

**Thüringer Ministerium
für Bildung, Jugend und Sport**

**Thüringer Lehrplan
für die berufsbildende Schule**

Schulform: Berufsschule

Beruf:

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

2022

Herausgeber:
Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport
Werner-Seelenbinder-Straße 7
99096 Erfurt

Inhaltsverzeichnis

1	Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung.....	6
2	Berufsbezogene Vorbemerkung.....	9
3	Mitarbeiter der Lehrplangruppe.....	11
4	Studentafel.....	12
5	Lernfelder.....	13
5.1	Lernfeld 1 – Beruf und Betrieb präsentieren.....	13
5.1.1	Anforderungsprofil und Einsatzgebiete.....	13
5.1.2	Betriebliche und berufsständische Organisationen.....	14
5.1.3	Professionelle Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse.....	14
5.2	Lernfeld 2 –Verpflegung zubereiten und anbieten.....	15
5.2.1	Bedeutung der Ernährung.....	15
5.2.2	Lebensmittel vor- und zubereiten.....	16
5.2.3	Auswahl von Lebensmitteln und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken.....	16
5.2.4	Speisen und Getränke portionieren, anrichten und anbieten.....	17
5.3	Lernfeld 3 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen.....	18
5.3.1	Grundlagen der Reinigung in Wohn- und Funktionsbereichen.....	18
5.3.2	Reinigungs- und Pflegemittel für verschiedene Materialien.....	19
5.3.3	Betriebsmittel und Maschinen.....	19
5.3.4	Hygiene und Abfallentsorgung.....	20
5.4	Lernfeld 4 – Personen wahrnehmen und beobachten.....	21
5.4.1	Bedürfnisse und Bedarfe von Personen in Abhängigkeit vom Alter und der Lebenssituation	21
5.4.2	Umgangs- und Verhaltensformen im privaten, beruflichen und öffentlichen Bereich.....	21
5.4.3	Wahrnehmung und Beobachtung.....	22
5.4.4	Kommunikation.....	22
5.4.5	Dokumentieren und Weiterleiten.....	23
5.5	Lernfeld 5 – Güter beschaffen, lagern und bereitstellen.....	24
5.5.1	Markt und Verbraucherinformation.....	24
5.5.2	Kaufvertrag und Umgang mit Zahlungsmitteln.....	25
5.5.3	Waren lagern.....	25
5.5.4	Lagerverluste, Haltbarmachung und Dokumentation.....	26
5.6	Lernfeld 6 – Personen und Gruppen unterstützen und betreuen.....	27
5.6.1	Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen..... in verschiedenen Haushalten.....	27

5.6.2	Betreuungsbedarf bei Kindern.....	28
5.6.3	Betreuungsbedarf von Senioren.....	28
5.6.4	Betreuungsbedarf bei Menschen mit Handicap.....	29
5.7	Lernfeld 7 – Textilien einsetzen, reinigen und pflegen.....	30
5.7.1	Eigenschaften textiler Materialien und Textilkennzeichnung.....	30
5.7.2	Reinigungs- und Pflegemittel.....	31
5.7.3	Maschinen und Geräte.....	31
5.8	Lernfeld 8 – Verpflegung von Personengruppen planen.....	32
5.8.1	Ernährung in verschiedenen Altersstufen und bestimmten Lebenssituationen.....	32
5.8.2	Speisepläne, Verpflegungs- und Speisenverteilssysteme.....	33
5.8.3	Tische eindecken.....	34
5.9	Lernfeld 9 – Räume und Wohnumfeld gestalten.....	35
5.9.1	Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes für das Wohlbefinden.....	35
5.9.2	Planen der Gestaltung von Räumen.....	35
5.9.3	Analysieren und Reflektieren verschiedener Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten.....	36
5.10	Lernfeld 10 – Produkte und Dienstleistungen anbieten.....	37
5.10.1	Produkte und Dienstleistungen des hauswirtschaftlichen Unternehmen.....	37
5.10.2	Verkaufsgespräche kundenorientiert führen.....	38
5.10.3	Kostenberechnung und Ermittlung von marktfähigen Preisen.....	38
5.11	Lernfeld 11 – Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen	39
5.11.1	Veränderungen im Altersverlauf und Betreuungsaufgaben in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen.....	39
5.11.2	Beeinträchtigungen und Krankheiten im Alter.....	40
5.11.3	Menschen mit Behinderungen und der Umgang mit ihnen, gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion.....	40
5.11.4	Grundlagen der Aktivierung und Aktivierungsmaßnahmen.....	41
5.12	Lernfeld 12 – Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten.....	42
5.12.1	Planung und Organisation von Festlichkeiten und Veranstaltungen.....	42
5.12.2	Kenntnisse über Menüaufbau.....	43
5.12.3	Aufbau und Gestaltung eines Büfetts.....	43
5.12.4	Eindecken und Servieren zu festlichen Anlässen.....	44
5.12.5	Kundenzufriedenheit und Beschwerdemanagement.....	44
5.13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten.....	45

5.13.1	Marketing und Kundenzufriedenheit unter Einbeziehung der Werbung.....	45
5.13.2	Kostenkalkulation und Kriterien zur Preisgestaltung.....	46
5.13.3	Analyse und Anwendung der vollständigen Handlung einer internen Situation im Unternehmen.....	46
5.13.4	Verkaufsgespräche kundenorientiert durchführen.....	47
5.14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten.....	48
5.14.1	Grundvoraussetzungen bei der Personalplanung.....	48
5.14.2	Instrumente der Personaleinsatzplanung.....	48
5.14.3	Personalführung und Mitarbeitergespräche.....	49
5.14.4	Einarbeitung neuer Mitarbeiter.....	50

1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung

Unterricht an berufsbildenden Schulen soll auf berufliches Handeln und auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung vorbereiten.

Zentrales Ziel jeder Berufsausbildung ist die Entwicklung einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz, welche sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz entfaltet. Ebenso ist die Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz das Ziel beruflicher Bildung, welche immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sind.¹ Die Thüringer Lehrpläne folgen damit dem Kompetenzmodell, welches den KMK-Rahmenlehrplänen zugrunde liegt.

Handlungsorientierung steht für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden. Dabei sollen diese nach Möglichkeit selbst handeln bzw. die notwendigen Handlungen zur Problemlösung gedanklich nachvollziehen, um alle Aspekte der beruflichen Realität ganzheitlich zu erfassen.

Über die verschiedenen Lernfelder ist eine aufsteigende Anforderungstiefe in der Kompetenzstruktur gesichert.

Berufliche Handlungskompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben. Die genannten Kompetenzen gehen auf die Ausführungen des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) in den einzelnen Niveaustufen zurück.

Um der Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz als einem zentralen Anliegen der beruflichen Bildung gerecht zu werden, wird der Lehrplanstrukturierung das Modell der vollständigen Handlung in seinen Phasen Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren, und Bewerten/Reflektieren zugrunde gelegt.

Mit diesem Handlungsmodell erfolgt eine Zuordnung von zu entwickelnden Kompetenzen und Inhalten. Der Thüringer Lehrplan beschreibt die einzelnen Lernfelder ausgehend von den Zielvorgaben und Kompetenzbeschreibungen des KMK-Rahmenlehrplans und bezieht die Ausbildungsverordnung des jeweiligen Berufs ein. Alle Lernfelder haben somit ihre Basis in beruflichen Handlungsfeldern und können diesen zugeordnet werden. Lernfelder selbst konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Das bedeutet, die vorliegenden Lernfeldbeschreibungen stellen die berufliche Handlung selbst und die damit verbundenen Kompetenzen und Inhalte in das Zentrum. Einem Handlungsfeld können mehrere Lernfelder zugeordnet werden, welche sich an den berufsspezifischen Handlungsabläufen des jeweiligen Ausbildungsberufs orientieren.

¹Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der KMK für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule..., KMK 2018, S. 15-16

Dabei werden die einzelnen Lernfelder in verschiedene Themenbereiche gegliedert, die einer Ausdifferenzierung nach zu entwickelnden Kompetenzen und Lerninhalten folgen. Diese wiederum sind inhaltlich auf der Basis der vollständigen Handlung strukturiert.

Lernfelder setzen sich aus der Abfolge einzelner Lernsituationen, welche handlungsorientiert die verschiedenen Inhalte und die zu entwickelnden Kompetenzen abbilden, zusammen. Im vorliegenden Lehrplan wird auf eine Beschreibung einzelner Lernsituationen verzichtet, da eine Lernsituation aktuelle realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen eines entsprechenden Ausbildungsberufs beschreibt. Lernsituationen müssen exemplarischen Charakter haben, damit sie den Auszubildenden Strategien vermitteln, die ihnen dabei helfen, zukünftige Berufssituationen zu bewältigen. Diese sind in den Schulen unter Berücksichtigung vorhandener oder neu zu entwickelnder Beispiele und Lernträger, zum Beispiel aus der betrieblichen Praxis, in einer didaktischen Jahresplanung zu verankern. Lernsituationen sind dabei als komplexe Lehr- und Lernarrangements zu verstehen. Diese schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie die Erfolgskontrolle ein.

Die Kompetenzentwicklung der Auszubildenden in den einzelnen Ausbildungsberufen wird durch die Reihenfolge der Lernfelder und der darin festgelegten Abfolge der Lernsituationen und die Lernsituation selbst bestimmt. Innerhalb eines Lernfeldes sollten verschiedene Lernsituationen zur Anwendung kommen.

