

Mecklenburg Vorpommern



**Ministerium für Bildung,
Wissenschaft und Kultur**

Rahmenplan

in Erprobung

Berufsschule

Bildungsgang: Fachpraktiker/-in für Hauswirtschaft

Schwerin 2015

Inhaltsverzeichnis

1. Rechtliche Rahmenbedingungen
2. Bildungsauftrag der Berufsschule
3. Berufsbild
4. Kompetenzbeschreibung / Didaktische Hinweise
5. Übersicht der Lernfelder

- Lernfeld 1 Die Berufsbildung mitgestalten
- Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen
- Lernfeld 3 Waren lagern
- Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren
- Lernfeld 5 Personengruppen verpflegen
- Lernfeld 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen
- Lernfeld 7 Wohn-und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- Lernfeld 8 Textilien reinigen und pflegen
- Lernfeld 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche mitgestalten
- Lernfeld 10 Personen individuelle wahrnehmen und beobachten
- Lernfeld 11 Personen individuell betreuen
- Lernfeld 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten
- Lernfeld 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren

6. Lernfeldbeschreibung

1. Rechtliche Rahmenbedingungen

Der Rahmenplan ist nach dem Lernfeldkonzept der Kultusministerkonferenz erstellt.

Rechtliche Grundlagen sind:

- Schulgesetz des Landes Mecklenburg-Vorpommern
- Verordnung über die Berufsschule in Mecklenburg-Vorpommern (Berufsschulverordnung –BSVO M-V)
- Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011)
- Ausbildungsregelung gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO für: Fachpraktiker Hauswirtschaft

Der Rahmenplan orientiert sich weiterhin am Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz für den anerkannten Ausbildungsberuf „Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter“.

2. Bildungsauftrag der Berufsschule

Das Ziel einer Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenzen durch die Vermittlung von Berufsfähigkeit, welche Fachkompetenz mit personaler und sozialer Kompetenz verbindet.

Die folgenden Aussagen zum Bildungsauftrag der Berufsschule sind entsprechend dem Unterricht für Schülerinnen und Schüler in Ausbildungsberufen nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO zu interpretieren und die didaktische Reduktionen sind zu orientieren an den Leistungsbedingungen und dem Lernverhalten der Schülerinnen und Schüler.

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Die Berufsschule nimmt dabei eine wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe wahr. Im Rahmen der Lernortkooperation leistet sie einen wichtigen Beitrag, Jugendlichen mit Behinderungen eine Berufsausbildung zu ermöglichen und eine dauerhafte Eingliederung in die Berufswelt zu erleichtern.

Die Berufsschule ist ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.03.1991 in der jeweils gültigen Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufsbezogene und berufsübergreifende Handlungskompetenz zu vermitteln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflektion,
- zum lebenslangen Lernen,
- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas

ein.

Um den Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen inklusiven Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler ermöglicht,
- zur Gesunderhaltung sowie spezifische Unfallgefahren in Beruf, für Privatleben und Gesellschaft sensibilisiert,
- Perspektiven unterschiedlicher Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit eingehen wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie Gewährleistung der Menschenrechte.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Dies wird unterstützt durch die lernfeldorientierte Strukturierung des Rahmenplans.

3. Berufsbild

Dies ist auch für Menschen mit erheblichen lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen anzustreben. Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG / § 42m HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und / oder die Art der Behinderung eine anerkannte Berufsausbildung nicht zulassen. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt. Für diese Fälle erlassen die zuständigen Stellen entsprechende Ausbildungsregelungen und die Berufsschulen formulieren individuelle Lehr-/Lernarrangements, um den Jugendlichen, die eine deutlich von der Arbeitsnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensform aufweisen, mit ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Fachpraktiker/in für Hauswirtschaft ist ein Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderung. Die Ausbildung orientiert sich am anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in. Die Fachpraktiker/in für Hauswirtschaft bereiten einfache Speisen unter Anleitung zu. Sie bereiten Lebensmittel für die Speisen vor. Die Auszubildenden sind befähigt diese Gerichte selbst anzurichten und zu servieren. Außerdem lagern und überwachen sie Vorräte an Lebensmitteln. Regelmäßig Wiederkehrende Tätigkeiten wie die Reinigung und Gestaltung hauswirtschaftlicher

Räume und die Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien fordern Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringt der Fachpraktiker/in bedarfs- und marktgerecht.

Die Fachpraktikerin und der Fachpraktiker benötigt handwerkliches Geschick und sollte körperlich belastbar sein. Sie sollten Interesse und Freude am Umgang mit Menschen haben.

