



# LEHRPLAN FÜR DIE BERUFSSCHULE

---

Ausbildungsberuf:

## Fachpraktikerin/ Fachpraktiker Hauswirtschaft

**HERAUSGEGEBEN AM:** 28.10.2014  
**AKTENZEICHEN:** 945A – 51324/35  
**KENNZEICHNUNG:** BS 10

---

## **Impressum**

Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz  
Referat 2.05  
Profilbildende Merkmale der beruflichen Bildung  
Röntgenstraße 32  
55543 Bad Kreuznach  
Tel.: 0671 9701-160  
Fax: 0671 9701-1669  
bbs@pl.rlp.de  
<http://bbs.bildung-rp.de>

Redaktion: Gabriele Eigendorf  
Skriptbearbeitung: Renate Müller  
Druck: PL Speyer  
Erscheinungstermin: 28.10.2014

© Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz 2014

# Inhalt

## Vorwort

## Mitglieder der Lehrplankommission

<b>1</b>	<b>Vorgaben für die Lehrplanarbeit</b>	<b>1</b>
1.1	Rechtliche Rahmenbedingungen	1
1.2	Zeitliche Rahmenbedingungen	2
1.3	Curriculare Rahmenbedingungen	5
1.4	Schülerbezogene Rahmenbedingungen	5
<b>2</b>	<b>Bildungsauftrag der Berufsschule</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>Didaktische Leitlinien</b>	<b>7</b>
3.1	Berufliche Handlungskompetenz	7
3.2	Didaktisch-methodische Hinweise	10
3.3	Handlungsorientierter Unterricht	11
3.4	Sonderpädagogisch orientiertes Lehren und Lernen	12
3.5	Unterrichtsgestaltung	13
<b>4</b>	<b>Fächer/ Arbeitsfelder/ Lernbereiche</b>	<b>15</b>
4.1	Grundausbildung	
	Lernbereich 1: Arbeitsfelder in der Hauswirtschaft	16
	Lernbereich 2: Horizontale und vertikale Flächen reinigen und pflegen	17
	Lernbereich 3: Geräte reinigen	18
	Lernbereich 4: In der Spülküche arbeiten	19
	Lernbereich 5: Auf der unreinen Seite arbeiten	20
	Lernbereich 6: Auf der reinen Seite arbeiten	21
	Lernbereich 7: Obst und Gemüse vorbereiten	22
	Lernbereich 8: Menükomponenten herstellen und portionieren	23
	Lernbereich 9: Gebäcke herstellen	25
	Lernbereich 10: Getränke zubereiten und bereitstellen	26

4.2	Fachausbildung	27
4.2.1	Unterrichtsfach Hauswirtschaft	27
	<b>Arbeitsfeld Hausreinigung</b>	27
	Lernbereich 11: Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte reinigen und pflegen	27
	Lernbereich 12: Waren für den Bereich Hausreinigung lagern	27
	Lernbereich 13: Hol- und Bringdienste durchführen	28
	<b>Arbeitsfeld Textilpflege</b>	29
	Lernbereich 14: Auf der unreinen und reinen Seite arbeiten	29
	Lernbereich 15: Waren für den Bereich Textilpflege lagern	30
	Lernbereich 16: Hol- und Bringdienste durchführen	30
	<b>Arbeitsfeld Küche</b>	31
	Lernbereich 17: Speisen und Getränke vorbereiten, zubereiten, portionieren und ausgeben	31
	Lernbereich 18: Waren für den Bereich Küche lagern	32
	Lernbereich 19: Hol- und Bringdienste durchführen	32
4.2.2	Unterrichtsfach Gesundheit	33
4.2.3	Unterrichtsfach Deutsch/Kommunikation	34
4.2.4	Unterrichtsfach Sozialkunde und Wirtschaftslehre	35
<b>5</b>	<b>Anhang</b>	36
	Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der Grundausbildung	36
	Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der Fachausbildung	49

## Vorwort



Der vorliegende Lehrplan legt die für den Ausbildungsberuf Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft vorgesehenen Lernergebnisse für die Grundausbildung und die Fachausbildung fest. Grundlage für den Lehrplan sind die Ausbildungsregelungen sowie der zugehörige Ausbildungsrahmenplan vom 08.04.2014, die von der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion in Trier als der zuständigen Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft in Rheinland-Pfalz für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft herausgegeben wurden.

Durch die veränderten Qualifikationsanforderungen und die damit verbundene Neuordnung der Lerninhalte wurde die Überarbeitung des bisherigen Lehrplans erforderlich. Dabei wurden auch die in den Ausbildungsregelungen festgelegten Anforderungen an das Niveau 3 des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) berücksich-

tigt. Der Lehrplan verfolgt einen ganzheitlichen Bildungsanspruch, der sich auf alle Fähigkeiten und Möglichkeiten des Menschen und alle Bereiche gesellschaftlicher Existenz bezieht. Insbesondere ist es Ziel einer ganzheitlichen Bildung, bei den Lernenden die Handlungskompetenz lernergebnisorientiert zu fördern und dabei auch der Fähigkeit zu vernetztem Denken eine größere Bedeutung beizumessen.

Ich ermuntere Sie, Ihre pädagogischen Möglichkeiten zu nutzen und in Abstimmung und Zusammenarbeit mit anderen Fachkolleginnen und Fachkollegen auch fächerübergreifend handlungsorientierte Unterrichtseinheiten zu entwickeln und durchzuführen.

Den Lehrplan haben unter Federführung des Pädagogischen Landesinstituts Lehrerinnen der Berufsbildenden Schulen in Zusammenarbeit mit Vertreterinnen der zuständigen Stelle für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft erstellt. Ich danke allen Mitgliedern der Fachdidaktischen Kommission und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Pädagogischen Landesinstituts für ihre kompetente Arbeit.

Hans Beckmann

Staatssekretär



## Mitglieder der Lehrplankommission

Gabriela Backes	Europäisches Berufsbildungswerk des DRK 54634 Bitburg
Margot Baur	Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Zuständige Stelle für Berufsbildung 67433 Neustadt a.d.W.
Gabriele Eigendorf	Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz 55543 Bad Kreuznach
Birgit Gilles	St. Hildegardishaus gGmbH Bildungs- und Pflegeheim St. Martin 56761 Dungenheim
Beata Hüner-Schuhknecht	Berufsbildende Schule 57537 Wissen
Anneliese Winter-Bauer	Berufsbildende Schule Julius-Wegeler-Schule 56073 Koblenz

Der Lehrplan wurde auf Grundlage des bisherigen Lehrplans vom 08. August 2002 erstellt, an dem die folgenden Personen zusätzlich mitgewirkt haben:

Christa Fouquet	Landesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaftliche Bildung Rheinland-Pfalz e.V. 67547 Worms
Petra Holsten	Berufsbildungswerk des DRK 67549 Worms
Marie-Luise Jegust (†)	Berufsbildende Schule Julius-Wegeler-Schule 56073 Koblenz
Marlis Klinnert	Berufsbildende Schule 66482 Zweibrücken

Inge Korsmeier

Berufsbildende Schule  
Gewerbe, Technik, Hauswirtschaft und So-  
zialwesen  
55543 Bad Kreuznach

Heike Werner

Landesarbeitsgemeinschaft für  
Hauswirtschaftliche Bildung  
Rheinland-Pfalz e.V.  
67547 Worms

Der Lehrplan wurde unter der Federführung des Pädagogischen Landesinstituts erstellt.

# 1 Vorgaben für die Lehrplanarbeit

Der vorliegende Lehrplan ersetzt den bisher geltenden Lehrplan vom 08.08.2002. Er beinhaltet alle berufsbezogenen Unterrichtsfächer; die Fächer Deutsch/Kommunikation, Sozialkunde und Wirtschaftslehre sowie Sport sind mit einbezogen. Für die Fächer, die der Lehrplan nicht enthält, sind die jeweils geltenden Lehrpläne für die Berufsschule anzuwenden.

## 1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen

Grundlage für die Umsetzung des Lehrplans bilden, jeweils in ihrer aktuellen Fassung,

- die Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15. März 1991),
- die Berufsschulverordnung vom 07. Oktober 2005,
- das Schulgesetz vom 12. März 2004,
- die Schulordnung für die öffentlichen berufsbildenden Schulen vom 09. Mai 1990,
- die Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft mit dem Ausbildungsrahmenplan vom 08. April 2014, herausgegeben von der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion, Trier als der zuständigen Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft in Rheinland-Pfalz.

## 1.2 Zeitliche Rahmenbedingungen

Grundlage für die dreijährige Ausbildung ist die folgende Stundentafel

Unterrichtsfächer	Gesamtstundenzahl
<b>A. Pflichtfächer</b>	
Deutsch/Kommunikation (G)	80
Sozialkunde und Wirtschaftslehre (K)	120
Religion (G)	120
Sport (G)	40
<b>Berufsbezogener Unterricht (K)</b>	920
Hauswirtschaft (Fpr)	(800)
Gesundheit	(120)
<b>B. Wahlpflichtfach</b>	160
<b>Summe</b>	1440
(G) = Grundfach	
(K) = Kernfach	
(Fpr) = Fachpraxis	

Das Schuljahr wird mit 40 Schulwochen angesetzt. Die Unterrichtsinhalte sind Lernbereichen zugeordnet, die entsprechend der Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker Hauswirtschaft formuliert sind.

Die Inhalte der berufsübergreifenden Fächer sind in der Grundausbildung in die Lernbereiche integriert. Der Bezug zum berufsbezogenen Unterricht ist im jeweiligen Lernbereich berücksichtigt. Die Inhalte im Fach Sport sind den Lernbereichen nicht zwingend zuzuordnen. Das Fach Deutsch/Kommunikation soll, um Grundlagen zu legen, im 1. Ausbildungsjahr beginnend unterrichtet werden. Der Unterricht der ersten drei Schulhalbjahre vermittelt eine berufsfeldbreite Grundausbildung in den folgenden Lernbereichen:

### 2 Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft

## Lernbereiche der Grundausbildung

### Einführungsphase

**8 Unterrichtswochen**

Lernbereich 1            Arbeitsfelder in der Hauswirtschaft

### Arbeitsfeld Hausreinigung

**16 Unterrichtswochen**

Lernbereich 2            Horizontale und vertikale Flächen reinigen und pflegen

Lernbereich 3            Geräte reinigen

Lernbereich 4            In der Spülküche arbeiten

### Arbeitsfeld Textilpflege

**16 Unterrichtswochen**

Lernbereich 5            Auf der unreinen Seite arbeiten

Lernbereich 6            Auf der reinen Seite arbeiten

### Arbeitsfeld Küche

**20 Unterrichtswochen**

Lernbereich 7            Obst und Gemüse vorbereiten

Lernbereich 8            Menükomponenten herstellen und portionieren

Lernbereich 9            Gebäcke herstellen

Lernbereich 10           Getränke zubereiten und bereitstellen

Die Fachausbildung im 4. bis 6. Schulhalbjahr wird in ein bis drei Arbeitsfeldern entsprechend der individuellen Förderfähigkeit der Schülerin/ des Schülers durchgeführt. Die Entscheidung findet nach der Zwischenprüfung statt.