Lernsituationen sollten nach ihrer Verwendung einer Evaluation unterzogen werden. Damit soll die Eignung der Problemstellungen und Arbeitsaufträge überprüft werden. Ebenso ist der angestrebte Kompetenzzuwachs mit der tatsächlichen Realisierung zu vergleichen und ggf. zu optimieren. Diese Qualitätsprüfung von Lernsituationen stellt eine Basis von Qualitätssicherung in der Unterrichtsgestaltung beruflicher Schulen dar.

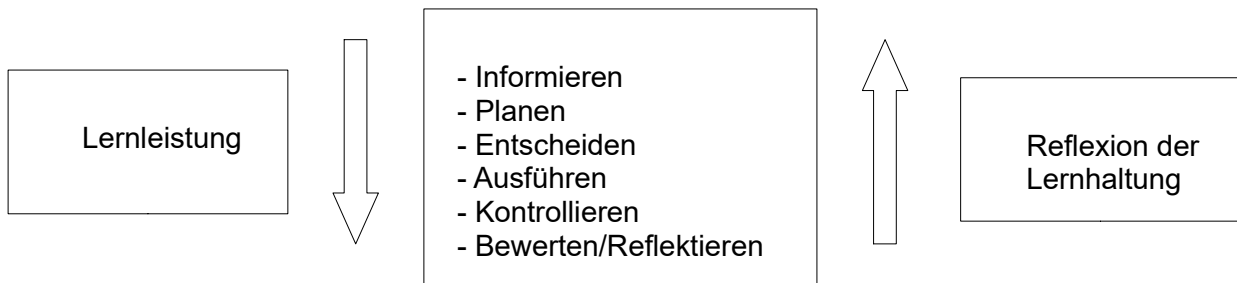
Eine enge Vernetzung der Partner der Berufsausbildung (Lernortkooperation zwischen Berufsschule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

Handlungsschema nach Phasen der vollständigen Handlung

Lernsituationen stellen curriculare Einheiten der Lernfelder dar und leiten typische berufliche Aufgabenstellungen ab. Ganzheitliche Problemstellungen, welche in einer engen Verbindung mit berufstypischen Handlungssituationen stehen, orientieren sich an beruflichen Handlungskompetenzen. Diese Orientierung soll den Zusammenhang zwischen betrieblichem und schulischem Lernen sicherstellen.

Handeln, insbesondere eigenverantwortliches Handeln, kann als produktives, kommunikatives oder exploratives Handeln stattfinden. Die Umsetzung unterrichtlicher Handlungsorientierung ist über vollständige Handlungsstrukturen möglich.

Die Struktur der einzelnen Lernsituationen ist somit durch die Abfolge der Handlungsphasen einer vollständigen Handlung bestimmt.



Die Kompetenzbeschreibungen in Kapitel 5 dieses Lehrplans wurden entsprechend dieser Struktur formuliert.

Wichtig für einen handlungsorientierten Unterricht sind die Reflexionen innerhalb einer Lernsituation und der Rückblick auf vergangene Lernsituationen. Für die Auszubildenden wird so eine hohe Transparenz des Unterrichtsgeschehens geschaffen. Damit entwickelt sich kontinuierlich eine Erfahrungskurve, die den Aufbau beruflicher Handlungskompetenz unterstützt. Im Vordergrund steht dabei der Prozess der Problemlösung. Die Auszubildenden sollen befähigt werden, die erworbenen Kompetenzen auf neue Situationen zu übertragen und so selbstständig Lösungen zu finden.

2 Berufsbezogene Vorbemerkung

Der vorliegende Thüringer Lehrplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin basiert auf dem KMK-Rahmenlehrplan vom 13. Dezember 2019. Dieser ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin (Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV) vom 19. März 2020 abgestimmt.

Hauswirtschafter² sind überwiegend in den beruflichen Handlungsfeldern Versorgung von Personen, Betreuung von Personen, Beschaffung und Vermarktung von Produkten sowie die Erbringung und Vermarktung von Dienstleistungen eingesetzt. Sie arbeiten in einem breiten Spektrum von Betrieben und betrieblichen Kontexten, in denen sie diese Leistungen erbringen.

Geltende bundeseinheitliche Rahmenrichtlinien gehen von folgenden Zielen aus:

Hauswirtschafter

- arbeiten und kommunizieren im Rahmen der beruflichen Tätigkeit inner- und außerbetrieblich sowie interdisziplinär mit anderen Personen, auch aus anderen Kulturkreisen. Sie arbeiten teamorientiert und wenden aktuelle Kommunikationsmittel an,
- planen und organisieren Arbeitsabläufe, kontrollieren und bewerten Arbeitsergebnisse. Sie ermitteln personen-, zielgruppen- und situationsorientiert Versorgungs- und Betreuungsbedarfe. Auf dieser Grundlage planen sie Leistungsangebote und Maßnahmen und setzen diese eigenständig und im Team um.
- berücksichtigen die mit der Digitalisierung der Arbeit verbundene Daten- und Informationssicherheit,
- recherchieren und bewerten Informationsquellen und Informationen auch in digitalen Netzen,
- erstellen Dokumentationen, auch unter Verwendung digitaler Medien,
- wenden aktuelle Methoden der Qualitätssicherung an.

Die Lernfelder orientieren sich an den beruflichen Handlungsfeldern und sind methodisch und didaktisch umzusetzen, so dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen.

Ausgangspunkt der didaktisch-methodischen Gestaltung der Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern soll der Geschäfts- und Arbeitsprozess des beruflichen Handlungsfeldes sein. Dieser ist in den Zielformulierungen der einzelnen Lernfelder abgebildet. Die Ziele der Lernfelder sind maßgeblich für die Unterrichtsgestaltung und stellen zusammen mit den ergänzenden Inhalten den Mindestumfang dar.

Die Schule entscheidet im Rahmen ihrer Möglichkeiten in Kooperation mit den Ausbildungsbetrieben eigenständig über die inhaltliche Ausgestaltung der Lernfelder. Die einzelnen

² Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter

Schulen erhalten somit mehr Gestaltungsfreiheit. Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und der Ausbildungsverordnung für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern zusätzlich zum Thüringer Lehrplan auch die Ausbildungsverordnung zu Grunde zu legen. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Betrieb und Berufsschule ist damit unerlässlich.

Die vorliegenden Lernfelder konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Die in den Lernfeldern didaktisch zusammengefassten thematischen Einheiten sowie die Inhalte orientieren sich an den berufsspezifischen Handlungsfeldern und Handlungsabläufen.

Sprachliche, mathematische und naturwissenschaftliche Inhalte sowie sicherheitstechnische, ökonomische bzw. betriebswirtschaftliche und ökologische Aspekte sind in den Lernfeldern integrativ zu vermitteln.

Vor allem sind die ökonomischen und betriebswirtschaftlichen Inhalte mit den Fächern Wirtschaftslehre und Sozialkunde zeitlich (wenn möglich) und inhaltlich abzustimmen

Rechtsvorschriften sowie Vorschriften zur Arbeitssicherheit sind auch dort zugrunde zu legen, wo sie nicht explizit erwähnt werden.

Die Ziele der Lernfelder 1 bis 7 sind mit den geforderten Qualifikationen der Ausbildungsordnung für die Zwischenprüfung abgestimmt.

3 Mitarbeiter der Lehrplangruppe

Name	Funktion	Schule
Girschik, Jana	Vorsitzende	Staatliches Berufsbildungszentrum des Landkreises Saalfeld-Rudolstadt
Klaus, Elke	Mitglied	Staatliches Berufsschulzentrum Hermsdorf-Schleiz-Pößneck
Koch, Dagmar	Mitglied	Staatliches Berufsschulzentrum Kyffhäuserkreis Sondershausen

4 Stundentafel

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter					
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden			
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	
1	Beruf und Betrieb präsentieren	40			
2	Verpflegung zubereiten und anbieten	100			
3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	80			
4	Personen wahrnehmen und beobachten	40			
5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	60			
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen		60		
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen		80		
8	Verpflegung von Personengruppen planen		60		
9	Räume und Wohnumfeld gestalten		40		
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten		40		
11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen			80	
12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten			80	
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80	
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten			40	
	Gesamt	320	280	280	

Im fachtheoretischen Unterricht sind für die **Wirtschaftslehre** in dem 1.-3. Ausbildungsjahr laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern jeweils 40 Stunden zu planen.

Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

5 Lernfelder

5.1 Lernfeld 1 – Beruf und Betrieb präsentieren

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler besitzen die Kompetenz, den Beruf des Hauswirtschafterers in die Arbeitswelt einzuordnen. Sie kennen die Vielfalt der Einsatzgebiete sowie Tätigkeitsfelder und können sich mit deren jeweiligen Aufgaben und den betrieblichen Bedingungen identifizieren.

Sie beherrschen grundlegende Regeln im Umgang miteinander und entwickeln die Bereitschaft, Aufgaben in Arbeitsprozessen zu übernehmen. Die Schüler informieren sich über die Grundlagen des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes. Sie verwenden dazu auch digitale Medien und berücksichtigen die Bestimmungen des Urheberrechts.

5.1.1 Anforderungsprofil und Einsatzgebiete

Hinweis: Die Schüler erarbeiten sich anhand der betrieblichen Strukturen ihre Einsatz- und Aufgabengebiete. Sie analysieren und erarbeiten Organisationsstrukturen des Betriebes. Sie sind in der Lage, Grundsätze der Arbeitsplanung anzuwenden.