Der Fachpraktiker/in arbeitet selbstständig und verantwortungsbewusst im Team. Die Ausbildung ist so angelegt, dass die Durchlässigkeit in die Regelausbildung zum Hauswirtschafter/in gewährleistet ist.

4. Kompetenzbeschreibung/ Didaktische Hinweise

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus den zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberufen ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei sind die Lernfelder der anerkannten Ausbildungsberufe sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt.

Die Kompetenzen sind als operationalisierbares Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderung zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Die personalen und sozialen Kompetenzen sind verstärkt zu berücksichtigen.

Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechend anerkannte Ausbildungsberufe berücksichtigt.

Handlungskompetenz

Sie entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu

verständigen. Hierzu gehört ins-besondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

Ziel der beruflichen Ausbildung von Menschen mit Behinderungen ist es, sie zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen und dabei im Rahmen der jeweiligen individuellen Möglichkeiten selbständig zu handeln.

Für den erfolgreichen Unterricht mit lernbehinderten Auszubildenden sind folgende Unterrichtsprinzipien besonders wichtig:

- Konsequente Einbettung der Lerninhalte in konkrete berufliche Handlungssituationen
- Gestaltung von Lernprozessen, die weniger abstrakt und theoretisch gestaltet sind
- Ansprechen verschiedener Sinneszugänge zu den Unterrichtsinhalten
- Reduzierung der Lerninhalte und Unterteilung in kleinere Lernschritte
- Horizontale und vertikale Differenzierung im Unterricht
- Ständiges, impliziertes Wiederholen und Üben auch im Rahmen erweiterter Aufgabenstellungen
- Hilfen bei der Selbstorganisation von Lernprozessen (Anbieten von Planungsschritten, Angebote von Problemlösungswegen)
- Hilfen bei der Kontrolle und Beurteilung der Lernergebnisse (Musterlösungen, Analyseraster, Auswertungsbögen)
- Unmittelbare Rückmeldungen über den Lernerfolg und sofortige Fehlerkorrektur
- Ausgangspunkt der didaktisch methodischen Gestaltung des Unterrichts durch Lern-situationen in den einzelnen Lernfeldern sind Handlungssituationen des jeweiligen beruflichen Handlungsfelds.

Die Titel der Lernfelder verdeutlichen die berufliche Handlungskompetenz. Sowohl die Ziele als auch die Inhalte orientieren sich an der beruflichen Handlung. Handlungslogische Strukturierung und fachsystematischer Wissensaufbau müssen sich ergänzen. Die integrierte Vermittlung von Strukturen, Begriffen und Kategorien der Fach- bzw. Bezugswissenschaften sind erforderlich und - insbesondere mit Blick auf die Zielgruppe - notwendig, da sie dazu beitragen, Wissen systematisch aufzubauen und einzuordnen.

Die Planung, Organisation und Durchführung des Unterrichts sollte immer unter Berücksichtigung der jeweiligen Klassensituation und dem Aspekt der Ausbildung von Menschen mit erheblichen Benachteiligungen im Lernen und/oder im Sozialverhalten erfolgen. Diesbezüglich wird der Einsatz von Arbeitsblättern, Folien, Anschauungsfilmen, Lernkarten, ausgewählten Lehrbüchern bzw. Lehrbuchabschnitten usw. empfohlen.

5. Übersicht der Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder zum Ausbildungsberuf „Fachpraktiker/-in für Hauswirtschaft“				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	LF 1 Die Berufsbildung mitgestalten	40		
2	LF 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	80		
3	LF 3 Waren lagern	40		
4	LF 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren	100		
5	LF 5 Personengruppen verpflegen		80	
6	LF 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen			60
7	LF 7 Wohn-und Funktionsbereiche reinigen Und pflegen	60		
8	LF 8 Textilien reinigen und pflegen		80	
9	LF 9 Wohnumfeld und Funktionsbereiche mitgestalten		80	
10	LF 10 Personen individuell wahrnehmen und beobachten		40	
11	LF 11 Personen individuell betreuen			60
12	LF 12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten			60
13	LF 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren			40
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

6. Lernfeldbeschreibung

Lernfeld 1: Die Berufsbildung mitgestalten

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in der für sie neuen Lebenssituation und leiten aus den vielfältigen Einsatzgebieten mit deren jeweiligen Aufgaben und betrieblichen Bedingungen das Anforderungsprofil des Fachpraktikers Hauswirtschaft/Fachpraktikerin Hauswirtschaft ab.

Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel. Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend entwickeln sie die Bereitschaft zu verantwortungsbewussten und personenorientiertem Handeln in überschaubaren Arbeitsprozessen.

