

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

**Thüringer Lehrplan
für die berufsbildende Schule**

Schulform: Berufsschule

Beruf:

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker
für Hauswirtschaft**

Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 HWO

2023

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

Inhaltsverzeichnis

1	Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung von Fachpraktikern.....	5
2	Berufsbezogene Vorbemerkungen.....	8
3	Mitarbeiter der Lehrplangruppe.....	10
4	Stundenübersicht.....	11
5	Lernfelder.....	12
5.1	Lernfeld 1 – Beruf und Betrieb präsentieren.....	12
5.1.1	Anforderungsprofil, Einsatzgebiete.....	12
5.1.2	Betriebe, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, berufsständische Organisationen... ..	13
5.1.3	Gestaltung berufsbezogener Arbeitsprozesse.....	13
5.2	Lernfeld 2 – Verpflegung zubereiten und anbieten.....	14
5.2.1	Bedeutung der Ernährung.....	14
5.2.2	Lebensmittel vor- und zubereiten.....	14
5.2.3	Auswahl von Lebensmitteln und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken.....	15
5.2.4	Speisen und Getränke portionieren und anrichten.....	15
5.3	Lernfeld 3 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen.....	16
5.3.1	Grundlagen der Reinigung in Wohn- und Funktionsbereichen.....	16
5.3.2	Reinigungs- und Pflegemittel für verschiedene Materialien.....	17
5.3.3	Geräte und Maschinen.....	17
5.3.4	Hygiene und Abfallentsorgung.....	18
5.4	Lernfeld 4 – Personen wahrnehmen und beobachten.....	19
5.4.1	Bedürfnisse von Personen in Abhängigkeit vom Alter und den Lebenssituationen.....	19
5.4.2	Umgangs- und Verhaltensformen.....	19
5.4.3	Wahrnehmung und Beobachtung.....	20
5.4.4	Kommunikation.....	20
5.4.5	Dokumentieren und Weiterleiten.....	20
5.5	Lernfeld 5 – Güter beschaffen, lagern und bereitstellen.....	21
5.5.1	Markt- und Verbraucherinformationen.....	21
5.5.2	Kaufvertrag und Umgang mit Zahlungsmitteln.....	21
5.5.3	Waren lagern.....	22
5.5.4	Lagerverluste und Haltbarmachung.....	22
5.6	Lernfeld 6 – Personen und Gruppen unterstützen und betreuen.....	23
5.6.1	Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalten.....	23
5.6.2	Betreuungsbedarf bei Kindern.....	24
5.6.3	Betreuungsbedarf von Senioren.....	24

5.6.4	Betreuungsbedarf bei Menschen mit Handicap.....	25
5.7	Lernfeld 7 – Textilien einsetzen, reinigen und pflegen.....	26
5.7.1	Eigenschaften textiler Fasern und Textilkennzeichnung.....	26
5.7.2	Reinigungs- und Pflegemittel.....	27
5.7.3	Maschinen und Geräte.....	27
5.8	Lernfeld 8 – Verpflegung von Personengruppen planen.....	28
5.8.1	Ernährung in verschiedenen Altersstufen und bestimmten Lebenssituationen.....	28
5.8.2	Speisepläne, Verpflegungs- und Speisenverteilssysteme.....	29
5.8.3	Eindecken von Tischen.....	29
5.9	Lernfeld 9 – Räume und Wohnumfeld mitgestalten.....	30
5.9.1	Wohnen als Grundbedürfnis und Gestaltung des Wohnumfeldes.....	30
5.9.2	Planen und Gestalten von Räumen.....	31
5.9.3	Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten.....	31
5.10	Lernfeld 10 – Produkte und Dienstleistungen anbieten.....	32
5.10.1	Bedarf an Produkten und Dienstleistungen.....	32
5.10.2	Verkaufsgespräche kundenorientiert führen.....	32
5.10.3	Ermittlung von marktfähigen Preisen, Berechnungen.....	33
5.11	Lernfeld 11 – Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen.....	34
5.11.1	Veränderungen im Altersverlauf und Betreuungsaufgaben in verschiedenen Lebensabschnitten und Lebenssituationen.....	34
5.11.2	Beeinträchtigungen und Krankheiten im Alter.....	35
5.11.3	Menschen mit Behinderungen und der Umgang mit ihnen.....	35
5.11.4	Grundlagen der Aktivierung und Aktivierungsmaßnahmen.....	36
5.11.5	Hausapotheke und Hausmittel.....	36
5.12	Lernfeld 12 – Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten.....	37
5.12.1	Planung und Organisation von Festlichkeiten.....	37
5.12.2	Kenntnisse über Menüaufbau.....	38
5.12.3	Gestalten von Büfets.....	38
5.12.4	Eindecken und Servieren zu festlichen Anlässen, Berechnungen.....	38
5.13	Lernfeld 13 – Produkte und Dienstleistungen vermarkten.....	40
5.13.1	Marketing und Werbung.....	40
5.13.2	Werbemittel erstellen.....	40
5.13.3	Kostenkalkulation und Preisgestaltung.....	41
5.13.4	Verkaufsgespräche kundenorientiert durchführen.....	41
5.14	Lernfeld 14 – Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren.....	42

1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung von Fachpraktikern

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 die Auszubildenden 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.¹

Dieses Kompetenzmodell bildet auch die berufspädagogische Grundlage der Thüringer Lehrpläne für die schulische Berufsausbildung behinderter Menschen, für die wegen der Art und Schwere der Behinderung eine grundständige Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt.

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus dem zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberuf ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei werden die Lernfelder des anerkannten Ausbildungsberufs sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt. Die Kompetenzen sind als operationalisiertes Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderungen zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechende anerkannte Ausbildungsberufe zu berücksichtigen.

Die Kompetenzbeschreibungen der Lernfelder berücksichtigen die verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz, konkretisiert durch die Angabe von Mindestinhalten. Dabei orientieren sich sowohl die Ziele als auch die Auswahl und Strukturierung der Inhalte an der beruflichen Handlung.

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben.

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

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 einzelne Lernfelder und bezieht dabei die von den zuständigen Stellen in Kraft gesetzte Ausbildungsverordnung/Ausbildungsregelungen 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. 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 berufsbildender Schule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

Im Rahmen der Lernortkooperation leisten die berufsbildenden Schulen hier einen wichtigen Beitrag, um Jugendlichen mit Behinderungen jene Kompetenzen zu vermitteln, die eine dauerhafte Eingliederung dieser jungen Menschen in die Berufswelt ermöglichen.