## **Lernbereiche der Fachausbildung**

### **Arbeitsfeld Hausreinigung**

**20 – 60  
Unterrichtswochen**

- Lernbereich 11 Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte reinigen und pflegen
- Lernbereich 12 Waren für den Bereich Hausreinigung lagern
- Lernbereich 13 Hol- und Bringdienste durchführen

### **Arbeitsfeld Textilpflege**

**20 – 60  
Unterrichtswochen**

- Lernbereich 14 Auf der unreinen und reinen Seite arbeiten
- Lernbereich 15 Waren für den Bereich Textilpflege lagern
- Lernbereich 16 Hol- und Bringdienste durchführen

### **Arbeitsfeld Küche**

**20 – 60  
Unterrichtswochen**

- Lernbereich 17 Speisen und Getränke vorbereiten, zubereiten, portionieren und ausgeben.
- Lernbereich 18 Waren für den Bereich Küche lagern
- Lernbereich 19 Hol- und Bringdienste durchführen

Da sich die Schülerinnen und Schüler mit Beginn der Fachausbildung auf ein, zwei oder drei Arbeitsfelder spezialisieren, befinden sich in einer Klasse Schülerinnen und Schüler, die gleichzeitig in drei unterschiedlichen Arbeitsfeldern zu unterrichten sind bzw. denen die Inhalte dieser Arbeitsfelder mit unterschiedlichem Zeitansatz in ein, zwei oder drei Schulhalbjahren zu vermitteln sind.

### 1.3 Curriculare Rahmenbedingungen

Die im Lehrplan ausgewiesenen Zielformulierungen und Inhalte der Lernbereiche des berufsbezogenen Unterrichts sind für den Unterricht verbindlich. Die Reihenfolge ihrer Umsetzung bis zur Zwischenprüfung soll aufgrund der Sachlogik innerhalb der Arbeitsfelder nicht verändert werden. Die Fachausbildung mit unterschiedlicher Spezialisierung in ein bis drei Arbeitsfeldern verlangt eine entsprechend hohe Binnendifferenzierung. Um der Arbeitsplatzorientierung in der betrieblichen Realität und der jeweiligen Wahl der Fachausbildung gerecht zu werden, ist die Projektmethode die bevorzugte Unterrichtsform.

Besonderer Wert ist auf die Erstellung eines gemeinsamen Arbeitsplanes (Amtsblatt Nr. 12/1991, S. 291) für alle Fächer zu legen. Der handlungsorientierte und fachübergreifende Unterricht wird erst dadurch ermöglicht.

Es ist deshalb notwendig, dass sich die Lehrkräfte einer Klasse zu einem Team zusammenschließen und sich in der Vorgehensweise und Tiefe bei der Behandlung der Lernbereiche absprechen. Dies ist umso besser zu erreichen, je weniger Lehrkräfte in einer Klasse eingesetzt werden.

### 1.4 Schülerbezogene Rahmenbedingungen

Bei den Schülerinnen und Schülern handelt es sich um Jugendliche mit ganz unterschiedlichen Merkmalen. Es sind Jugendliche mit

- Lernbehinderungen/Lernbeeinträchtigungen
- Lernstörungen
- Beeinträchtigungen im Sozialverhalten
- mangelnder persönlicher Reife
- mangelnden Deutschkenntnissen
- Hör-/Sprachbehinderungen
- ...

Hinsichtlich der Vorbildung und des Lernniveaus bestehen demnach beachtliche Unterschiede. Der Lehrplan trägt diesem Rechnung durch seine Konzeption als offenes Curriculum.

Aufgrund ihrer persönlichen Voraussetzungen haben viele der Schülerinnen und Schüler bisher mit dem Lernen nicht allzu positive Erfahrungen gemacht. Ihnen fehlt oft das Vertrauen in die eigene Lernfähigkeit, das Verständnis für die Bedeutung der Lerninhalte, die notwendige Konzentrationsfähigkeit und die Freude am Lernen. Die Aufgabe der Lehrerin/des Lehrers besteht deshalb zu einem großen Teil darin, den Schülerinnen und Schülern die Angst vor einem Versagen zu nehmen, Mut zum Ansprechen von Problemen zu machen und sie dahingehend zu fördern, dass sie ihre vorhandenen Fähigkeiten bestmöglich entwickeln können. Gleichzeitig möchten sie als vollwertiges Mitglied in unsere Gesellschaft integriert sein. Dazu ist die Stärkung des Selbstwertgefühls zwingend erforderlich.

## 2 Bildungsauftrag der Berufsschule

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15. März 1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet;
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln;
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken;
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zum Erreichen dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgaben spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedliche Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten beeinträchtigte und benachteiligte Menschen umfassend stützen und fördern
- auf die mit der Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule hat darüber hinaus im allgemeinbildenden Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit, wie z. B.

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

einzugehen.

## 3 Didaktische Leitlinien

### 3.1 Berufliche Handlungskompetenz

Die Ausbildung soll befähigen, im hauswirtschaftlichen Bereich eines hauswirtschaftlichen Betriebes qualifiziert beruflich tätig zu sein. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in den Arbeitsfeldern

- Hausreinigung,
- Textilpflege und
- Küche

stehen im Mittelpunkt. Alle hauswirtschaftlichen Arbeitsprozesse müssen unter ökonomischen Aspekten reflektiert und ggf. korrigiert werden. Die Zielformulierungen der Lernbereiche sind auf die Entwicklung von beruflicher Handlungskompetenz gerichtet. Diese ist die Voraussetzung, die vom späteren Arbeitsmarkt verlangten Anforderungen zu erfüllen.

Die dauerhafte Eingliederung von beeinträchtigten Menschen in Arbeit, Beruf und Gesellschaft ist eine zentrale sozial- und bildungspolitische Aufgabe, an deren Erfüllung auch die berufsbildende Schule mitwirkt.

Die bestmögliche Qualifizierung für die Lebenssituation außerhalb und innerhalb von Arbeit und Beruf, die ganzheitliche Entwicklung der Persönlichkeit und eine systematische kontinuierliche und integrative Förderung des Einzelnen ist das Ziel.

Das verlangt von allen an der Ausbildung Beteiligten ein ganzheitliches berufspädagogisches Handeln, das berufliches und allgemeines Lehren und Lernen miteinander verbindet unter Einbezug von sonder- und sozialpädagogischen Handlungsstrategien. Dies äußert sich vor allem in

- der Anwendung einer schülerorientierten Didaktik und Methodik
- individualisierenden Unterweisungsprozessen
- Praxis und Theorie verbindendem Lehren und Lernen
- Kompetenzen verknüpfenden Lehr- und Lernprozessen
- kontinuierlicher und systematischer Diagnostik
- prozessintegrierter Kompensation bzw. Förderung
- Unterricht in übergreifender Teamarbeit mit betrieblichen Ausbildern/Ausbilderinnen und begleitenden Fachdiensten; hier ist insbesondere die Führung des Ausbildungsnachweises ein Bindeglied der Lernorte Betrieb und Schule.

Der ganzheitliche Ansatz erleichtert den Erwerb der Handlungskompetenz. Deren Kategorien sind entsprechend des Deutschen Qualifikationsrahmens<sup>1</sup> die Fachkompetenz und die Personale Kompetenz, die wiederum in Wissen und Fertigkeiten sowie in Sozialkompetenz und Selbstständigkeit unterteilt werden. Methodenkompetenz wird als Querschnittsaufgabe verstanden. Der Kompetenzbegriff wird nach dem DQR definiert als:

Fähigkeit und Bereitschaft des Einzelnen, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie persönliche, soziale und methodische Fähigkeiten zu nutzen und sich durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Kompetenz wird in diesem Sinne als umfassende Handlungskompetenz verstanden.

Niveauindikator			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Tiefe und Breite	Instrumentelle und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team/ Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/ Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

Der Abschluss der Fachpraktikerin Hauswirtschaft/ des Fachpraktikers Hauswirtschaft wird dem Niveau 3 zugeordnet. Demnach erreichen die Fachpraktikerin/ der Fachpraktiker Kompetenzen zur selbständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld.

Niveau 3			
<b>Der/die Fachpraktiker/in Hauswirtschaft</b> verfügt über Kompetenzen zur selbständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Der/die Fachpraktiker/in Hauswirtschaft verfügt in den Arbeitsfeldern Hausreinigung, Tex-	Er/sie verfügt über ein Spektrum von kognitiven und praktischen Fertigkeiten zur Planung und Be-	Er/sie - wirkt in einer Arbeitsgruppe mit und bietet punktuelle	Er/sie - arbeitet auch in weniger bekannten Kontexten selbstständig und

<sup>1</sup> Vgl.: Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen, Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen, 22. März 2011

Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
tilflege und Küche über ein erweitertes allgemeines Wissen und Fachwissen.	<p>arbeitung von überschaubaren fachlichen Aufgaben in einem hauswirtschaftlichen Arbeitsfeld.</p> <p>Ergebnisse werden nach vorgegebenen Maßstäben beurteilt, einfache Transferleistungen werden erbracht.</p>	<p>Unterstützung an-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestaltet die Arbeitsumgebung mit, Abläufe und Ergebnisse werden adressatenbezogen bearbeitet.</li> </ul>	<p>verantwortungsbewusst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schätzt das eigene Handeln ein.</li> <li>- ist in der Lage, Lernberatung nachzufragen und geeignete Lernhilfen auszuwählen.</li> </ul>

Die Lernergebnisse nach DQR sind Kompetenzbündel und bezeichnen, was Lernende wissen, verstehen und in der Lage sind zu tun, nachdem sie einen Lernprozess abgeschlossen haben. Die in den Lernbereichen des Lehrplans ausgewiesenen Zielformulierungen entsprechen den Lernergebnissen des DQR.

Zur Erreichung der beruflichen Handlungskompetenz ist es notwendig, bei der Gestaltung des Unterrichts folgende Gesichtspunkte besonders zu berücksichtigen:

### **Lernbereitschaft**

Es ist wichtig, Freude und Interesse am Lernen zu wecken und zu fördern. Dies kann bei diesen Jugendlichen am ehesten erreicht werden, wenn der Unterricht möglichst berufs- und praxisbezogen gestaltet wird.