Wirtschaftslehre, 1. Lehrjahr, Kapitel 4.2 „Berufliche Bildung“ beachten.

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– gesetzliche Grundlagen der Berufsausbildung erfassen und anwenden.	– wesentliche Inhalte des BBiG, der Ausbildungsverordnung und des Rahmenlehrplans der Berufsschule – Berichtsheftführung
– notwendige Persönlichkeitseigenschaften erkennen und diese weiter entwickeln.	– Anforderungsprofil
– verschiedene Haushaltsformen einordnen.	– Einsatzgebiete/Haushaltsformen – Tätigkeitsfelder/Leistungsangebote

5.1.2 Betriebliche und berufsständische Organisationen

Hinweis: Die Schüler lernen ihre Stellung im Betrieb kennen und können sich in der betrieblichen Struktur einordnen. Es werden Möglichkeiten der Weiterbildung aufgezeigt und Einblick in berufsständische Organisationen gewährt. Sie können eigene Erfahrungen im beruflichen Einsatzgebiet präsentieren.

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Strukturen seines Betriebes analysieren.	– Konzept erstellen über betrieblichen Aufbau und Ablauf sowie deren Tätigkeitsbereiche
– die Tätigkeitsbereiche in seinem Betrieb präsentieren (auch unter Verwendung digitaler Medien).	– Vorstellen des eigenen Betriebes
– Kriterien für die Bewertung der Präsentation entwickeln und anwenden.	– Reflektieren und Beurteilen der Präsentation
– berufsständische Organisationen nennen und deren Ziele einordnen.	– verschiedene Organisationen, Berufsverbände, Gewerkschaften und Interessenvertretungen – Ziele und Aufgaben der Organisationen
– sich einen Überblick über Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten verschaffen.	– Fort- und Weiterbildungsangebote von Verbänden, Fach- und Hochschulen usw.

5.1.3 Professionelle Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse

Hinweis: Die Schüler kennen die ergonomischen Grundbegriffe und die Grundsätze der Arbeitsplanung. Sie sind in der Lage, am Arbeitsplatz Arbeitspläne unter Berücksichtigung von Sicherheit, Umwelt und Gesundheit aufzustellen und danach zu handeln.

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– ergonomische Grundbegriffe klären.	– Begriffe wie: Ergonomie, physiologische Tagesleistungskurve, Körperhaltung bei verschiedenen beruflichen Tätigkeiten, Arbeitsplatzgestaltung
– Grundlagen professioneller Arbeitsgestaltung ermitteln.	– Methode des selbstständigen beruflichen Handelns
– Grundsätze der Arbeitsplanung beachten.	– Arten von Plänen unter Berücksichtigung der Arbeitszeiten
– berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden.	– Verhaltensweisen bei Unfällen und Erste Hilfe-Maßnahmen
– Umweltbelastungen erkennen und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären.	– Informationen aus digitalen Netzen zum Thema Umwelt beschaffen und bewerten

5.2 Lernfeld 2 –Verpflegung zubereiten und anbieten

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 100 Stunden
---------------------------	--------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung nach ernährungsphysiologischen Kriterien zuzubereiten und anzubieten. Sie kennen die Bedeutung der Ernährung sowie der Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben. Die Schüler informieren sich über rechtliche Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel. Sie erhalten einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung und verschiedene Formen des Eindeckens. Sie erlernen den Umgang mit Rezepturen, können schrittweise die Zubereitungen der Speisen und Getränke planen, wenden grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken an und wählen Geräte und Maschinen aus. Sie können Berechnungen zum Energie- und Nährstoffgehalt durchführen und beurteilen.

5.2.1 Bedeutung der Ernährung

Hinweis: Die Schüler erkennen die Bedeutung von Ernährung für Gesundheit und Wohlbefinden und können den Zusammenhang zu den Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung herstellen.

Lernfelder 8 und 12 beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit erläutern.	– Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien unterscheiden (Nährstoffgruppen, Energiegehalt)
– die Inhaltsstoffe der Lebensmittel erklären.	– Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Wasser
– Lebensmittel bezüglich ihrer Zusammensetzung der Nährstoffe einordnen	– Ernährungskreis

5.2.2 Lebensmittel vor- und zubereiten

Hinweis: Die Schüler werden über die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben der Lebensmittelhygiene, den Umgang mit den Lebensmitteln sowie den Unfallschutz informiert. Sie entscheiden sich für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken und wählen geeignete Geräte und Maschinen aus.

Lernfelder 1, 8, 12 und 14 beachten

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– hygienische Grundsätze anwenden.	– persönliche Hygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene – Anwendung von HACCP
– Unfallverhütungsvorschriften einhalten.	– Unfallgefahren und Unfallschutz
– Nährstoffverluste durch schonenden Umgang mit Lebensmitteln vermeiden.	– Einfluss von Licht, Sauerstoff, Wasser und Hitze auf die Nährstoffe
– Vorbereitungs- und Zubereitungstechniken anwenden.	– Putzen, Waschen, Zerkleinern und Mischen von Lebensmitteln – Garverfahren – Arbeitsplatzeinrichtung
– Geräte und Maschinen auswählen.	– elektrische Kleingeräte – Herde und Kochstellen, Mikrowellen, Dampfgerä – spezielle Großküchengeräte
– Geräte und Maschinen sicher bedienen.	– Lesen und Umsetzen von Bedienungsanleitungen – Maßnahmen der Unfallverhütung

5.2.3 Auswahl von Lebensmitteln und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken

Hinweis: Die Schüler kennen die küchentechnischen Eigenschaften der Nährstoffe und sind in der Lage, Lebensmittel und Rezepturen dem Anlass entsprechend auszuwählen, die benötigten Mengen zu berechnen und ressourcenschonend zuzubereiten.

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– küchentechnische Eigenschaften der Nährstoffe nutzen.	– Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Wasser

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung auswählen und die benötigten Mengen berechnen.	– Rezepturen, Maße und Gewichte – Umrechnen von Einheiten – Erstellen von Arbeitsplänen für einfache Gerichte
– Lebensmittel und Speisen nach dem Verarbeitungsgrad auswählen.	– Convenience-Produkte (garfertig, verzehrfertig, zubereitungsfertig, ...)
– Verpflegung ressourcenschonend zubereiten.	– Hygiene, Arbeitsschutz, Ergonomie beachten

5.2.4 Speisen und Getränke portionieren, anrichten und anbieten

Hinweis: Die Schüler decken Tische ein, portionieren Speisen und Getränke und richten diese an. Sie erstellen Arbeitspläne und optimieren diese.

Lernfeld 12 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Tische eindecken, Speisen und Getränke portionieren und anbieten.	– Formen der Tischkultur (einfache Gedecke) – Tischmanieren – Anrichten und Garnieren (Portionsgrößen)
– Arbeitspläne und Arbeitsabläufe kontrollieren und optimieren.	– Arbeitspläne zum Eindecken aufstellen und vergleichen – Arbeitsergebnisse bewerten unter Berücksichtigung ausgewählter Kriterien

5.3 Lernfeld 3 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche zu reinigen und zu pflegen. Sie sind sich der Notwendigkeit sorgfältiger hygienischer Reinigung und Pflege von Räumen, Gegenständen, Geräten und Maschinen unter objektspezifischen Bedingungen bewusst. Sie lernen unterschiedliche Materialien sowie deren Eigenschaften kennen und wählen entsprechende Reinigungs- und Pflegemittel aus.

5.3.1 Grundlagen der Reinigung in Wohn- und Funktionsbereichen

Hinweis: Die Schüler unterscheiden verschiedene Reinigungsarten und -verfahren. Sie kennen die Grundbegriffe und können diese betrieblich anwenden.

Lernfelder 7 und 9 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Wohn- und Funktionsbereiche unterscheiden und die Reinigung und Pflege dieser planen.	– Ausstattung von Wohn- und Funktionsbereichen – Begriffe: Reinigung, Pflege und Desinfektion – Bedeutung der Reinigung und Pflege unter Beachtung der Nachhaltigkeit
– Reinigungsarten unterscheiden und planen.	– Reinigungsarten: Sichtreinigung, Unterhalts- und Grundreinigung
– Reinigungsmethoden auswählen und einsetzen.	– Unterscheidung der Beispiele für die Trocken-, Nass- und Feuchtreinigung und deren Anwendung
– Reinigungs- und Pflegemittel unterscheiden sowie wirtschaftlich und nachhaltig anwenden.	– Sinner'scher Kreis – chemisch, mechanisch und kombiniert wirkende Mittel sowie ihr umweltfreundlicher und alternativer Einsatz – Reinigungs- und Pflegemittel sowie deren Einsatz im Betrieb unter Berücksichtigung der Kundenwünsche
– Arten der Verschmutzung einteilen.	– Unterscheidung nach Art der Zusammensetzung, Schmutzhaftung, Lösung und Entfernung

5.3.2 Reinigungs- und Pflegemittel für verschiedene Materialien

Hinweis: Mit Kenntnissen über im Einsatzgebiet verwendete Materialien wählen die Schüler Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten aus und setzen diese ein.