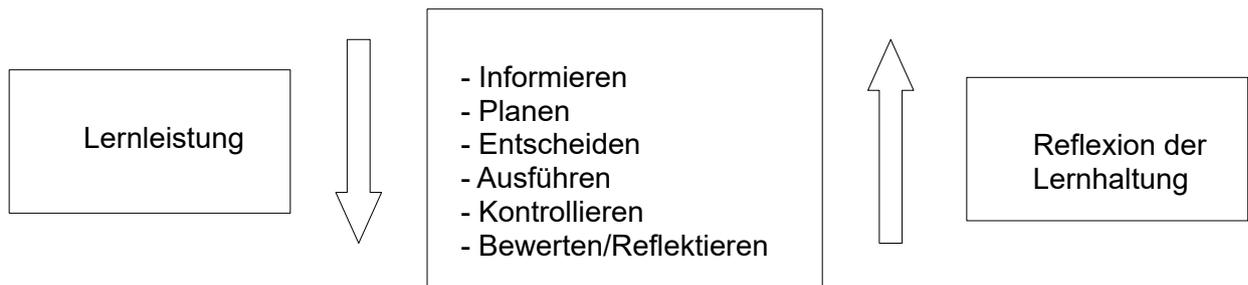
Übergeordnetes Ziel der Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO ist es, zum Arbeiten unter Anleitung sowie zum selbstständigen Handeln im Rahmen der jeweiligen Berufsspezifika unter Berücksichtigung der individuellen Handlungsmöglichkeiten zu befähigen.

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.

Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter.

2 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Lehrplan für die Berufsausbildung zum „Fachpraktiker für Hauswirtschaft“ basiert auf den Ausbildungsregelungen über die Berufsausbildung der zuständigen Stelle, der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, vom Oktober 2019.

Die Berufe „Hauswirtschafter“, „Fachpraktiker für Hauswirtschaft“ und „Fachpraktiker für personale Dienstleistungen“ können im 1. und 2. Ausbildungsjahr gemeinsam beschult werden. Es gelten jetzt aufeinander abgestimmte Lehrpläne.

Im 3. Ausbildungsjahr gilt für die „Fachpraktiker für personale Dienstleistungen“ ein separater Lehrplan mit anderen Lernfeldern.

Der Inhalt des Lernfeldes 14 des Lehrplanes des Berufes „Hauswirtschafter“ entspricht nicht dem Ausbildungsprofil der „Fachpraktiker für Hauswirtschaft“. Aus diesem Grund werden bei den „Fachpraktikern für Hauswirtschaft“ im Lernfeld 14 „Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren“ in Form von Projekten vermittelt. Daraus ergibt sich ebenfalls, dass in allen oben genannten Lehrplänen 14 Lernfelder zu unterrichten sind.

Die Vermittlung der berufsbezogenen und allgemeinen Lerninhalte soll unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung und der Arbeitswelt erfolgen. Die Schüler sollen befähigt werden, ihren Platz in der Gesellschaft und im Arbeitsleben zu finden.

Die mit diesem Lehrplan vorliegenden Hinweise zum Unterricht haben Empfehlungscharakter. Die Stundenangaben für die einzelnen Themenkomplexe sind nur Orientierungswerte. Die Themen und Lernziele sind verbindlich. Die Änderung der Reihenfolge der Umsetzung der Themen ist aus didaktischen und methodischen Gründen möglich.

Hinweise für die Entwicklung von Kompetenzen im Fachrechnen:

Diese werden grundsätzlich in Verknüpfung mit berufsspezifischen Handlungssituationen vermittelt. Ausgewählte Inhalte wurden in einige Lernfelder aufgenommen, wenn sie zur Klärung des Anspruchsniveaus oder zur Betonung der inhaltlichen Schwerpunktsetzung beitragen. Dem regelmäßigen Wiederholen und Üben in diesem Bereich kommt bei den Schülern besondere Bedeutung zu. Im Wahlpflichtbereich wird aus diesem Grund eine Wochenstunde für Fachrechnen separat empfohlen.

„Fachpraktiker für Hauswirtschaft“ wirken bei der Versorgung, Betreuung und Unterstützung pflegebedürftiger Menschen (z. B. Kleinkinder, Kranke, Ältere) im Alltag mit.

Beispielsweise

- waschen sie Wäsche,
- reinigen sie Räume und Gegenstände,
- kaufen sie ein und sorgen für ausreichende Vorräte,
- bereiten sie Speisen zu und servieren diese,
- geben sie Unterstützung bei der Aufnahme von Speisen und Getränken,
- helfen sie bei Alltagsverrichtungen, wie Ankleiden, Körperpflege, Toilettengang,
- beobachten sie wichtige Werte, wie Körpertemperatur, Atmung, Puls, Nahrungs- und Getränkeaufnahme, Ausscheidungen,
- begleiten sie Pflegebedürftige zum Spaziergang, zum Arzt oder zum Einkauf und
- bieten und organisieren sie Beschäftigungsangebote.

Die Fachpraktiker arbeiten vorwiegend in

- Gaststätten und Hotels,
- ambulanten Pflegediensten,
- Wohn- und Pflegeheimen,
- Einrichtungen der Kinderbetreuung und Jugendhilfe,
- Einrichtungen der medizinischen Rehabilitation,
- Privathaushalten u. a.

Die Service- und Dienstleistungsorientierung verlangt im Anforderungsprofil des Fachpraktikers neben der Fachkompetenz auch die Fähigkeit zum angemessenen Umgang mit Konflikten und Stresssituationen, zur Arbeit im Team, zur Einhaltung von Hygienerichtlinien und betrieblichen Standards sowie zur Anpassung des persönlichen Erscheinungsbildes und der Umgangsformen an die berufliche Situation.

Die Vermittlung der beruflichen Handlungskompetenz im Fachunterricht folgt dem Ausbildungsrahmenplan und berücksichtigt dabei den erhöhten Förderbedarf der Schüler. Es gilt, Lerndefizite abzubauen und die jungen Menschen in ihren personalen, sozialen und kognitiven Entwicklungen zu unterstützen.

Aufgrund ihrer persönlichen Voraussetzungen haben viele der Schüler mit dem Lernen bisher kaum positive Erfahrungen. Ihnen fehlt oft das Vertrauen in die eigene Leistungsfähigkeit, das Verständnis für die Bedeutung der Lerninhalte, die notwendige Konzentrationsfähigkeit und die Freude am Lernen.

Die Aufgabe der Lehrkräfte besteht deshalb zu einem großen Teil darin, den Schülern die Angst vor persönlichem Versagen zu nehmen, Mut zum Ansprechen von Problemen zu machen und sie dahingehend zu fördern, dass sie ihre vorhandenen Fähigkeiten bestmöglich entwickeln können. Zudem ist die Stärkung des Selbstwertgefühls zwingend erforderlich.

