



Lehrplan Landwirtschaftliche Fachschule

Dreijährige Fachschule

Fachrichtung Agrarwirtschaft

Schwerpunkt Unternehmensführung im Großhaushalt

**Fachrichtungsbezogener Bereich
Klassenstufen 1 bis 3**

2011/2014/2017

Der Lehrplan ist ab 1. August 2017 freigegeben.

I m p r e s s u m

Der Lehrplan basiert auf der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft über die Fachschule im Freistaat Sachsen (Schulordnung Fachschule - FSO) vom 3. August 2017 in der jeweils gültigen Fassung und der Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 7. November 2002 in der jeweils gültigen Fassung.

Der Lehrplan wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

www.sbi.smk.sachsen.de

unter Mitwirkung von

Gerd Alscher	Freiberg
Ehrfried Bartels	Freiberg
Evelyn Hubricht	Freiberg
Manuela Kasper	Freiberg
Antje Zießler	Freiberg

2011 erarbeitet und durch das

Sächsische Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

www.sbi.smk.sachsen.de

2014 und 2017 überarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
Archivstraße 1
01097 Dresden

www.smul.sachsen.de

Download

www.bildung.sachsen.de/apps/lehrplandb

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorbemerkungen	4
Kurzcharakteristik	5
Studentafel	7
Aufbau und Verbindlichkeit des Lehrplanes	9
Lernfelder	11
Lernfeld 1: Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	11
Lernfeld 2: Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	14
Lernfeld 3: Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	16
Lernfeld 4: Personengruppen verpflegen	19
Lernfeld 5: Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	22
Lernfeld 6: Mitarbeiter einstellen und führen	24
Lernfeld 7: Berufsnachwuchs ausbilden	25
Lernfeld 8: Projekte planen und durchführen sowie Führungsaufgaben übernehmen	26
Lernfeld 9: Facharbeit erstellen	27

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:

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

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

Für die Fachschule gilt gemäß § 10 Abs. 1 des Schulgesetzes:

„(1) Die Fachschule hat die Aufgabe, nach abgeschlossener Berufsausbildung und in der Regel praktischer Bewährung oder einer ausreichenden einschlägigen beruflichen Tätigkeit, eine berufliche Weiterbildung mit entsprechendem berufsqualifizierenden Abschluss zu vermitteln.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind für die Landwirtschaftlichen Fachschulen die in der Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 in der jeweils gültigen Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

Kurzcharakteristik

Die Fachschule in der Fachrichtung Agrarwirtschaft, Schwerpunkt Unternehmensführung im Großhaushalt, dient der beruflichen Weiterbildung. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“. Die Ausbildungsdauer umfasst in Vollzeitform drei Jahre und gliedert sich in ein Jahr Praktikum und zwei Jahre berufstheoretische Ausbildung. Eine vor Beginn der Fachschule absolvierte einschlägige Berufstätigkeit von mindestens einem Jahr wird auf Antrag angerechnet. Im Rahmen eines zusätzlichen Bildungsangebotes der Fachschulen besteht die Möglichkeit, die Fachhochschulreife zu erwerben.

Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen werden für Führungsaufgaben im mittleren und gehobenen Management hauswirtschaftlicher Unternehmen eingesetzt. Im Rahmen der eigenen Selbstständigkeit leiten sie Unternehmen in allen Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen.

Der berufliche Einsatz von Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleitern/Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen kann in vielen Bereichen des öffentlichen Lebens erfolgen, vor allem in

- Hotels und Pensionen
- Catering-Unternehmen
- Tagungshäusern
- mobilen hauswirtschaftlichen Diensten in Haushalten
- Pflegeheimen
- Krankenhäusern
- Einrichtungen des betreuten Wohnens
- Großküchen
- Wäschereien
- Kindereinrichtungen
- Einrichtungen der Berufsausbildung

Nach erfolgreichem Abschluss ergeben sich für Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen folgende berufliche Tätigkeitsbereiche:

- Organisation der Gestaltung, Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen
- Beschaffung und Lagerung von Gütern
- Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen
- Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen
- Organisation der Herstellung und Verteilung von Speisen und Getränken
- Organisation der Betreuung von Personengruppen
- Projektmanagement
- Qualitätsmanagement
- Kundenberatung und -schulung
- Unternehmensführung
- Personalmanagement und -qualifizierung
- Haushaltsplanung

Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen stellen für die Unternehmen aufgrund ihrer umfangreichen berufspraktischen Erfahrungen in Verbindung mit dem durch die Fachschulausbildung erlangten theoretischen Wissen das unentbehrliche Bindeglied zwischen Theorie und Praxis dar. Sie verfügen über anwendbare Kenntnisse der betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Zusammenhänge, um Perspektiven für eine erfolgreiche Unternehmensstrategie zu entwickeln. Sie planen, organisieren, koordinieren und überwachen hauswirtschaftliche Dienstleistungen unter Beachtung der Qualitäts- und Hygieneanforderungen.

Im Rahmen der beruflichen Weiterbildung erwerben Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter folgende berufliche Qualifikationen:

- Arbeits- und Geschäftsprozesse unter Beachtung technologischer, organisatorischer und wirtschaftlicher Herausforderungen planen, gestalten und optimieren
- unternehmerische Aufgaben- und Problemstellungen fach- und methodenkompetent bearbeiten
- Dienstleistungsmarkt und Kundenwünsche analysieren
- Service beim Kunden organisieren und durchführen
- Kundenberatungen und Schulungen vorbereiten und ausgestalten
- Alltagsgestaltung für bestimmte Personengruppen planen
- Reinigungs- bzw. Pflegekonzepte erstellen und umsetzen
- aktuelle Erkenntnisse der Ernährungswissenschaften anwenden
- Speisepläne erstellen und umsetzen
- gesetzlicher Bestimmungen und Verordnungen beachten bzw. umsetzen
- moderne Informations- und Kommunikationssysteme nutzen
- in deutscher und englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren
- Projekte planen und überwachen
- Mitarbeiter führen und fachlich anleiten

Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter verfügen über Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Sie sind befähigt, sowohl ihre Arbeits- und Lernprozesse als auch ihre individuellen Wertvorstellungen zu reflektieren und weiterzuentwickeln. Dadurch fördern sie ihre persönliche Motivation für ein lebenslanges Lernen und die Übernahme von Verantwortung in der Gesellschaft.