Lernfelder 5, 7 und 12 beachten

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– verschiedene Mittel für die Reinigung, Pflege und Desinfektion unterschiedlicher Materialien und Verschmutzungen auswählen.	– Eigenschaften und Verwendung unterschiedlicher Materialien (z. B. Holz, Glas, Keramik, Kunststoffe, Metalle, ...)
– Dosiersysteme nennen und wirtschaftlich sowie nachhaltig auswählen.	– verschiedene Dosiersysteme (z. B. Messbecher, Kappen, Sprühflaschen, ...) – Gebrauchsanleitung und Dosieranleitung – Gefahrensymbole und Unfallschutz – Umrechnungen, Mischungsrechnungen sowie Preisberechnungen
– Reinigungsabläufe auswählen und planen.	– Leistungsbeschreibung, Leistungsverzeichnis und Reinigungspläne erstellen unter Berücksichtigung des betrieblichen Standards – Arbeitspläne nach betrieblichen Standards aufstellen und anwenden

5.3.3 Betriebsmittel und Maschinen

Hinweis: Reinigungsmittel, -geräte und -maschinen nutzen die Schüler rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an.

Lernfelder 5, 7 und 9 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– eine Auswahl für die Betriebsmittel zur Reinigung und Pflege treffen.	– Reinigungstücher, Schwämme, Besen, Bürsten, Bezüge, Eimer, – Reinigungsmaschinen: Staubsauger, Reinigungsautomaten, Dampfreiniger, ...
– Geräte und Maschinen in Wohn- und Funktionsbereichen anwenden und einsetzen.	– Funktionen und Betriebsanleitungen – Einsatzmöglichkeiten unter den Aspekten der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie – Pflege und Wartung, Unfallverhütung

5.3.4 Hygiene und Abfallentsorgung

Hinweis: Bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schüler mit, wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an, beachten Gesundheitsverträglichkeit von Reinigungs- und Pflegemitteln bei unterschiedlichen Reinigungsverfahren. Sie beachten hygienische Grundsätze.

Lernfeld 5 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Hygienevorschriften einhalten.	– Einsatz von Desinfektionsmitteln – Hygieneanforderungen, Hygienekontrollen – Mikroorganismen und Schädlinge (Lebensbedingungen, Lebensmittelverderb, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen) – Infektionsschutzgesetz
– Abfälle vermeiden und sachgerecht entsorgen.	– Abfallarten und ihre Entsorgung – Müllvermeidung und Mülltrennung
– Besonderheiten in Großhaushalten nennen und situationsgerecht reagieren.	– infektiöse Abfälle – Großküchenabfälle (z. B. Stärke, Fette, Speisereste)

5.4 Lernfeld 4 – Personen wahrnehmen und beobachten

1. Ausbildungsjahr	Zeitrictwert 40 Stunden
---------------------------	------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen wahrzunehmen und zu beobachten. Sie analysieren die Bedürfnisse verschiedener Personen im privaten, beruflichen und öffentlichen Bereich. Sie kennen Umgangs- und Verhaltensformen.

5.4.1 Bedürfnisse und Bedarfe von Personen in Abhängigkeit vom Alter und der Lebenssituation

Hinweise: Die Schüler erhalten einen Überblick über die Lebensphasen und können die Bedürfnisse der zu betreuenden Personen erfassen und einschätzen.

Lernfelder 6 und 11 beachten

(ca. 8 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Bedürfnisse und Bedarfe von Personen in verschiedenen Lebensphasen unterscheiden.	– Lebensphasen: Säugling, Kindheit, Jugend, Erwachsensein und Alter
– Bedürfnisse und Bedarfe von Personen in verschiedenen Lebenssituationen analysieren.	– Menschen mit Behinderungen und Menschen mit Demenzerkrankungen

5.4.2 Umgangs- und Verhaltensformen im privaten, beruflichen und öffentlichen Bereich

Hinweise: Die Schüler kennen Umgangs- und Verhaltensformen und wenden diese an. Ausgehend von den individuellen Besonderheiten gehen sie offen und einfühlsam mit den zu betreuenden Personen um.

Lernfelder 6, 7, 8, 9,10, 11, 12 und 13 beachten

(ca.6 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Umgangs- und Verhaltensformen im privaten, beruflichen und öffentlichen Bereich anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> – Regeln des Grüßens, Begrüßens und Verabschieden – sich vorstellen und entschuldigen – Benehmen bei Tisch – Umgang mit dem Handy im beruflichen Kontext – Privatsphäre achten

5.4.3 Wahrnehmung und Beobachtung

Hinweis: Die Schüler kennen die Erfordernisse der Selbst- und Fremdwahrnehmung für die Gestaltung einer positiven Gesamthaltung.

Lernfeld 11 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– den Prozess der Wahrnehmung über die Sinne nachvollziehen.	– 5 Sinne des Menschen (Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen)
– Selbst- und Fremdwahrnehmung unterscheiden.	– Klärung der Begriffe – Beispiele zur Selbst- und Fremdwahrnehmung – Wahrnehmungsfehler
– Alltags- und fachliche Beobachtung unterscheiden.	– Klärung der Begriffe – gezielte Beobachtungsaufgaben – Beobachtungsfehler

5.4.4 Kommunikation

Hinweis: Die Schüler kennen verschiedene Kommunikationstechniken und trainieren diese verbal und nonverbal.

Lernfelder 7, 8, 9, 12, 13 beachten sowie den Lehrplan im Fach Deutsch

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– nonverbale und verbale Kommunikation unterscheiden.	– Klärung der Begriffe – wertschätzende Haltung einnehmen, verbale Kommunikation: Sender-Empfänger-Modell; Ich-Botschaften – Arten der nonverbalen Kommunikation (Mimik, Gestik, Blick, Körperhaltung, Berührung ...)
– Kommunikationsregeln anwenden.	– Anwendung in Alltagsbeispielen
– Gesprächsformen nennen.	– Rahmenbedingungen für Gespräche – Beispiele: Beratungsgespräch, Zielvereinbarungs- bzw. Beurteilungsgespräch, Mitarbeitergespräch, Konfliktgespräch
– Gesprächstechniken anwenden.	– passives und aktives Zuhören, spiegeln, Fragen stellen – Gesprächstraining; Einschätzung/Bewertung

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Konflikte erkennen.	– Merkmale von Konflikten – Konfliktphasen – Ursachen
– mit Konflikten umgehen.	– Analyse von Konflikten und Lösungsvorschläge

5.4.5 Dokumentieren und Weiterleiten

Hinweis: Die Schüler sind in der Lage, ihre Beobachtungen zu dokumentieren und zu protokollieren. Dabei wenden sie mögliche Computerprogramme an.

Lernfeld 5, 8, 11 und 14 beachten sowie den Lehrplan im Fach Deutsch.

(ca. 6 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Beobachtungen nach ausgewählten Kriterien dokumentieren.	– Notwendigkeit der Dokumentation von Fremd- und Selbstbeobachtungen, z. B. Trink-/ Ernährungsprotokolle – Kennenlernen verschiedener Dokumentationsformulare
– Beobachtungen gezielt weiterleiten.	– Umgang mit Dokumentationsformularen

5.5 Lernfeld 5 – Güter beschaffen, lagern und bereitstellen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 60 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Güter unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit zu beschaffen, zu lagern und bereitzustellen. Sie achten auf die Qualität von Gütern und wählen diese unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten aus.

5.5.1 Markt und Verbraucherinformation

Hinweis: Die Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln und begreifen ihre Verantwortung als Vertragspartner beim Kauf und als Teilnehmer im Marktgeschehen. Sie können Preise berechnen und Kosten vergleichen.

Wirtschaftslehre „Volkswirtschaftliche Grundlagen“ beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundbegriffe anwenden.	– Bedarf, Bedürfnisse, Güter, Dienstleistungen, Markt
– Eckpunkte des Marktgeschehens einordnen und anwenden.	– Einkaufsplanung/Bestellung, Einkaufsmöglichkeiten/Einkaufsstätten, Warenkennzeichnung (gesetzliche und freiwillige)
– Aufträge zur Beschaffung von Gütern analysieren und planen.	– bewusstes Einkaufen (preisbewusst, umweltbewusst, gesundheitsbewusst) – Preise (Berechnung von Preisen, Dreisatz und Prozentrechnung, Kostenvergleiche, Zinsrechnung)

5.5.2 Kaufvertrag und Umgang mit Zahlungsmitteln

Hinweis: Die Schüler informieren sich über die Bedingungen am Markt, können diese einordnen und sind beim Kauf in der Lage, sich ihre hieraus ergebenden Rechte einzufordern und Pflichten einzuhalten.

Festigung in Wirtschaftslehre „Rechtliche Rahmenbedingungen im Wirtschaftsleben“

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kenntnisse über rechtliche Zusammenhänge anwenden und Rechnungen durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Kaufvertrag (Rechts- und Geschäftsfähigkeit, Rechte und Pflichten; Leistungsstörungen) – Zahlungsmöglichkeiten (Barzahlung, bargeldlose Zahlung) – Finanzierungsmöglichkeiten (Kredite, Leasingvertrag, Barzahlung) und Überschuldung

5.5.3 Waren lagern

Hinweis: Die Schüler kennen die gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten im jeweiligen Einsatzgebiet verantwortungsbewusst aus. Beim Einlagern der Waren setzen sie ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um und beachten die gesetzlichen Vorschriften.

