



# **Lehrplan Landwirtschaftliche Fachschule**

Zweijährige Fachschule

## **Fachrichtung Hauswirtschaft**

2011/2014/2017/2021

**Der Lehrplan ist ab 1. August 2021 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

unter Mitwirkung von

Gerd Alischer	Freiberg
Ehrfried Bartels	Freiberg
Evelyn Hubricht	Freiberg
Antje Zießler	Freiberg

2011 erarbeitet und 2014 und 2017 überarbeitet.

Eine teilweise Überarbeitung des Lehrplans erfolgte 2021 durch das

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

<https://www.lasub.smk.sachsen.de>

## **HERAUSGEBER**

Sächsisches Staatsministerium für Kultus  
Carolaplatz 1  
01097 Dresden

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

Download:

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

**Inhaltsverzeichnis**

	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Kurzcharakteristik	5
3 Stundentafel	9
4 Aufbau und Verbindlichkeit des Lehrplanes	10
5 Lernfelder	12
Lernfeld 1: Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	12
Lernfeld 2: Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	14
Lernfeld 3: Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	15
Lernfeld 4: Personengruppen verpflegen	17
Lernfeld 5: Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	19
Lernfeld 6: Mitarbeiter einstellen und führen	21
Lernfeld 7: Projekte managen und Facharbeit erstellen	22
Lernfeld 8: Berufsnachwuchs ausbilden	23

## **1 Vorbemerkungen**

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

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

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

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

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

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

„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 7. November 2002 in der jeweils gültigen Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

## **2 Kurzcharakteristik**

Die Fachschule in der Fachrichtung Hauswirtschaft dient der beruflichen Weiterbildung. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterin für Hauswirtschaft“. Die Ausbildungsdauer umfasst in Vollzeitform zwei Jahre und gliedert sich in ein Jahr Praktikum und ein Jahr berufstheoretische Ausbildung. Eine vor Beginn der Fachschule absolvierte einschlägige Berufstätigkeit von mindestens einem Jahr wird auf Antrag angerechnet. Die berufliche Weiterbildung kann auf die Meisterprüfung vorbereiten. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Übergang in die zweite Klassenstufe der berufstheoretischen Ausbildung an der dreijährigen Fachschule.

Staatlich geprüfte Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft werden im Rahmen von Führungsaufgaben in kleinen, mittelständischen und großen Unternehmen eingesetzt oder arbeiten selbstständig in Privathaushalten. Im Rahmen der eigenen Selbstständigkeit leiten sie kleinere Unternehmen in allen Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Zu ihren Einsatzbereichen zählen sowohl Einrichtungen der kurzfristigen Betreuung wie Tagungshäuser, Pensionen oder hauswirtschaftliche Dienste als auch Einsatzorte der langfristigen Betreuung wie Pflegeheime und Krankenhäuser. Staatlich geprüfte Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft beteiligen sich auch an der Ausbildung von beruflichem Nachwuchs in Betrieben oder in Ausbildungsstätten.

Staatlich geprüfte Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft 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 planen, organisieren und koordinieren den hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb und sind verantwortlich für die Umsetzung gesetzlicher Bestimmungen und Verordnungen. Staatlich geprüfte Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft analysieren den Dienstleistungsmarkt, besitzen Entscheidungs- und Problemlösefähigkeit und gewährleisten die kontinuierliche Sicherung und Entwicklung der Qualität der Arbeitsprozesse und -ergebnisse.

Staatlich geprüfte Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft beachten arbeitsrechtliche, sicherheitstechnische und umweltrelevante Bestimmungen, besitzen eine ausgeprägte Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit, arbeiten selbstständig, sind flexibel einsetzbar und 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 erfolgreiches Berufsleben, ein lebenslanges Lernen und die Übernahme von Verantwortung in der Gesellschaft.