Der Abschluss der beruflichen Weiterbildung zum Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/zur Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 6 zugeordnet.

Die Realisierung der Bildungs- und Erziehungsziele der Fachschule ist auf die Erweiterung und Vertiefung der in der Berufsausbildung und in der Berufspraxis erworbenen beruflichen Handlungskompetenz gerichtet. Diese entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie in Methoden- und Lernkompetenz. Die beruflichen Handlungen stellen dabei den Ausgangspunkt des Lernprozesses dar.

Die Stundentafel weist einen fachrichtungsübergreifenden, einen fachrichtungsbezogenen sowie einen Wahlbereich aus. Im fachrichtungsbezogenen Bereich ist der Lehrplan nach Lernfeldern gegliedert. Die Lernfelder orientieren sich in Zielsetzung und Inhalt an den typischen Tätigkeitsfeldern der Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen

Betriebsleiter/Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen. Die Zielformulierungen innerhalb der Lernfelder beschreiben den Qualifikationsstand und die Kompetenzen am Ende des Lernprozesses. Vor dem Hintergrund der sich schnell entwickelnden beruflichen Anforderungen sind die Inhalte weitgehend offen formuliert.

Diese Struktur fördert und fordert den Einbezug neuer Entwicklungen und Tendenzen unter Beachtung des wirtschaftlichen Umfeldes der Region in den Unterricht. Bei der Anordnung der Lernfelder wurde eine logische Reihenfolge zugrunde gelegt. Es ist jedoch genauso eine parallele Planung möglich, da die Tätigkeiten auch in der betrieblichen Realität gleichzeitig ablaufen.

Die Orientierung an den typischen beruflichen Tätigkeiten erfordert die Integration der Informationstechnik in die Lernfelder. Die Umsetzung dieser Zielsetzungen erfordert eine angemessene technische Ausstattung und entsprechende schulorganisatorische Regelungen.

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. Die Umsetzung der Lernfelder ist in den Schulen vor Ort zu leisten. Praktische Anteile gehören unverzichtbar zur Ausbildung. Die Ausprägung beruflicher Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert. Dabei werden über die Lernsituationen Aufgaben- und Problemstellungen aus der beruflichen Praxis im Unterricht aufgegriffen. Das Lernen erfolgt in vollständigen beruflichen Handlungen, bei denen die Fachschülerinnen und Fachschüler die Arbeitsprozesse selbstständig und eigenverantwortlich planen, durchführen, bewerten und reflektieren sowie die Arbeitsergebnisse präsentieren.

Dieses Unterrichten erfordert sowohl die Anwendung moderner Medien bzw. Informations- und Kommunikationssysteme als auch Methodenvielfalt, dabei insbesondere den Einsatz komplexer Lehr-/Lernarrangements wie Projekte oder Fallstudien.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler werden befähigt, Lern- und Arbeitstechniken anzuwenden und selbstständig weiterzuentwickeln sowie Informationen zu beschaffen, zu verarbeiten und zu bewerten. Es sind zielgerichtet Sozialformen auszuwählen, welche die Entfaltung der Kommunikations-, Kooperations- und Konfliktfähigkeit sowie Empathie und Toleranz fördern. Durch das Einbeziehen der Berufserfahrungen der Fachschülerinnen und Fachschüler sowie durch außerschulische Partner und Lernorte wird der Praxisbezug gesteigert.

Es ist eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den beteiligten Lehrkräften des fachrichtungsübergreifenden und fachrichtungsbezogenen Bereiches sowie der in einem Lernfeld unterrichtenden Lehrkräfte unabdingbar.

Stundentafel

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Gesamtausbildungs- stunden
Pflichtbereich	2800
Fachrichtungsübergreifender Bereich	560
Deutsch ¹	120
Englisch ¹	160
Mathematik ¹	160
Wirtschafts- und Sozialpolitik	80
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik ²	40
Fachrichtungsbezogener Bereich	2240
1 Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	500
2 Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	100
3 Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	440
4 Personengruppen verpflegen	560
5 Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	120
6 Mitarbeiter einstellen und führen	80
7 Berufsnachwuchs ausbilden	120
8 Projekte planen und durchführen sowie Führungsaufgaben übernehmen	240
9 Facharbeit erstellen	80
Wahlbereich	
zur freien Verfügung der Schule	160
Zusatzausbildung Fachhochschulreife	120
Mathematik II ¹	80
Englisch ¹	40

¹ Es werden die Lehrpläne der Fachoberschule verwendet.

² Im Schuljahr 2017/2018 ist anstelle der Fächer Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik im gleichen Umfang Unterricht im fachrichtungsbezogenen Bereich zu erteilen.

Aufbau und Verbindlichkeit des Lehrplanes

Der Bildungsgang ist in Fächer und Lernfelder gegliedert. Der Lehrplan für den fachrichtungsbezogenen Bereich ist nach Lernfeldern strukturiert. Jedes Lernfeld enthält Ziele, Inhalte und didaktisch-methodische Hinweise zum Unterricht.