Im Umgang mit den Menschen stimmen sie ihr Verhalten mit ihrem Kommunikationsstil auf die jeweilige berufliche Situation ab. Sie können ihre eigenen Interessen artikulieren.

Inhalte:

Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote
Anforderungsprofil des Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft
Fort und Weiterbildungsmöglichkeiten
Berufsständische Organisationen
Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher kleiner und überschaubarer Arbeitsprozesse
Kenntnisse betriebsbezogener qualitätssichernder Maßnahmen
Kommunikation und Konfliktverhalten

**Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen
beschaffen**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln. Sie sind in der Lage, ihre sich daraus ergebenden Rechte einzufordern und Pflichten einzuhalten. Über das sich stets ändernde Güter- und Dienstleistungsangebot erwerben sie Kenntnisse, holen mit Unterstützung Informationen ein und bilden Preis- und Qualitätsbewusstsein aus. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Dokumentation von Einnahmen und Ausgaben mit. Sie kennen die Bedeutung der Kontrolle bei der Annahme von Gütern und wirken bei der Durchführung unter qualitativen Aspekten mit.

Inhalte:

Marktinformationen
Verbraucherorganisationen
Warenkennzeichnung
Kaufvertrag
Finanzierungsmöglichkeiten

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist der Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bekannt. Sie kennen die gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten im jeweiligen Einsatzgebiet unter Anleitung durch. Beim Einlagern der Waren setzen sie ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um und beachten die gesetzlichen Vorschriften. Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards. Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit nach Vorgabe.

Inhalte:

Lagerbedingungen, -geräte und -räume
Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen
Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
Kenntnisse über Schädlingsbekämpfung
Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln
Maßnahmen zur Qualitätskontrolle
Abfallentsorgung
Kostenberechnung

**Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen
und servieren**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wissen um die Bedeutung einer vollwertigen Ernährung. Um den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern setzen sie zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken ein. Die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen können sie bedienen und einsetzen sowie die Hygienevorschriften verantwortungsbewusst umsetzen. Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke nach Vorgabe angemessen anrichten und servieren. Sie sind in der Lage, bei der Planung der Arbeitsvorhaben im Team mitzuwirken und durchzuführen.

Inhalte:

Hygienemaßnahmen
Unfallverhütungsvorschriften
Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen
Anwendungen von Vorbereitungs- und Gartechniken
Kenntnisse über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften
Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert von Lebensmitteln
Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten
Convenience-Produkte
Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken
Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen
Material- und Energiekosten
Kostenvergleiche

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Sie haben einen Überblick über Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse ernährungsbedingter Krankheiten. Unter Berücksichtigung der jeweiligen Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen stellen die Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke nach Vorgabe her. Bei der Planung und Herstellung von Mahlzeiten beachten sie den ernährungsphysiologischen sowie den sensorischen Wert der Speisen und Getränke. Verschiedene Möglichkeiten ihrer Verteilung sind ihnen bekannt. Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Gesprächs mit den zu versorgenden Personen bewusst und können ernährungsbezogene Informationen weitergeben.

Inhalte:

Vollwertige Ernährung
Herstellen von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen
Kenntnisse über Ausgabesysteme
Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsschritten
Qualitätsbeurteilungen
Teamarbeit

Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst. Speisen und Getränke können sie anlassbezogen anbieten. Sie sind fähig, die Bedürfnisse und Wünsche der Personen zu berücksichtigen. Dabei zeigen sie Verständnis für regionale und fremdländische Besonderheiten, Sitten und Gebräuche. Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren oder leiten Fragen gegebenenfalls an zuständige Personen weiter. Arbeitsschritte organisieren die Schülerinnen und Schüler in ihrem Einsatzgebiet, gestalten überschaubare Arbeitsschritte auch im Team

Inhalte:

Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs
Gestalten von Büfets
Planung und Reflektion von Arbeitsschritten
Menüregeln
Gesprächsführung/Rollenspiel
Teamarbeit

**Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche
reinigen und pflegen**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern sind die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit sorgfältiger und hygienischer Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten bewusst. Sie wissen, dass sie dadurch zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen. Mit Kenntnissen über im Einsatzgebiet verwendete Materialien wählen sie Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten aus und setzen sie ein. Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an. Bei den Reinigungs- und Pflegearbeiten beachten sie die Gesundheitsverträglichkeit von Reinigungs- und Pflegemitteln sowie Reinigungsverfahren. Bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schülerinnen und Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.