Nach erfolgreichem Abschluss ergeben sich für Staatlich geprüfte Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüfte Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft folgende berufliche Tätigkeitsfelder:

- Gestaltung, Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen
- Beschaffung und Lagerung von Gütern und Dienstleistungen
- Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen
- Herstellung und Servieren von Speisen und Getränken
- Betreuung von Personengruppen
- Projektmanagement
- Kundenberatung und -schulung
- Unternehmensgründung und -führung
- Organisation des Personaleinsatzes und Anleitung von Mitarbeitern

Der Abschluss der beruflichen Weiterbildung zum Staatlich geprüften Wirtschafter für Hauswirtschaft/zur Staatlich geprüften Wirtschafterin für Hauswirtschaft 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. Methoden-, kommunikative und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz. Die beruflichen Handlungen stellen dabei den Ausgangspunkt des Lernprozesses dar.

Die Stundentafel weist einen Pflichtbereich mit einem fachrichtungsübergreifenden und einem fachrichtungsbezogenen Bereich aus. Darüber hinaus wird ein Wahlbereich aufgezeigt.

Der fachrichtungsbezogene Bereich ist in Lernfelder gegliedert. Die Lernfelder orientieren sich in Zielsetzung und Inhalt an den typischen Tätigkeitsfeldern der Staatlich geprüften Wirtschafter für Hauswirtschaft/Staatlich geprüften Wirtschafterinnen für Hauswirtschaft. 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. Darüber hinaus setzt diese Strukturierung das didaktische Prinzip der Handlungsorientierung um. Lehr- und Lernprozesse basieren auf beruflich relevanten Handlungen. Wissen und Handeln sind aufeinander bezogen.

Die Lernfelder beinhalten vielfältige, unmittelbare Anknüpfungspunkte zur Auseinandersetzung mit globalen Themen, deren sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie Bezüge zur eigenen Lebens- und Arbeitswelt. Darüber hinaus bieten sich umfassende Möglichkeiten, im Unterricht den sicheren, sachgerechten, kritischen und verantwortungsvollen Umgang mit traditionellen und digitalen Medien zu thematisieren und zu vertiefen.

Ausgehend von den eigenen Lebensweltbezügen und den in der Berufspraxis gesammelten Einsichten, einschließlich ihrer Erfahrungen mit der Vielfalt und Einzigartigkeit der Natur, setzen sich die Fachschülerinnen und Fachschüler mit lokalen, regionalen und globalen Entwicklungen auseinander. Im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung vervollkommen sie die Fähigkeit, Auswirkungen von Entscheidungen auf das Leben der Menschen, die Umwelt und die Wirtschaft zu erkennen und zu bewerten. Die

dabei gewonnenen Erkenntnisse zielen auf ein bewusstes Eintreten für eine ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltige Entwicklung, für deren Gestaltung sie vielfältige Partizipationsmöglichkeiten kennen und wahrnehmen. Bei Inhalten mit Anknüpfungspunkten zur Bildung für nachhaltige Entwicklung eignen sich insbesondere die didaktischen Prinzipien der Visionsorientierung, des Vernetzenden Lernens sowie der Partizipation. Vernetztes Denken bedeutet hier die Verbindung von Gegenwart und Zukunft einerseits und ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen des eigenen Handelns andererseits.

Eine besondere Bedeutung kommt der politischen Bildung als aktivem Beitrag zur Stärkung der Zivilgesellschaft zu. Im Vordergrund stehen dabei die Fähigkeit und Bereitschaft, sich vor dem Hintergrund demokratischer Handlungsoptionen aktiv in die freiheitliche Demokratie einzubringen. Bei Inhalten mit politischem Gehalt werden auch die damit in Verbindung stehenden fachspezifischen Arbeitsmethoden der politischen Bildung eingesetzt. Dafür eignen sich u. a. Rollen- und Planspiele, Streitgespräche, Pro- und Kontra-Debatten, Podiumsdiskussionen oder kriterienorientierte Fall-, Konflikt- und Problemanalysen.

Im Kontext der Medienbildung nutzen die Fachschülerinnen und Fachschüler verstärkt und gezielt traditionelle sowie digitale Medien, um benötigte Informationen zu beschaffen, zu strukturieren und zu bewerten. Dies geschieht insbesondere mit dem Ziel, ihr Wissen zu erweitern, zu vertiefen und anzuwenden. Sie achten dabei auf den Schutz sensibler Daten und agieren sicher. Sie verstehen, bewerten und nutzen Medien selbstständig zum Lernen, erkennen und analysieren Medieneinflüsse und -wirkungen und verstärken ihre medienkritische Reflexion. Informations- und Kommunikationstechnologien setzen die Fachschülerinnen und Fachschüler sachgerecht, situativ-zweckmäßig und verantwortungsbewusst ein und nutzen diese zur kreativen Lösung von Problemen.