Die **Ziele** bilden die entscheidende Grundlage für die didaktisch begründete Gestaltung des Lehrens und Lernens an den berufsbildenden Schulen. Sie geben verbindliche Orientierungen über die Qualität der Leistungs- und Verhaltensentwicklung der Fachschülerinnen und Fachschüler und sind damit eine wichtige Voraussetzung für die eigenverantwortliche Vorbereitung des Unterrichts durch die Lehrkräfte.

Es werden drei wesentliche Dimensionen von Zielen berücksichtigt:

- Kenntnisse (Wissen)
- Fähigkeiten und Fertigkeiten (intellektuelles und praktisches Können)
- Verhaltensdispositionen und Wertorientierungen (Wollen)

Diese drei Dimensionen sind stets miteinander verknüpft und bedingen sich gegenseitig. Ihre analytische Unterscheidung im Lehrplan ist insbesondere mit Blick auf die Unterrichtsplanung sinnvoll, um die Intentionen von Lehr- und Lernprozessen genauer zu akzentuieren.

Die **Inhalte** werden in Form von stofflichen Schwerpunkten festgelegt und in der Regel nach handlungssystematischen Prinzipien geordnet.

Die **didaktisch-methodischen Hinweise zum Unterricht** umfassen methodische Vorschläge wie bevorzugte Unterrichtsverfahren und Sozialformen, Beispiele für exemplarisches Lernen, wünschenswerte Schüler- und Lehrerhandlungen sowie Hinweise auf geeignete Unterrichtshilfen (Medien).

Die Ziele und Inhalte sind verbindlich. Didaktisch-methodische Hinweise zum Unterricht haben Empfehlungscharakter. Im Rahmen dieser Bindung und unter Berücksichtigung des sozialen Bedingungsgefüges schulischer Bildungs- und Erziehungsprozesse bestimmen die Lehrkräfte die Themen des Unterrichts und treffen ihre didaktischen Entscheidungen in freier pädagogischer Verantwortung.

In diesem Kontext wird auf die „Handreichung zur Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“³ verwiesen. Diese Handreichung bezieht sich auf die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in den Schularten Berufsschule, Berufsfachschule und Fachschule und enthält u. a. Ausführungen

1. zum Lernfeldkonzept,
2. zu Aufgaben der Schulleitung bei der Umsetzung des Lernfeldkonzeptes, wie
 - Information der Lehrkräfte über das Lernfeldkonzept und über die Ausbildungsdokumente,
 - Bildung von Lehrerteams,
 - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,

³ vgl. <https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/14750>

3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
- kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
 - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen,
 - Leistungsermittlung und Leistungsbewertung,
 - Unterrichtsauswertung und Reflexion

sowie das Glossar.

Lernfelder

Lernfeld 1	Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	Zeitrichtwert: 500 Ustd.
Ziele <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen Konzepte zur Gründung hauswirtschaftlicher Unternehmen. Sie analysieren die Märkte sowie das Umfeld des Unternehmens und entwickeln Visionen, Geschäftsideen und ein Unternehmensleitbild sowie unternehmerische Zielstellungen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler treffen eine begründete Wahl aus möglichen Rechtsformen der Unternehmen und melden das Gewerbe an.</p> <p>Sie leiten Strategien zur Umsetzung der unternehmerischen Zielstellungen ab, treffen verantwortungsvoll Entscheidungen im Managementprozess von der Gründung über die Planung, Organisation und Führung bis hin zur Erfolgskontrolle im Unternehmen und kommunizieren diese. Sie gestalten eigenständig die Arbeitsprozesse des Unternehmens.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen einen Investitions- und Finanzierungsplan und bewerten in diesem Zusammenhang unterschiedliche Finanzierungsarten. Sie akquirieren Kapital und erarbeiten einen soliden Liquiditätsplan. Sie erstellen Angebote für Dienstleistungen unter Beachtung eines angemessenen Preis-Leistungs-Verhältnisses und nehmen an Ausschreibungen teil. Sie gestalten Verträge unter Berücksichtigung der aktuellen Rechtslage, handeln Zahlungskonditionen aus und prüfen Sicherheiten.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren und bewerten ihr Unternehmen, dabei nutzen sie die Buchführung als Kontrollinstrument und Planungsgrundlage. Sie wenden grundlegende steuerrechtliche Regelungen an und bewerten deren Auswirkungen im unternehmerischen und privaten Bereich. Sie präsentieren ihre Arbeitsergebnisse unter Nutzung moderner Informations- und Kommunikationssysteme.</p>		
Inhalte <p>Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Standortwahl - Rechtsformen - Gesellschafts- und Steuerrecht - Unternehmensförderung <p>Unternehmensführung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unternehmerpersönlichkeit - Strategie und Ziele - Betriebsphilosophie - Unternehmensorganisation - Controlling und Risikomanagement 		

Gestaltung von Arbeitsprozessen

- Arbeitsgestaltung/Büroorganisation
- Arbeitszeitermittlung/-studien
- Arbeitsplanung/Zeitmanagement
- Entgeltsysteme

Leistungsprozess im hauswirtschaftlichen Unternehmen

- Produktionsfaktoren
- Produktionsablauf
- Produktionskontrolle
- Lagerhaltung

Dienstleistungen

- Preisermittlung
- Ausschreibungen und Angebotserstellung
- Vertragsgestaltung
- Zahlungskonditionen
- Sicherheiten

Externes Rechnungswesen

- Buchführungsarten
- Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung
- Inventur, Inventar, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung
- Buchungsprinzipien
- Jahresabschluss

Betriebswirtschaftliche Auswertung**Internes Rechnungswesen**

- Kosten- und Leistungsrechnung
- Kalkulationsverfahren

Investition und Finanzierung

- Finanzierungsarten
- Investitions- und Finanzierungsplan
- Kapitalbeschaffung
- Liquiditätsplanung

Unternehmenssteuern

- Steuerarten
- Verfahrensfragen

Didaktisch-methodische Hinweise

Das Lernfeld bietet Verknüpfungspunkte zu allen Lernfeldern sowie zum fachrichtungsübergreifenden Fach Wirtschafts- und Sozialpolitik. Es empfiehlt sich die Arbeit mit aktuellen Rechtsquellen. Für die Steigerung des Praxisbezuges bietet sich die Gründung einer Schülerfirma an.