### **Berufliche Selbstständigkeit**

Der Unterricht soll zur selbstständigen, effizienten und sicheren Ausübung der beruflichen Tätigkeiten befähigen. Der Einbezug von Planung und Kontrolle der Arbeit, richtiges Reagieren bei unvorhergesehenen Schwierigkeiten und das Bewusstsein, dass es verschiedene Arten gibt, eine Arbeit auszuführen, tragen zum Erreichen des Zieles bei.

Die Schülerin/der Schüler muss erfahren, welche wichtigen Regeln es erlauben, eine Arbeit fachgerecht und ggf. auch bei veränderten Rahmenbedingungen mit Erfolg auszuführen.

### **Teamfähigkeit**

Die Schülerin/der Schüler soll lernen, im Betrieb mit anderen Arbeitskolleginnen und -kollegen zusammenzuarbeiten. Die Förderung der Kommunikationsfähigkeit durch Gespräche und schriftliche Äußerungen gehört deshalb sowohl zum berufsbezogenen als auch zum allgemeinbildenden Unterricht.

## **Belastungsfähigkeit**

Der Unterricht muss so gestaltet werden, dass die Belastungsfähigkeit schrittweise erhöht wird. Dies gilt ebenso für den psychischen wie für den physischen Bereich.

## **Pflichten und Rechte**

Die Schülerinnen und Schüler müssen lernen, ihre Pflichten zu erfüllen und die eigenen Rechte wahrzunehmen. Bei der Aufarbeitung von Problemen ist sozialpädagogische Betreuung notwendig.

## **Soziales Verhalten**

Individuelle Störungen innerhalb der Gruppe sind zu überwinden. Dies erfordert ein persönliches Eingehen auf auftauchende Konflikte und das gemeinsame Erarbeiten von Lösungsmöglichkeiten in einer kleinen Klasse. Die sozialen Beziehungen innerhalb der Gruppe und zu den Lehrerinnen und Lehrern müssen vertieft werden. Dies erfordert ein entsprechendes pädagogisches Handeln des Lehrerteams.

## **Berufliche Orientierung**

Die Schülerinnen und Schüler müssen eine Übersicht über die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten in ihrem Berufsfeld gewinnen. Dazu gehören auch Informationen und Erkundungen in benachbarten Tätigkeitsgebieten, Hinweise auf andere Erwerbsmöglichkeiten und auf berufliche Aufstiegsmöglichkeiten.

### **3.2 Didaktisch-methodische Hinweise**

Praktische Arbeitsaufträge gewährleisten den Erwerb der beruflichen Handlungskompetenz. Diese sind so zu gestalten, dass sie den Erwerb und die Stärkung möglichst vieler Kompetenzen ermöglichen.

Folgende Prinzipien sind deshalb in den Vordergrund zu stellen:

#### **Aktivieren**

Der Unterricht darf nicht beim Wahrnehmen stehen bleiben, er muss unbedingt auch Verarbeiten, Formulieren und vor allem Selbsttätigkeit umfassen. Kreativität und Selbstständigkeit werden am besten gefördert durch eigenes Tun und durch Erfahrungen in der Anwendung möglichst vieler Ausdrucksmittel.

#### **Strukturieren**

Durch eine gute Aufgliederung und Ordnung der Unterrichtsinhalte in Lernbereiche mit überblickbaren Lerneinheiten und Elementen werden die Lerninhalte überschaubar und einprägsam. Das Lernen in arbeitsplatzorientierten Lernsituationen trägt diesem Rechnung.

## Motivieren

Zur Förderung der Motivation soll insbesondere eine Auswahl praxisbezogener Inhalte erfolgen. Es müssen Unterrichtsmethoden eingesetzt werden, die den Schülerinnen und Schülern Erfolgserlebnisse verschaffen, ohne sie zu unter- oder überfordern. Ebenso vermeidet eine geeignete Individualisierung des Unterrichts unter Einsatz möglichst vielfältiger Übungsmaterialien eine Fehleinschätzung der eigenen Fähigkeiten.

Die enge Verzahnung von Fachpraxis und Fachtheorie legt Motivationspotentiale frei, die zu einem höheren und dauerhaften Lernerfolg führen. Die Schülerin/der Schüler sieht dadurch die Schule als einen Lernort, in dem realitätsbezogen gelernt und gearbeitet wird.

Auch wenn die Unterrichtsprojekte im Mittelpunkt stehen, sind einzelne Lerngebiete ganz oder teilweise systematisch zu vermitteln.

### 3.3 Handlungsorientierter Unterricht

Die Schülerinnen und Schüler durchlaufen die Phasen der Persönlichkeitsfindung, der sozialen Etablierung und der Integration in das Berufsleben. Im Mittelpunkt des Unterrichts stehen deshalb konkrete berufliche Problemstellungen, die in Verbindung mit aktivitätsfördernden Unterrichtsmethoden bei den Schülerinnen und Schülern voraussetzende Eigeninitiativen und Fähigkeit zur Selbstständigkeit bei der Strukturierung von Lernprozessen verstärken. Es sollen solche Sozialformen des Unterrichts eingesetzt werden, die die Fähigkeit zur Kooperation und Teamarbeit fördern.

Um die Lernkompetenz zu fördern, sind methodische Selbststeuerung und Selbstreflexion zu initiieren. Wesentliches Prinzip aller Lernorganisationsformen ist dabei die Handlungsorientierung.

Die Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert, der von den Schülerinnen und Schülern die aktive Auseinandersetzung und den handelnden Umgang mit Lerngegenständen fordert. Handeln ist zu verstehen als ein

- zielgerichteter Prozess, der sich u. a. durch die Vorwegnahme möglicher Handlungsformen und deren Ergebnisse auszeichnet (geistiges Probedenken, Simulation)
- konstruktiver Prozess, in dem sich eine Abfolge von untergeordneten Operationen vollzieht
- kontrollierter Prozess, der eine angemessene Auswahl von Handlungsmöglichkeiten entwickelt und durch Vergleich mit den Zielvorstellungen eine Entscheidung trifft.

Handlungsorientierter Unterricht ist nur dann sinnvoll, wenn nach dessen Durchführung der gesamte Vorgang gemeinsam reflektiert (Handlungsplan, Ablauf, Ergebnis, Präsentation) und systematisiert wird.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse lassen sich in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte formulieren:

- Didaktischer Bezugspunkt ist ein relevanter Handlungskontext.
- Den Ausgangspunkt des Lernens bildet eine Handlung, möglichst eine konkrete, gedanklich und/oder praktisch zu bearbeitende Problemstellung, im Idealfall eine reale betriebliche Situation.
- Die Handlung muss von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, kontrolliert, korrigiert und ausgewertet werden.
- Die Handlung sollte ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit zulassen.
- Die Lernprozesse müssen von sozialen und kooperativen Kommunikationserfahrungen begleitet werden.
- Die Handlungsergebnisse müssen hinsichtlich ihrer fachlichen und gesellschaftlichen Verflechtungen reflektiert werden.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fachliche und handlungsbezogene Strukturen miteinander fest verbindet. Innerhalb des handlungsorientierten Unterrichts kommen unterschiedliche Unterrichtsmethoden zur Anwendung. Das Spektrum reicht vom Frontalunterricht über problemorientierte Unterrichtsformen bis hin zu aufgabelösenden Methodenkonzepten, wie z. B. Experimenten, Planspielen, Rollenspielen, Projekten, Lernaufgaben und anderen Formen eines Lehr-/Lernarrangements. Mit dem Ziel der Differenzierung bietet sich als Unterrichtsmethode insbesondere die Fallmethode in Form der arbeitsplatzorientierten Lernsituation an, die im Laufe der Schulzeit die Lerngruppe mit stets höherem Schwierigkeitsgrad und größerer Komplexität der Sachverhalte und Tatbestände vertraut machen soll. Hierbei nimmt die Methodenkompetenz der Schülerinnen und Schüler ständig zu.

### **3.4 Sonderpädagogisch orientiertes Lehren und Lernen**

Sonderpädagogisch orientiertes Lehren und Lernen heißt Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen in Abhängigkeit vom Lernstand, von den Lernbedürfnissen und von den Lernmöglichkeiten der Schülerinnen und Schüler.

Ein solches Lehren und Lernen ist gekennzeichnet durch:

- Individualisierung des Lernangebotes, verbunden mit förderlichem Verhalten des Lehrers/ der Lehrerin.
- Lernbegleitende Diagnostik als Voraussetzung für gezieltes Eingreifen.
- Signifikantes Lernen, d. h. ein Lernen, das von den Schülerinnen und Schülern als sinnvoll wahrgenommen wird.
- Auf gesicherten Lernvoraussetzungen aufbauendes lernergebnisorientiertes Lernen.

- Didaktische Maßnahmen als Zentrum von an den Merkmalen der Schülerinnen und Schülern orientiertem Unterricht (Differenzierung des Lehrangebots hinsichtlich Lernunterstützung, Anforderungsniveau, Aufgabenmenge, Methoden und Medien).

### **3.5 Unterrichtsgestaltung**

Der Unterricht wird im Sinne eines ganzheitlichen Ansatzes durch die fächerübergreifende gemeinsame Erarbeitung von praktischen Arbeitsaufgaben/Projekten miteinander verbunden. Den einzelnen Lernbereichen sind in der Grundausbildung praktische Arbeitsaufgaben/Projekte zugeordnet, die vom Lehrerteam übernommen, modifiziert oder ersetzt werden können. Die Formulierung von praktischen Arbeitsaufgaben/Projekten, die Planung der Durchführung, die Durchführung sowie die anschließende Kontrolle sind eine kritische Überprüfung der Handlungskompetenz. Die Präsentation beinhaltet eine Fülle von Möglichkeiten, die im Lehrplan ausgewiesenen Kompetenzen zu vermitteln und zu vertiefen.

In der Fachausbildung werden die praktischen Arbeitsaufgaben komplexer. Damit werden die Ziele verfolgt, die Schüler an reale Arbeitsplätze heranzuführen und Aufgaben teilweise selbstständig zu übernehmen, entsprechend DQR Niveau 3.

Grundlage des didaktischen Ansatzes ist die Kooperation aller beteiligten Lehrkräfte einer Klasse. Damit lassen sich eigene Denkstrukturen kritisch überprüfen, Kompetenzen auch innerhalb des Lehrerteams aktivieren und das Arbeitspensum arbeitsteilig organisieren. In der Klassenkonferenz werden die Arbeitspläne der Fächer aufeinander abgestimmt, Integrationsmöglichkeiten ausgelotet und fachübergreifende Projekte geplant und ausgewertet. Der Lehrplan setzt eine adäquate Ausstattung der Schule mit entsprechenden Arbeitsräumen (u. a. Großküche, Speiseraum, Lagerräume, Textilpflegeeinrichtungen, technische Ausstattung für die Hausreinigung) und Medien wie auch eine EDV-Ausstattung mit marktgängigen Computerprogrammen voraus, um handlungsorientiertes Lernen und die Selbstständigkeit der Schülerinnen und Schüler zu ermöglichen und zu fördern.