Durch das Einbeziehen der Berufserfahrungen der Fachschülerinnen und Fachschüler, von außerschulischen Partnern und Lernorten erfolgt eine beständige Reflexion und Weiterentwicklung der individuellen beruflichen Handlungskompetenz. Die kontinuierliche Abstimmung und Kooperation zwischen den beteiligten Lehrkräften des fachrichtungsübergreifenden und fachrichtungsbezogenen Bereiches ist unabdingbar.

Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu unterstreichen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels curricularer Analyse aus diesen abgeleitet. Die Umsetzung der Lernfelder ist in den Schulen vor Ort zu leisten. Die Orientierung an den typischen beruflichen Tätigkeiten bedingt die Integration der Informationstechnik in die Lernfelder. Die Umsetzung dieser Zielsetzungen erfordert eine angemessene technische Ausstattung und entsprechende schulorganisatorische Regelungen.

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.

### **3 Stundentafel**

<b>Unterrichtsfächer und Lernfelder</b>	<b>Gesamtausbildungs- stunden</b>
<b>Pflichtbereich</b>	<b>1280</b>
Fachrichtungsübergreifender Bereich	160
Deutsch	80
Wirtschafts- und Sozialpolitik	40
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik <sup>1</sup>	40
<b>Fachrichtungsbezogener Bereich</b>	<b>1120</b>
1 Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	220
2 Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	60
3 Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	200
4 Personengruppen versorgen	280
5 Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	80
6 Mitarbeiter einstellen und führen	80
7 Projekte managen und Facharbeit erstellen	80
8 Berufsnachwuchs ausbilden	120
<b>Wahlbereich</b>	
zur freien Verfügung der Schule	80

<sup>1</sup> Es werden die Lehrpläne der Fachoberschule verwendet.

## 4 Aufbau und Verbindlichkeit des Lehrplanes

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

Die **Ziele** beschreiben Handlungskompetenzen laut Qualifikationsprofil in vollständigen beruflichen Handlungen. Die Zielbeschreibungen 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 die Voraussetzung für die eigenverantwortliche Vorbereitung des Unterrichts durch die Lehrkräfte.

Zentrales Ziel der beruflichen Schularten und damit jedes Lernfeldes ist es, die Entwicklung umfassender **Handlungskompetenz** zu fördern. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Sozial-, Selbstkompetenz, deren immanenter Bestandteil Methodenkompetenz, Lern- und kommunikative Kompetenz sind.<sup>2</sup>

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 „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“<sup>3</sup> 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,

---

<sup>2</sup> vgl. KMK [Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland] (2021): Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. S. 15/16. Verfügbar unter: [https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen\\_beschluesse/2021/2021\\_06\\_17-GEP-Handreichung.pdf](https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf)

<sup>3</sup> vgl. Landesamt für Schule und Bildung (Hrsg.) (2022): Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne. Radebeul. Verfügbar unter: <https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/14750>.

- Bildung von Lehrerteams,
  - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,
3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
- kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
  - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen
- sowie das Glossar.

## 5 Lernfelder

<b>Lernfeld 1</b>	<b>Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen</b>	<b>Zeitrichtwert: 220 Ustd.</b>
<b>Ziele</b>		
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen ein Konzept zur Gründung eines hauswirtschaftlichen Unternehmens. Sie beachten die Märkte sowie das Umfeld des Unternehmens.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler treffen eine begründete Wahl aus möglichen Rechtsformen der Unternehmen und melden das Gewerbe an.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler 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 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. Ihre Arbeitsergebnisse präsentieren sie sicher und überzeugend.</p>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Standortwahl</li><li>- Rechtsformen</li><li>- Gesellschafts- und Steuerrecht</li><li>- Unternehmensförderung</li></ul> <p>Unternehmensführung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Unternehmerpersönlichkeit</li><li>- Strategie und Ziele</li><li>- Unternehmensorganisation</li></ul> <p>Gestaltung von Arbeitsprozessen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Büroorganisation</li><li>- Zeitmanagement</li><li>- Entgeltsysteme</li></ul> <p>Leistungsprozess im hauswirtschaftlichen Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Produktionsfaktoren</li><li>- Produktionsablauf</li><li>- Produktionskontrolle</li><li>- Lagerhaltung</li></ul> <p>Rechnungswesen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- extern</li><li>- intern</li></ul>		