Für die Entwicklung von Geschäftsideen können Kreativitätstechniken, wie z. B. das Brainstorming oder die Methode 635, für die Unternehmens- und Umfeldanalyse beispielsweise die Stärken-Schwächen-Analyse oder die Portfolio-Analyse eingesetzt werden. Für alle Erarbeitungs- und Präsentationsphasen eignen sich in besonderem Maße individuelle und kooperative Unterrichtsmethoden und Sozialformen.

Lernfeld 2	Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	Zeitrictwert: 100 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler informieren sich über die unterschiedlichen Anforderungen für Konzepte zur Alltagsgestaltung von Personengruppen unter Berücksichtigung der Bedürfnisstrukturen.</p> <p>Sie analysieren den personellen und materiellen Bedarf für die Alltagsgestaltung von Personengruppen und erstellen Leistungsverzeichnisse.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen Standards und Verfahrensanweisungen zur Sicherung rechtlicher Rahmenbedingungen in der hauswirtschaftlichen Betreuung. Dabei beachten sie besonders Hygiene, Gesundheitsschutz und Sicherheit der Bewohner und Gäste.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler schaffen die organisatorischen Voraussetzungen zur Pflege von Behinderten und älteren Personen und erfassen die notwendigen Pflegemaßnahmen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler beraten alle am Betreuungsprozess Beteiligten zur Alltagsgestaltung. Sie entwickeln, steuern und optimieren Betreuungsprojekte und kooperieren dazu mit Interessenvertretungen.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Rechtliche Vorgaben</p> <p>Bedürfnisstruktur von Personengruppen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kinder, Jugendliche, Senioren - Pflegebedürftige - Teilnehmer an Bildungsveranstaltungen <p>Kommunikation mit zu Betreuenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beratung und Schulung - Kommunikationsformen - Interaktionssystem <p>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veranstaltungen - Freizeitangebote <p>Behinderten- und Altenpflege</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personenorientierung - Pflegestufen - Hilfe bei Alltagsverrichtungen - Konfliktbearbeitung - Motivation und Beschäftigung 		

Schnittstellenmanagement

- Kompetenzabgrenzung der beteiligten Berufsgruppen
- Koordination der Bereiche

Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz

Didaktisch-methodische Hinweise

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der vor der Fachschulausbildung erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient dazu, dass die Fachschülerinnen und Fachschüler das Wissen aus der beruflichen Erstausbildung und die Erfahrungen aus der praktischen Tätigkeit verknüpfen. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Einrichtungen sollte die praxisnahe Ausbildung unterstützen.

Empfehlenswert ist der verstärkte Einsatz von Gruppen- und Partnerarbeit, um heterogene Kenntnisstrukturen der Fachschülerinnen und Fachschüler zielorientiert einzusetzen und dabei entstehende Synergieeffekte zu nutzen. Es bietet sich an, die Inhalte des Lernfeldes in enger Verbindung zu den Lernfeldern „Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen“ und „Personengruppen verpflegen“ zu vermitteln.

Bezüge zu den Fächern Deutsch sowie Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik können hergestellt werden.

Lernfeld 3	Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	Zeitrichtwert: 440 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen Konzepte zur Einrichtung von Wohn- und Funktionsbereichen entsprechend der Anforderungen und unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben. Sie entwickeln und beurteilen Wohnkonzepte und begleiten deren Umsetzung. Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren und planen den Materialbedarf und leiten die Durchführung der Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler kontrollieren und organisieren notwendige Hygienemaßnahmen unter Beachtung des Infektions- und Gesundheitsschutzes.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren Grundsätze der ergonomischen und humanen Arbeitsplatzgestaltung. Auf dieser Grundlage setzen sie Vorgaben für die Gesunderhaltung, die Arbeitssicherheit und den Unfallschutz am Arbeitsplatz um.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler kontrollieren die Funktionsfähigkeit der Gebäude, veranlassen Reparaturen, Renovierungen und Ersatzbeschaffungen. Sie koordinieren Umbau- und Neubaumaßnahmen in ihrem Zuständigkeitsbereich.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler legen anhand von Arbeits- und Zeitstudien den Personalbedarf fest, organisieren komplexe Arbeitsabläufe und optimieren Leistungserstellungsprozesse.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Rechtliche Vorgaben</p> <p>Wohnkonzepte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zielgruppenorientierung - Teil- und Vollbetreuung - Barrierefreiheit und altersgerechte Gestaltung <p>Raumgestaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedarf - Gemeinschafts- und Individualbereich - Funktionalität - Ästhetik <p>Textilien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedarf - Materialeigenschaften - Wasch- und Pflegeanforderungen - Arbeitsmittel - Nähetechniken - Ausbesserungsarbeiten <p>Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedarf - Materialeigenschaften - Reinigungs- und Pflegeanforderungen - Arbeitsmittel 		

Instandhaltung von Gebäuden

- Zustandskontrolle
- Funktionsfähigkeit
- Reparaturen und Renovierungen
- Ersatz- und Ergänzungsbeschaffung