Neben der Vermittlung von Fachkompetenzen und mit Blick auf den späteren beruflichen Einsatz muss die Erlangung von Personalen Kompetenzen Ziel des ganzheitlichen Lernens sein. Deshalb ist folgender Kompetenzkatalog in allen Lernbereichen in den Mittelpunkt zu stellen:

#### **Fachkompetenzen (Wissen und Fertigkeiten)**

- Arbeitsplätze gestalten
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen verrichten
- hauswirtschaftliche Produkte herstellen
- Kontrollsysteme anwenden
- ressourcenschonend arbeiten
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden
- Maßnahmen zum Gesundheitsschutz und zur Arbeitssicherheit anwenden

## **Personale Kompetenzen (Sozialkompetenz und Selbständigkeit)**

- Informationen beschaffen und auswerten
- Kommunikationsfähig sein
- Konfliktfähig sein
- Entscheidungsfähig sein
- Teamfähig sein
- Anweisungen akzeptieren
- Belastbar sein
- Zuverlässig sein
- Kritikfähig sein
- Genau sein
- Regeln einhalten
- Flexibel sein
- Verantwortung tragen
- Eigenverantwortlich arbeiten
- Lernbereit sein
- Hilfsbereit sein
- Ehrlich sein

## 4 Fächer/ Arbeitsfelder/ Lernbereiche

Die Stundentafel gibt die Fächer des Berufsbezogenen Unterrichts Hauswirtschaft und Gesundheit und die Fächer Deutsch/Kommunikation, Sozialkunde und Wirtschaftslehre und Sport mit ihren jeweiligen Stundenanteilen vor. Um das arbeitsplatzorientierte Lernen zu ermöglichen, ist der Lehrplan in den Arbeitsfeldern

- Hausreinigung
- Textilpflege
- Küche

in insgesamt 19 Lernbereiche gegliedert. Jedem Lernbereich ist eine Zielformulierung vorangestellt. Um das fachübergreifende und projektorientierte Lernen und die Arbeitsplanung des Lehrerteams zu erleichtern, sind in der **Grundausbildung** die Fächer mit ihren Lerninhalten nebeneinander dargestellt. An der Erarbeitung der vorangestellten Zielformulierungen sind alle Fächer beteiligt.

Das Fach Hauswirtschaft ist das fachpraktische Fach, in dem theoretische Inhalte nur soweit erarbeitet werden, wie sie zur praktischen Durchführung am Arbeitsplatz notwendig sind. Die anderen Fächer orientieren sich daran und begleiten die praktischen Arbeitsaufgaben mit ihren theoretischen Inhalten. Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben sind im Anhang zu finden. Sie können vom Lehrerteam übernommen, modifiziert oder ersetzt werden.

Der Teil des Lehrplans, der für die **Fachausbildung** gilt, weist eine andere Struktur auf. Da es in der Fachausbildung um die Vernetzung und Vertiefung der in der Grundausbildung erworbenen beruflichen Grundkompetenzen geht, ist die Zielformulierung für alle Lernbereiche im jeweiligen Arbeitsfeld weitgehend gleich und diesem vorangestellt. Für jeden Lernbereich sind im Anhang Beispiele für praktische Arbeitsaufträge mit jeweiligen Teilaufträgen formuliert, die vom Lehrerteam übernommen, modifiziert oder ersetzt werden können. Der Unterschied in der Komplexität der praktischen Arbeitsaufträge zwischen Grund- und Fachausbildung wird anhand von je einem Mindmap in den drei Arbeitsfeldern verdeutlicht.

Die anderen Fächer haben jeweils eine eigene Zielformulierung und eigene Lerninhalte, die nach Möglichkeit in die Erarbeitung der ausgewählten praktischen Arbeitsaufträge einfließen sollen.

## 4.1 Grundausbildung

### Einführungsphase

Lernbereich 1      Arbeitsfelder in der Hauswirtschaft

8 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler gestalten die für sie neue Lebenssituation in der Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker Hauswirtschaft.

Sie übernehmen Verantwortung für die eigene Gesundheit und für ihre Leistungsbereitschaft.

Sie erfahren ihre Ausbildung als Möglichkeit für ihre berufliche und persönliche Weiterentwicklung.

Sie kommunizieren der Situation angemessen mit anderen Menschen.

#### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre	Sport
Arbeitsfelder - Hausreinigung - Textilpflege - Küche Arbeitsplätze Leistungsangebote	Verantwortung für die eigene Gesundheit Gesundheitsschutz	Personenbezogene Kommunikation im Beruf - Sprache als Medium - nonverbale Mittel	Der/die Auszubildende in der Berufsbildenden Schule/ im dualen System - Formen der Berufsbildenden Schule - Schulordnung/ Hausordnung - Schülervertretung Bedeutung der Ausbildung	Sport und körperliche Fitness

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Hausreinigung

16 Unterrichtswochen

#### Lernbereich 2 Horizontale und vertikale Flächen reinigen und pflegen

##### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen weitgehend selbstständig vertikale und horizontale Flächen.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie nutzen Checklisten und wenden Fachsprache an.

Sie dokumentieren Leistungen.

Sie nehmen die Rolle als Auszubildende/ als Auszubildender an.

Sie nutzen sportliche Aktivitäten zur Gesunderhaltung.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre	Sport
Reinigungs- und Pflegearbeiten unter Berücksichtigung von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Material</li> <li>- Reinigungs- und Pflegemitteln</li> <li>- Dosierung</li> <li>- Reinigungsverfahren</li> <li>- Reinigungsgeräten</li> </ul> Qualitätssicherung Dokumentation	Personal-, Produkt- und Betriebshygiene <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelhygieneverordnung</li> <li>- Infektionsschutzgesetz</li> </ul>	Fachbezogene Kommunikation im Beruf	Der/die Auszubildende im Betrieb <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsausbildungsvertrag</li> <li>- Ausbildungsregelung</li> <li>- Ausbildungsrahmenplan</li> <li>- Struktur und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes</li> </ul>	Körpergerechtes Arbeiten Rückenschulung Haltungsschulung Muskelaufbautraining

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Hausreinigung

#### Lernbereich 3      Geräte reinigen

##### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler reinigen weitgehend selbstständig Geräte.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie nutzen Checklisten und wenden Fachsprache an.

Sie nutzen Kenntnisse über rechtliche Grundlagen ihrer Ausbildung.

Sie nutzen sportliche Aktivitäten zur Gesunderhaltung.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre	Sport
Reinigen von Geräten - in der Hausreinigung - in der Textilpflege - in der Küche - im Hol- und Bringdienst Betriebsanweisung Qualitätssicherung Dokumentation	Unfallverhütung Arbeitsschutz	Berufsbezogene Informationen - beschaffen - aufnehmen - strukturieren	Gesetzliche Grundlagen - Jugendarbeitsschutzgesetz - Arbeitszeitgesetz - Arbeitsstättenverordnung - Mutterschutzgesetz	Sport als Ausgleich

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Hausreinigung

#### Lernbereich 4 In der Spülküche arbeiten

##### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler reinigen weitgehend selbstständig Geschirr.

Sie setzen Geräte wirtschaftlich ein.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie wenden betriebliche Standards an.

Sie nutzen Checklisten und Anleitungen und wenden Fachsprache an.

Sie erfahren sich als Mitglied der Solidargemeinschaft.

Sie nutzen sportliche Aktivitäten zur Gesunderhaltung.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre	Sport
Materialgerechte Reinigung Unreine und reine Seite Spülgeräte	Bedeutung von Licht, Lärm und Raumklima Gesundheitsschutz Handschutz	Textverständnis z. B. Checklisten, Bedienungsanleitungen, Rezepturen, Anleitungen	Entlohnungsformen Lohnabzüge System der sozialen Sicherung	Sport im Team

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Textilpflege

16 Unterrichtswochen

#### Lernbereich 5 Auf der unreinen Seite arbeiten

##### Zielformulierungen:

Die Schülerinnen und Schüler sortieren und waschen mit der Maschine weitgehend selbstständig.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie nutzen Checklisten und wenden Fachsprache an.

Sie dokumentieren Leistungen.

Sie verfassen einfache fachbezogene Texte.

Sie nutzen Medien reflektiert.

Sie nutzen sportliche Aktivitäten zur Gesunderhaltung.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre	Sport
Unreine Seite - Sammeln, Sortieren und Lagern von Schmutzwäsche - Waschen mit der Maschine Qualitätssicherung Dokumentation	Personal-, Produkt- und Betriebshygiene Gesundheitsschutz Kleidung und Gesundheit Umweltschutz	- Dokumentation - Ausbildungsnachweis	Umgang mit Medien	Sport als Ausgleich - Freizeitmöglichkeiten

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Textilpflege

#### Lernbereich 6 Auf der reinen Seite arbeiten

##### Zielformulierungen:

Die Schülerinnen und Schüler trocknen Wäsche und machen glatte Teile weitgehend selbstständig schrankfertig.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie nutzen Checklisten und wenden Fachsprache an.

Sie dokumentieren Leistungen.

Sie verfassen Geschäftsbriefe.

Sie lösen Konflikte sachlich und angemessen.

Sie nutzen sportliche Aktivitäten zur Gesunderhaltung.

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre	Sport
Reine Seite - Wäsche trocknen - Wäsche schrankfertig machen o Glätten o Legen Qualitätssicherung Dokumentation	Personal-, Produkt- und Betriebshygiene Gesundheitsschutz Umweltschutz	Bewerbungsschreiben für betrieblichen Ausbildungsabschnitt/Praktikum	Konfliktmanagement	Sport als Ausgleich Persönliches Fitnessprogramm

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Küche

16 Unterrichtswochen

#### Lernbereich 7 Obst- und Gemüse vorbereiten

##### Zielformulierungen:

Die Schülerinnen und Schüler bereiten Obst- und Gemüse weitgehend selbstständig vor.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie wenden Fachsprache an.

Sie erfassen und verfassen einfache Fachtexte.

Sie nutzen Kenntnisse einer vollwertigen Ernährung zur Gesunderhaltung.