**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 zu den Themen Gesellschafts- und Steuerrecht. Für die Steigerung des Praxisbezuges wird empfohlen, die Thematik zur Unternehmensgründung im Rahmen einer Schülerfirma als Projekt durchzuführen.

Für die Entwicklung von Geschäftsideen können Kreativitätstechniken angewendet werden. Für alle Erarbeitungs- und Präsentationsphasen eignen sich in besonderem Maße individuelle und kooperative Unterrichtsmethoden und Sozialformen.

<b>Lernfeld 2</b>	<b>Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten</b>	<b>Zeitrichtwert: 60 Ustd.</b>
<b>Ziele</b>		
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler berücksichtigen die unterschiedlichen Anforderungen für Konzepte zur Alltagsgestaltung von Personengruppen unter Berücksichtigung der Bedürfnisstrukturen.</p> <p>Sie analysieren den personellen und materiellen Bedarf und erstellen Leistungsverzeichnisse.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler arbeiten an Standards und Verfahrensanweisungen zur Sicherung rechtlicher Rahmenbedingungen in der hauswirtschaftlichen Betreuung mit. Dabei beachten sie besonders Hygiene, Gesundheitsschutz und Sicherheit der Bewohner und Gäste.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler wirken an der Entwicklung, Steuerung und Optimierung von Betreuungsprojekten mit und kooperieren dazu mit Interessenvertretungen.</p>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Rechtliche Vorgaben</p> <p>Bedürfnisstruktur von Personengruppen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kinder, Jugendliche, Senioren</li><li>- Pflegebedürftige</li><li>- Teilnehmer an Bildungsveranstaltungen</li></ul> <p>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Veranstaltungen</li><li>- Freizeitangebote</li></ul> <p>Schnittstellenmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kompetenzabgrenzung der beteiligten Berufsgruppen</li><li>- Koordination der Bereiche</li></ul> <p>Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz</p>		
<b>Didaktisch-methodische Hinweise</b>		
<p>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.</p> <p>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, das Lernfeld in enger Verbindung zu den Lernfeldern „Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen“, „Personengruppen verpflegen“ und „Projekte managen und Facharbeit erstellen“ zu gestalten.</p> <p>Bezüge zu den Fächern Deutsch sowie Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik können hergestellt werden.</p>		

Lernfeld 3	Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	Zeitrichtwert: 200 Ustd.
<b>Ziele</b>		
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler berücksichtigen die unterschiedlichen Anforderungen bei der Einrichtung von Wohn- und Funktionsbereichen unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben. Sie setzen Wohnkonzepte um. Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren und planen den Materialbedarf und koordinieren die Durchführung der Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler kontrollieren und organisieren notwendige Hygienemaßnahmen in hauswirtschaftlichen Unternehmen unter Beachtung des Infektions- und Gesundheitsschutzes.</p> <p>Basierend auf den Grundlagen der ergonomischen und humanen Arbeitsplatzgestaltung setzen sie die Vorgaben für die Gesunderhaltung, die Arbeitssicherheit und den Unfallschutz am Arbeitsplatz um.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler legen anhand von Arbeits- und Zeitstudien den Personalbedarf fest, organisieren Arbeitsabläufe.</p>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Rechtliche Vorgaben</p> <p>Wohnkonzepte</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zielgruppenorientierung</li><li>- Teil- und Vollbetreuung</li><li>- Barrierefreiheit und altersgerechte Gestaltung</li></ul> <p>Raumgestaltung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedarf</li><li>- Funktionalität</li><li>- Ästhetik</li></ul> <p>Textilien</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedarf</li><li>- Materialeigenschaften</li><li>- Wasch- und Pflegeanforderungen</li><li>- Arbeitsmittel</li></ul> <p>Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedarf</li><li>- Materialeigenschaften</li><li>- Reinigungs- und Pflegeanforderungen</li><li>- Arbeitsmittel</li></ul> <p>Qualitätsmanagement, Hygienemaßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Standards</li><li>- betriebliche Umsetzung</li></ul>		