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

4 Stundenübersicht

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker für Hauswirtschaft				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die Berufsausbildung 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			120
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80
14	Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren			40
Summe		320	280	280

Für das 1. und 2. Ausbildungsjahr gilt dieser Lehrplan auch für den Beruf „Fachpraktiker für Hauswirtschaft“.

Im fachtheoretischen Unterricht sind für die **Wirtschaftslehre** in jedem Ausbildungsjahr laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 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

Die 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 für Hauswirtschaft/des Fachpraktikers für personale Dienstleistungen ab. Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel. Sie beherrschen grundlegende Regeln im Umgang miteinander. Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend, entwickeln sie die Bereitschaft zu verantwortungsbewusstem und personenorientiertem Handeln in überschaubaren Arbeitsprozessen. Sie können ihre eigenen Interessen artikulieren.

5.1.1 Anforderungsprofil, Einsatzgebiete

Hinweis:

Lernfeld 4 und Wirtschaftslehre beachten

(ca.10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Ziele und Inhalte der Ausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und Fachpraktiker für personale Dienstleistungen erfassen und bestimmen.	– gesetzliche Grundlagen der Berufsausbildung – Berichtsheftführung – wesentliche Inhalte der Ausbildungsverordnung und des Rahmenlehrplans der Berufsschule
– notwendige Persönlichkeitseigenschaften erkennen.	– Anforderungsprofil des Ausbildungsberufs – grundlegende Umgangsformen
– mögliche Einsatzgebiete nach erfolgreichem Abschluss ermitteln.	– Haushaltsformen/Betriebsformen

5.1.2 Betriebe, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, berufsständische Organisationen

Hinweis:

Wirtschaftslehre beachten

(ca. 5 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Strukturen seines Betriebs erkennen.	– Vorstellen des eigenen Betriebs
– Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten recherchieren.	– Fort- und Weiterbildungsangebote
– berufsständische Organisationen vorstellen.	– Ziele und Aufgaben

5.1.3 Gestaltung berufsbezogener Arbeitsprozesse

Hinweis:

Lernfelder 2 und 11 (FP HW) beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– ergonomische Grundbegriffe klären.	– Begriffe wie Ergonomie, Tagesleistungskurve, Arbeits- und Körperhaltung bei verschiedenen beruflichen Tätigkeiten
– die Grundlagen professioneller Arbeitsgestaltung ermitteln.	– Methode des selbstständigen beruflichen Handelns – Leitsätze zur Arbeitsplatzgestaltung
– Grundsätze der Arbeitsplanung beachten.	– Arten von Plänen – Grundlagen der Arbeitszeitplanung
– einfache Arbeitspläne anfertigen und beurteilen.	– Arbeitspläne, Zeit- und Ablaufpläne für ausgewählte Tätigkeiten – Umgang mit der Uhr – Zeitberechnungen
– berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden.	– Verhaltensweisen bei Unfällen und Erste-Hilfe-Maßnahmen
– Maßnahmen zum Umweltschutz erklären.	– Umweltbelastungen und Maßnahmen zur Verringerung

5.2 Lernfeld 2 – Verpflegung zubereiten und anbieten

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

Zielvorgaben

Die Schüler wissen um die Bedeutung einer gesunden 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.

Sie sind in der Lage, bei der Planung der Arbeitsvorhaben im Team mitzuwirken und diese durchzuführen.

Sie können einfache mathematische Aufgaben lösen und kontrollieren.

5.2.1 Bedeutung der Ernährung

Hinweis:

Lernfeld 8 beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit schlussfolgern.	– Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien unterscheiden; Ernährungskreis
– die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln bestimmen.	– Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Fette, Eiweiße, Wasser, Mineralstoffe, Vitamine, Zusatzstoffe

5.2.2 Lebensmittel vor- und zubereiten

Hinweis:

Lernfelder 1, 8 und 12 (FP HW) beachten

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Notwendigkeit des hygienischen Verhaltens erklären.	– hygienische Grundregeln bei der Lebensmittelverarbeitung
– die Unfallverhütungsvorschriften anwenden.	– Unfallgefahren und Unfallschutz
– die Notwendigkeit des schonenden Umgangs mit Lebensmitteln beschreiben.	– wirtschaftliche Aspekte – Nährstoffverluste
– die erforderlichen Vorbereitungstechniken für verschiedene Lebensmittel ermitteln.	– Entfernen unerwünschter Bestandteile – Zerkleinern, Mischen, Schlagen, Aufbereiten
– die richtige Gartechnik auswählen.	– Kochen, Garziehen, Dämpfen, Dünsten, Schmoren, Braten, Backen, Grillen, Frittieren
– sich einen Überblick über das Marktangebot an elektrischen Geräten und Maschinen verschaffen.	– Herde und Kochstellen – Mikrowellen- und Dampfgargeräte

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Mindestausstattung von Küchen in Groß- und Familienhaushalten nennen.	– elektrische Kleingeräte – spezielle Großküchengeräte
– die Sicherheitsvorschriften beim Bedienen von Geräten und Maschinen beachten.	– Lesen und Umsetzen von Bedienungsanleitungen – Maßnahmen der Unfallverhütung beim Umgang mit elektrischen Geräten

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

Hinweis:

Lernfelder 8 und 12 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und deren küchentechnische Eigenschaften bestimmen.	– Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Fette, Eiweiße, Wasser, Mineralstoffe, Vitamine, Zusatzstoffe
– Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung auswählen und die benötigten Mengen berechnen.	– Rezepturen, Maße und Gewichte – Umrechnen von Einheiten
– die Nährwerttabelle anwenden.	– Energie- und Nährwertberechnungen

5.2.4 Speisen und Getränke portionieren und anrichten

Hinweis:

Lernfeld 12 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundregeln des Tischdeckens anwenden. – Speisen und Getränke portionieren.	– Tische eindecken für tägliche Mahlzeiten – Anrichten und Garnieren (Portionsgrößen) – Tischmanieren
– Speisen und Getränke anrichten und servieren.	– Arbeitsabläufe beim Eindecken, Servieren und Abräumen

5.3 Lernfeld 3 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

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

Zielvorgaben

Den 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 Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.

