

Curriculum
Einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft
Fachrichtungsbezogener Lernbereich

Berufsfachschule

An der Erarbeitung des Schulcurriculums haben mitgewirkt:

Frau Martina Bonyah	BbS II Magdeburg
Frau Gudrun Kremer	BbS II Magdeburg
Frau Birgit Neels	BbS Ohrekreis
Frau Sabine Kutsche	BbS Landkreis Börde
Frau Jutta Quardon	BbS Bernburg

Übersicht über die Fächer und Lernfelder mit Zeitrichtwerten

Unterrichtsfächer, Lernfelder	Jahresstunden
Fachrichtungsübergreifender Lernbereich	
Deutsch	80
Sozialkunde	80
Sport	80
Religion oder Ethik	40
	280
Fachrichtungsbezogener Lernbereich	
Mathematik	80
Englisch	40
Lernfelder ¹⁾ Fachtheorie:	
Die Berufsausbildung mitgestalten	40
Güter und Dienstleistungen beschaffen	80
Waren lagern	40
<u>Speisen und Getränke herstellen und servieren</u>	80
<u>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</u>	80
Lernfelder Fachpraxis:	
Waren beschaffen und lagern	80
Speisen und Getränke herstellen und servieren	200
Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	200
Textilien reinigen und pflegen	120
Wahlpflichtangebote	40
	1080 (600 FP) ²⁾
Unterrichtsstunden pro Jahr ³⁾	1360

¹⁾ Die Inhalte der Lernfelder orientieren sich am Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf des 1. Ausbildungsjahres Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08. Juni 1999)

²⁾ Die in Klammern gesetzten Unterrichtsstunden weisen den Anteil an fachpraktischem Unterricht aus, für den nach den Vorgaben des Erlasses zur Unterrichtsorganisation in der jeweils geltenden Fassung Teilungsstunden zugewiesen werden.

³⁾ Die Jahresstunden stellen Richtwerte dar auf der Basis einer Planung von 40 Schulwochen je Schuljahr. Sie reduzieren sich um den Anteil der während der 40 Schulwochen durchgeführten Praktika.

Fach Mathematik

ZRW: 80 Std.

Lernziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- beherrschen die formalen Rechengesetze der elementaren Mathematik und wenden sie folgerichtig bei der Lösung von berufsbezogenen Sachverhalten an,
- nutzen technische Rechenhilfsmittel sowie Tabellenbücher und Formelsammlungen effektiv,
- vergleichen Zahlungsarten,
- lösen Gleichungen algorithmisch,
- erkennen und beschreiben funktionale Zusammenhänge und gehen mit verschiedenen Darstellungsformen um.

Inhalte	Hinweise
Grundrechenarten Maßeinheiten Bruchrechnen Dreisatz Prozent- und Zinsrechnung Mischungs- und Verteilungsrechnen Flächen- und Körperberechnung	Umrechnen von Rezepten, Berechnung von Energiekosten Energie- und Nährwertberechnungen, Putzverluste, Garverluste, Rabatte, Skonto, Materialverbrauch

Fach Englisch

ZRW: 40 Std.

Dem Unterricht sind die Rahmenrichtlinien der Berufsfachschule für das Fach Englisch zugrunde zu legen.

Übersicht über mögliche Lernsituationen – bezogen auf die Lernfelder des Rahmenlehrplanes

	Lernsituation 1	Lernsituation 2	Lernsituation 3	Lernsituation 4	Lernsituation 5	Lernsituation 6
Lernfeld 1 Die Berufsausbildung mitgestalten	Einsatzgebiete, Leistungsangebote und Anforderungsprofil des Hauswirtschafterers	Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten	Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse			
Lernfeld 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	Markt-informationen beschaffen /Verbraucher-organisation	Waren-kennzeichnung	Zahlungsverkehr	Kaufvertrag	Kassierungs-probleme / Kassenführung	Finanzierungs-möglichkeiten
Lernfeld 3 Waren lagern	Lagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, Lagerbedingungen, -geräte und -räume	Einkauf von Waren, Gesetze und Verordnungen	Kontrolle und Dokumentation der Wareneingänge und Warenbestände	Schutz vor Lebensmittel-vergiftungen und Infektionen, Lebensmittel-verderb	Warenpflege, Kenntnisse über Vorrats-schädlinge, Schädlingsbefall	ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln
Lernfeld 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren	in der Küche unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte arbeiten und den Arbeits- und Unfallschutz einhalten	einen ausgewogenen Wochenplan zusammenstellen	Nahrungsmittel für ein Menü sorgsam auswählen und vorbereiten			

Beispiele für Lernsituationen und Lehr- Lern- Arrangements

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten

ZRW: 40 Std.

Lernsituation 1.1: Einsatzgebiete, Leistungsangebote und Anforderungsprofil des Hauswirtschafters

ZRW: 10 Std.

Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (<i>inhaltliche Anregungen</i>)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Vielfalt des Berufes darstellen - Selbstversorgerhaushalte darstellen - für die Einsatzgebiete Gemeinsamkeiten und Unterschiede erarbeiten - berufliche und persönliche Anforderungen für eine Tätigkeit im Dienstleistungsbereich erarbeiten - Rechte und Pflichten erarbeiten	- selbstständige Informationsgewinnung - Beschaffen und Sichern von Materialien - Erstellen und Strukturieren einer Übersicht - Sammeln und Austauschen von Argumenten	- Stärken des Selbstbewusstseins - Fördern von Berufsstolz - Aufbau sozialer Beziehungen im Klassenverband - Nutzen vorhandenen Wissens - Diskussion unter Beachtung der Gesprächsregeln üben - Einschätzung der persönlichen Eignung - Mut zur Selbstkritik entwickeln	Mind Mapping Unterrichtsgespräche Gruppenarbeit

Beispiele für Lernsituationen und Lehr- Lern- Arrangements

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten

ZRW: 40 Std.

Lernsituation 1.2: Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten/Berufsständische Organisation

ZRW: 5 Std.

Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (<i>inhaltliche Anregungen</i>)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Fort und Weiterbildungsmöglichkeiten strukturieren	- Vorstellungen der beruflichen Zukunft diskutieren - Materialien wie Zeitungen, Zeitschriften heranziehen und bewerten	- Bereitschaft für das eigene berufliche Fortkommen entwickeln - Bereitschaft zur kreativen Zusammenarbeit entwickeln	Diskussion zum Thema „ Ist Hauswirtschafter ein Traumberuf?“ „ Was muss ich dafür leisten?“
- die Berufsverbände und - die zuständigen Gewerkschaften	- Notwendigkeit von Berufsverbänden diskutieren	- Bereitschaft zur eigenen Mitarbeit in Gewerkschaften entwickeln	Übersicht über berufsständische Organisationen

Beispiele für Lernsituationen und Lehr- Lern- Arrangements

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten
Lernsituation 1.3.: Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse

ZRW: 40 Std.
ZRW: 15 Std.

Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (<i>inhaltliche Anregungen</i>)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Wechselwirkung zwischen Arbeit, Arbeitsgestaltung und Arbeitsorganisation erarbeiten - Kriterien zur Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen Grundsätzen ableiten - Gegenüberstellung von Leistungsfähigkeit und Leistungsbereitschaft - Erstellen eines Arbeitsablaufes - Energieressourcen definieren und den Verbrauch bestimmen - Erarbeiten von Leistungskurven - Erarbeiten qualitätssichernder Maßnahmen	- Informationsaustausch gewährleisten - Einbringen eigener Erfahrungen - Entwickeln der Gesprächskultur - Festlegen von Arbeitszielen - Erarbeiten von Lösungsstrategien	- kritische Einschätzung zu den eigenen Erfahrungen - Erkennen von Problemen - Kommunikationsfähigkeit weiter entwickeln	Gruppenarbeit Sicherung organisatorischer Voraussetzungen

Lernfeld 2:
Lernsituation 2.1:

Güter- und Dienstleistungen
Marktinformationen beschaffen / Verbraucherorganisation

ZRW: 80 Std.
ZRW: 10 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
wirtschaftliche Zusammenhänge - volkswirtschaftliche Arbeitsteilung - einfacher Wirtschaftskreislauf - Angebot und Nachfrage - Markt und Preis	kausale Zusammenhänge der Gesamtwirtschaft erfassen		Auswertungen von Übersichten / Diagrammen der Gesamtwirtschaft
Einzelhandel als Teil des gesamtwirtschaftlichen Leistungsprozesses - Stellung / Aufgaben - Betriebsformen : Ladenhandel Wanderhandel Fernabsatzhandel	systematische Vergleiche anstellen Teamarbeit entwickeln		Gruppenarbeit Erkundungsgänge statistische Übersichten Handbuch Einzelhandel

Lernfeld 2:
Lernsituation 2.2:

Güter- und Dienstleistungen
Warenkennzeichnung

ZRW: 80 Std.
ZRW: 10 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
warenkundliche Grundbegriffe beherrschen - Sortiment im Einzelhandel - Qualitätsmerkmale von Waren - Sortimentspräsentation/ Sortimentspolitik - Warenkennzeichnung und - markierung -	Warenwissen selbstständig aneignen Zusammenhänge zwischen warenkundlichen Kenntnissen herstellen		Nutzung von diversen Informationsquellen Kataloge, Prospekte u. a.

Lernfeld 2:
Lernsituation 2.3:

Güter- und Dienstleistungen
Zahlungsverkehr

ZRW: 80 Std.
ZRW: 16 Std.

Kompetenzen			Didaktisch- und methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Wesen und Bedeutung des Geldes - Währungsformen	sicher im Zahlungsverkehr werden		Arbeitsblätter Fragebögen Geld-Quiz
verschiedene Zahlungsmöglichkeiten unterscheiden - Barzahlung - Sicherheitsmerkmale des Geldes - halbbare Zahlung - bargeldlose Zahlung - Vor- und Nachteile der Zahlungsmöglichkeiten	verantwortungsbewusst mit verschiedenen Zahlungsmitteln/-möglichkeiten umgehen - Informationen über Zahlungsmöglichkeiten nutzen		

Lernfeld 2:
Lernsituation 2.4:

Güter- und Dienstleistungen
Kaufvertrag

ZRW: 80 Std.
ZRW: 16 Std.