**Arbeitsorganisation**

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

**Schnittstellenmanagement**

- Kompetenzabgrenzung der beteiligten Berufsgruppen
- Koordination der 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 Unternehmen gründen und führen“ und „Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten“ abzustimmen.

Lernfeld 4	Personengruppen versorgen	Zeitrichtwert: 280 Ustd.
<b>Ziele</b>		
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen die Verpflegung von Personengruppen und beachten dabei rechtliche Vorschriften.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen Speisepläne unter Berücksichtigung von Besonderheiten in der Ernährung bestimmter Personengruppen, planen inhaltlich und organisatorisch vollwertige Menüs und steuern deren Herstellung. Dabei berücksichtigen sie die ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung der unterschiedlichen Inhaltsstoffe.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler 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 bewerten und optimieren die Warenwirtschaft.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler entscheiden sich im hauswirtschaftlichen Unternehmen entsprechend den betrieblichen Rahmenbedingungen für das geeignete Küchen- und Speisenausgabesystem und realisieren den Service.</p> <p>Sie übertragen geeignete Maßnahmen der Betriebshygiene und des Qualitätsmanagements auf Großhaushalte.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler organisieren und überwachen Lebensmittelhygienemaßnahmen in hauswirtschaftlichen 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.</p>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Rechtliche Vorgaben</p> <p>Inhaltsstoffe von Lebensmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kohlenhydrate</li><li>- Fette</li><li>- Eiweiße</li><li>- Vitamine, Mineralstoffe, Wasser</li></ul> <p>Küchentechnische Eigenschaften von Lebensmitteln</p> <p>Ernährung unterschiedlicher Personengruppen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zielgruppenorientierung</li><li>- Kostformen</li></ul> <p>Küchensysteme</p> <p>Geräte und Maschinen zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aufbau, Funktion und Bedienung</li><li>- Wartung und Pflege</li><li>- Kosten</li></ul>		

**Wasser- und Energieeffizienz****Vollwertige Menüs**

- Ernährungskonzepte
- Kombination verschiedener Speisenkomponenten
- Herstellungsverfahren und Betriebsmittel
- Herstellungsprozess
- Wareneinsatz
- Kostenkalkulation
- Dokumentation

**Speisenausgabesysteme und Service****Warenwirtschaft**

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

**Qualitätsmanagement**

- Qualitätsbegriff
- kontinuierlicher Verbesserungsprozess

**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.

<b>Lernfeld 5</b>	<b>Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren</b>	<b>Zeitrichtwert: 80 Ustd.</b>
-------------------	---	--------------------------------

### Ziele

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 entwickeln Marketingkonzepte, insbesondere zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und Kundenzufriedenheit und präsentieren diese mit Hilfe moderner Medien. Die Fachschülerinnen und Fachschüler stellen kundenorientierte Leistungsangebote auf, welche kosten-, konkurrenz- und nachfrageorientiert kalkuliert sind. 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.

Für die Umsetzung der Marketingkonzepte nutzen die Fachschülerinnen und Fachschüler das Projektmanagement.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler beraten Kunden und bearbeiten selbstständig kundenbezogene Aufgabenstellungen. Dabei nutzen sie die Kenntnisse der psychologischen Grundlagen des Verkaufs und der Beratung.