5.3.1 Grundlagen der Reinigung in Wohn- und Funktionsbereichen

Hinweis:

Lernfelder 7 und 9 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Notwendigkeit der Reinigung und Pflege von Räumen erklären.	– Ziele und Aufgaben der Reinigung und Pflege
– die Reinigungsfaktoren benennen.	– Temperatur, Chemie, Zeit, Mechanik
– die verschiedenen Reinigungsarten beschreiben.	– Sicht-, Grund- und Unterhaltsreinigung
– geeignete Reinigungsmethoden auswählen.	– Methoden der Trocken- und Nassreinigung
– Reinigungsmethoden nach dem Ergebnis beurteilen.	– Qualitätskriterien
– Arten der Verschmutzung einteilen.	– Schmutzhaftung, Lösung und Entfernung

5.3.2 Reinigungs- und Pflegemittel für verschiedene Materialien

(ca. 30 Stunden)

Hinweis:

Lernfelder 5 und 7 beachten

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– ausgewählte Materialien unterscheiden.	– Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Glas, Keramik usw.
– über die Auswahl geeigneter Materialien entscheiden.	– Anwendungsbeispiele finden
– die Vielfalt von Reinigungs- und Pflegemitteln darstellen.	– Marktübersicht
– geeignete Reinigungs- und Pflegemittel bestimmen.	– Anwendungsgebiete für wichtige Reinigungs- und Pflegemittel
– die Prinzipien zum sparsamen sowie umwelt- und gesundheitsbewussten Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln anwenden.	– umweltschonende und alternative Reinigungs- und Pflegemittel – Gebrauchsanleitungen und Dosieranleitungen – Dosiersysteme – Unfallschutz, Gefahrensymbole – Umrechnungen, Mischungsrechnung und Preisberechnungen

5.3.3 Geräte und Maschinen

Hinweis:

Lernfelder 5, 7 und 9 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege der Räume zuordnen.	– Funktion von Staubsauger, Nass-/ Trockensauger u. a. – Betriebsanleitungen – Reinigung, Pflege, Wartung – Unfallverhütung
– geeignete Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege von Räumen auswählen.	– Einsatzmöglichkeiten – Energieeinsparung
– notwendige Reinigungs- und Pflegearbeiten in vorhandenen Räumen ausführen.	– sinnvolle Auswahl von Arbeitsgeräten und Materialien

5.3.4 Hygiene und Abfallentsorgung

Hinweis:

Lernfeld 5 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Hygienevorschriften einhalten.	– Hygieneanforderungen, Hygienekontrollen – Mikroorganismen und Schädlinge – Infektionsschutzgesetz
– bei der Abfallvermeidung mitwirken.	– Abfallarten
– Möglichkeiten der Abfallentsorgung auswählen.	– Mülltrennung – Entsorgungssysteme – Umwelt- und Gewässerschutz

5.4 Lernfeld 4 – Personen wahrnehmen und beobachten

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

Zielvorgaben

Die Schüler sind sich der Notwendigkeit 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 Schüler Kommunikationsvermögen. Beobachtungen der zu Betreuenden müssen dokumentiert und an die übergeordneten Fachkräfte weitergeleitet werden.

5.4.1 Bedürfnisse von Personen in Abhängigkeit vom Alter und den Lebenssituationen

Hinweis:

Lernfelder 6 und 11 (FP HW) beachten

(ca. 6 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Bedürfnisse in verschiedenen Lebensabschnitten und Lebenssituationen unterscheiden.	– Säuglinge, Kindheit, Jugendalter, ... – Wohnort, familiäre Situation, soziales Umfeld u. a. – Menschen mit Behinderungen und Menschen mit Demenz

5.4.2 Umgangs- und Verhaltensformen

Hinweis:

Lernfelder 6 bis 10 sowie 11 bis 13 (FP HW) beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– sein eigenes Verhalten beobachten und gegebenenfalls korrigieren.	– z. B. Grüßen, Vorstellen und Entschuldigen
– Regeln für das Miteinander bestimmen und selbst anwenden.	– Umgangsformen (allgemeine Verhaltensregeln, Tischsitten, Verhalten am Arbeitsplatz, Umgang mit dem Handy im beruflichen Bereich)

5.4.3 Wahrnehmung und Beobachtung

Hinweis:

Lernfeld 11 (FP HW) beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Begriffe Selbstwahrnehmung und Fremdwahrnehmung unterscheiden.	– z. B. Sinne, Gefühle, Körperfunktionen
– eine Beobachtung vorbereiten.	– Unterschiede zwischen alltäglicher und fachlicher Beobachtung – Beobachtungsprotokoll
– wahrnehmen.	– Übungen zur Wahrnehmung von Sinnen – Entspannungsübungen
– eine Beobachtung durchführen.	– Alltagsbeobachtungen – fachliche Beobachtungen – Beobachtungsfehler

5.4.4 Kommunikation

Hinweis:

Lernfelder 7 bis 9 und das Unterrichtsfach Deutsch beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Unterschiede zwischen den Kommunikationsarten ermitteln.	– verbale und nonverbale Kommunikation
– die Körpersprache als Kommunikationsmittel einsetzen.	– z. B. pantomimische Übungen
– Kommunikationsregeln einhalten.	– z. B. Gespräche, Telefonate, Konfliktsituationen

5.4.5 Dokumentieren und Weiterleiten

Hinweis:

Lernfelder 5 und 8 sowie das Unterrichtsfach Deutsch beachten

(ca. 4 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Beobachtungen nach ausgewählten Kriterien dokumentieren und weiterleiten.	– Notwendigkeit der Dokumentation und Kennenlernen verschiedener Dokumentationsformulare

5.5 Lernfeld 5 – Güter beschaffen, lagern und bereitstellen

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

Zielvorgaben

Die Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln. Sie verstehen den Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb.

Die Schüler 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 Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards.

Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit nach Vorgabe.

5.5.1 Markt- und Verbraucherinformationen

Hinweis:

Lernfeld 4 und Wirtschaftslehre beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundbegriffe definieren.	– Bedarf und Bedürfnisse – Güter und Dienstleistungen – Markt
– Möglichkeiten der Warenbeschaffung nennen.	– Einkaufsstätten – Beschaffung von Verbraucherinformationen – Verkaufsstrategien – bewusstes Einkaufen
– Arten der Warenkennzeichnung ermitteln.	– gesetzliche und freiwillige Warenkennzeichnung
– Preise berechnen.	– Dreisatz, Prozentrechnung, Kostenvergleiche

5.5.2 Kaufvertrag und Umgang mit Zahlungsmitteln

Hinweis:

Wirtschaftslehre beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kenntnisse über rechtliche Zusammenhänge anwenden und einfache Berechnungen durchführen.	– Kaufvertrag (Rechts- und Geschäftsfähigkeit) – Zahlungs- und Finanzierungsmöglichkeiten

5.5.3 Waren lagern

Hinweis:

Lernfelder 3 und 10 sowie Lernfeld 13 (FP HW) beachten

(ca. 12 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kenntnisse über die sachgerechte Lagerung von Waren anwenden.	– Lagermöglichkeiten (Lagerräume für Lebensmittel, Reinigungsmittel, Wäsche) unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Arbeitsschutz
– bei der Kontrolle von Wareneingängen und Warenbeständen mitarbeiten.	– Art, Menge und Beschaffenheit gelieferter Waren und Warenbestände
– notwendige Lagerbedingungen klären und Möglichkeiten der sachgerechten Lagerhaltung nennen.	– Warenannahme, Warenausgabe und Warenkontrolle, Warenqualität (Zusammenhang mit nachhaltiger Beschaffung und Entsorgung)

5.5.4 Lagerverluste und Haltbarmachung

Hinweis:

Lernfeld 2 beachten

(ca. 18 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Ursachen des Lebensmittelverderbs nennen.	– falsche Lagerbedingungen – Mikroben und Vorratsschädlinge
– die gesundheitlichen Folgen des Lebensmittelverderbs bestimmen.	– Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
– geeignete Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen auswählen.	– mechanische, chemische und biologische Methoden
– den verschiedenen Lebensmitteln Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung zuordnen.	– Kühlen und Gefrieren – Sterilisieren/Einkochen – Säuern, Zuckern, Salzen, Trocknen u. a.
– Gerätetechnik zum Kühlen und Tiefkühlen erklären.	– Funktionsweise von Kühl- und Tiefkühlgeräten – Kühlkette, richtiges Einfrieren und Auftauen
– den Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung erklären.	– nachhaltige Beschaffung und Entsorgung – Umweltschutz

5.6 Lernfeld 6 – Personen und Gruppen unterstützen und betreuen

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

Zielvorgaben

Die Schüler kennen den Zusammenhang zwischen Betreuung und Wohlbefinden des Menschen. 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 Ziele und Aufgaben.

Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.

5.6.1 Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalten

Hinweis:

Lernfelder 1 und 4 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Situationen für den Betreuungsbedarf bestimmen.	– Unterscheidung von Versorgungs- und Betreuungsleistungen – verschiedene Haushalts- und Wohnformen
– verschiedenen Lebensabschnitte und Lebenssituationen unterscheiden.	– Kindheit, Jugendalter, ... – Wohnort, familiäre Situation, soziales Umfeld – individuelle Lebenskurve
– Betreuungsleistungen ermitteln und konkretisieren.	– Motivation und Beschäftigung – Hilfe bei Alltagsverrichtungen – häusliche Krankenpflege

5.6.2 Betreuungsbedarf bei Kindern

Hinweis:

Lernfelder 1 und 4 ist zu beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Notwendigkeit von hauswirtschaftlichen Betreuungsaufgaben erklären.	– Entwicklungsphasen – Erziehungsstile, Erziehungsmittel – Bedeutung der Familie – Kinder in Tagesstätten
– verschiedene Spielarten für die Entwicklung bestimmen.	– altersgerechte Beschäftigung – Bewegungsspiele, Konzentrationsspiele u. a.
– geeignetes Spielzeug/Kinderbücher auswählen.	– Kriterien zur Spielzeugauswahl
– eine kindersichere Umgebung schaffen.	– Sicherheit und Vermeidung von Unfällen
– notwendige Hilfen bei Alltagsverrichtungen auswählen.	– Körperhygiene, Ankleiden, Sauberkeits- erziehung, Umgangsregeln u. a.

5.6.3 Betreuungsbedarf von Senioren

Hinweis:

Lernfeld 4 und Wirtschaftslehre beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– verschiedene Betreuungsmöglichkeiten von Senioren einordnen.	– Betreuung in der Familie – Heimbetreuung – weitere Betreuungsmöglichkeiten
– den Betreuungs- und Pflegebedarf bestimmen.	– Beobachten und Erfassen des Gesundheitszustands
– die Notwendigkeit von hauswirtschaftlichen Betreuungsaufgaben erklären.	– altersbedingte Veränderungen und Krankheiten – Sterben und Tod
– notwendige Hilfen bei Alltagsverrichtungen auswählen.	– Unterstützung bei der Mobilität, Körperhygiene u. a.
– Hilfsmittel zur Unterstützung der Person in Alltagssituationen anwenden.	– verschiedene Hilfsmittel und deren Einsatz zur selbstbestimmten Lebensführung
– eine Umgebung schaffen, die Sicherheit für die Senioren bietet.	– Unfallgefahren, Unfallverhütung

5.6.4 Betreuungsbedarf bei Menschen mit Handicap

Hinweis:

Lernfeld 4 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Notwendigkeit von hauswirtschaftlichen Betreuungsaufgaben beschreiben.	– Arten und Ursachen von Behinderungen – vorurteilsfreier Umgang – Konsequenzen für die Familie bzw. Betreuende
– notwendige Hilfen bei Alltagsverrichtungen auswählen.	– Hilfsmittel und deren Anwendung, z. B. Rollstuhl
– Verhaltensweisen im Notfall situationsbedingt abrufen.	– geeignete Maßnahmen im Notfall einleiten

5.7 Lernfeld 7 – Textilien einsetzen, reinigen und pflegen

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

Zielvorgaben

Den Schülern ist die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie für das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen bewusst.

Sie wählen nach Vorgabe Verfahren der Reinigung und Pflege entsprechend den zu behandelnden Textilien im jeweiligen Einsatzgebiet aus und wenden diese an. Reinigungs- und Pflegemittel für die Wäschepflege bestimmen sie unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Der Umgang mit Geräten und Maschinen zur Textilreinigung wird beherrscht. Unter Mitwirkung bei der Planung und Gestaltung der Arbeitsabläufe beachten sie ergonomische Grundsätze sowie Sicherheitsvorschriften und arbeiten umweltschonend. Sie können selbstständig Berechnungen zu Themen der Textilpflege durchführen.