Lernfelder 3 und 13 beachten

(ca. 12 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kenntnisse über die sachgerechte Lagerung von Waren in Privat- und Großhaushalten anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> – Lagermöglichkeiten (Lagerräume für Lebensmittel, Reinigungsmittel, Wäsche) unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Arbeitsschutz – bauliche Anforderungen an die Lagerräume – Erhaltung der Warenqualität/ Lagerbedingungen
– die Kontrolle und Dokumentation von Wareneingängen und Beständen durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Warenannahme, Warenbestände und Warenausgabe (Lagerkennzahlen) – Erhaltung der Warenqualität durch qualitätssichernde Maßnahmen im Zusammenhang mit nachhaltiger Beschaffung und Entsorgung

5.5.4 Lagerverluste, Haltbarmachung und Dokumentation

Hinweise: Die Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards und sind fähig, den Warenbestand hinsichtlich der Qualität und der Anforderung des Betriebes zu überprüfen. Sie nutzen branchentypische Anwenderprogramme.

Lernfeld 2 beachten

(ca. 18 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Schädlinge im Lagerbereich erkennen und dafür sorgen, Lebensmittelverderb und -vergiftungen zu vermeiden.	– Grundregeln zur Lagerhygiene – Mikroorganismen im Zusammenhang mit Gesundheitsschädigungen
– die Qualität der Lebensmittel durch Frischhalten und Konservieren erhalten.	– allgemeine Regeln zum Frischhalten – Überblick über Konservierungsmethoden
– Gerätetechnik zum Kühlen und Tiefkühlen erklären.	– Funktionsweise von Kühl- und Tiefkühlgeräten in Privat- und Großhaushalten – Kühlkette, richtiges Einfrieren und Auftauen
– Dokumentationsverfahren anwenden.	– optimale Dokumentation per Hand und per Computer
– den Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung erklären.	– nachhaltige Beschaffung und Entsorgung – Verbesserungsmöglichkeiten in Bezug auf Umweltschutz

5.6 Lernfeld 6 – Personen und Gruppen unterstützen und betreuen

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 60 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen und Gruppen zu unterstützen und zu betreuen. Sie gehen auf Bedürfnisse und Bedarfe verschiedener Alters- und Personengruppen ein.

5.6.1 Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalten

Hinweis: Die Schüler kennen den Unterschied zwischen Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Sie können verschiedene Lebensabschnitte und -situationen unterscheiden und auf Bedürfnisse in der Betreuung eingehen.

Lernfeld 4 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Versorgungs- und Betreuungsleistungen erklären und einteilen. – Fachbegriffe auf den betrieblichen Standard anwenden und analysieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Fachbegriffe: Versorgungs- und Betreuungsleistungen – individuelle Betreuungsaufgaben – verschiedene Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen
<ul style="list-style-type: none"> – unterschiedliche Lebenssituationen bewerten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Wohnort, familiäre Situation, soziales Umfeld, kulturelle Identitäten, ... – individuelle Lebenskurve, Biografie
<ul style="list-style-type: none"> – den Umfang der Betreuungsleistungen zur Erhaltung der Lebensqualität einschätzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung – Bedarfsermittlung für Betreuungsleistungen – Bedarfe und Ressourcen abstimmen und dokumentieren

5.6.2 Betreuungsbedarf bei Kindern

Hinweis: Die Schüler kennen die Entwicklung des Kindes und die sich daraus ergebenden Betreuungsaufgaben. Sie planen, dokumentieren und reflektieren hauswirtschaftliche Betreuungsaufgaben für diese Personengruppe. Die Schüler wenden dabei verschiedene Kommunikationstechniken an.

Lernfeld 4 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Notwendigkeit von hauswirtschaftlichen Betreuungsaufgaben ermitteln.	– Entwicklungsphasen – Erziehungsziele, Erziehungsstile, Erziehungsmittel, – Sauberkeitserziehung und Körperhygiene – Spielarten und Kriterien zur Auswahl von Spielzeug
– eine Umgebung schaffen, die Sicherheit für Kinder bietet.	– Unfallgefahren, Unfallverhütung
– durchgeführte Maßnahmen und Beobachtungen dokumentieren und reflektieren.	– hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, dokumentieren und überprüfen – Beobachtungsfehler erkennen – alternative Handlungsmöglichkeiten im Team diskutieren
– Konflikte erkennen und Kommunikationstechniken zur Lösung anwenden.	– Notfälle erkennen und geeignete Maßnahmen einleiten – Absprache mit den Erziehungsberechtigten – Informationen an zuständige Kontaktstellen

5.6.3 Betreuungsbedarf von Senioren

Hinweis: Die Schüler kennen die Besonderheiten in der Seniorenbetreuung und deren verschiedenen Wohnformen. Sie kennen Hilfsmittel zur Unterstützung der selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe.

Lernfeld 4 und Wirtschaftslehre beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– verschiedene Betreuungsmöglichkeiten von Senioren einordnen.	– verschiedene Wohnformen und Betreuungsmöglichkeiten

<ul style="list-style-type: none"> – den Betreuungs- und Pflegebedarf einschätzen. – Dokumentationstechniken anwenden und dadurch Konflikte vermeiden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Beobachten und Erfassen des Gesundheitszustandes – altersbedingte Veränderungen und Krankheiten
<ul style="list-style-type: none"> – notwendige Hilfen bei Alltagsverrichtungen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Unterstützung bei der Mobilität und Körperhygiene sowie Maßnahmen zur selbstbestimmten Lebensführung unter Beachtung der erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen
<ul style="list-style-type: none"> – eine Umgebung schaffen, die Sicherheit für Senioren bietet. 	<ul style="list-style-type: none"> – Unfallgefahren, Unfallverhütung
<ul style="list-style-type: none"> – Hilfsmittel zur Unterstützung der Person in Alltagssituationen anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Hilfsmittel und deren Einsatz zur selbstbestimmten Lebensführung
<ul style="list-style-type: none"> – Konflikte erkennen und Kommunikationstechniken zur Lösung anwenden. – Strategien zur Prävention entwickeln. 	<ul style="list-style-type: none"> – Notfälle erkennen und geeignete Maßnahmen einleiten – Absprache mit Familienangehörigen und Pflegediensten – Informationen an zuständige Kontaktstellen

5.6.4 Betreuungsbedarf bei Menschen mit Handicap

Hinweis: Die Schüler kennen verschiedene Arten von Behinderungen und gehen ohne Vorurteile mit diesen Menschen um. Sie führen Beobachtungen durch und dokumentieren diese analog und digital. Die Schüler vergleichen ihre Beobachtungen und finden alternative Handlungsmöglichkeiten im Team.

Lernfeld 4 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – die Notwendigkeit von hauswirtschaftlichen Betreuungsaufgaben ermitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> – Arten und Ursachen von Behinderungen – vorurteilsfreier Umgang – Konsequenzen für die Familie bzw. Betreuende
<ul style="list-style-type: none"> – notwendige Hilfen bei Alltagsverrichtungen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Hilfsmittel und deren Anwendung, z. B. Rollstuhl
<ul style="list-style-type: none"> – Konflikte erkennen und Kommunikationstechniken zur Lösung anwenden. – alternative Handlungsmöglichkeiten im Team diskutieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – geeignete Maßnahmen im Notfall einleiten – Absprache mit Familienangehörigen und Pflegediensten – Informationen an zuständige Kontaktstellen

5.7 Lernfeld 7 – Textilien einsetzen, reinigen und pflegen

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.

5.7.1 Eigenschaften textiler Materialien und Textilkennzeichnung

Hinweis: Den Schülern ist die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege von Textilien bewusst. Dabei spielt die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen eine große Rolle. Sie beachten die Eigenschaften der textilen Materialien und berücksichtigen die Kennzeichnung dieser.

Lernfeld 5 und 12 beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– ausgewählte textile Materialien unterscheiden.	– Unterscheidung von Natur- und Chemiefaserstoffen – textile Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung – Eigenschaften ausgewählter Materialien
– Materialien erkennen und entsprechend behandeln.	– Textilkennzeichnungsgesetz – Pflegesymbole
– Textilien in Abhängigkeit vom Verwendungszweck einsetzen und bewerten.	– Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden

5.7.2 Reinigungs- und Pflegemittel

Hinweis: Die Schüler wählen Verfahren der Reinigung, Pflege und Desinfektion entsprechend den Textilien im jeweiligen Einsatzgebiet aus und wenden diese an. Die Mittel für diese Verfahren bestimmen sie unter der Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Diese beziehen sie bei der Gestaltung der Arbeitsabläufe unter der Berücksichtigung der Kenndaten ein.

Lernfeld 3 und 13 beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Maßnahmen zur Textilreinigung, Desinfektion und Pflege durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Wäschekreislauf – Waschfaktoren – Vor- und Nachbehandlungsmittel – Ausrüstungsverfahren – Arten von Waschmitteln und ihre fachgerechte Anwendung – Fleckenbehandlung – Dosierungsanleitung, Gebrauchsanweisung
– Reinigungsverfahren bewerten, dokumentieren und auswerten.	<ul style="list-style-type: none"> – umweltgerechte und alternative Mittel – umweltbewusstes Waschen, Ressourcenschonung – Wasch- und Reinigungsmittelgesetz
– Arbeitspläne erstellen, kontrollieren und bewerten.	– Arbeitspläne unter Berücksichtigung von Kenndaten (Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie und Wasser) und Kundenzufriedenheit

5.7.3 Maschinen und Geräte

Hinweis: Die Schüler kennen Maschinen und Geräte zur Textilreinigung bzw. -pflege und beherrschen deren Umgang. Sie berücksichtigen die geltenden Sicherheitsvorschriften sowie ergonomische Grundsätze. Sie können selbstständig Berechnungen zum Kostenaufwand durchführen.