Sie wenden das Prinzip der Nachhaltigkeit im beruflichen und privaten Handeln an.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre
Unreiner und reiner Bereich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene Techniken Verfahren	Grundlagen einer vollwertigen Ernährung	Anleitungen lesen Berufliche Arbeitsabläufe beschreiben	Umgang mit Wirtschaftsgütern Arbeitszeit Betriebsmittel Material Ressourcen

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Küche

#### Lernbereich 8 Menükomponenten herstellen und portionieren

##### Zielformulierungen:

Die Schülerinnen und Schüler bereiten einfache kalte Menükomponenten weitgehend selbstständig vor.

Sie portionieren einfache kalte Menükomponenten weitgehend selbstständig.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden Rezepturen und betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie wenden Fachsprache an.

Sie nutzen Kenntnisse einer vollwertigen Ernährung zur Gesunderhaltung.

Sie kommunizieren angemessen mit verschiedenen Zielgruppen.

Sie erfüllen ihre Rolle als Vertragspartner.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre
Arbeitsorganisation in der kalten Küche Personal-, Produkt- und Betriebs- hygiene Zubereitung von Menükomponenten z.B. Nachspeisen, belegte Brötchen, Salate, Marinaden Portionieren von Komponenten Techniken Verfahren	Grundlagen einer vollwertigen Er- nährung	Kommunikation - mit Kollegen - im Team	Dienstleistungsvertrag Kaufvertrag Mietvertrag, z.B. Leasing

## 4.1 Grundausbildung

<b>Hauswirtschaft</b>	<b>Gesundheit</b>	<b>Deutsch/Kommunikation</b>	<b>Sozialkunde und Wirtschaftslehre</b>
Wiegen und Messen Qualitätssicherung Dokumentation			

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Küche

#### Lernbereich 9      Gebäcke herstellen

#### Zielformulierungen:

- Die Schülerinnen und Schüler bereiten einfache Gebäcke weitgehend selbstständig vor.
- Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.
- Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.
- Sie wenden Rezepturen und betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.
- Sie wenden Fachsprache an.
- Sie erfassen und verfassen einfache Texte.
- Sie erfüllen ihre Rolle als Vertragspartner.

#### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre
Arbeitsorganisation im Backbereich Personal-, Produkt- und Betriebs- hygiene Herstellung von einfachem Gebäck - Rührmasse - Hefeteig Techniken und Verfahren Wiegen und Messen Qualitätssicherung Dokumentation	Schutz vor Lebensmittelinfektionen und –vergiftungen	Einfache Texte	Dienstleistungsvertrag Kaufvertrag Mietvertrag, z.B. Leasing

## 4.1 Grundausbildung

### Arbeitsfeld Küche

#### Lernbereich 10 Getränke zubereiten und bereitstellen

##### Zielformulierungen:

Die Schülerinnen und Schülern bereiten Getränke weitgehend selbstständig zu und stellen diese bereit.

Sie wenden Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz an.

Sie gestalten Arbeitsplätze in einfachen Arbeitsprozessen.

Sie wenden Rezepturen und betriebliche Standards zur Qualitätssicherung an.

Sie wenden Fachsprache an.

Sie erfassen und verfassen einfache Texte.

Sie gehen mit Zahlungsmitteln verantwortungsvoll um.

##### Inhalte:

Hauswirtschaft	Gesundheit	Deutsch/Kommunikation	Sozialkunde und Wirtschaftslehre
Arbeitsorganisation am Arbeitsplatz Personal-, Produkt- und Betriebs- hygiene Herstellung von Heiß- und Kaltge- tränken Bereitstellung von Heiß- und Kalt- getränken Techniken und Verfahren Wiegen und Messen Qualitätssicherung Dokumentation	Schutz vor Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen	Einfache Texte	Zahlungsverkehr

## 4.2 Fachausbildung

### 4.2.1 Unterrichtsfach Hauswirtschaft

#### Arbeitsfeld Hausreinigung

20 – 60 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler reinigen und pflegen weitgehend selbstständig Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte.

Sie wenden betriebliche Standards an.

Sie wirken bei der Warenannahme mit.

Sie übernehmen Lagerarbeiten weitgehend selbstständig.

Sie übernehmen den Hol- und Bringdienst weitgehend selbstständig.

Sie erbringen nach Anweisung Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert.

Sie dokumentieren Leistungen.

Sie wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit.

Lernbereich 11	<b>Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte reinigen und pflegen</b>
----------------	---

#### Inhalte:

Raumgruppen

Reinigungssystem

Reinigungsart

Reinigungsverfahren

Arbeit nach Zeitrichtwerten

Arbeitsablaufplan

Qualitätssicherung

Dokumentation

Lernbereich 12	<b>Waren für den Bereich Hausreinigung lagern</b>
----------------	---

#### Inhalte:

Lagerarten, -bedingungen

Kontrollverfahren

Lagerarbeiten

Sicherheitsvorschriften

Dokumentation

## Fachausbildung

Fortsetzung: **Arbeitsfeld Hausreinigung**

Lernbereich 13	<b>Hol- und Bringdienste durchführen</b>
<b>Inhalte:</b>  Transportmittel Hygiene Arbeitssicherheit Gebrauchs- und Verbrauchsmaterialien Kommunikation mit externen und internen Kunden Leistungskatalog Dokumentation	

## Fachausbildung

### Unterrichtsfach Hauswirtschaft

#### Arbeitsfeld Textilpflege

20 - 60 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler übernehmen Arbeiten im Wäschekreislauf weitgehend selbstständig.

Sie bearbeiten glatte und geformte Teile.

Sie wenden betriebliche Standards an.

Sie wirken bei der Wäscheannahme und -abgabe mit.

Sie übernehmen Lagerarbeiten weitgehend selbstständig.

Sie übernehmen den Hol- und Bringdienst weitgehend selbstständig.

Sie erbringen nach Anweisung Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert.

Sie dokumentieren Leistungen.

Sie wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit.

Sie wenden Fachsprache an.

Lernbereich 14

#### Auf der unreinen und reinen Seite arbeiten

#### Inhalte:

Vorbereitungsarbeiten

Geräteeinsatz auf der unreinen und reinen Seite

- Techniken
- Arbeitsverfahren

Endbearbeitung

Arbeit nach Zeitrichtwerten

Dokumentation

Qualitätssicherung

## Fachausbildung

Fortsetzung: **Arbeitsfeld Textilpflege**

Lernbereich 15	<b>Waren für den Bereich Textilpflege lagern</b>
<b>Inhalte:</b> Lagerarten, -bedingungen Hygienevorschriften Kontrollverfahren Lagerarbeiten Sicherheitsvorschriften	

Lernbereich 16	<b>Hol- und Bringdienste durchführen</b>
<b>Inhalte:</b> Transportmittel Hygiene Arbeitssicherheit Gebrauchs- und Verbrauchsmaterialien Kommunikation mit externen und internen Kunden Leistungskatalog Dokumentation	

## Fachausbildung

### Unterrichtsfach Hauswirtschaft

#### Arbeitsfeld Küche

20 - 60 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen kalte und warme Menükomponenten und Getränke weitgehend selbstständig servierfertig her.

Sie portionieren und garnieren Speisen weitgehend selbstständig.

Sie übernehmen die Vorbereitung und Ausgabe der Speisen weitgehend selbstständig.

Sie übernehmen das Ein- und Abdecken der Tische weitgehend selbstständig.

Sie wenden Rezepturen und betriebliche Standards an.

Sie beachten rechtliche Vorgaben.

Sie übernehmen Lagerarbeiten weitgehend selbstständig.

Sie übernehmen den Hol- und Bringdienst weitgehend selbstständig.

Sie erbringen nach Anweisung Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert.

Sie dokumentieren Leistungen.

Sie wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit.

Sie wenden Fachsprache an.

Lernbereich 17	<b>Speisen und Getränke vorbereiten, zubereiten, portionieren und ausgeben</b>
----------------	--

#### Inhalte:

Arbeitsorganisation in der Küche

- Verpflegungssysteme

Herstellen von Menükomponenten

Herstellen von Gebäcken

- Knetteig
- Biskuitmasse

Verwenden von Convenience-Produkten

Arbeitsorganisation in der Speisenausgabe

- Speisenausgabesysteme

Arbeit nach Zeitrichtwerten

Qualitätssicherung

Dokumentation

## Fachausbildung

Fortsetzung: **Arbeitsfeld Küche**

Lernbereich 18      **Waren für den Bereich Küche lagern**

**Inhalte:**

Hygienevorschriften  
Lagerarten, -bedingungen  
Kontrollverfahren  
Lagerarbeiten  
Sicherheitsvorschriften  
Dokumentation  
Qualitätssicherung

Lernbereich 19      **Hol- und Bringdienste durchführen**

**Inhalte:**

Transportmittel  
Hygiene  
Arbeitssicherheit  
Lebensmittel und Speisen  
Gebrauchs- und Verbrauchsmaterialien  
Kommunikation mit externen und internen Kunden  
Leistungskatalog  
Dokumentation

## Fachausbildung

### 4.2.2 Unterrichtsfach Gesundheit

60 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind bereit, die unterschiedlichen Bedürfnisse und Ansprüche verschiedener Personengruppen zu berücksichtigen und ihren Umgang darauf abzustimmen. Den gesundheitlichen Wert von Lebensmitteln können sie einschätzen. Sie kennen Ursachen und Folgen von Gesundheitsgefahren und können angemessene Maßnahmen ergreifen.

#### Inhalte:

Umgang mit verschiedenen Personengruppen

z. B. Kinder

Jugendliche

Erwachsene

Menschen mit Beeinträchtigungen

Alte Menschen

Kranke Menschen

Gesundheitlicher Wert der Lebensmittel

Gefahren für die Gesundheit

- Allergien
- Vergiftungen
- Infektionen
- Schädlinge

## Fachausbildung

### 4.2.3 Unterrichtsfach Deutsch/Kommunikation

20 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können in Wort und Schrift angemessenen kommunizieren. Dabei sind sie sich der Bedeutung von Kommunikation bewusst.

#### Inhalte:

##### Gesprächsführung

- Kunden
- Kollegen
- Vorgesetzte

##### Ausfüllen von Formularen

##### Bewerbung

- schriftlich
- persönlich

## Fachausbildung

### 4.2.4 Unterrichtsfach Sozialkunde und Wirtschaftslehre

60 Unterrichtswochen

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentlichen Rechte und Pflichten als Staatsbürger in einer multikulturellen Lebens- und Arbeitswelt. Sie können ihre berufliche Zukunft individuell und formal richtig planen.