5.7.1 Eigenschaften textiler Fasern und Textilkennzeichnung

Hinweis:

Lernfelder 5 und 12 (FP HW) beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– textilen Fasern unterscheiden.	– Eigenschaften von Natur- und Chemiefasern, ausgewählter Materialien
– Materialien erkennen und entsprechend behandeln.	– Textilkennzeichnungsgesetz – Pflegesymbole
– Kenntnisse aus der Textilkennzeichnung anwenden.	– Etiketten lesen und erklären – Lebenslauf eines Textils

5.7.2 Reinigungs- und Pflegemittel

Hinweis:

Lernfeld 3 und 13 (FP HW) beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Maßnahmen zur Textilreinigung und Pflege durchführen. –	– von der Schmutzwäsche bis zur Wäscheausgabe – Waschfaktoren – Vor- und Nachbehandlungsmittel – Arten und Angebotsformen von Waschmitteln und Waschlösungsmitteln – Fleckenbehandlung
– Reinigungs- und Pflegemittel handhaben.	– Dosieranleitungen lesen und anwenden – ökologische und ökonomische Aspekte beachten
– die Notwendigkeit der Wäschehygiene erklären.	– hygienischer Umgang mit Wäsche
– das Wasch- und Pflegeergebnis begutachten.	– Qualitätskriterien und betriebliche Standards beachten

5.7.3 Maschinen und Geräte

Hinweis:

Lernfeld 3, 5 und 13 (FP HW) beachten

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– einen Überblick über Maschinen und Geräte zur Wäschepflege geben.	– Unterschiede zwischen Privat- und Großhaushalt
– die Maschinen und Geräte bedienen, reinigen und pflegen.	– Bedienungsanleitungen lesen und verstehen – rationelle Wäschepflege – Gerätepflege
– einfache wirtschaftliche Berechnungen durchführen.	– Anschaffungskosten, Rabatt und Skonto, Kostenvergleiche

5.8 Lernfeld 8 – Verpflegung von Personengruppen planen

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

Zielvorgaben

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.

Geeignete Techniken zur Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln können sie auswählen und anwenden.

Sie stellen kleine Mahlzeiten und einfache Getränke nach Vorgabe her und servieren diese.

Dabei beachten sie Hygienevorschriften und Grundregeln des Unfallschutzes.

Sie erkennen den Zusammenhang von vollwertiger Ernährung und gesunder Lebensweise. Die Schüler sind in der Lage, verschiedene Speisepläne aufzustellen. Sie kennen verschiedene Verpflegungssysteme und Möglichkeiten der Verteilung. Sie sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst.

5.8.1 Ernährung in verschiedenen Altersstufen und bestimmten Lebenssituationen

Hinweis:

Lernfelder 2, 12 (FP HW) und 13 (FP HW) beachten

(ca. 35 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Energie- und Nährstoffbedarfe des Menschen unterscheiden.	– Gesundheit und Körpergewicht – Verdauung – Nährstoffbedarf und Umgang mit der Nährwerttabelle – Ernährungskreis, Gesundheitswert, Genusswert, Eignungswert u. a.
– Lebensmittel, Speisen und Getränke für Personengruppen nach verschiedenen Werten auswählen.	– Lebensmittelgruppen – Kenntnisse über Lebensmittel, Speisen und Getränke sowie Kennzeichnungspflichten
– Kostformen für ausgewählte Personengruppen unterscheiden	– vollwertige Ernährung – Vegetarismus
– Anforderungen an die Ernährung in Abhängigkeit des Alters und der Lebenssituation erklären.	– Schwangerschaft und Stillzeit – vom Säuglings- bis Seniorenalter
– Kostempfehlungen bei unterschiedlichen Krankheiten geben.	– z. B. Diabetes, Magen- und Darmerkrankungen und energiereduzierte Mischkost – leichte Vollkost

5.8.2 Speisepläne, Verpflegungs- und Speisenverteilssysteme

Hinweis:

Lernfeld 2 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Fachbegriffe erklären und anwenden.	– Mahlzeiten, Speisekomponenten, Menü, Speisepläne – verschiedene Anrichtemöglichkeiten
– Speisepläne aufstellen.	– Tageskostplan, Wochenkostplan, Speisekarte
– Verpflegungs- und Speisenverteilssysteme einordnen.	– Frischkost, Warmverpflegungssystem, Service am Tisch, Büfett

5.8.3 Eindecken von Tischen

Hinweis:

Lernfeld 2 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Tische für unterschiedliche Personengruppen themenentsprechend eindecken.	– Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläser sowie Tischdekorationen auswählen
– verschiedene Faltechniken bei Servietten anwenden.	– unterschiedliche Serviettenformen präsentieren
– Entwürfe zur Tischgestaltung erstellen.	– Tische nach Speisefolgen eindecken und anlassentsprechend gestalten (betrieblicher Standard) – Übungen zum Themengebiet

5.9 Lernfeld 9 – Räume und Wohnumfeld mitgestalten

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

Zielvorgaben

Die 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 auf den individuellen Bedarf und mit den räumlichen und sächlichen Bedingungen vertraut, gestalten die Schüler im Team das Wohnumfeld. Hierbei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden.

Die Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit. Dabei beachten sie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.

5.9.1 Wohnen als Grundbedürfnis und Gestaltung des Wohnumfeldes

Hinweis:

Lernfelder 3, 4, 6 und 7 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Wohnen als Grundbedürfnis ableiten.	– allgemeine und individuelle Wohnbedürfnisse – Wohnbedürfnisse spezieller Personengruppen
– funktionale Aspekte des Wohnens erklären.	– Anforderungen an Wohnräume von Personengruppen in verschiedenen Haushalten
– Informationen zu den Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten aus verschiedenen Quellen recherchieren.	– natürliche und künstliche Beleuchtung – direkte und indirekte Beleuchtung – Leuchtmittel, Heizung u. a. – Wandgestaltung und Dekorationen
– sinnvolle Fußbodenbeläge ermitteln.	– textile und nichttextile Fußbodenbeläge
– zweckmäßige Einrichtungsgegenständen auswählen.	– Möbel

5.9.2 Planen und Gestalten von Räumen

Hinweis:

Lernfeld 4 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundrisse lesen und Räume maßstabsgerecht einrichten und prüfen.	– Raumgrößen, Nutzung, Lesen von Grundrissen – maßstabsgerechte Einrichtung verschiedener Räume
– Material- und Geldaufwand berechnen. – Ergebnisse auswerten und darstellen.	– Flächenberechnungen an verschiedenen Beispielen anwenden – Wohn- und Wohnnebenkosten

5.9.3 Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten

Hinweis:

Lernfelder 4, 7 und 8 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Wirkung der Farben als wichtiges Gestaltungselement bei der Planung von Räumen einschätzen.	– Farbwirkung und deren Einfluss auf Räume und Stimmungen – Empfehlungen für Farbeinsatz in Verbindung mit Einrichtungsgegenständen, Fußböden und anderen Dekorationselementen
– die Rolle von Dekorationselementen erfassen.	– Textilien und Accessoires
– notwendige Pflegearbeiten von Pflanzen analysieren.	– Pflege von Schnittblumen, Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen
– Pflanzenpflege erledigen.	– z. B. Möglichkeiten der Wasserversorgung, Umtopfen, Vermehren
– Pflanzen arrangieren.	– z. B. Sträuße und Gestecke

5.10 Lernfeld 10 – Produkte und Dienstleistungen anbieten

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

Zielvorgaben

Berufsbezogene Dienstleistungen erbringen die Schüler bedarfs- und marktgerecht. Dabei ist ihnen die Rolle der Werbung bewusst. Sie kennen verschiedene Werbemittel und wenden ihr Wissen praktisch an.