Lernfeld 3 und 13 beachten

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Maschinen und Geräte zur Reinigung und Pflege von Wäsche in die Arbeitsabläufe einbeziehen.	– Maschinen und Geräte im Privat- und Großhaushalt
– eingesetzte Geräte und Maschinen reinigen und pflegen sowie dies dokumentieren.	– Gerätepflege

– Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren.	– Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Hygiene, qualitätssichernden Maßnahmen und Kundenwünschen – Erfassen von Fehlern und Mängeln sowie Entwickeln von Strategien zur Optimierung von Arbeitsprozessen und der Wirtschaftlichkeit
– Berechnungen durchführen.	– Anschaffungskosten, Material- und Zeitaufwand, Kostenvergleiche

5.8 Lernfeld 8 – Verpflegung von Personengruppen planen

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 60 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen.

5.8.1 Ernährung in verschiedenen Altersstufen und bestimmten Lebenssituationen

Hinweis: Die 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 erkennen den Zusammenhang von vollwertiger Ernährung und gesunder Lebensweise und wenden diese in der Zusammenstellung der Kostpläne bei unterschiedlichen Personengruppen an. Die Schüler verfügen über Kenntnisse zur Speisen- und Getränkeauswahl bei ernährungsbedingten Krankheiten und diätetischen Maßnahmen.

Lernfeld 2, 12 und 13 beachten

(ca. 35 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kenntnisse über Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen anwenden.	– Gesundheit und Körpergewicht – Verdauung – Ernährungskreis, Gesundheitswert, Genusswert, Eignungswert und ökologischer Wert – Nährstoffbedarf/Umgang mit Nährwerttabellen
– Lebensmittel, Speisen und Getränke für Personengruppen nach verschiedenen Werten auswählen.	– Lebensmittelgruppen – Kenntnisse über Lebensmittel, Speisen, Getränke und Kennzeichnungspflichten

– Kostformen im Zusammenhang mit Speiseplänen für ausgewählte Personengruppen unterscheiden und umsetzen.	– vollwertige Ernährung – alternative Ernährungsformen (Vegetarismus, ...) – leichte Vollkost
– Anforderungen an die Ernährung in Abhängigkeit des Alters und der Lebenssituation erklären.	– Schwangerschaft und Stillzeit – Säuglings- und Kleinkindalter – Schulkind- und Jugendalter – Erwachsenen- und Seniorenalter
– Kostempfehlungen bei unterschiedlichen Krankheiten geben.	– Personen mit bestimmten Ernährungsbedarfen (energiereduzierte Mischkost u. a.)

5.8.2 Speisepläne, Verpflegungs- und Speisenverteilssysteme

Hinweis: Die Schüler sind in der Lage, verschiedene Speisepläne unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte aufzustellen. Sie kennen verschiedene Verpflegungssysteme sowie verschiedene Möglichkeiten der Verteilung.

Lernfeld 2 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Fachbegriffe erklären und anwenden.	– Mahlzeit, Menü, Speise, Speisepläne, Zwischenmahlzeit, Speisekomponenten, Menükomponenten
– verschiedene Speisepläne beurteilen und unterscheiden unter Berücksichtigung der Kennzeichnungspflicht.	– Tageskostplan, Wochenkostplan, Speisekarte
– Verpflegungs- und Speisenverteilssysteme einordnen.	– Frischkost-, Warmverpflegungs-, Relaisküchen- und Mischkost-/Kaltverpflegungssysteme – Service am Tisch, Büfett, Tablett-, Cafeteria-, Free-Flow-, Bandsystem ... – digitale Ernährungshilfen/Foodsharing per App

5.8.3 Tische eindecken

Hinweis: Die Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren. Sie sind in der Lage, Arbeitsvorhaben einzeln und im Team zu planen, durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.

Lernfeld 2 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Tische für unterschiedliche Personengruppen themenentsprechend eindecken.	– Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläser auswählen – Tischdekorationen einsetzen
– verschiedene Faltechniken bei Servietten anwenden.	– unterschiedliche Serviettenformen präsentieren und Ergebnisse reflektieren in Bezug auf ihren Einsatz
– Entwürfe zur Tischgestaltung beurteilen.	– Tische nach Speisenfolge eindecken und anlassentsprechend gestalten – Beurteilen eingedeckter Tische nach betrieblichem Standard

5.9 Lernfeld 9 – Räume und Wohnumfeld gestalten

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler besitzen die Kompetenz, Räume und Wohnumfeld anlassbezogen zu gestalten sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.

5.9.1 Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes für das Wohlbefinden

Hinweis: Die Schüler tragen dazu bei, dass mit der funktionalen und harmonischen Gestaltung Orte der Begegnung und Kommunikation für die verschiedenen Zielgruppen geschaffen werden. Sie kennen die gesetzlichen Vorgaben.

Lernfeld 4, 6 und 7 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– allgemeine und individuelle Wohnbedürfnisse unterscheiden.	– Begriffsklärung: Wohnbedürfnisse, Raumzuordnung, Nutzungsflexibilität, Kosten – Anforderungen an Wohnräume und das Wohnumfeld von Personengruppen in verschiedenen Haushalten
– Informationen zu den Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten aus verschiedenen Quellen (analog und digital) recherchieren.	– Gestaltungsmöglichkeiten unter gesetzlichen Vorgaben entwickeln (z. B. Arbeits- und Gesundheitsschutz, Hygiene und Brandschutz)
– objektspezifische Gegebenheiten dokumentieren unter Einbeziehung von Kundenwünschen.	– Ausstattungsmöglichkeiten (Heizung, Beleuchtung, ...) – Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten (Wandgestaltung, Bodenbeläge, Dekorationen und Einrichtungsgegenstände)

5.9.2 Planen der Gestaltung von Räumen

Hinweis: Die Schüler planen die anlassbezogene Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld.

Lernfeld 4 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundrisse lesen und Räume maßstabsgerecht einrichten sowie auf Eignung prüfen.	– Raumgrößen, Nutzungsgesichtspunkte, maßstabsgerechte Einrichtungsgegenstände verschiedener Räume – Vergleich von Grundrissen
– Kostenberechnungen für Wohnräume durchführen.	– Berechnung von Flächen, Wohn- und Wohnnebenkosten

5.9.3 Analysieren und Reflektieren verschiedener Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten

Hinweis: Die Schüler sind in der Lage, selbstständig unterschiedliche Wohnräume einzurichten und können diese unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte präsentieren.

Lernfeld 4, 8 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Einrichtungsgegenstände bewerten und nach funktionalen Aspekten beurteilen. – bei der Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken. 	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebseinrichtungen auf Nutzung und Flexibilität prüfen – Präsentation selbst entwickelter Vorschläge
<ul style="list-style-type: none"> – Gestaltungsmöglichkeiten unter Berücksichtigung von Ästhetik und Ökologie einschätzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Dekorationen (Farben, Wand, Raumtextilien, Zimmerpflanzen, Blumen, ...)
<ul style="list-style-type: none"> – den Gesamtprozess dokumentieren und beurteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Einrichten und Ausstatten von Räumen – Regeln der Gesprächsführung beachten – Reflektion des Gesamtprozesses unter Berücksichtigung von Kundenrückmeldungen

5.10 Lernfeld 10 – Produkte und Dienstleistungen anbieten

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf adressatengerecht sowie marktorientiert anzubieten.

5.10.1 Produkte und Dienstleistungen des hauswirtschaftlichen Unternehmens

Hinweis: Die Schüler kennen verschiedene Produkte und Dienstleistungen von hauswirtschaftlichen Unternehmen. Sie sind in der Lage, verschiedene Angebote zu vergleichen und auf Richtigkeit zu prüfen.

Lernfeld 5 und Wirtschaftslehre beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Dienstleistungen und Produkte von hauswirtschaftlichen Unternehmen benennen und einordnen.	– hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen: Catering, Wäscheservice, Partyservice, Reinigungsleistungen, ... – hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen: Kinderbetreuung, Altenbetreuung, häusliche Krankenpflege, Hausaufgabenhilfe, Einkaufshilfe, ...
– Angebote hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen recherchieren.	– analoge und digitale Medien einsetzen – Angebote am Markt gegenüberstellen
– Vertriebswege unter Berücksichtigung des Verbraucherschutzes vergleichen.	– Nachhaltigkeit und vorhandene Ressourcen – rechtliche Grundlagen (Haftungsbestimmungen, Deklarationsvorschriften)

5.10.2 Verkaufsgespräche kundenorientiert führen

Hinweis: Die Schüler können Kundengespräche unter Anwendung der Kommunikationsregeln führen.

Lernfeld 4, 9 und Deutschunterricht beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kunden- und Verkaufsgespräche durchführen.	– verbale Kommunikation – Verkauf: telefonische Kontakte, Korrespondenz (E-Mail, Briefverkehr) – Phasen vom Verkaufsgespräch – Umgang mit Beschwerden
– sein Auftreten bei Verkaufsgesprächen einschätzen und korrigieren.	– nonverbale Kommunikation: Mimik, Gestik, Körpersprache, ... – Rollenspiele in Verbindung mit Gesprächsregeln
– Kommunikationsprozesse steuern.	– Gespräche personen-, zielgruppen-, situations- sowie lösungsorientiert gestalten

5.10.3 Kostenberechnung und Ermittlung von marktfähigen Preisen

Hinweis: Die Schüler können Kosten kalkulieren und auf Marktfähigkeit prüfen.