Kompetenzen			Didaktisch- und methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Voraussetzungen des Zustandekommens von Kaufverträgen - Rechtssubjekte und –objekte - Rechts- und Geschäftsfähigkeit - Rechtsgeschäfte, Willenserklärungen, Verträge - Vertragsfreiheit - Nichtigkeit und Anfechtung von Rechtsgeschäften	- Beurteilung von Rechts- und Geschäftsfähigkeit - fallbezogene Beispiele - Formen der Willenserklärungen beurteilen	Sicherheit im Umgang mit Kaufverträgen auf der Grundlage erworbener Rechtskenntnisse Erfahrungen durch Nutzung im privaten Bereich einbringen	Umgang mit dem BGB - Arbeitsblätter - Gruppenarbeit
Abschluss des Kaufvertrages - Anfrage/ Angebot - Zustandekommen des Kaufvertrages - Verpflichtungs- und Erfüllungsgeschäft - Eigentumsübertragung - AGB	Differenzierungen des Zustandekommens von Kaufverträgen - Eigentum und Besitz unterscheiden - Verantwortung für die Erfüllung der Pflichten aus dem Kaufvertrag übernehmen	Verantwortung für das eigene Handeln übernehmen Eigenes Handeln reflektieren können	- Fallbeispiele - Arbeit mit weiteren Informationsmaterialien

Lernfeld 2:
Lernsituation 2.5:

Güter und Dienstleistungen
Kassierungsprobleme/ Kassenführung

ZRW: 80 Std.
ZRW: 16 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Kassierungsvorgang sicher durchführen - Kassenarten, Kassensysteme und Kassieranweisungen - Kassenordnung, Kassenarbeitsplatz, Ablauf, Kassivorgang - Kassenbelege, Kassenbericht erstellen	Kassensysteme und Kassenorganisation beschreiben - Hard- und Software - Kassenbereitschaft selbstständig beherrschen - Informationen und Belege beschaffen und vorführen	Belege selbstständig und zuverlässig ausstellen, prüfen und bearbeiten	- Übersichten erstellen - Vortrag - Computerarbeit - Belegmappen erstellen - Fallbeispiele aus der Praxis - Gruppenarbeit
Rechenfertigkeiten - Dreisatz - Prozentrechnung - Durchschnittsberechnungen Bedeutung und Aufbau Warenwirtschaftssystem (WWS)	Anwendung im Kassenbereich Übersicht geben	sichere Anwendung der Rechenfertigkeit	- gezielte Berechnungsaufgaben - über Computer

Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen
Lernsituation 2.6: Finanzierungsmöglichkeiten

ZRW: 80 Std.
ZRW: 12 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- Sozialkompetenz	
Finanzierungsarten- und Finanzierungsgrundsätze - Eigen- und Fremdfinanzierung - Kreditarten unterscheiden und vergleichen - Lieferantenkredit/ Rechnungsbau - Kontokorrentkredit - Darlehen - Sonderformen der Finanzierung	Vor- und Nachteile darstellen Merkmale darstellen Kreditberechnung darstellen mit Tilgungsberechnung	Erfahrungen aus dem Privathaushalt einbringen Informationen austauschen Probleme erkennen und Lösungsansätze aufzeigen	Arbeitsblätter Vergleichsrechnungen Fallbeispiele Gruppenarbeit

Lernfeld 3: Waren lagern
Lernsituation 3.1: Lagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
 Lagerbedingungen, -geräte und Räume

ZRW: 40 Std.
ZRW: 6 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Bedeutung der Bevorratung - Kenntnisse über den Bedarf - ökonomisches Handeln	Kenntnisse über Gründe und Umfang der Vorratshaltung, abgestimmt auf Haushaltsgröße, Bedarf, zu versorgende Personen, abgestimmt auf Alter, Geschlecht, Besonderheiten (Vorlieben) und Gesundheitszustand	Verantwortung für die Versorgung von Personen übernehmen, nach ihren Bedürfnissen entsprechend den Empfehlungen der DGE	Betriebsbesichtigungen/Praktika in lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder Großhaushalten Bezug zu den Fächern Ernährungslehre und Mathematik - Bedarf an der täglichen Nährstoffzufuhr (Energie und Mengen)
Lagerbedingungen und Möglichkeiten kennen - Trockenlagerung - Kühllagerung - Gefrierlagerung - Nonfood-Lager Warenkennzeichnung - Sicherheitszeichen - Umweltzeichen - Umweltgütezeichen - Kontrolle der Einkäufe	Lagermöglichkeiten im Haushalt kennen, Umfang, Kapazität Wissen über die Lagerfähigkeit/Haltbarkeit von Lebensmitteln - Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie Lichtverhältnisse in den Lagerräumen - Kenntnisse über Einflüsse, die den Lebensmittelverderb begünstigen	Entscheidungen über die fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln treffen können (Erhaltung der bestmöglichen Qualität und Genussfähigkeit)	Messinstrumente Dokumentationslisten

Lernfeld 3:
Lernsituation 3.2:

Waren lagern
Einkauf von Waren

ZRW: 40 Std.
ZRW: 6 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methodenkompetenz- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Bezugsmöglichkeiten Märkte Lieferanten	- Bezugsmöglichkeiten von Lebensmitteln und Waren des täglichen Bedarfs kennen - Kenntnisse über Vor- und Nachteile von Großeinkäufen bzw. Nutzung von Sonderangeboten	Ausnutzung von Preisvorteilen Entscheidungen über Einkäufe Im Supermarkt oder Discounter treffen	Markterkundungen Angebotsvergleiche Preisvergleiche Mindmap
Kennzeichnung von Lebensmitteln - Milch und Milcherzeugnisse - Eier - Kartoffeln - Obst und Gemüse - Getreide und Getreideerzeugnisse - Fleisch und Wurst - Fisch	Warenkenntnisse, - Verwendung und Verarbeitung - Güteklassen - Gewichtsklassen - Sortennamen Lebensmittelkennzeichnung - Angaben auf dem Etikett - Zusatzstoffe	Bezug zum Privathaushalt herstellen Anwendung von Erfahrungen und Wissensaustausch im Team Verantwortung beim Einkauf für andere und eigene Person übernehmen	Bezug zur Ernährungslehre und Nahrungszubereitung (Lebensmittelkunde) - Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - Eichgesetz Preisauszeichnungsverordnung - Untersuchungsergebnisse aus Stiftung Warentest - Verbraucherzentralen - Produktinformationen - DIN
Warenkennzeichnung -Sicherheitszeichen -Umweltzeichen -Umweltgütezeichen -Kontrolle der Einkäufe	Kenntnisse über Warenkennzeichnung erwerben und das Wissen in der Praxis anwenden können gezieltes Einkaufen üben	verantwortungsvoll handeln Umweltbewusstsein entwickeln neue Erkenntnisse und Informationen umsetzen	Bezug zum Fach Arbeitsorganisation und Hauswirtschaft Praxis Nutzung von Fachliteratur und Internet

Lernfeld 3:
Lernsituation 3.3:

Waren lagern
Kontrolle und Dokumentation der Wareneingänge und Warenbestände

ZRW: 40 Std.
ZRW: 6 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human und Sozialkompetenz	
Aufgaben der Warenannahme - innere und äußere Prüfung der eingekauften Waren	Wareneingänge anhand von Belegen kontrollieren - Stückzahl, Preis, Qualität und Frischezustand - Schadensprotokoll und Mängelrügen anfertigen können	Kooperative Zusammenarbeit mit Händlern, Lieferanten und Frachtfirmen - Verantwortung für die Wareneingangskontrolle übernehmen und durch zuverlässiges Arbeiten Inventurdifferenzen vermeiden - Arbeitsanweisungen Vorgesetzter umsetzen, - Arbeiten in Team	Nutzung von Praktikumserfahrungen Praktische Übungen im Bereich der Hauswirtschaft/ Nahrungszubereitung
Kontrolle und Dokumentation der Warenbestände und Wareneingänge	Dokumentation von Wareneingängen und Warenausgängen (Entnahme) auf Lagerkarteikarten per Hand bzw. am Computer - Kontrolle des Warenbestandes (mengen- und wertmäßig) - Kontrolle des Soll/ Ist-Bestandes	Entwickeln von Verantwortlichkeiten, Kommunikation im Team, gemeinsames verantwortliches Handeln	Dokumentationslisten Lagerkarteien Fachbücher
Lagerkennzahlen - Meldebestände - Mindestbestände - Überbestände	Vermeidung von Versorgungsdefiziten, rechtzeitiges Bestellen bzw. Einkaufen - Vermeidung zu hoher Lagerkosten z.B. Energie für die Kühlung	Vorausschauendes Denken trainieren, Verantwortung übernehmen	Computerprogramme Lagerbestandstabellen/Vordrucke

Lernfeld 3: Waren lagern
Lernsituation 3.4: Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und Infektionen
 Lebensmittelverderb

ZRW: 40 Std.
ZRW: 8 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methodenkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Hygiene und Sauberkeit bei der Lagerung von Lebensmitteln - Grundreinigung - Unterhaltsreinigung - Desinfektion Einhaltung der klimatischen Faktoren in Lagerräumen, Kühl -und Tiefkühleinrichtungen	Wissen über hygienische Anforderungen im Lagerbereich - sichere Anwendung von Reinigungstechniken und dem bestimmungsgemäßen Gebrauch von Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln Kontrolle und Einhaltung der Lagertemperaturen, der Luftfeuchtigkeit und der Helligkeit durch geeignete Messverfahren	Verantwortung übernehmen, im Team arbeiten, Absprachen über Arbeitsverteilung und Qualität der auszuführenden Arbeiten Dokumentation von Kontrollen vornehmen Arbeitsanweisungen beachten, selbstständig Entscheidungen treffen können Ergebnisse an Verantwortliche weiterleiten	Bezug zum Fach Haus- und Wohnungspflege REFA- Leitsätze Arbeitsanleitungen/Arbeitsabläufe
Lebensmittelverderb - physikalische Veränderungen - chemische Veränderungen - mikrobielle Veränderungen	Faktoren, die den Lebensmittelverderb beeinflussen, kennen und durch geeignete Maßnahmen gegensteuern	Verantwortliches Handeln im Umgang mit Lebensmitteln, Vermeidung von wirtschaftlichen Schäden	Fachliteratur Abbildungen
Lebensmittelvergiftungen durch Mikroben	Kenntnisse über - die Lagerung bzw. getrennte Lagerung von Lebensmitteln z.B. Obst, Gemüse, Fleisch, Milch usw. - Übertragung von Mikroben und deren Vermeidung - Erkennungsmerkmale von Lebensmittelverderb	Wahrnehmung von Verantwortlichkeiten - Anwendung und Umsetzung erlernter und wiederholter Arbeitsabläufe	Nutzung der Internetrecherche Fachliteratur