### Inhalte

#### Marketing

- Marktanalyse und Marktforschung
- Marketingkonzept
- Marketingstrategien
- Marketinginstrumente

#### Psychologie

- psychologische Kriterien des Erwachsenenalters
- Klienten- und Kundentypen
- menschliche Verhaltensmodelle

#### Verkauf

- rechtliche Vorschriften
- Vertriebsformen und Einkaufsstätten
- Verkaufsgeschehen

#### Beratung

- Einzelberatung
- Gruppenberatung
- Beratungsmedien

#### Verkaufs- und Beratungstraining

- Verkaufsgespräche
- Beratungsgespräche
- Verhandlungsgespräche

**Didaktisch-methodische Hinweise**

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

Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten die Methoden der Einzel- und Gruppenberatung kennenlernen. 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. In Trainingsmaßnahmen könnten sie ihre Fähigkeiten entwickeln, dabei sollte Wert gelegt werden auf selbstbewusstes und überzeugendes Auftreten. 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.

Lernfeld 6	Mitarbeiter einstellen und führen	Zeitrichtwert: 80 Ustd.
<b>Ziele</b>		
<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>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Mitarbeiterführung und -entwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Führungsgrundsätze, Führungsinstrumente</li><li>- Führungsstile und -techniken</li><li>- Konzepte der Personalplanung, -führung und -entwicklung</li><li>- Personalmanagement</li></ul> <p>Arbeits-, Tarif- und Sozialrecht</p>		
<b>Didaktisch-methodische Hinweise</b>		
<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 Kommunikations-techniken unter Einbeziehung vielfältiger Medien stetig trainiert werden.</p>		

<b>Lernfeld 7</b>	<b>Projekte managen und Facharbeit erstellen</b>	<b>Zeitrichtwert: 80 Ustd.</b>
<b>Ziele</b>		
<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. Hierbei beachten sie 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 Fachschülerinnen und Fachschüler lösen im Rahmen der zu erstellenden Facharbeit eine fachbereichs- und praxisbezogene Aufgabe. Sie analysieren die Aufgabe, leiten 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. Die Fachschülerinnen und Fachschüler informieren sich aus verschiedenen Quellen, analysieren diese kritisch auf Verlässlichkeit, Aktualität sowie Themenbezug und wählen Informationen und kommunizieren mit Experten.</p>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Projektbegriff</li><li>- Projektvorbereitung</li><li>- Projektplanung</li><li>- Projektdurchführung</li><li>- Projektabschluss und -auswertung</li></ul> <p>Facharbeit</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Methoden der Informationsgewinnung und -verarbeitung</li><li>- Zeitmanagement</li><li>- Arbeitsorganisation</li><li>- Büroorganisation</li><li>- Problemlösetechniken</li><li>- Kommunikationstechniken</li></ul>		
<b>Didaktisch-methodische Hinweise</b>		
<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. In der Einstiegsphase der Erarbeitung der Facharbeit empfiehlt sich zudem die Analyse von vorhandenen Facharbeiten. Pflichtkonsultationen sollten vor der Themensetzung, weitere Konsultationen bei Bedarf mit eingeschränkter Hilfestellung erfolgen.</p>		
<p>Die Inhalte des Lernfeldes sollten mit den Fächern Deutsch sowie Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik abgestimmt werden.</p>		

Lernfeld 8	Berufsnachwuchs ausbilden	Zeitrichtwert: 120 Ustd.
<b>Ziele</b>		
<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>		
<b>Inhalte</b>		
<p>Ausbildungsvoraussetzungen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Berufsbildung in Deutschland</li><li>- gesetzliche Grundlagen</li></ul> <p>Ausbildungsvorbereitung und Einstellung von Auszubildenden</p> <p>Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lernvoraussetzungen</li><li>- betriebliche Lern- und Arbeitsaufgaben</li><li>- Lernziele</li><li>- Ausbildungsmethoden</li><li>- Arbeitsunterweisung</li><li>- Förderung der sozialen und persönlichen Entwicklung</li></ul> <p>Ausbildungsabschluss</p>		
<b>Didaktisch-methodische Hinweise</b>		
<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. In Verbindung mit den Inhalten zur Mitarbeiterführung in Lernfeld „Personalwirtschaftliche Prozesse gestalten und führen“ kann das Lernfeld auf den Prüfungsteil Berufsausbildung und Mitarbeiterführung der Hauswirtschaftsmeisterprüfung vorbereiten.</p>		

Hinweise zur Veränderung des Lehrplanes richten Sie bitte an das

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

---

Notizen:

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

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

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