Lernfeld 5 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Verkaufspreise berechnen. – Angebote mit Kunden abstimmen. – mit verschiedenen Abrechnungssystemen umgehen.	– Dreisatzrechnung, Preiskalkulationen (Rabatt und Skonto) – Rechnungen und Quittungen prüfen und erstellen
– die Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten.	– Kundenzufriedenheit, Reklamationen Nachbesserungen (Rabatte, ...)
– Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten reflektieren.	– Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kostenstrukturen kalkulieren – Verkaufsgespräche

5.11 Lernfeld 11 – Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.

5.11.1 Veränderungen im Altersverlauf und Betreuungsaufgaben in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen

Hinweis: Wohlbefinden und Betreuung des Menschen stehen im Einklang miteinander. Die Schüler kennen diesen Zusammenhang und können ausgehend von der Biografiearbeit und dem Krankheitsverlauf durch konstruktives Handeln die Eigenständigkeit erhalten.

Lernfeld 4 und 6 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– individuelle Bedürfnisse in der Betreuung in Lebensläufe einordnen.	– Biografiearbeit unter Berücksichtigung familiärer Hintergründe und kultureller Identitäten
– Veränderungen im Alter erkennen und nennen.	– körperliche Veränderungen im Altersverlauf – geistige Veränderungen – soziale Veränderungen
– verschiedene Arten der Betreuungsmöglichkeiten unterscheiden.	– Struktur der Altenhilfe – Formen der Betreuung und Betreuungsangebote (Vor- und Nachteile) – Pflegegesetz/Pflegegrade – Motivation zur Eigenaktivität

5.11.2 Beeinträchtigungen und Krankheiten im Alter

Hinweis: Die Schüler beschäftigen sich mit verschiedenen Arten von Krankheiten und setzen sich mit dem damit verbundenen Einschränkungen auseinander. Sie kennen verschiedene Hilfsmittel und planen den Einsatz im Hinblick auf Erhaltung der Selbständigkeit.

Lernfeld 4 und 6 beachten

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– mit Krankheiten im Alter umgehen.	– Beispiele für altersbedingte Erkrankungen, wie Diabetes, Herz-Kreislaufkrankungen, ...
– Menschen mit einer Demenzerkrankung individuell betreuen und unterstützen.	– Anzeichen und Formen der Demenz, Krankheitsphasen – Umgang und Kommunikation
– auf der Grundlage der pflegerischen Versorgung bei der Auswahl und Gestaltung eines Krankenzimmers empfehlend unterstützen.	– Einrichtung eines Krankenzimmers – Pflegebett – Sanitär- und Nasszelle – Hilfsmittel und deren Einsatz
– Planungen mit anderen Berufsgruppen durchführen.	– Absprachen mit dem Pflegepersonal und Familienangehörigen

5.11.3 Menschen mit Behinderungen und der Umgang mit ihnen, gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion

Hinweis: Die Schüler kennen den Zusammenhang zwischen verantwortungsbewusstem Handeln für sich und Menschen mit Behinderung. Sie stellen sich bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben auf die gegebenen Situationen ein und akzeptieren die Eigenheiten der einzelnen Personen.

Lernfeld 4 und 6 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– verschiedene Arten von Behinderungen unterscheiden.	– Begriff, Ursachen und Arten – gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion
– vorurteilsfrei mit behinderten Menschen umgehen.	– Unterstützung bei Alltagsverrichtungen und Motivation zur Eigenaktivität

5.11.4 Grundlagen der Aktivierung und Aktivierungsmaßnahmen

Hinweis: Die Schüler berücksichtigen den Gesundheitszustand der zu betreuenden Personen. Sie zeigen bei den Betreuungsleistungen Geduld und verfolgen aber auch konsequent die notwendigen Ziele und Aufgaben. Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.

Lernfeld 4 und 6 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen zur Aktivierung planen.	– Grundlagen, Ziele und Rahmenbedingungen der Aktivierung – Aktivierungsmaßnahmen und Dokumentation dieser
– mit Notfallsituationen umgehen und bei diesen mitwirken.	– Notfallsituationen – Reagieren bei Notfällen/Handlungsabläufe
– die Wirkung hauswirtschaftlicher Betreuungsmaßnahmen erfassen, bewerten, reflektieren und steuern.	– adressatengerechte Angebote unter Berücksichtigung individueller Voraussetzungen und Ressourcen – aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung abstimmen und durchführen; eventuell Handlungsalternativen finden – verschiedene Dokumentationen der Betreuungsleistungen nach betrieblichen Standards

5.12 Lernfeld 12 – Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten.

5.12.1 Planung und Organisation von Festlichkeiten und Veranstaltungen

Hinweis: Die Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Festen und Anlässen für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst. Sie können aktiv bei der Vorbereitung und Organisation mitwirken.

Lernfeld 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Veranstaltungen planen.	<ul style="list-style-type: none"> – Überblick über Festanlässe und Veranstaltungen (Familienfeste, Jahresfeste, Betriebsfeste, regionale und fremdländische Besonderheiten, ...) – Vorüberlegungen zu Kundenwünschen und Veranstaltungen (z. B. Personenkreis, Gästezahl, Ort und Raum, ...)
– bei der Durchführung von Veranstaltungen mitwirken.	<ul style="list-style-type: none"> – Raumgestaltung, Tafelformen – Einladungen, Tisch- und Speisekarten, ... – Speise- und Getränkeplan; Geschirr, Besteck und Gläser auswählen – Einkaufsliste erstellen, Kosten planen

5.12.2 Kenntnisse über Menüaufbau

Hinweis: Die Schüler sind sich der Bedeutung von Essen und Trinken zu verschiedenen Anlässen bewusst. Sie können Menüs als eine Angebotsform von Speisen selbstständig zusammenstellen und auf Besonderheiten eingehen.

Lernfeld 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Menüs zusammenstellen und Vorschläge beurteilen.	– Menüarten, Menüregeln, Auswahl passender Getränke, Kalkulation
– Ernährungstrends und Essgewohnheiten berücksichtigen.	– Menüzusammenstellung auch unter Berücksichtigung von Trends
– eine Menükarte anlassbezogen anfertigen.	– Gestaltung einer Menükarte (Menüfolge und Weinauswahl)

5.12.3 Aufbau und Gestaltung eines Büfetts

Hinweis: Die Schüler kennen das Büfett als geläufige Form der Verköstigung zu Feierlichkeiten und gesellschaftlichen Veranstaltungen. Die vermittelten Kenntnisse werden bei der Zusammenstellung und dem Aufbau eines Büfetts angewendet. Mit den zu versorgenden Personen werden Gespräche geführt und Fachkenntnisse weiter gegeben.

Lernfeld 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Büfettarten unterscheiden und aufbauen.	– Arten von Büfetts – Anforderungen an ein Büfett (Personal, Laufrichtung, Speisebeschreibung, Hygiene) – Formen von Büfetts – Aufbau von Büfetts
– Büfetts gestalten und als Servicekraft betreuen.	– Gestaltungselemente und technische Ausstattung – Büfettservice

5.12.4 Eindecken und Servieren zu festlichen Anlässen

Hinweis: Die Schüler sind in der Lage, Grundkenntnisse des Eindeckens von Tischen aus dem Lernfeld 2 auf spezielle Menüs und Büfets anzuwenden und zu erweitern. Sie kennen die Regeln des fachgerechten Servierens im gastronomischen Bereich.

Lernfeld 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Tische zu verschiedenen Anlässen fachgerecht eindecken.	– Tischwäsche, Servietten und Serviettenformen – Regeln zum Tischeindecken
– Speisen und Getränke servieren.	– Servierregeln und Abservieren beim Menü und Büfett – Planung des Service für Veranstaltungen

5.12.5 Kundenzufriedenheit und Beschwerdemanagement

Hinweis: Die Schüler ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an und bewerten die Arbeitsergebnisse im Team. Ihnen ist die Wichtigkeit der Preisbildung über die Kalkulation bewusst und sie sind in der Lage, Kunden- und Verkaufsgespräche zu führen. Sie diskutieren Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten im Team.

Lernfeld 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– projektbezogene, serviceorientierte Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen durchführen.	– Koordination von Arbeitsabläufen (Schnittstellen beachten: Küche, Service und Management) – Ermitteln die Kundenzufriedenheit – werten Rückmeldungen zur Qualitätssicherung aus (Beschwerdemanagement) – entwickeln Verbesserungsvorschläge (Teamabsprache)
– Kosten für Menü und Büfett berechnen.	– Planung und Kostenkalkulation (Berechnung) – verschiedene Kostenkalkulationsformen anwenden

5.13 Produkte und Dienstleistungen vermarkten

3. Ausbildungsjahr	Zeitrictwert 80 Stunden
---------------------------	------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler besitzen die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.

5.13.1 Marketing und Kundenzufriedenheit unter Einbeziehung der Werbung

Hinweis: Die Schüler werden mit den Begriffen eines Marketingkonzeptes vertraut gemacht. Sie kennen die Ziele und Aufgaben des Marketings und können Werbestrategien zur Produktvermarktung anwenden.