Reinigungs- und Pflegemaßnahmen

- Reinigungsverfahren
- Maschinen und Geräte
- Arbeitsmittel
- Arbeitsanweisungen
- Controlling
- Leistungsverzeichnis

Umbau- und Neubaumaßnahmen

- Raumbedarf und -zuordnung
- Entsorgungs- und Versorgungskreisläufe
- umweltverträgliche Materialien und Energiesparsysteme
- Gerätetechnik

Qualitätsmanagement, Hygienemaßnahmen

- Standards
- betriebliche Umsetzung

Leistungserstellung und -vergabe

- Eigenregie
- Fremdvergabe

Arbeitsorganisation

- Arbeitsablauf
- Arbeitsstudien
- Ergonomie
- Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz

Schnittstellenmanagement

- Kompetenzabgrenzung der beteiligten Berufsgruppen
- Koordination der hauswirtschaftlichen Bereiche

Didaktisch-methodische Hinweise

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der vor der Fachschulausbildung erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient der Verknüpfung zwischen dem Wissen aus der beruflichen Erstausbildung und den Erfahrungen aus der praktischen Tätigkeit.

Nach der theoretischen Erarbeitung sollten die Inhalte in praktischen Übungen gefestigt werden. Es bietet sich an, den anwendungsbezogenen Unterricht in der Regel als Gruppenunterricht zu organisieren.

Die Gruppenstärke richtet sich dabei nach der Anzahl der zur Verfügung stehenden Einzelarbeitsplätze.

Der verstärkte Einsatz von Gruppen- und Partnerarbeit sollte dazu dienen, die heterogenen Kenntnisstrukturen der Fachschülerinnen und Fachschüler zielorientiert einzusetzen und dabei entstehende Synergieeffekte zu nutzen.

Es empfiehlt sich, dieses Lernfeld mit den Lernfeldern „Hauswirtschaftliche Unterneh-

men gründen und führen“ und „Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten“ abzustimmen. Bezüge zu den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik und Wirtschafts- und Sozialpolitik können ebenfalls hergestellt werden.

Lernfeld 4 Personengruppen verpflegen**Zeitrictwert: 560 Ustd.****Ziele**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen die Verpflegung von Personengruppen und beachten dabei rechtliche Vorschriften.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren den Bedarf unterschiedlicher Personengruppen und berücksichtigen dabei verschiedene Kostformen. Sie erstellen Speisepläne. Dabei beachten sie die ernährungsphysiologische Bedeutung und küchentechnische Eigenschaften der wesentlichen Inhaltsstoffe der Lebensmittel.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen inhaltlich und organisatorisch vollwertige Menüs und leiten deren Herstellung. Sie kalkulieren auf Grundlage der Speiseplanung den optimalen Einsatz der Lebensmittel und gestalten aktiv die Preise.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler erfassen ernährungsbedingte Krankheiten, bestimmen die jeweilige diätetische Ernährungsform und setzen diese in der Speiseplanung um.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen die räumliche und technische Ausstattung der Funktionsbereich einer Großküche unter Berücksichtigung der Kapazität der technischen Ausstattung sowie Einrichtung. Sie wählen geeignete Verfahren und Techniken zur Produktion und Verarbeitung von Speisen und Getränken aus, bedienen die erforderlichen Geräte und Maschinen fachgerecht und koordinieren kostengünstig und umweltbewusst deren Einsatz. Sie analysieren, entwickeln, bewerten und optimieren die Warenwirtschaft.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen, steuern und gestalten anlass- und personenorientiert die Verpflegung und den Service von Veranstaltungen.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entscheiden sich im Unternehmen, entsprechend den betrieblichen Rahmenbedingungen für das geeignete Küchen- und Speisenausgabesystem und realisieren den Service. Sie analysieren Hygienevorschriften und legen geeignete Maßnahmen zur betrieblichen Umsetzung fest. Sie organisieren und optimieren die Reinigung sowie Entsorgung.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln und nutzen das betriebliche Qualitätsmanagement.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler organisieren und überwachen Lebensmittelhygienemaßnahmen in Unternehmen und setzen die Vorgaben für die Gesunderhaltung, die Arbeitssicherheit und den Unfallschutz am Arbeitsplatz um. Sie legen den Personalbedarf anhand von Arbeits- und Zeitstudien fest und analysieren, strukturieren sowie organisieren komplexe Arbeitsabläufe.

Inhalte

Rechtliche Vorgaben

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln

- Kohlenhydrate
- Fette
- Eiweiße
- Vitamine, Mineralstoffe, Wasser

Küchentechnische Eigenschaften von Lebensmitteln

Ernährung unterschiedlicher Personengruppen

- Zielgruppenorientierung
- Kostformen

Ernährungsbedingte Krankheiten

- Erkennungsmerkmale, Ursachen
- Diätetik

Küchensysteme

Geräte und Maschinen zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln

- Aufbau, Funktion und Bedienung
- Wartung und Pflege
- Kosten
- Wasser- und Energieeffizienz

Vollwertige Menüs

- Ernährungskonzepte
- Kombination verschiedener Speisekomponenten
- Herstellungsverfahren und Betriebsmittel
- Herstellungsprozess
- Wareneinsatz
- Kostenkalkulation
- Preisgestaltung
- Dokumentation

Speisenausgabesysteme und Service

- Servicearten
- Serviermethoden
- Speisen- und Getränkeservice

Reinigung und Entsorgung

- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Entsorgungssysteme
- Schädlingsbekämpfung

Warenwirtschaft

- Bedarfsermittlung/Leistungsverzeichnis
- Bezugsquellen, Angebotsvergleiche
- Warenwirtschaftssysteme
- Organisation

Qualitätsmanagement

- Qualitätsbegriff
- Qualitätsmanagementsysteme und Zertifizierungen
- kontinuierlicher Verbesserungsprozess
- Öko-Audit