Mit Kunden, Gästen oder Bewohnern führen sie Gespräche und sind in der Lage, ihre Arbeit flexibel nach deren Wünschen durchzuführen.

Auf Anfragen und Reklamationen gehen sie kundenfreundlich ein.

5.10.1 Bedarf an Produkten und Dienstleistungen

Hinweis:

Lernfelder 1 und 5 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Dienstleistungs- und Produktangebote benennen und einordnen.	– Begriffserläuterung: hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen – Angebote am Markt gegenüberstellen – analoge und digitale Medien einsetzen

5.10.2 Verkaufsgespräche kundenorientiert führen

Hinweis:

Lernfelder 4, 9 und das Unterrichtsfach Deutsch beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kunden- und Verkaufsgespräche durchführen.	– verbale Kommunikation – Phasen des Verkaufsgesprächs – Beschwerden und Reklamationen
– sein Auftreten bei Verkaufsgesprächen einschätzen und sein eigenes Selbstbewusstsein steigern.	– Kundenberatung – nonverbale Kommunikation: Mimik, Gestik, Körpersprache
– sein eigenes Auftreten bei Beratungsgesprächen reflektieren.	– Rollenspiele in Verbindung mit Gesprächsregeln

5.10.3 Ermittlung von marktfähigen Preisen, Berechnungen

Hinweis:

Lernfeld 5 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Angebote mit den Kunden abstimmen.	– Kundenfeedback – Kundeneinwände, Kundenzufriedenheit
– Kostenberechnungen durchführen.	– Dreisatzrechnung, Überprüfung von Rechnungen und Quittungen, Rabatt und Skonto

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

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

Zielvorgaben

Die Schüler sind in der Lage, Personen in besonderen Lebenssituationen zu betreuen. Sie kennen den Zusammenhang zwischen Wohlbefinden und Betreuung des Menschen unter Berücksichtigung der Biografie des zu Betreuenden. Dabei ist oberstes Ziel, die Eigenständigkeit zu erhalten.

Die Schüler beschäftigen sich mit verschiedenen Krankheiten und Behinderungen und setzen sich mit den damit verbundenen Einschränkungen auseinander.

Sie kennen verschiedene Hilfsmittel und setzen diese im Hinblick auf die Erhaltung der Selbstständigkeit ein.

Die Schüler berücksichtigen den Gesundheitszustand der zu betreuenden Personen und zeigen bei Betreuungsleistungen Geduld.

5.11.1 Veränderungen im Altersverlauf und Betreuungsaufgaben in verschiedenen Lebensabschnitten und Lebenssituationen

Hinweis:

Lernfelder 4 und 6 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– individuelle Bedürfnisse der Betreuung in Lebensläufe einordnen.	– Biographiearbeit unter Berücksichtigung familiärer Hintergründe und kultureller Identitäten
– Veränderungen im Alter erkennen und nennen.	– körperliche, geistige und soziale Veränderungen im Altersverlauf
– verschiedene Arten der Betreuungsmöglichkeiten unterscheiden.	– Formen der Betreuung und Betreuungsangebote – Pflegegrade – Motivation zur Eigenaktivität

5.11.2 Beeinträchtigungen und Krankheiten im Alter

Hinweis:

Lernfelder 4 und 6 beachten

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– mit häufigen Krankheiten im Alter umgehen.	– Beispiele für häufige altersbedingte Krankheiten (Diabetes, Herz-Kreislaufkrankungen ...)
– Menschen mit einer Demenzerkrankung individuell betreuen und unterstützen.	– Anzeichen einer Demenz – Umgang und Kommunikation
– Einrichtungsgegenstände für ein Krankenzimmers auswählen.	– Auswahl und Einrichtung – Krankenbett, Hilfsmittel und Geräte für die Krankenpflege, z. B. Rollstuhl
– notwendige Hilfen bei Alltagsverrichtungen anwenden.	– Lagern, Betten, tägliche Körperpflege, Krankenwäsche

5.11.3 Menschen mit Behinderungen und der Umgang mit ihnen

Hinweis:

Lernfelder 4 und 6 beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– verschiedene Arten der Behinderungen unterscheiden und Kenntnisse anwenden.	– Begriff, Ursachen, Arten, Inklusion
– vorurteilsfrei mit Menschen mit Behinderungen umgehen.	– Unterstützung bei Alltagsverrichtungen und Motivation zur Eigenaktivität

5.11.4 Grundlagen der Aktivierung und Aktivierungsmaßnahmen

Hinweis:

Lernfelder 4 und 6 beachten

(ca. 14 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– bestimmten Personengruppen fördernde Maßnahmen zur Aktivierung zuordnen.	– Grundlagen, Ziele und Rahmenbedingungen der Aktivierung – Aktivierungsmaßnahmen
– mit Notfallsituationen umgehen.	– Notfallsituationen und Reagieren bei Notfällen – Handlungsabläufe üben
– Maßnahmen der Ersten Hilfe anwenden.	– kleinere Verletzungen – lebensbedrohliche Verletzungen – Verbände – stabile Seitenlage

5.11.5 Hausapotheke und Hausmittel

(ca. 6 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Grundausstattung einer Hausapotheke beschreiben.	– Inhalt – Aufbewahrung – Kontrolle
– Hausmittel und ihre Wirkung erklären.	– Kräuter, Früchte, Tees u. a. – Wickel, Fußbäder u. a.

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

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

Zielvorgaben

Die 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.

Sie sind in der Lage, einfache Menüs zusammenzustellen und zu servieren. Sie kennen verschiedene Büfettarten und helfen bei deren Aufbau. Die Schüler sind in der Lage, Grundkenntnisse des Eindeckens von Tischen aus dem Lernfeld 2 auf spezielle Menüs und Büfets anzuwenden.

Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren oder Fragen gegebenenfalls an zuständige Personen weiterleiten. Arbeitsschritte organisieren die Schüler in ihrem Einsatzgebiet. Sie gestalten überschaubare Arbeitsschritte auch im Team.