Lernfeld 10 beachten

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– das Marketingkonzept anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> – Begriff Marketing – Ziele und Aufgaben – 4 Schritte des Marketings
– Kundenstrukturen erfassen.	<ul style="list-style-type: none"> – Bedürfnisse von verschiedenen Kundengruppen – Auswertung von Informationen über die Stammkundschaft und diese zur Neukundenfindung zwecks späteren Bindung verwenden – Entwicklung neuer Geschäftsideen
– Marketingstrategien entwickeln.	<ul style="list-style-type: none"> – Fachbegriffe klären: Vertriebswege, Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht – Erfassung von Ressourcen und Kapazitäten meines/eines Unternehmens hinsichtlich der Marktangebote
– Werbemittel in der Vermarktung bewusst einsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> – Werbung: Werbemittel und Maßnahmen der Werbung; Wichtigkeit der Werbung und Öffentlichkeitsarbeit – Werbemaßnahmen hinsichtlich ihrer Erfolgsbilanz
– Werbemittel erstellen.	<ul style="list-style-type: none"> – digitale und analoge Werbemittel unter dem Aspekt der Verkaufsförderung und Nachhaltigkeit des Produktes

5.13.2 Kostenkalkulation und Kriterien zur Preisgestaltung

Hinweis: Die Schüler können Produkte und Dienstleistungen in Verbindung mit Kostenberechnungen für verschiedene Kundenstrukturen vermarkten. Sie kennen Finanzierungs- und Anlagemöglichkeiten, die auf die Preiskalkulation Einfluss nehmen.

Lernfeld 5 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kostenrechnungen durchführen.	– Möglichkeiten der Kostenrechnung: Wareneinsatzkosten, Kostentransport, Abschreibungskosten, Personalkosten (Lohnrechnung), Steuern, Abgaben und Gebühren – Gewinnkalkulation und Preisgestaltung
– verschiedene Anlage- und Sparformen unterscheiden.	– Begriff: Finanzierung – Kriterien zur Auswahl von Anlage- und Sparformen (Risiken und Sicherheiten)
– verschiedene Arten von Krediten und Darlehen beurteilen.	– Verschiedene Darlehensmöglichkeiten: Dispositionskredit, Darlehen, Ratenzahlung und Leasing – SCHUFA-Prüfung – Prozent- und Zinsrechnungen

5.13.3 Analyse und Anwendung der vollständigen Handlung einer internen Situation im Unternehmen

Hinweis: Die Schüler sind in der Lage, ihr Wissen an einem praktischen Beispiel umzusetzen und durch selbstständiges Handeln ein Produkt/Dienstleistung durch Marketing in den Verkauf zu bringen. Dabei legen sie Preise fest und binden die erfolgsorientierte Werbung ein. Sie dokumentieren den Verlauf ihrer Vorgehensweise und analysieren ihre Ergebnisse im Team.

Lernfeld 5 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– marktfähige Produkte und Dienstleistungsangebote entwickeln.	– Allgemeine Geschäftsbedingungen bei Vertragsabschluss – Vertragsarten, Widerruf – Abrechnungssysteme

<ul style="list-style-type: none"> – die Kenntnisse an einem selbstgewählten Beispiel (Betrieb) anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Projektarbeit – Komplexaufgabenbearbeitung vom Materialeinsatz bis zum Verkauf unter Berücksichtigung der Marketingkonzepte und Werbestrategien – Dokumentation der Aufgabe – Analyse der Stärken, Schwächen und Ressourcen
--	--

5.13.4 Verkaufsgespräche kundenorientiert durchführen

Hinweis: Die Schüler führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Verkaufsgespräche durch und evaluieren den Vermarktungsprozess.

Lernfeld 10 beachten und Fremdsprache

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Kunden beraten und Verkaufsgespräche durchführen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Verkaufsgespräche hinsichtlich erfolgreicher Zielführung und Berücksichtigung von Kundenwünschen – Rollenspiele
<ul style="list-style-type: none"> – Vermarktungsprojekte beurteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Analyse von Werbemaßnahmen und Beurteilung der Kundenzufriedenheit sowie Optimierungsmöglichkeiten

5.14 Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Zielvorgaben nach bundeseinheitlichen Rahmenrichtlinien

Die Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Personaleinsatzplanung mitzuwirken und Personen anzuleiten.

5.14.1 Grundvoraussetzungen bei der Personalplanung

Hinweis: Die Schüler sind in der Lage, betriebsspezifische Aufgaben zu analysieren und den Personalbedarf abzuleiten.

Lernfeld 1, 4, 10, 12 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundvoraussetzungen bei der Personalplanung benennen.	– Schlüsselqualifikationen, Führungsstile, Motivation, Kommunikation, Konflikte
– betriebsspezifische Aufgaben analysieren in Bezug auf einzusetzende Personen.	– Analyse der betriebsspezifischen Aufgaben (eigenes Personal und auftragsbezogenes Personal) – Modell der vollständigen Handlung anwenden – Stellung der Hauswirtschaft im betrieblichen Ablauf (Schnittstellen: Küche, Pflege, Leitung)
– die Hauswirtschaft im Leitbild der Einrichtung finden	– Kenntnisse über verschiedene Organisationsstrukturen (Organigramme)

5.14.2 Instrumente der Personaleinsatzplanung

Hinweis: Die Schüler machen sich mit den Instrumenten der Personaleinsatzplanung vertraut und verwenden diese für die Arbeit im Team.

Bezug zu Wirtschaftslehre

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Pläne zum Personaleinsatz unter Berücksichtigung verschiedener Abhängigkeiten interpretieren.	– Einfluss von verschiedenen Faktoren (Auftragslage, Terminvorstellung, Qualitätsmerkmale) auf die Arbeitsplanung

– verschiedene Arbeitspläne erstellen.	– Checklisten für Arbeitspläne, Arbeitsablaufpläne, Dienst- und Urlaubspläne – Koordinieren von Arbeitsleistungen und Arbeitsaufgaben auf Mitarbeiter mit entsprechenden Qualifikationen
– die Phasen der Teamarbeit (miteinander arbeiten) benennen und die eigene Rolle im Team erkennen.	– 5 Phasen der Teambildung – verschiedene Rollen im Team – Rollenspiele zur Teamarbeit

5.14.3 Personalführung und Mitarbeitergespräche

Hinweis: Die Schüler kennen die Grundvoraussetzungen der Personalplanung und wirken bei der Führung von Personalgesprächen mit.

Lernfeld 4 und Wirtschaftslehre beachten

(ca. 12 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– unterschiedliche Interessengruppen in Einklang bringen.	– Kompetenzen, die zur Zufriedenheit der Mitarbeiter (unter Berücksichtigung der Mitarbeitervielfalt) beitragen: faire und angemessene Bezahlung, Sicherheit des Arbeitsplatzes, Chancengleichheit, Möglichkeiten des sozialen Aufstieges, verlässliche Perspektiven, ...
– Instrumente der Mitarbeiterführung benennen und inhaltlich untersetzen.	– direkte und indirekte Instrumente der Mitarbeiterführung
– seine Argumente in Mitarbeitergespräche einbringen.	– Ablauf Mitarbeitergespräch (Vorbereitung, Einleitung, Klärung, Argumentation, Vereinbarung, Nachbereitung) – Arten von Gesprächen zur Personalführung (zum Beispiel: Zielvereinbarungsgespräch, Mitarbeitergespräch, Konfliktgespräch, Jahresgespräch, Entwicklungsgespräch, Leistungsbeurteilungsgespräch, Einstellungsgespräch, Kündigungsgespräch, ...) – Rollenspiele zu Mitarbeitergesprächen
– Mitarbeiter verschiedenen Gruppen zuordnen und daraus für die eigene Arbeit Konsequenzen ziehen.	– Anwenden der Führungsstile unter Berücksichtigung der Mitarbeitertypen

5.14.4 Einarbeitung neuer Mitarbeiter

Hinweis: Die Schüler leiten Personen an, koordinieren Arbeitsprozesse und geben Feedback.

Lernfeld 1, 4 und Datenverarbeitung beachten

(ca. 8 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Instrumente der Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Instrumente: Arbeits- und Dienstpläne, Hygienepläne, Urlaubspläne, erforderliche Fortbildungsmaßnahmen, ... – praxisrelevante Gesetze und Verordnungen, zum Beispiel: Infektionsschutzgesetz, Arbeitsstättenverordnung, Gefahrenstoffverordnung, ...
<ul style="list-style-type: none"> – mit den ihm anvertrauten Informationen neue Mitarbeiter unter der Anwendung verschiedener Methoden einarbeiten und integrieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Erstellen eines Einarbeitungskonzeptes (Informationen zum Betrieb, zur Abteilung, zum Aufgabengebiet des Arbeitsalltages) – Methoden: Anleiten und Erklären, Demonstrieren usw. unter Zuhilfenahme verschiedener Medien und Hilfsmittel – leiten Personen bei unterschiedlichen Arbeitsprozessen an und berücksichtigen dabei Besonderheiten ausländischer Mitarbeiter und Besonderheiten von Menschen mit Handicap
<ul style="list-style-type: none"> – mit angeleiteten Personen durchgeführte Arbeitsabläufe beurteilen und reflektieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Analyse und Dokumentation der Arbeitsergebnisse und eventuell Erarbeitung neuer Handlungsalternativen im Team – Feedback
<ul style="list-style-type: none"> – sich selbst im Rahmen der Anleitung einschätzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Erkennen der eigenen Kompetenzen (Selbstkontrolle) und Weiterentwicklung dieser