Unfall und Arbeitsschutz	Tragen von Schutzbekleidung - Handschutz, Mundschutz Möglichkeiten der professionellen Schädlingsbekämpfung	verantwortungsvoller und bestimmungsgemäßer Gebrauch im Umgang mit Schädlingsbekämpfungsmitteln	Gefahrenzeichen Bezug zur Arbeitsorganisation
Müll- und Abfallentsorgung	Möglichkeiten der Mülltrennung kennen und anwenden	Stärkung des Umweltbewusstseins - aktive Einflussnahme auf Mitschüler in Bezug auf eine umweltbewusste Müllentsorgung	Abfallentsorgung - in der Region - Möglichkeiten/Besonderheiten

Lernfeld 3:
Lernsituation 3.5:

Waren lagern
Warenpflege, Kenntnisse über Vorratsschädlinge/Schädlingsbefall

ZRW: 40 Std.
ZRW: 8 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden und Lernkompetenzen	Human- und Sozialkompetenzen	
Kontrolle und Pflege der Warenbestände - Wege und Möglichkeiten der Einschleppung von Vorratsschädlingen - ideale Bedingungen für die Ausbreitung von Schädlingen - Erkennen und Feststellen von Schädlingsbefall - Mäuse / Ratten - Fliegen - Nahrungsmittelmotten - Schaben Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung	Wissen über die wirtschaftlichen Schäden durch Vorratsschädlinge, die die Vernichtung der Lebensmittel durch Fraß und Kontamination (Kot und Krankheitskeime) zur Folge haben -vorausschauende Wareneinlagerung, Risiko einer Einschleppung minimieren -Risikofaktoren erkennen (Paletten, Wellpappkartons) - Kontrolle der physikalischen und baulichen Lagerbedingungen - Wissen über Ausbreitung und Überleben von Schädlingen - Schädlingsbefall und seine Verursacher kennen und geeignete Maßnahmen zur Vorsorge bzw. Bekämpfung ergreifen	Wissen über Verunreinigungen/Kontamination Übertragung von Krankheiten geeignete Maßnahmen zur Minimierung/Ausschluss von Schädlingsbefall a) regelmäßige Kontrolle b) vorsorgliches Aufstellen von Duft und Leimfallen c) Eindringen von Schädlingen vermeiden	bildliche Darstellung von Schädlingen Video über Vorratsschädlinge, deren Einschleppung und Vermehrung Vortrag/Besichtigung/Video über Schädlingsbekämpfung

Lernfeld 3:
Lernsituation 3.6:

Waren lagern
Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln

ZRW: 40 Std.
ZRW: 8 Std.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methodenkompetenzen	Human- und Sozialkompetenzen	
Zweck der Konservierung und Haltbarmachung - Ausschluss unerwünschter mikrobiologischer sowie biochemischer- physikalischer Veränderungen, möglichst keine Wert und Qualitätsminderung in Punkto Nährstoffgehalt, Genusswert des Lebensmittels	Wissen über die Frischhaltung und Haltbarmachung von Nahrungsmitteln durch geeignete Konservierungsmethoden - Kühlen, Gefrieren, Trocknen, Gefriertrocknen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Salzen, Zuckern, Pökeln, Säuren, Räuchern, Einlegen in Alkohol oder Öl Lagerfristen/Lagerzeiten für konservierte Lebensmittel beachten Regeln für die Konservierung einhalten	Entscheidungen treffen können über: - Anwendung von Konservierungsmethoden - fachgerechter Lagerung - Möglichkeiten der Nutzung von Saisonangeboten Großabkäufe und deren Verarbeitung bzw. Lagerung	Fachliteratur Bezug zur Nahrungszubereitung und Ernährungslehre
Personalhygiene Produkthygiene Betriebshygiene Arbeitsschutz	Einhaltung der Hygienevorschriften und Vorschriften des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Unfällen und Erkrankungen	Entwickeln von Wertevorstellungen Verantwortung übernehmen in Bezug auf Gesunderhaltung und Vermeidung von materiellen Verlusten	Gesetzliche Grundlagen der Unfallverhütung Lebensmittelhygieneverordnung und das Bedarfsgegenständegesetz

Beispiele für Lernsituationen und Lehr- Lern- Arrangements
Lernfeld 4: Speisen und Getränken herstellen und servieren
ZRW: 80 Std.
Lernsituation 4.1: In der Küche unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte arbeiten und den Arbeits- und Unfallschutz einhalten
ZRW: 5 Std.

Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (<i>inhaltliche Anregungen</i>)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Hygienemaßnahmen in der Küche - persönliche Hygiene, Raumhygiene und Arbeitshygiene charakterisieren	- Problemstellungen eingrenzen - Kommunikationsfähigkeit üben und festigen	- Mitverantwortung beim sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln übernehmen - Urteile bilden - Selbstbewertung vornehmen	Einbeziehung der Tagespresse Rechtsvorschriften einsetzen
- Unfallschutzbestimmungen - Unfallursachen erkennen und erläutern - Verhütung von Unfallursachen - Sicherheitsprüfzeichen - erste Hilfemaßnahmen	- problemlösendes Denken entwickeln - Entscheidungsalternativen diskutieren - sammeln von Informationen	- Erkennen von Gefahren - Informationen austauschen - Beachtung von Unfallverhütungsvorschriften - Pflicht zur Ersten Hilfe erkennen	Fallbeispiele Anschauungsmaterialien

Beispiele für Lernsituationen und Lehr- Lern- Arrangements

Lernfeld 4: Speisen und Getränken herstellen und servieren
Lernsituation 4.2: Einen ausgewogenen Wochenplan zusammenstellen

ZRW: 80 Std.
ZRW: 65 Std.

Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (<i>inhaltliche Anregungen</i>)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Energie- und Nährstoffbedarf -Bedeutung der Nahrungsaufnahme für den Menschen -Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit -Ernährungsfehler -Ernährungspyramide -10 Regeln der DGE -Grundumsatz -Leistungsumsatz -Gesamtenergiebedarf -Energiebilanz -BMI und Brocca-Index	-eigenes Ernährungsverhalten analysieren und Schlussfolgerungen ziehen -Erkennen und Benennen von Ernährungsfehlern -Berechnungen zum Grund- und Leistungsumsatz -Berechnungen des BMI	-Einfluss auf tägliches Essverhalten nehmen	Gruppenarbeit Folien Videos
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften analysieren und beurteilen - Überblick über Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Mineralstoffe und Vitamine - Bedeutung der Ballaststoffe für die	- aus der Analyse der Fachinformationen Schlussfolgerungen für moderne Ernährungsgewohnheiten ziehen und begründen - Informationen zum Zusammenwirken der Inhaltsstoffe strukturieren - bewerten des eigener	- kameradschaftlicher Umgang miteinander	Umgang mit Lebensmitteltabellen

menschliche Ernährung - Wasser als Nahrungsbestandteil analysieren	Verbraucherverhaltens		
- Verwendung kohlenhydratreicher Lebensmittel - Zucker, Getreide und Getreideprodukte, Kartoffeln und Reis analysieren und bewerten - Einteilungskriterien für Getreidearten erarbeiten und begründen	- fachliche und sachliche Argumentation üben	- eigenes Verhalten beim Zuckerkonsum beurteilen - Teamarbeit praktizieren	Lehrbuch Nahrungsmitteltabellen Arbeitsblätter
- fettreiche Lebensmittel erkennen und bewerten - pflanzliche Speisefette, Butter und Margarine für eigene Gesunderhaltung bewerten	- notieren von Stichpunkten	- Entwicklung des Selbstbewusstseins - Stärkung der Urteilsfähigkeit - Fettkonsum kritisch reflektieren	Folien Videos Anschauungsmittel
- Analyse und Strukturierung eiweißreicher Lebensmittel Milch und Milchprodukte, Ei, Fisch, Fleisch und Wurstwaren, Geflügel	- Nährstoffzusammensetzung der Lebensmittel analysieren - freies Sprechen üben	- selbstsicherer Auftritt - konzentriertes Arbeiten - Informationsaustausch	Kurzvorträge vergeben
- vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel einsetzen Obst, Gemüse, Säfte, Kräuter Couveurence- Produkte	- formulieren von Bedürfnissen	- Teamarbeit festigen	Gruppenarbeit Kurzvorträge

Beispiele für Lernsituationen und Lehr- Lern- Arrangements

Lernfeld 4: Speisen und Getränken herstellen und servieren

ZRW: 80 Std.

Lernsituation 4.3: Nahrungsmittel für ein Menü sorgsam auswählen und vorbereiten

ZRW: 10 Std.

Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz (<i>inhaltliche Anregungen</i>)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Rohstoffe vorbereiten und bearbeiten - Waschen, Wässern, Weichen und Quellen - Pürieren, Tounieren - Schälen und Putzen - Schneiden, Mischen - Wiegen und Abmessen - Gartechniken	- Einfluss der Vorbereitungsart auf die Erhaltung der Nährstoffe ableiten	- Mitverantwortung für das rationelle Arbeiten und den Umgang mit den Rohstoffen entwickeln	Lehr- und Fachbücher Arbeitsblätter

Lernfeld 5: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
Lernsituation 5.1.: Gebrauchsgegenstände im Haushalt reinigen und pflegen

ZRW 80 Std.
ZRW: 15 Std.

Kompetenzen			didaktische – methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Gebrauchsgegenstände reinigen und pflegen für verschiedene Materialien: - Glas - Kunststoffe - keramische Erzeugnisse - Holz - Metall - Leder	- Informationen austauschen und zusammentragen - Erkenntnisse aus der Fachpraxis reaktivieren - eigenständige Anwendung von Wissen - Informationen verarbeiten	- selbstständiges Lernen - Kritikfähigkeit üben - Partnerarbeit üben - andere Meinungen anhören und akzeptieren - im Team selbstständig lernen und arbeiten	- Verbindung zur Fachpraxis - Lehrbuch, Folien, Grafiken - Einbringen von bereits vorhandenem Wissen - Gruppen- und Partnerarbeit - Kurzvorträge

Lernfeld 5: Wohn- und Funktionsbereiche
Lernsituation 5.2: Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege des Haushaltes kennen und einsetzen

ZRW: 80 Std.

ZRW: 15 Std.

