



Stundentafel für die Berufsschule

Fachpraktiker Hauswirtschaft
Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Beruf nach § 66 BBiG

2023

Die Stundentafel ist ab 1. August 2023 in Kraft gesetzt.

Impressum

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

Die Stundentafel wurde am

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

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

2023 erarbeitet..

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

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

Download:

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

Inhaltsverzeichnis

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

1 Vorbemerkungen

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

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

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

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

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

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

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

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

2 Stundentafel für eine Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	12	13	13
Berufsübergreifender Bereich	4 ¹	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Englisch	1	-	-
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1	1
Sport	-	1	1
Berufsbezogener Bereich²	8	8	8
1 Die Berufsausbildung mitgestalten	1	-	-
2 Speisen und Getränke herstellen und servieren	2	2	-
3 Güter und Dienstleistungen beschaffen, Waren lagern	2	1	-
4 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	1	1	-
5 Personen wahrnehmen, beobachten und betreuen	1	1	2
6 Textilien reinigen und pflegen	1	1	2
7 Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	-	2	-
8 Personengruppen verpflegen	-	-	2
9 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	-	-	2
Wahlbereich³	2	2	2

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

² Grundlage für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (Beschluss der KMK vom 13.12.2019).

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

3 Hinweise zur Umsetzung der Studentafel

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

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

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

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

Aus den in der Studentafel formulierten Lernfeldern sind Lernsituationen zu erstellen, die komplexe berufliche Handlungen repräsentieren. In der Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ werden neben allgemeinen Aussagen zur beruflichen Handlungskompetenz Arbeitsschritte vorgeschlagen, wie aus den lernfeldstrukturierten Lehrplänen Lernsituationen abgeleitet und Aufträge⁵ für Schülerinnen und Schüler formuliert werden können. Vorschläge zur Untersetzung von Lernsituationen mit den Phasen der vollständigen beruflichen Handlung werden dabei ebenso abgebildet, wie Hinweise zur Erstellung eines Kompetenzentwicklungsplans, zum didaktischen Jahresplan, Anregungen für die konkrete Gestaltung des Unterrichts und ein Überblick über notwendige schulorganisatorische Rahmenbedingungen.

⁴ § 66 (1) BBiG

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

4 Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder

Zu Lernfeld 1	Die Berufsausbildung mitgestalten	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung		
<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsbereiche in der Hauswirtschaft - Anforderungsprofil der Fachpraktiker/Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft - Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten - Arbeitsplatzgestaltung - Arbeitspläne (Arten, Bedeutung) - Unfallschutz - Erste Hilfe - Betriebsbezogene qualitätssichernde Maßnahmen – Überblick - Grundregeln für die Teamarbeit und Gesprächsführung 		

Zu Lernfeld 2	Speisen und Getränke herstellen und servieren	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung		
<ul style="list-style-type: none"> - Hygienemaßnahmen - Unfallverhütungsvorschriften - Vorbereitungstechniken - Umgang mit Maßen, Gewichten, Mengen - Geräte und Maschinen zur Nahrungszubereitung - Gartechniken - Lebensmittelgruppen - Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften - Lebensmittelauswahl nach ernährungsphysiologischen, saisonalen und regionalen Gesichtspunkten - Verdauung - Convenience-Produkte - Vollwertige Ernährung - Portionieren, Anrichten und Verteilen von Speisen und Getränken - Themenbezogene Berechnungen 		

Zu Lernfeld 3	Güter und Dienstleistungen beschaffen, Waren lagern	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd. 2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung <ul style="list-style-type: none">- Bedürfnisse – Bedarf- Mittel zur Bedürfnisbefriedigung- Einkaufsquellen/-orte- Werbung- Einkauf von Waren- Gesetzliche und freiwillige Warenkennzeichnung- Verbraucherschutz- Verbraucherorganisationen- Haushaltsbuchführung- Lagerbedingungen, -geräte und -räume- Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen- Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen- Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung- Kontrolle von Warenbeständen und Maßnahmen zur Qualitätskontrolle- Haltbarmachung von Lebensmitteln- Verpackungsarten		

Zu Lernfeld 4	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd. 2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung <ul style="list-style-type: none">- Werkstoffe im Haushalt- Reinigungsarten- Hygienevorschriften- Sicherheitsvorschriften- Reinigungs- und Pflegemittel- Dosiersysteme- Geräte und Maschinen- Reinigungs- und Pflegemaßnahmen- Arbeitspläne und Dokumentation- Fachbezogenes Rechnen- Umweltgerechte Abfallentsorgung		

Zu Lernfeld 5	Personen wahrnehmen, beobachten und betreuen	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd. 2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd. 3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung <ul style="list-style-type: none">- Kommunikation und Konfliktverhalten- Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen- Umgangsformen- Lebensabschnitte und Lebenssituationen- Leben mit Beeinträchtigungen- Unterschiede von Betreuungs-, Versorgungs- und Pflegeleistungen- Aktivitäten des täglichen Lebens (ATLs)- Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen- Personenorientierter Einsatz von Medien- Häusliche und stationäre Krankenpflege		

Zu Lernfeld 6	Textilien reinigen und pflegen	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd. 2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd. 3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung <ul style="list-style-type: none">- Wäschearten- Textile Fasern- Textilkennzeichnung- Pflegekennzeichen- Wäschekreislauf- Waschfaktoren- Waschen von Textilien- Waschmittel und Nachbehandlungsmittel- Geräte zur Textilpflege- Glätten von Textilien mit Bügeleisen und Bügelmaschine- Legen von Textilien- Grundlegende Nähetechniken- Umgang mit der Nähmaschine- Ausgewählte Näharbeiten im Einsatzgebiet, Ausbesserungsarbeiten- Themenbezogene Berechnungen		

Zu Lernfeld 7	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung		
<ul style="list-style-type: none">- Wohnbedürfnisse- Beurteilung von Wohn- und Funktionsbereichen- Wirkung der Farben und Muster- Kenntnisse über Gestaltungselemente- Dekorationselemente- Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen- Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen- Themenbezogene Berechnungen		

Zu Lernfeld 8	Personengruppen verpflegen	3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung		
<ul style="list-style-type: none">- Gesamtenergiebedarf- Kostformen- Diätkostformen- Herstellen von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen- Speisenausgabesysteme- Gestalten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen		

Zu Lernfeld 9	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung		
<ul style="list-style-type: none">- Menüregeln- Gläser-, Besteck- und Geschirrkunde- Tafelformen- Rationelle Arbeitsablaufplanung- Anlassbezogenes Eindecken von Tischen- Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs- Buffetservice- Führen von Gästegesprächen- Themenbezogene Berechnungen		

Hinweise zur Veränderung der inhaltlichen Konkretisierungen richten Sie bitte an das

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

Notizen:

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

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

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