Didaktisch-methodische Hinweise

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der vor der Fachschulausbildung erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient dazu, dass die Fachschülerinnen und Fachschüler das Wissen aus der beruflichen Erstausbildung und die Erfahrungen aus der praktischen Tätigkeit verknüpfen. Nach der theoretischen Erarbeitung sollten die Inhalte in praktischen Übungen vertieft und gefestigt werden. Es bietet sich an, den anwendungsbezogenen Unterricht in der Regel als Gruppenunterricht zu organisieren. Die Gruppenstärke richtet sich dabei nach der Anzahl der zur Verfügung stehenden Einzelarbeitsplätze, damit der Lernprozess effektiv und wirkungsvoll gestaltet werden kann. Der verstärkte Einsatz von Gruppen- und Partnerarbeit sollte dazu dienen, die heterogenen Kenntnisstrukturen der Fachschülerinnen und Fachschüler zielorientiert einzusetzen und dabei entstehende Synergieeffekte zu nutzen. Es empfiehlt sich, dieses Lernfeld mit den Lernfeldern „Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen“ und „Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten“ abzustimmen.

Bezüge zu den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik und Wirtschafts- und Sozialpolitik können ebenfalls hergestellt werden.

Lernfeld 5	Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	Zeitrichtwert: 120 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler bewerten die Rolle des Marketings im Führungsprozess des Unternehmens. Zur Lösung marktbezogener Problemstellungen erfassen sie die Stellung des Unternehmens am Markt und führen Kundenbefragungen durch. Sie entwickeln betriebsspezifische Marketingmaßnahmen, erstellen Marketingkonzepte für marktfähige Produkte und Dienstleistungen und präsentieren diese kundengerecht, verkaufswirksam und betriebswirtschaftlich sinnvoll mit Hilfe moderner Medien.</p> <p>Sie verwenden geeignete Marketinginstrumente und bauen unter Einsatz verschiedener Medien Kommunikationsbeziehungen mit Zielgruppen auf, pflegen diese und beachten dabei rechtliche Kriterien des Datenschutzes und der Datensicherheit.</p> <p>Für die Umsetzung der Marketingkonzepte nutzen die Fachschülerinnen und Fachschüler das Projektmanagement.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren geltende Rechtsvorschriften und berücksichtigen diese bei der Auswahl möglicher Absatzwege sowie der Vertriebs- und Verkaufsformen. Sie erstellen Präsentationen von Produkten und Dienstleistungen und führen diese zielgruppenorientiert durch. Die Fachschülerinnen und Fachschüler berücksichtigen psychologische Verkaufsaspekte und setzen grundlegende Verkaufstechniken ein. Sie analysieren den Einsatz von Werbemaßnahmen für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, rechtlichen und ethischen Grenzen der Werbung.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler gestalten Maßnahmen zur Verkaufsförderung. Sie beraten Kunden in Einzel- oder Gruppengesprächen unter Einhaltung verbaler und nonverbaler Kommunikationsregeln, bearbeiten selbstständig kundenbezogene Aufgabenstellungen und reagieren angemessen im Rahmen eines geeigneten Beschwerdemanagements.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marktanalyse und Marktforschung - Kundenbefragungen - Marketingkonzept - Marketingstrategien - Marketinginstrumente - Marketingplanung <p>Verkaufpsychologie und Verkaufstechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persönlichkeit des Verkäufers - Grundlagen der Verkaufpsychologie - Rede- und Verhandlungstechnik <p>Verkaufsgeschehen</p> <ul style="list-style-type: none"> - rechtliche Vorschriften - Absatzwege, Vertriebs- und Verkaufsformen - Präsentation von Produkten und Dienstleistungen 		

- Verkaufsvorgang
- Werbung und Verkaufsförderung

Hauswirtschaftliche Beratung

- Einzelberatung
- Gruppenberatung
- Beratungsmedien

Verkaufs- und Beratungstraining

Didaktisch-methodische Hinweise

Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten sich selbstständig aktuelle Rechtsquellen erschließen. Für die Veranschaulichung des Marketings bietet sich die Zusammenarbeit mit geeigneten Unternehmen der Region an. Absatzwege, Vertriebs- und Verkaufsformen könnten im Rahmen von Einzel- bzw. Gruppenaufträgen selbstständig analysiert werden.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen. In Rollenspielen können die Fachschülerinnen und Fachschüler sich in die Lage der verschiedenen Positionen von Käufer und Verkäufer bzw. Berater und Beratungsklient versetzen und so geeignete Verhandlungstechniken trainieren.

Sie können Kommunikations- und Verkaufssituationen reflektieren und bewerten. Der mündlichen Kommunikation ist ein hoher Stellenwert beizumessen, neben dem Abbau von Sprachhemmungen und der Befähigung zum selbstbewussten Umgang mit der Sprache sollte auf die Auswahl und Anwendung von Präsentationstechniken Wert gelegt werden.

Zur Realisierung verschiedener praktischer Tätigkeiten können Projekte mit Aufgabenstellungen aus hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben durchgeführt werden. Bei der Dokumentation und Präsentation der Projektergebnisse sollten auch die Anforderungen an die fremdsprachlichen Kenntnisse beachtet und einbezogen werden.