Inhalte:

Eigenschaften ausgewählter Materialien
Reinigungs- und Pflegemittel
Geräte und Maschinen
Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen
Abfallentsorgung/Umweltschutz
Hygienevorschriften

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen bewusst. Sie wählen nach Vorgabe Verfahren der Reinigung und Pflege entsprechend den zu behandelnden Textilien im jeweiligen Einsatzgebiet und wenden diese an. Reinigungs- und Pflegemittel bestimmen sie unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Der Umgang mit Geräten und Maschinen zur Textilreinigung wird beherrscht. Nach Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte können die Schülerinnen und Schüler ausgewählte Nähtechniken zu Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten ausführen. Unter Mitwirkung bei der Planung und Gestaltung der Arbeitsabläufe beachten sie ergonomische Grundsätze sowie Sicherheitsvorschriften und arbeiten umweltschonend.

Inhalte:

Eigenschaften textiler Fasern
Textilkennzeichnung
Reinigungs- und Pflegemittel
Maschinen und Geräte
Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen
Nähmaschine und Nähtechniken
Kostenberechnungen

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen Faktoren, die das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen beeinflussen und helfen bei der Mitgestaltung des Wohnumfeldes. Sie tragen dazu bei, dass mit der funktionalen und harmonischen Gestaltung Orte der Begegnung und Kommunikation für die verschiedenen Zielgruppen geschaffen werden. Abgestimmt mit dem individuellen Bedarf und mit den räumlichen und sächlichen Bedingungen vertraut, gestalten die Schülerinnen und Schüler im Team das Wohnumfeld. Hierbei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit. Dabei beachten sie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.

Inhalte:

Kenntnisse über Gestaltungselemente
Dekorationselemente
Dekorieren und Gestalten von Tischen und Räumen
Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen
Kostenberechnungen

Lernfeld :10

**Personen individuell
wahrnehmen und beobachten**

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind sich des Erfordernisses einer positiven Gesamthaltung im Umgang mit zu betreuenden Personen bewusst. Ausgehend von deren individuellen Besonderheiten gehen sie offen und einfühlsam mit ihnen um. Über Selbst- und Fremdwahrnehmung entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kommunikationsvermögen. Sie lernen die Bedürfnisse der zu betreuenden Personen zu erfassen und deren Fähigkeiten einzuschätzen.

Inhalte:

Umgangsformen
Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen
Training verbaler und nonverbaler Kommunikation

Lernfeld 11: Personen individuell betreuen

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen den Zusammenhang zwischen Betreuung und Wohlbefinden des Menschen und handeln verantwortungsbewusst. Ausgehend von den Bedürfnissen der jeweiligen Personen motivieren sie diese möglichst zur Eigenaktivität. Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben stellen sie sich auf die gegebene Situation ein, akzeptieren die Eigenheiten der einzelnen Personen und berücksichtigen deren Gesundheitszustand. Sie zeigen bei den Betreuungsleistungen Geduld, verfolgen aber auch konsequent die vorgegebenen Ziele und Aufgaben. Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.

Inhalte:

Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen
Lebensabschnitte und Lebenssituationen
Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben
Hilfe bei Alltagsverrichtungen
Gesprächsführung
Teamarbeit
Rechtsgrundlagen

Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei Marketingmaßnahmen mit und wissen, dass ihre Professionalität die Qualität der Produkte und Dienstleistungen maßgeblich beeinflusst. Bei einer an der Verbrauchererwartung orientierte Produktidee und deren Verwirklichung arbeiten sie mit. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen die Schülerinnen und Schüler bedarfs- und marktgerecht. Mit Kunden, Gästen oder Bewohnern führen sie Gespräche und sind in der Lage, ihre Arbeit flexibel nach deren Wünschen durchzuführen.

Inhalte:

Einschlägige Rechtsgrundlagen
Zielgruppen verschiedener Produkte und Dienstleistungen
Bearbeitung von Aufträgen
Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Produkten
Dienstleistungsangebote
Absatzwege
Werbemaßnahmen
Kundenberatung und Verkauf/ Rollenspiel
Situationsgerechte Gesprächsführung
Einfache Kostenkalkulation und Preisgestaltung

Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Im Sinne einer personenorientierten Aufgabenerfüllung in den jeweiligen Einsatzgebieten besitzen die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und die Fähigkeit Arbeitsschritte aufeinander abzustimmen. Aufgaben der Versorgung und Betreuung werden verantwortungsbewusst bearbeitet. Sie entwickeln Initiative und Kreativität bei der Lösung der Arbeitsaufgabe. Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen. Die Arbeitsprozesse und Ergebnisse werden reflektiert und bewertet.

Inhalte:

Strukturierung der Arbeitsschritte
Informationsbeschaffung
Durchführung und Dokumentation
Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse
Reflektion des Arbeitsverhaltens