5.12.1 Planung und Organisation von Festlichkeiten

Hinweis:

Lernfelder 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– bei der Planung und Vorbereitung von Festlichkeiten mitwirken.	<ul style="list-style-type: none"> – Art des Festes, Ort und Zeitpunkt – Gästeliste/Einladungen – Speise- und Getränkeplan/Einkaufsliste – Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser – Raum- und Tischdekoration
– bei der Planung von Veranstaltungen mithelfen.	<ul style="list-style-type: none"> – Raumgestaltung, Tafelformen, Tisch- und Speisekarten – Einkaufslisten erstellen, Kosten planen

5.12.2 Kenntnisse über Menüaufbau

Hinweis:

Lernfelder 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Menüarten benennen.	– Grundmenü, erweiterte Menüs und Festmenüs
– die Menüregeln anwenden.	– Zusammenstellen von einfachen Menüs – Getränke zur Speisenfolge
– eine Menükarte anlassbezogen anfertigen.	– Gestalten einer Menükarte

5.12.3 Gestalten von Büfets

Hinweis:

Lernfelder 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Büfettarten unterscheiden.	– Arten von Büfets: kalte, warme und gemischte Büfets u. a.
– beim Büfettaufbau mithelfen.	– Formen des Büfets – Regeln zum Aufbau eines Büfets – kalte und warme Getränke
– Servierarbeiten an Büfets durchführen.	– Büfettservice, technische Ausstattung

5.12.4 Eindecken und Servieren zu festlichen Anlässen, Berechnungen

Hinweis:

Lernfelder 2, 5, 8 und 10 beachten

(ca. 25 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Gestaltungselemente zu verschiedenen Anlässen auswählen.	– Anlässe und Jahreszeiten – verschiedene Gestaltungsmaterialien – Raum- und Tischdekoration – Schülerarbeiten (eventuell Teamarbeit)
– die Regeln zum Tische eindecken konkretisieren.	– Regeln zum Tische eindecken – Tischwäsche, Servietten und Serviettenformen

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Speisen und Getränke präsentieren und servieren.	– Eindecken einer Festtafel, eventuell Teamarbeit – Arbeitsabläufe beim Präsentieren und Servieren (Teller- und Plattenservice) – Abservieren
– gedeckte Tische beurteilen.	– Ergebnisse einschätzen und beurteilen – Kritik und Selbstkritik
– Berechnungen zu Kosten von Menüs und Büfets durchführen.	– Kostenkalkulation, Preisberechnung

5.13 Lernfeld 13 – Produkte und Dienstleistungen vermarkten

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

Zielvorgaben

Die Schüler sind sich der Bedeutung der Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen für Unternehmen bewusst. Sie kennen die Ziele und Aufgaben des Marketings und sind in der Lage, einfache Werbemittel zur Produktvermarktung anzufertigen und einzusetzen.

Die Schüler können Kunden Produkte und Dienstleistungen vorstellen sowie Verkaufsgespräche durchführen.

Sie sind in der Lage, Preise unter Berücksichtigung von Kalkulationsaufschlägen zu berechnen. Die Schüler kennen Finanzierungsmöglichkeiten.

5.13.1 Marketing und Werbung

Hinweis:

Lernfeld 10 beachten

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Dienstleistungs- und Produktangebote analysieren.	– Begriff Marketing – Ziele, Aufgaben
– Kundenstrukturen erfassen.	– Bedürfnisse verschiedener Kundengruppen – Neukundenfindung – Kundentypen
– Werbemittel in der Vermarktung bewusst einsetzen.	– Werbung, Werbemittel und Maßnahmen der Werbung – Öffentlichkeitsarbeit
– Werbemittel einordnen.	– digitale und analoge Werbemittel

5.13.2 Werbemittel erstellen

Hinweis:

Lernfelder 4 und 6 beachten

(ca. 35 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Notwendigkeit einer erfolgreichen Vermarktung ableiten.	– Werbung, Werbemittel, Absatzwege
– die eigene Arbeit mit der von anderen nach vorgegebenen Kriterien kommentieren und vergleichen.	– Arbeitsqualität
– die Wirkung von Farben und Formen gezielt einsetzen. – Arbeitsergebnisse beurteilen.	– Farbkreis, Kontraste – 3 Grundformen und mögliche Ableitungen

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Schrift als Gestaltungselement anwenden.	– Blockschrift, Schreibschrift – Schriftarten am PC – Schülerarbeiten
– einfache Werbemittel anfertigen.	– Plakat, Flyer

5.13.3 Kostenkalkulation und Preisgestaltung

Hinweis:

Lernfelder 5 und 10 sowie Wirtschaftslehre beachten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Kostenberechnungen durchführen.	– Berechnen der Materialkosten, Mehrwertsteuerberechnungen, einfache Lohnberechnungen – Kalkulation mit Gesamtaufschlag
– verschiedene Anlage- und Sparformen unterscheiden.	– Begriff: Finanzierung – Kriterien zur Auswahl von Anlage- und Sparformen
– verschiedene Arten von Krediten und Darlehen einordnen.	– verschiedene Darlehensmöglichkeiten: Dispositionskredit, Darlehen, Ratenzahlung und Leasing – Schufa-Prüfung

5.13.4 Verkaufsgespräche kundenorientiert durchführen

Hinweis:

Lernfeld 5 und 10 sowie Wirtschaftslehre beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Verkaufsgespräche durchführen.	– Phasen des Verkaufsgesprächs – Kundengespräche im Rollenspiel
– Verkaufsprojekte beurteilen.	– Analyse von Werbemaßnahmen und Beurteilung der Kundenzufriedenheit

5.14 Lernfeld 14 – Hauswirtschaftliche Arbeitsschritte koordinieren

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

Zielvorgaben

Im Sinne einer projektorientierten Aufgabenerfüllung in den jeweiligen Einsatzgebieten besitzen die 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 von Arbeitsaufgaben. Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen. Die Arbeitsprozesse und Ergebnisse werden reflektiert und bewertet.

Hinweis:

Im Rahmen von **Projekten** sind folgende Themen zu bearbeiten:

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

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– mögliche Projektthemen festlegen.	– z. B. Fasching, Weihnachten, Tag der offenen Tür, Probleme im Jugendalter/Suchtverhalten; Umgang mit der Nähmaschine
– notwendige Arbeitsschritte ermitteln.	– Modell der vollständigen Handlung
– in verschiedenen Informationsquellen recherchieren.	– Bücher, Internet, Beratungsstellen usw.
– Ziele für die Projektdurchführung setzen.	– Arbeitspläne erarbeiten
– Arbeitsprozesse/-abläufe darstellen/ausführen.	– Arbeit am ausgewählten Projekt – Arbeit in Gruppen
– Arbeitsschritte und die Ergebnisse dokumentieren.	– Auswählen geeigneter Dokumentationsmöglichkeiten, z. B. Fotos, Video, Plakate, Tabellen – Selbstreflexion