Lernfeld 6	Mitarbeiter einstellen und führen	Zeitrichtwert: 80 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler wirken an der Erstellung ressourcenorientierter Konzepte der Personalplanung, -führung und -entwicklung mit.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler stellen Mitarbeiter ein und begleiten deren Einarbeitung. Sie führen die Mitarbeiter des Unternehmens in Übereinstimmung mit unternehmerischen Zielstellungen sowie dem betrieblichen Gesundheitsmanagement. Die Fachschülerinnen und Fachschüler motivieren und fördern Mitarbeiter und unterstützen deren Qualifikation und Fortbildung. Sie beurteilen Mitarbeiter, führen Mitarbeiter-Vorgesetzten-Gespräche, erstellen Arbeitszeugnisse und beenden gegebenenfalls das Arbeitsverhältnis. In ihrer Führungsverantwortung setzen sie geltendes Arbeits-, Tarif- und Sozialrecht um.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler führen und unterstützen Teams. Sie setzen sich kontinuierlich mit ihrer individuellen Führungskompetenz auseinander, kommunizieren professionell und gehen angemessen mit Konflikten im Mitarbeiter-Vorgesetzten-Verhältnis sowie im Team um.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Mitarbeiterführung und -entwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Führungsgrundsätze, Führungsinstrumente - Führungsstile und -techniken - Konzepte der Personalplanung, -führung und -entwicklung - Personalmanagement <p>Arbeits-, Tarif- und Sozialrecht</p>		
<p>Didaktisch-methodische Hinweise</p> <p>Ein enger Bezug zur Berufspraxis kann durch die Einbeziehung externer Fachkräfte aus den Bereichen der Personalführung, der Arbeitsmedizin sowie des betrieblichen Gesundheitsmanagements erreicht werden. Zur Einführung in die Problematik des Arbeits-, Tarif- und Sozialrechts wird das Einbeziehen von Fallbeispielen empfohlen, dabei sollte die Arbeit mit aktuellen Rechtsquellen trainiert werden.</p> <p>Geeignete Unterrichtsmethoden und Sozialformen können die eigenständige Auseinandersetzung mit praktischen Beispielen und beruflichen Problemstellungen in Lernsituationen unterstützen. Für das Festigen der sozialen Kompetenzen, insbesondere Führungsverhalten, Motivation und Feedbackgeben, empfiehlt sich Gruppen- und Teamarbeit. Rollenspiele und Videografie unterstützen die Entwicklung eines angemessenen Kommunikations- und Führungsstils.</p> <p>Lern- und Arbeitstechniken sollten ebenso wie Informations- und Kommunikationstechniken unter Einbeziehung vielfältiger Medien stetig trainiert werden.</p>		

Lernfeld 7	Berufsnachwuchs ausbilden	Zeitrictwert: 120 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln ein umfassendes Bewusstsein, dass nur durch eine qualitativ wie quantitativ hochwertige berufliche Bildung die weitere Entwicklung von hauswirtschaftlichen Unternehmen gesichert ist und erfassen die gesellschaftliche, betriebliche und individuelle Dimension von beruflicher Bildung. Sie informieren sich über die Rechtsgrundlagen der Berufsbildung und übernehmen in ihren Betrieben Aufgaben der Lehrausbildung. Aufgrund ihrer beruflichen Handlungskompetenz führen sie Auszubildende kompetent und überzeugend.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Ausbildungsvoraussetzungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berufsbildung in Deutschland - gesetzliche Grundlagen <p>Ausbildungsvorbereitung und Einstellung von Auszubildenden</p> <p>Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lernvoraussetzungen - betriebliche Lern- und Arbeitsaufgaben - Lernziele - Ausbildungsmethoden - Arbeitsunterweisung - Förderung der sozialen und persönlichen Entwicklung <p>Ausbildungsabschluss</p>		
<p>Didaktisch-methodische Hinweise</p> <p>Die Ausbildungsmethoden Kurzvortrag, Präsentation, Lehrgespräch, Vier-Stufen-Methode, Rollenspiel, Projektmethode, Leittextmethode, Gruppenarbeit und Moderation sollten, entsprechend ihrer Bedeutung in der praktischen Ausbildung, vorgestellt und hervorgehoben werden. Die Inhalte können sich an den gesetzlichen Grundlagen zur Erlangung der Ausbildereignung orientieren. Es empfiehlt sich die Arbeitsunterweisung mit praktischen Übungen zu untersetzen.</p>		

Lernfeld 8	Projekte planen und durchführen sowie Führungsaufgaben übernehmen	Zeitrichtwert: 240 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Unter Beachtung der Faktoren Zeit, Kapazität, Kosten und Qualität bearbeiten die Fachschülerinnen und Fachschüler vorwiegend in Teamarbeit komplexe projektorientierte Aufgabenstellungen. Mit Hilfe verschiedener Arbeitstechniken entwickeln sie kreativ Projektideen und Lösungsvorschläge, die sie strukturieren, vorbereiten und realisieren. Unter Einsatz entsprechender Software planen, steuern, dokumentieren und kontrollieren sie den Projektablauf rechnergestützt. Sie beachten hierbei nicht nur die Zielvorgaben, sondern insbesondere auch die Grundsätze des Zeitmanagements, Personaleinsatzes, Betriebsmitteleinsatzes und der Finanzierung. Sie realisieren Projekte kostenbewusst. Die Fachschülerinnen und Fachschüler arbeiten konzeptionell, ergebnisorientiert und präsentieren die Arbeitsergebnisse sicher und überzeugend.</p> <p>Die Fachschüler und Fachschülerinnen übernehmen Führungsaufgaben in Unternehmen. Sie organisieren betriebliche Aufgaben und erarbeiten betriebsinterne Lösungen. Sie planen und organisieren den Mitarbeiterereinsatz sowie die Schulungen des Personals im Einsatzbereich. Die Fachschüler und Fachschülerinnen dokumentieren, bewerten und präsentieren ausgewählte Teilbereiche.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projektbegriff - Projektvorbereitung - Projektplanung - Projektdurchführung - Projektabschluss und -auswertung <p>Betriebliche Aufgabenstellungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebsabläufe - betriebsinternen Lösungsvorschlägen - Mitarbeiterereinsatz, Arbeitsanweisung, Kontrolle - Mitarbeiterschulung 		
<p>Didaktisch-methodische Hinweise</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten selbstständig bzw. im Team jeweils ein komplexes Projekt mit allen Phasen des Projektmanagements bearbeiten. Die Auswahl des Themas erfolgt unter Anwendung von Kreativitätstechniken. Es empfiehlt sich die Projektergebnisse in geeigneter Form zu präsentieren.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler können selbstständig geeignete Betriebe auswählen. Bei ihrem Einsatz im Betrieb ist ein möglichst breiter Einblick in alle Bereiche des Unternehmens durch die Fachschülerinnen und Fachschüler anzustreben. Der Einsatz im mittleren betrieblichen Management ist zu bevorzugen.</p>		