Kompetenzen			didaktische–methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
Geräte und Maschinen zur Pflege und Reinigung des Haushaltes kennen und fachgerecht einsetzen können: - Besen - Schrubber - Feuchtwischgeräte - Staubsauger - Geschirrspüler	- ökonomisches Wissen anwenden und auf praktisches Handeln übertragen - Informationsaustausch Erfahrungsaustausch - Tätigkeiten koordinieren - Interessenunterschiede kommunikativ lösen - Aspekte der Umweltbelastung beachten	- Selbstständigkeit, Phantasie und Kritikfähigkeit entwickeln - andere Meinungen akzeptieren - persönliche Erfahrungen einbringen und Informationen austauschen	- Lehrbuch, Folien - Verbindung zur Fachpraxis - Reflexion - Vergleich / Kostenanalyse beim Geschirrspülen mit Hand oder Geschirrspülautomat - Diskussion über unterschiedliche Arbeitsverfahren - Auswertung von Diagrammen

Lernfeld 5: Wohn- und Funktionsbereiche
Lernsituation 5.3.: Reinigungs- und Pflegearbeiten im Haushalt vorbereiten und durchführen

ZRW: 80 Std.
ZRW: 30 Std.

Kompetenzen			didaktisch – methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Begriffe: - Hygiene - Reinigung - Pflege - Desinfektion - Schmutz- und Schmutzarten - Wasser - Reinigungs- und Pflegemittel in Abhängigkeit von der Schmutzart auswählen - Unterscheidungsmerkmale von Reinigungs- und Pflegemitteln: - Umgang unter ökologischen und ökonomischen Aspekten - Gefahrensymbole kennen und beachten - Einsatz von Hausmitteln - laufende Pflegearbeiten für Räume im Haushalt - Wohnbereiche - Wirtschaftsbereiche - Sanitärbereiche (Aufräumen, Lüften)	- Informationen beschaffen, zusammenfassen und strukturieren - bewusste Argumentation führen - Ergebnisse selbstständig systematisieren - Grundsätze für bewusste Arbeitsweise umsetzen - Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein - Arbeitsschutzmaßnahmen beachten - Grundsätze für bewusste Arbeitsweise umsetzen - lesen und interpretieren von Gebrauchs- und Bedienungsanweisungen - rationelle Arbeitsweisen entwickeln	- Erfahrungsaustausch - unterschiedliche Meinungen während der Gesprächsführungen akzeptieren - persönliche Einstellung zur Umwelt kritisch bewerten und überdenken - Ordnung und Sauberkeit als einen wichtigen Faktor für das Wohlbefinden eines Menschen erkennen - Schlussfolgerungen für das eigene Handeln ziehen - Erfahrungen aus dem eigenen Haushalt einbringen	- Verbindung zur Fachpraxis herstellen - Erkundungsgang in eine Drogerie Fragestellungen: - Welche Mittel sind im Angebot? - Inhaltsstoffe? - Gefahrensymbole? - Wofür werden sie verwendet? - Alternativen beachten! Welche gibt es? - Anschauungsmaterialien - Verbindungen zur Lernsituation 5.1. + 5.2. herstellen - Schüler sollen auf bereits erworbenes Wissen zurückgreifen - Arbeit mit dem Hefter

- Unterhaltsreinigung, Sichtreinigung Grundreinigung - Geräte und Hilfsmittel zur Erleichterung der Arbeit auswählen			- Reflexion ermöglichen
--	--	--	---

Lernfeld 5: Wohn- und Funktionsbereich
Lernsituation 5.4.: Reinigungs- und Pflegearbeiten im Haushalt vorbereiten und durchführen

ZRW: 80 Std.
ZRW: 20 Std.

Kompetenzen			didaktisch - methodische Anregungen
Fachkompetenz (inhaltliche Anregungen)	Methoden- und Lernkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	
- Aufgaben der Textilien - Herkunft und Einteilung textiler Fasern - Eigenschaften Verwendung und Pflege textiler Fasern - von der Faser zur Fläche und zu textilen Gebrauchsgütern - das Textilkennzeichnungsgesetz TKG - Pflegekennzeichnung - Gesamtablauf der Wäschepflege: - Reinigungs- und Pflegemittel - Maschinen- und Geräte für die Wäschepflege: - Waschmaschine - Trockner - Bügelgeräte	- Strukturen erkennen - Bezüge zur Praxis herstellen - Notizen anfertigen - Protokolle schreiben - Stoffproben sammeln und analysieren lassen - Vorträge überzeugend gestalten - eigene Kleidung in Lernprozess einbeziehen (Pflegesymbole) - Reinigungs- und Pflegemittel unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte einsetzen - Handlungen systematisieren - Serienarbeit	- persönliche Bedürfnisse zum Ausdruck bringen - Erfahrungen aus den persönlichen Empfinden darstellen - Konzentrationsfähigkeit beweisen - Aspekte der Umweltbelastung beachten - Bereitschaft, in Gruppen zu arbeiten - Verantwortungsbewusstsein entwickeln - Sicherheitsvorschriften beachten	- Begriffe - Ausspruch: „Kleider machen Leute“ - Gebrauchseigenschaftsgruppen zuordnen lassen - Arbeitsblätter - Anschauungskästen - ev. Brennprobe durchführen - Kurzvorträge - Kataloge, Arbeitsblätter - Erkundungsgang Fachmärkte/ Drogerien

