregeln - rationelles Ein- und Abdecken - Umgang mit den zu betreuenden und zu versorgenden Personen

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.1)	
Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Grundrezepturen personenorientiert zubereiten, anrichten und servieren	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Mahlzeiten und Kostformen - vorgefertigte Produkte - Eindeckregeln
Verpflegungssysteme des Ausbildungsbetriebes analysieren	<ul style="list-style-type: none"> - Zubereitungs-, Aufbereitungs-, Verteiler- und Mischküchen - Speisenverteilssysteme - Ausgabesysteme - zentrale und dezentrale Versorgung
Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.1)	
Speisepläne erstellen	<ul style="list-style-type: none"> - Kriterien - Arten
Speisen, Getränke und Gebäcke anlassbezogen zusammenstellen, herstellen, anrichten und präsentieren	<ul style="list-style-type: none"> - Menüregeln und -karten - Kundenansprüche - Anrichten und Präsentieren
Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.2)	
Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigungs- und Hygienepläne - Sichtreinigung - Unterhaltsreinigung - Grundreinigung
Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel auswählen und einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> - Umweltverträglichkeit - Preisvergleiche

Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.4)	
Textilreinigung und -pflege organisieren und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - Pflegekennzeichnung - Wäschereieingang - Aufbewahrung der Wäsche - Reinigungs- und Pflegemittel - Hand- und Maschinenwäsche - Waschvor- und -nachbehandlung - Maschinen- und Geräteeinsatz - Wäschevergabe
Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - Beurteilungskriterien - Ausbesserungsarbeiten von Hand und mit Maschine
Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereichen gestalten (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 4.3)	
Dekorationen herstellen und Räume gestalten	<ul style="list-style-type: none"> - Raumplanung und Raumgestaltung - Beurteilung von Räumen nach Funktionalität, Ästhetik, Reinigungs- und Pflegeaufwand - Dekorieren von Räumen und Eingangsbereichen nach saisonalen, personalen und anlassbezogenen Aspekten - Herstellen von Raumschmuck
Anlass-, jahreszeit- und auftragsorientierte Gestecke und Sträuße herstellen	<ul style="list-style-type: none"> - Materialauswahl - Gestecke und Sträuße
Wohnumfeld mit Pflanzen gestalten und Pflanzen pflegen	<ul style="list-style-type: none"> - Standortansprüche - Pflege von Zimmer- und Balkonpflanzen - Schnittblumenpflege - Bepflanzungen im Wohnumfeld

Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 5.1)	
Gespräche personenorientiert und situationsgerecht führen	<ul style="list-style-type: none"> - persönliches Gespräch - Dienstgespräch - Telefonat
Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden	<ul style="list-style-type: none"> - Beobachtung von Personen zur Erkennung von möglichen Konflikten - Auseinandersetzung mit auftretenden Problemen - Anbieten von Lösungen
Lernfeld 11: Personen individuell betreuen (vgl. Ausbildungsrahmenplan § Abs. 1, Nr. 5.2, 5.3)	
Personen bei ihren Alltagsverrichtungen unterstützen	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigung - Essenszubereitung, -ausgabe und Darreichung - Wäschepflege - Erledigung von Wegen - Hilfe beim An- und Auskleiden - Hilfe bei der Körperpflege - Hilfe beim Ausscheiden - Hilfe bei der Mobilität - Begleitung in besonderen Lebenssituationen
Betreuungsangebote personen- und anlassorientiert erfassen, gestalten und umsetzen	<ul style="list-style-type: none"> - Erfassen von Wünschen - Ausrichten von Feiern - Kochkurse - Bastelnachmittage - Gedächtnistraining - sportliche und kulturelle Aktivitäten - Vorbereitung und Durchführung von Ausflügen

Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (vgl. Ausbildungsrahmenplan § 4 Abs. 1, Nr. 6)	
Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen erbringen und Produkte herstellen	<ul style="list-style-type: none">- Kinderbetreuung- Hausmeisterdienste- Raumreinigung- Ausgestaltung von Feiern- Bügelservice- Blumengestecke- Speisenzubereitung
Betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte anbieten, vermarkten und präsentieren	<ul style="list-style-type: none">- Öffentlichkeitsarbeit- interne und externe Zusammenarbeit- Präsentationen
Leistungen kalkulieren und abrechnen	<ul style="list-style-type: none">- Abrechnung betrieblicher Leistungen- Liefer- und Kaufbelege- Reklamationen- Kalkulationen einzelner Dienstleistungen und Produkte

Dokumentation und Bewertung

Die Schülerinnen und Schüler führen während der berufspraktischen Ausbildung einen Nachweis über die Arbeitszeit und die geleisteten Tätigkeiten. Dieser ist von den verantwortlichen Fachkräften der Berufsfachschule und der Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung zu unterschreiben.

Pro Ausbildungsjahr erhalten die Schülerinnen und Schüler von der Berufsfachschule mindestens eine praxisbezogene Aufgabe, die während der berufspraktischen Ausbildung erfüllt werden muss. Den Umfang der Aufgabe/n legt die Fachkonferenz fest. Die Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung soll Zeit und Hilfestellung für die Lösung dieser Aufgabe/n anbieten. Die Benotung erfolgt durch die Berufsfachschule und fließt in die Gesamtbewertung der berufspraktischen Ausbildung ein.

Am Ende des Einsatzes bewertet die Einrichtung der berufspraktischen Ausbildung die fachlichen, personalen und sozialen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler nach einem von der Berufsfachschule erstellten Bewertungsbogen. Diese Einschätzung wird gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern ausgewertet.

Alle erhobenen Leistungsnachweise ergeben die Gesamtnote für die berufspraktische Ausbildung, die von der Berufsfachschule festgelegt wird.

Als Kriterien sind dabei besonders zu beachten:

- Anwenden von fachlichem Wissen und Arbeitstechniken
- Umgang mit Betriebs- und Arbeitsmitteln
- Qualität und Quantität der Arbeitsergebnisse
- Einhalten von Vorschriften der Hygiene und Bestimmungen des Arbeits- und Umweltschutzes
- körperliche und psychische Belastbarkeit
- Selbstständigkeit
- Erscheinungsbild
- Ordnung und Pünktlichkeit
- Verhalten gegenüber Mitarbeitern
- Verhalten gegenüber den zu versorgenden und zu betreuenden Personen
- Kreativität und Aufgeschlossenheit gegenüber Innovationen
- Zuverlässigkeit
- Kritikfähigkeit
- Kommunikations- und Teamfähigkeit

Hinweise zur Veränderung des Arbeitsmaterials richten Sie bitte an das

Sächsische Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind einschließlich der Angabe von Bestellnummer und Bezugsquelle 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 www.sachsen-macht-schule.de/apps/lehrplandb/.

Das Angebot wird durch das Sächsische Bildungsinstitut ständig erweitert und aktualisiert.