Lernfeld 9	Facharbeit erstellen	Zeitrichtwert: 80 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler lösen im Rahmen der zu erstellenden Facharbeit eine fachbereichs- und praxisbezogene Problemstellung. Dabei beziehen sie wissenschaftsorientierte Ansätze ein.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren die Problemstellung, leiten aus dieser Fragestellungen und Ziele für ihre Arbeit ab und planen die einzelnen Arbeitsphasen verantwortungsvoll und selbstständig. Bei der Umsetzung der einzelnen Arbeitsschritte nutzen sie verschiedene Arbeitstechniken.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen einen Ablaufplan und nutzen diesen gezielt für die Bearbeitung der Facharbeit. Dabei planen sie Termine für Konsultationen und Beratungen. Sie wählen Arbeitsmittel, dokumentieren und steuern Arbeitsprozesse und überprüfen die Qualität kontinuierlich.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler informieren sich aus verschiedenen Quellen, analysieren diese kritisch auf Verlässlichkeit, Aktualität sowie Themenbezug und wählen Informationen entsprechend des notwendigen Umfangs der Facharbeit aus. Bei der Informationsrecherche kommunizieren sie mit relevanten Experten.</p> <p>In schriftlicher Form stellen die Fachschülerinnen und Fachschüler Zusammenhänge dar, zeigen Wechselwirkungen auf, argumentieren unter Anwendung von Fachtermini und überzeugen durch kompetente ergebnisorientierte Schlussfolgerungen. Sie halten die formalen Anforderungen der Facharbeit ein und wählen einen logischen Aufbau.</p> <p>Im Rahmen des fachlichen Gespräches präsentieren die Fachschülerinnen und Fachschüler mediengestützt Kernpunkte und Lösungen ihrer Facharbeit. Dabei treten sie verbal und nonverbal überzeugend unter Verwendung zielgruppenadäquater und situationsangemessener Kommunikationstechniken auf.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler reflektieren ihr methodisches Vorgehen und setzen sich selbstkritisch mit ihren Arbeitsprozessen und Ergebnissen auseinander.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Methoden der Informationsgewinnung und -verarbeitung</p> <p>Zeitmanagement</p> <p>Arbeitsorganisation</p> <p>Problemlösetechniken</p> <p>Kommunikationstechniken</p> <p>Präsentationstechniken</p> <p>Formale Anforderungen der Facharbeit</p> <p>Urheberrecht</p>		

Didaktisch-methodische Hinweise

Die Themenfindung kann unter Anwendung von Kreativitätstechniken erfolgen. In der Einstiegsphase der Erarbeitung der Facharbeit empfiehlt sich zudem die Analyse von vorhandenen Facharbeiten. Nach der Themensetzung sollte durch die Fachschülerinnen und Fachschüler ein Exposé der Facharbeit formuliert und vorgelegt werden. Pflichtkonsultationen sollten vor der Themensetzung, weitere Konsultationen bei Bedarf mit eingeschränkter Hilfestellung, insbesondere unter inhaltlichen und formalen Aspekten, erfolgen. Es empfiehlt sich, einen Ablaufplan bis zum ersten Konsultationstermin erstellen zu lassen und Konsultationen in Gruppen unter Erstellung eines Nachweisprotokolls durchzuführen.

Wird die Facharbeit in Gruppenarbeit erstellt, sollte die entsprechende Problemstellung in Form eines Projekts bearbeitet werden. Dabei sind entsprechende Anforderungen an die Planung, Durchführung und Auswertung von Projektarbeit sowie an Teamarbeit zu beachten. Die Anforderungen beziehen sich dabei beispielsweise auf den Prozess der Bildung von Arbeitsgruppen und die Festlegung von Verantwortungsbereichen innerhalb dieser, auf eine arbeitsteilige und kooperative Zusammenarbeit, eine kontinuierliche Kontrolle und Steuerung der gemeinsamen Arbeitsprozesse sowie auf die Reflexion des Projekts und der Teamarbeit.

Bei der Präsentation sollte auf ein entsprechendes Design und ein überzeugendes Auftreten Wert gelegt werden.

Die Anforderungen an die Facharbeit richten sich an den Vorgaben der Schulordnung Fachschule sowie an der „Handreichung zur Erstellung der Facharbeit an Fachoberschulen“ aus.

Zwischen den beteiligten Lehrkräften des fachrichtungsübergreifenden und fachrichtungsbezogenen Bereichs ist eine kontinuierliche Abstimmung notwendig. Dies betrifft insbesondere die Umsetzung der Ziele und Inhalte des Faches Deutsch.

Hinweise zur Veränderung des Lehrplanes richten Sie bitte an das

Sächsisches 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.schule.sachsen.de/lpdb/. www.schule.sachsen.de/lehrplanpdb/

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