Lernfelder Fachpraxis**Lernfeld 1: Waren beschaffen und lagern****ZRW: 80 Std.**

Inhalte	Hinweise
Marktbeobachtung Bedarfsermittlung Preisvergleiche Lieferanten Bestellung, Lieferschein, Rechnung Kaufvertrag, Zahlungsverkehr einschlägige Gesetze und Verordnungen Lagerbedingungen, -geräte und -räume Methoden der Frischhaltung u. Haltbarmachung von Lebensmitteln Qualitätssicherung und -kontrolle der Lebensmittel	Unterrichtsgänge Werbung Internetnutzung EDV Berechnungen Kommunikationsmittel

[illegible]

Garmethoden • Kochen • Dämpfen • Garziehen/Quellen • Dünsten • Schmoren • Braten • Grillen • Backen • Frittieren • Garen in der Mikrowelle Präsentation von Lebensmitteln zu unterschiedlichen Anlässen -Anrichten und Servieren -Tischgestaltung für unterschiedliche Anlässe - Erntedank, Weihnachten, Fasching, Ostern, Geburtstag umweltgerechte Abfallbeseitigung	Bezug zu modernen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen Videos, Fachzeitschriften Tischkarten, Dekoration, Tischformen, Arbeiten mit Salzteig,
---	---

Lernfeld 3: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen**ZRW: 120 Std.**

Inhalte	Hinweise
Reinigungs- und Pflegearbeiten in der Küche - Fachbegriffe: Reinigen und Pflegen unterscheiden - Reinigungs- und Pflegemittel - Hygiene in der Küche, Materialien und Geräte im Küchenbereich, Arbeitstechniken Fachgerecht Spülen	
Reinigungs- und Pflegearbeiten im Wohnbereich - Reinigungs- und Pflegemittel - Sicht- Grund- und Unterhaltsreinigung - Raumgestaltung, Wohnräume nach Funktion gestalten, Familie, Single- oder Partnerwohnung - Umweltgerechte Entsorgung von Reinigungs- und Pflegemitteln	Verschiedene Materialien auswählen und harmonisch zuordnen Einstellen von Blumen in Vasen: Tischschmuck, Bodenvasen Verpacken von Geschenken
Reinigungs- und Pflegearbeiten im Nassbereich - Reinigen und Pflegen der verschiedenen Sanitärobjekte - Hygiene in den Sanitärräumen, Großhaushalt, Privathaushalt	
Glas- und Fensterreinigung	

Reinigungs- und Pflegearbeit von verschiedenen Werkstoffen im Haushalt

- Verschiedene Werkstoffe,
 - Glas,
 - Porzellan
 - Keramik
 - Holz
 - Kunststoff
 - Metall
 - Leder
 - Polstermöbel

Lernfeld 4: Textilien reinigen und pflegen**ZRW: 200 Std.**

Inhalt	Hinweise
Geräte zur Wäschepflege Waschmaschine Trockner Bügelmaschine Bügeleisen Bügelpresse Mangel	Bedienungsanleitungen der Hersteller beachten
Vorbereiten der Wäsche Schmutzwäsche, Aufbewahrung Reinigungsverfahren Textilkennzeichnung Faserkunde Waschmittelkunde Spezialbehandlung	Fleckentfernung
Waschen und Nachbehandeln Waschen Weichspülen / Stärken Trocknen Bügeln Legen Schrankfertig bearbeiten	Arbeitsablaufpläne erstellen ergonomische Arbeitsplätze
Maschinen und Geräte zur Textilverarbeitung - Schneidegeräte: Scheren , Nahttrenner, Rasierklinge - Geräte und Hilfsmittel zum Nähen von Hand - Nähmaschine	Unfallschutz beachten

Nähen von Hand - Handsticharten, Nutz-, Zier-, Stickstiche - Knöpfe annähen - Säume - Anwendung Kreuzstich als Zierstich Ausbesserungsarbeiten/ Reparaturarbeiten - Stopftechnik - Flicktechnik - Hilfsmittel Nähte von Hand sauber nacharbeiten Kräusel- und Durchzugsarbeiten Techniken aus Fäden - Knüpftchnik, Wickeltechnik, Flechttechnik, Kordeln drehen, Häkeln, Stricken, (Maschenware) - Bommel und Quastenherstellung - Fadengrafik	Knopfarten Videos, Lehrvorführung Bearbeiten reparaturbedürftiger Wäsche Haarbänder, Geschenkbeutel, Bommeln fertigen, Traumfänger, Schals, Zuglufttiere, Freundschaftsbänder, Lesezeichen, Gürtel, Collagen, Glückwunschkarten
Nähen mit der Nähmaschine -Aufbau und Funktion der Nähmaschine - Einrichten der Nähmaschine - Nähprobe ohne Faden - Nähprobe mit Faden - Bauformen der Nähmaschine /Spezialnähmaschinen - Nähmaschine im Wandel der Zeit - Wartung und Pflege - Nähte - Einfachnaht - Doppelnähte - Verstürznaht - Nähte – Nähfehler / Naht - Stichbild - kleine Gebrauchsgegenstände anfertigen - Kissenhülle, Topflappen, Platzdeckchen	Gebrauchsanweisung Arbeitsproben Video

- Verschlüsse - Klettverschluss, Reißverschluss, Knöpfe / Knopflöcher - verschiedene Nähtechniken - Dekorationsarbeiten - Bekleidungsgrößen / Proportionslehre	Lehrvorführung Applikationen, Borte, Spitze, Patchwork, Wand-, Tisch-, Fensterdekoration Arbeit mit Katalogen und Größentabellen Mode im Wandel der Zeit,
---	--