#### Inhalte:

Rechte und Pflichten der Staatsbürger/Staatsbürgerinnen in der Bundesrepublik Deutschland

Europäische Union

Multikulturelles Zusammenleben und Arbeiten

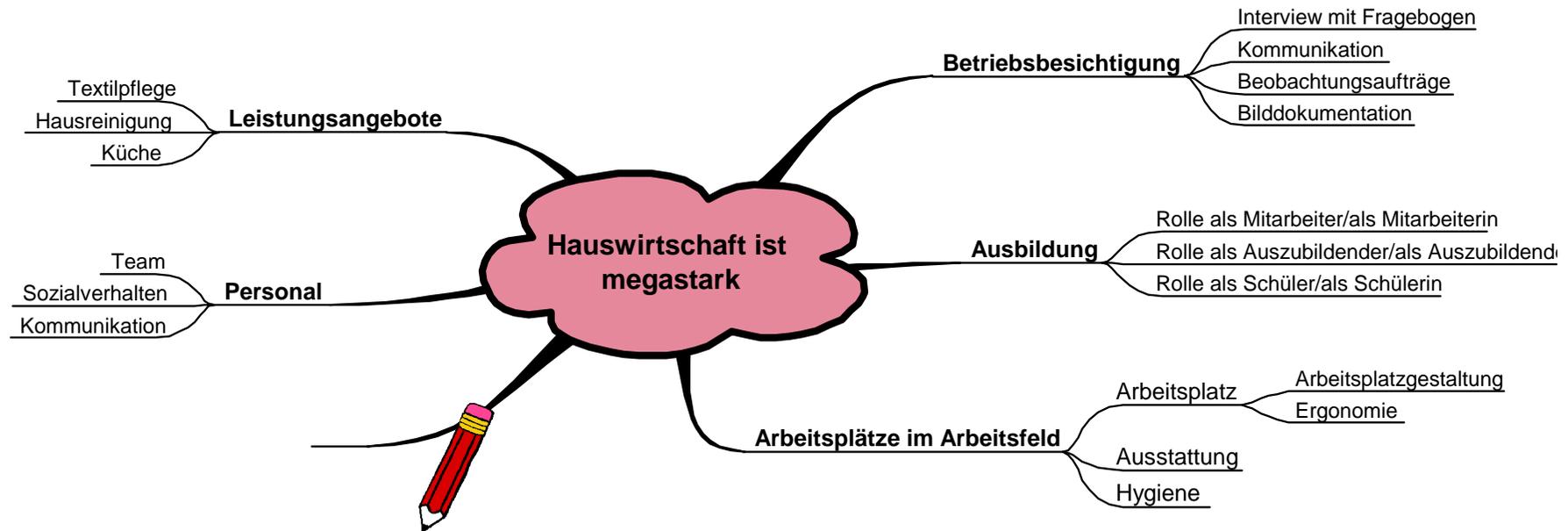
Berufliche Zukunftsplanung

- Vorbereitung auf die Berufswelt
- Arbeitsplatzsuche
- Beschäftigungsmodelle
- Arbeitsvertrag
- Tarifvertrag

## 5 Anhang

Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Lernbereich 1 Arbeitsfelder in der Hauswirtschaft



Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

## Arbeitsfeld Hausreinigung

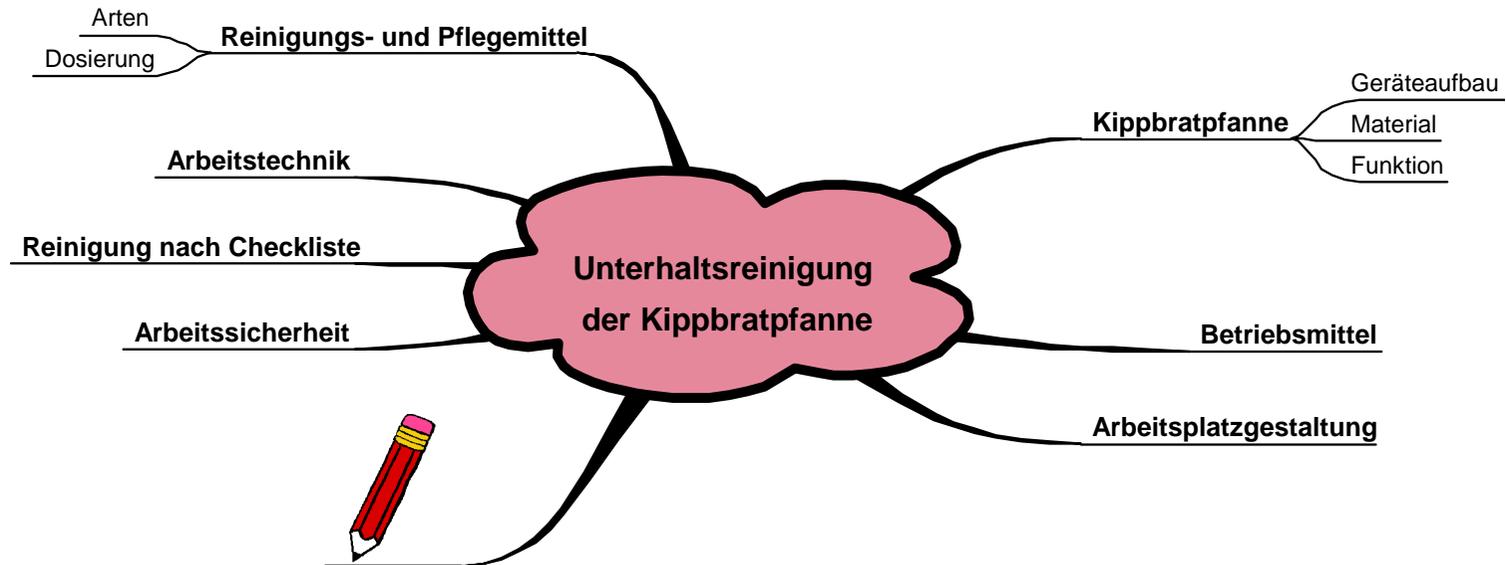
Lernbereich 2      Horizontale und vertikale Flächen reinigen und pflegen



Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Arbeitsfeld Hausreinigung

#### Lernbereich 3 Geräte reinigen



Weitere Beispiele:

Reinigung einer Küchenmaschine, des Wäschetrockners/der Waschmaschine, des Reinigungswagens, des Servierwagens, des Transportwagens

Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

## Arbeitsfeld Hausreinigung

### Lernbereich 4 In der Spülküche arbeiten



Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Arbeitsfeld Hausreinigung

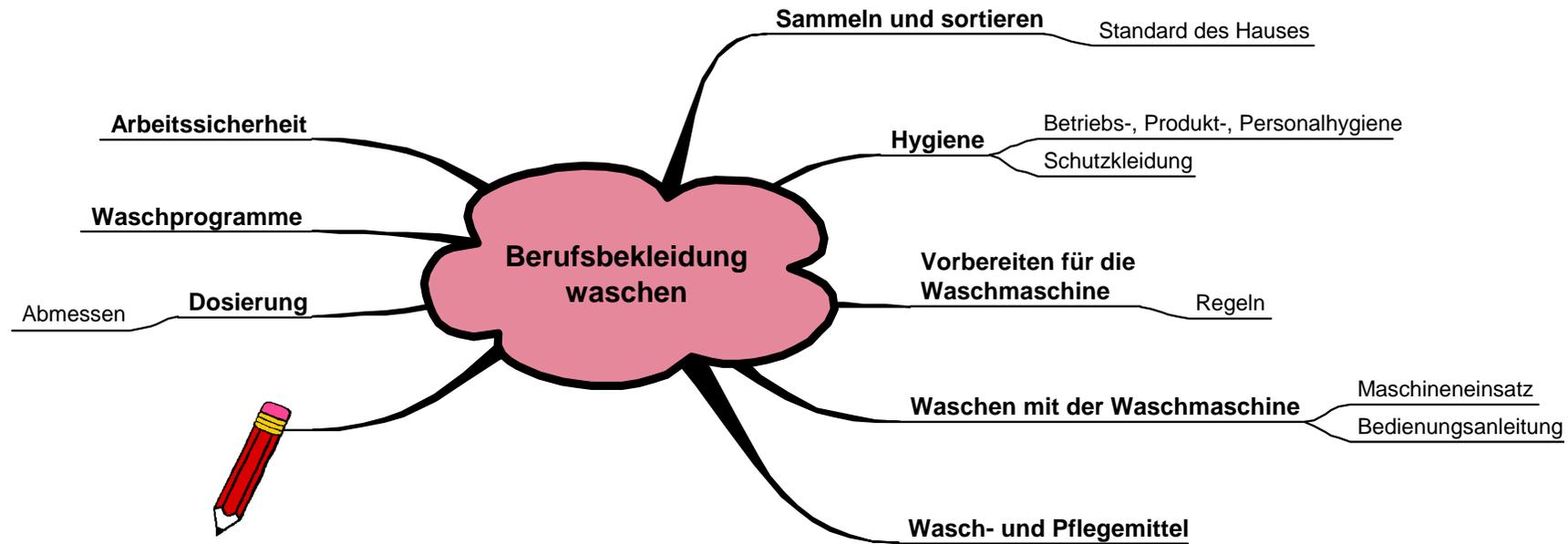
#### Lernbereich 4 In der Spülküche arbeiten



Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

## Arbeitsfeld Textilpflege

Lernbereich 5      **Auf der unreinen Seite arbeiten**



Weitere Beispiele: Oberbekleidung sortieren und waschen, Tischwäsche vorbehandeln und waschen, Küchenwäsche waschen

Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Arbeitsfeld Textilpflege

Lernbereich 6 Auf der reinen Seite arbeiten

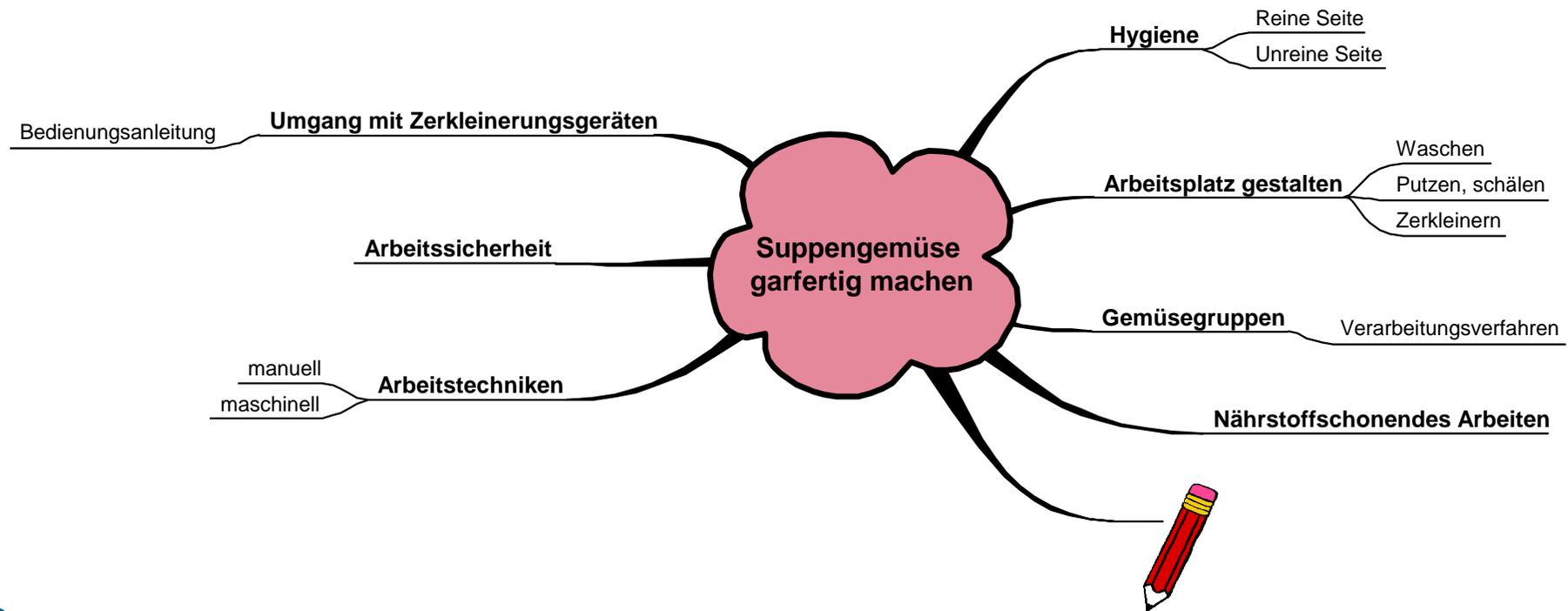


Weitere Beispiele:  
Geschirrtücher, Sets, Mitteldecken mit der Bügelmaschine glätten

Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Arbeitsfeld Küche

Lernbereich 7      **Obst und Gemüse vorbereiten**

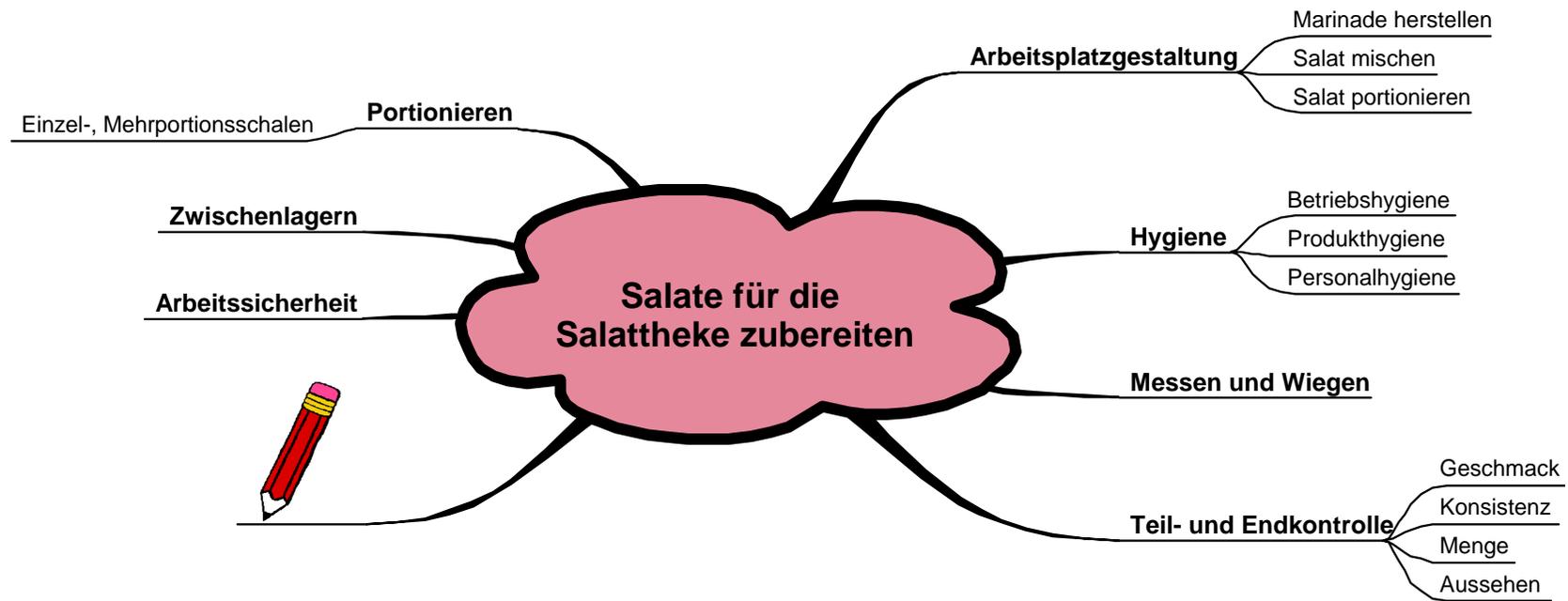


Weitere Beispiele:  
Obst vorbereiten, Gemüse für Suppen und Beilagen vorbereiten, Rohkostsalate vorbereiten, Blattsalate vorbereiten

Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

**Arbeitsfeld Küche**

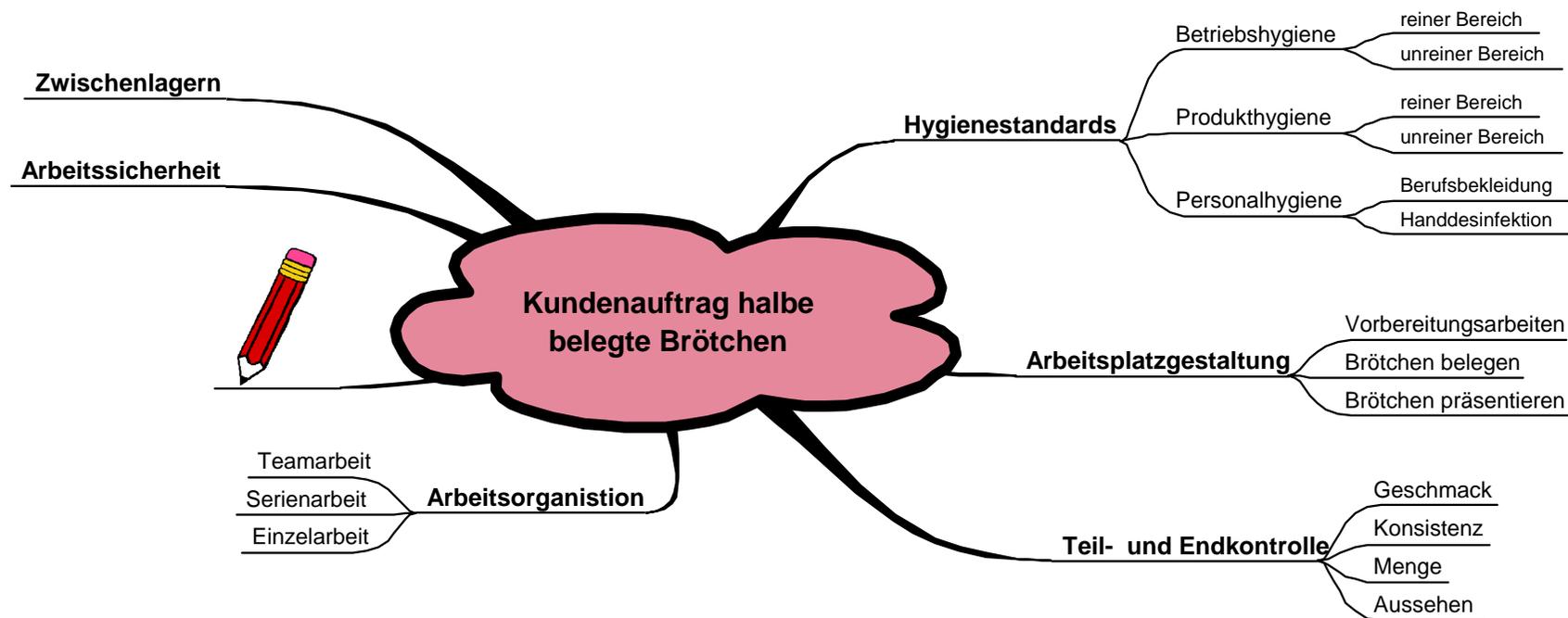
**Lernbereich 8 Menükomponenten herstellen und portionieren**



Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Arbeitsfeld Küche

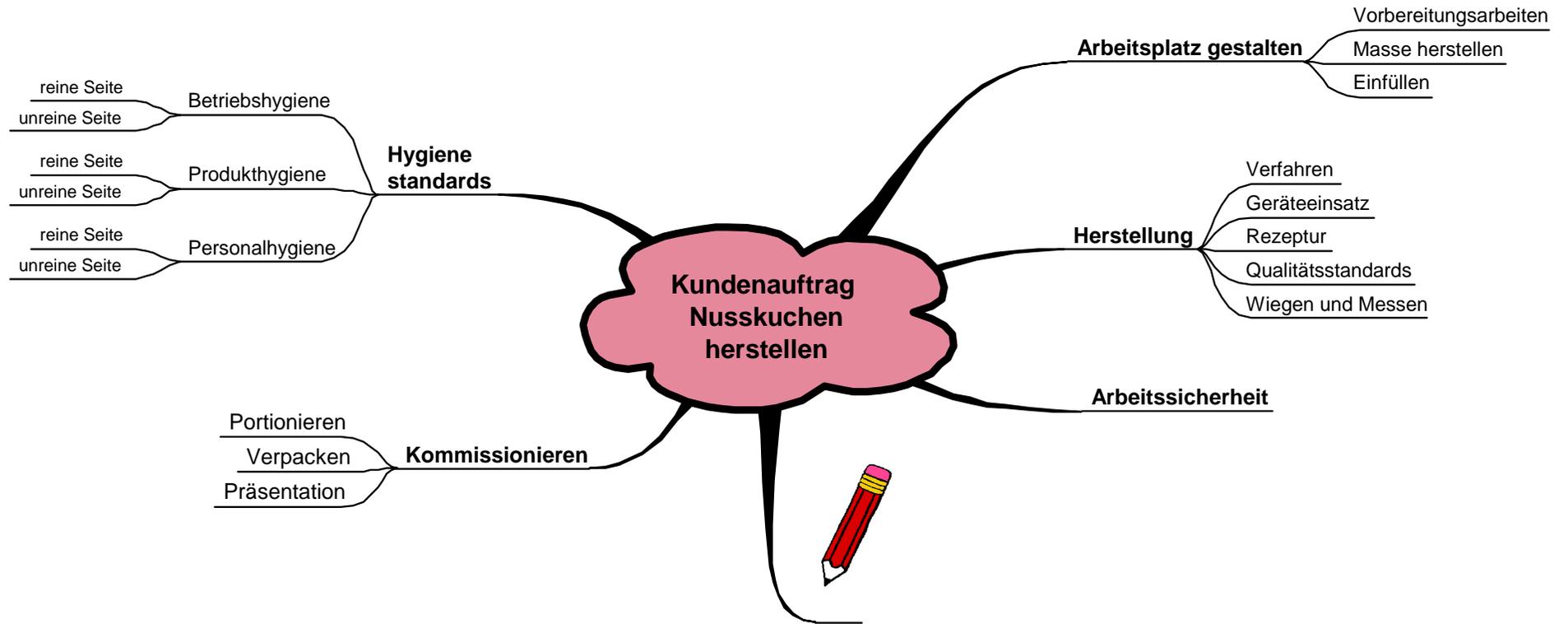
#### Lernbereich 8 Menükomponenten herstellen und portionieren



Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

### Arbeitsfeld Küche

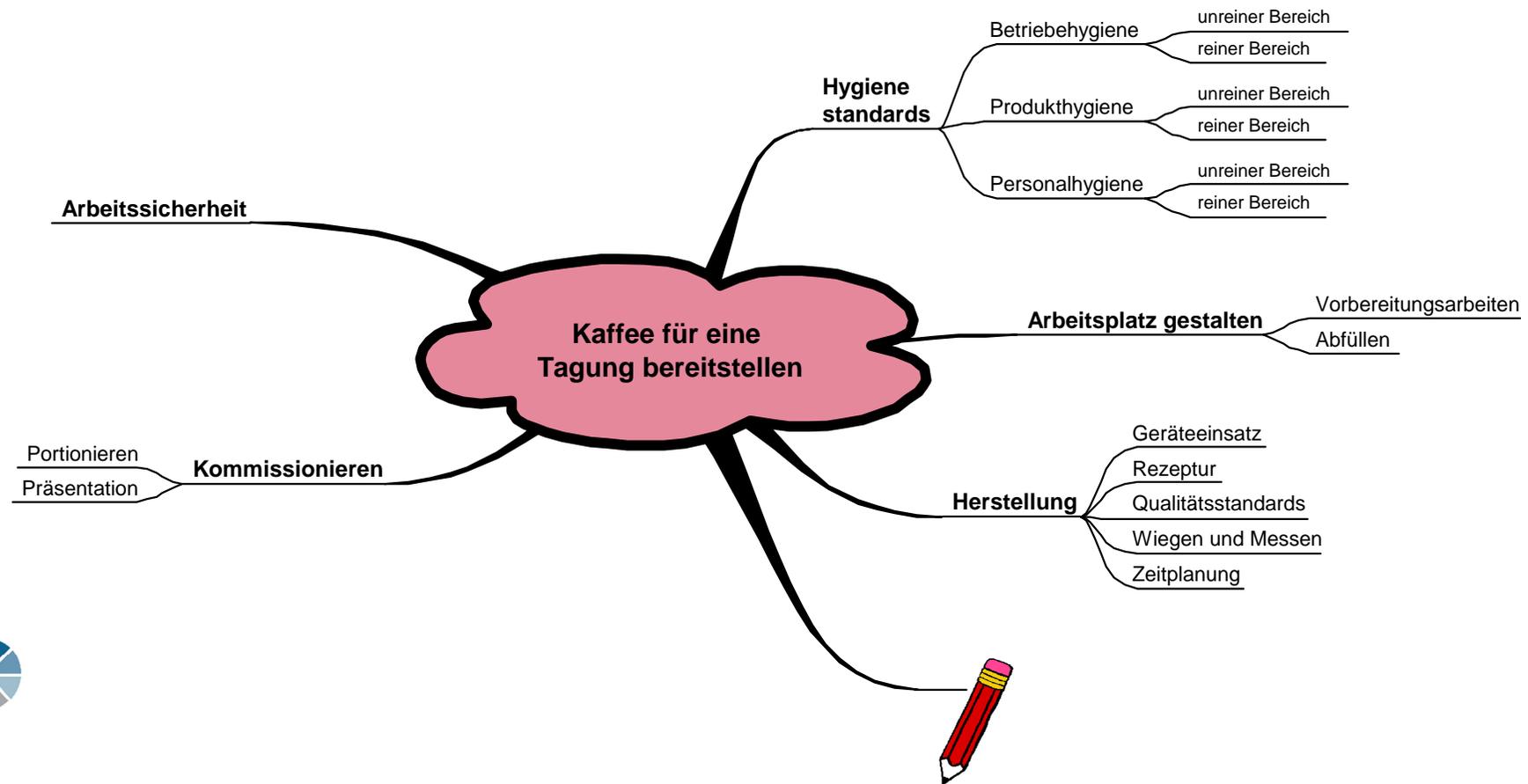
#### Lernbereich 9      Gebäcke herstellen



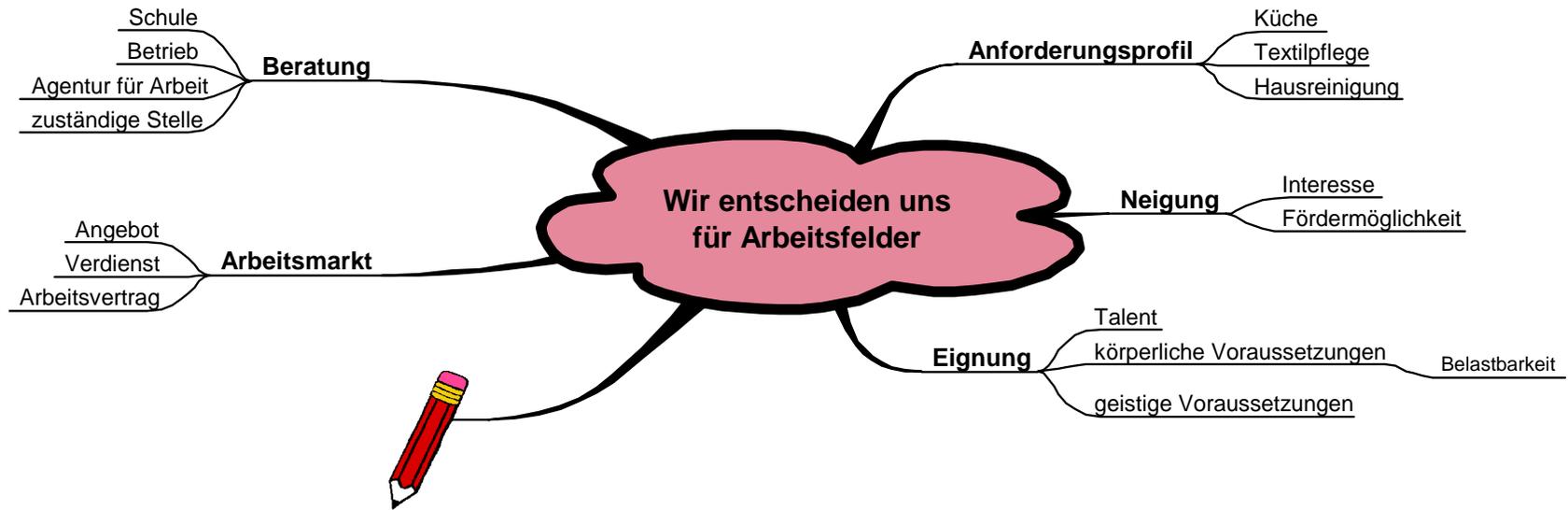
Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**

## Arbeitsfeld Küche

Lernbereich 10 **Getränke zubereiten und bereitstellen**



## Beispiele für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte in der **Grundausbildung**



Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung**  
**Arbeitsfeld Hausreinigung**

**Lernbereich 11: Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte reinigen und pflegen**

Beispiel 1

**Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung eines Eingangsbereiches**

Teilaufträge

- Sichtreinigung nach der Pause
- Fußbodenreinigung nach Schnee und Eis (zweistufiges Nasswischverfahren)
- Grundreinigung des Fußbodens
- Glasreinigung (Einwascher, Abzieher)
- Reinigung von Treppe und Handlauf
- ....

Beispiel 2

**Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung eines Konferenzraumes**

Teilaufträge

- Unterhaltsreinigung des Fußbodens
- Grundreinigung der Polstermöbel mit Sprühextraktionsgerät
- Unterhaltsreinigung des Mobiliars
- Grundreinigung des Mobiliars
- ....

Beispiel 3

**Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung einer Großküche**

Teilaufträge

- Grundreinigung von Geräten (z. B. Kombidämpfer, Kippbratpfanne, Allzweckmaschine)
- Grundreinigung des Fußbodens und der Abflüsse
- Grundreinigung von Oberflächen
- ...

Beispiel 4

**Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung der unreinen Seite einer Wäscherei**

Teilaufträge

- Grundreinigung der Transportmittel
- Grundreinigung der Geräte/ Maschinen
- Grundreinigung des Fußbodens
- ....

## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Hausreinigung**

### Beispiel 5

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung von Lagerräumen**

- Teilaufträge
- Grundreinigung des Inventars
  - Grundreinigung des Fußbodens
  - Grundreinigung der Geräte
  - Sichten und Ordnen der Waren
  - ....

### Beispiel 6

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung von Sanitäranlagen in der Sporthalle**

- Teilaufträge
- Grundreinigung der Duschen
  - Grundreinigung der Toiletten
  - Grundreinigung der Wand- und Bodenfliesen
  - Grundreinigung der Trennwände und Türen
  - ....

### Beispiel 7

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung eines Speiseraumes**

- Teilaufträge
- Grundreinigung des Mobiliars
  - Grundreinigung der Glasflächen
  - Grundreinigung des Fußbodens
  - ....

#### **Hinweise für mögliche Inhalte:**

Objektbesichtigung (Besichtigungsprotokoll)

Raumaufmaß

Materialbestimmung

Leistungsbeschreibung

Leistungsverzeichnis

Anforderung an das Reinigungspersonal

Reinigungszeiten entsprechend Belegungsplan

Aufstellen von Qualitätsstandards

Planung der Arbeit / Umgang mit Zeitvorgaben

Praktische Durchführung:

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Maschinen / Geräten

Vergleich von Verfahren und Arbeitsweisen

Ermittlung von Arbeitszeitbedarf

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

Kostenberechnungen

Mängelliste (Protokolle)

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung**  
**Arbeitsfeld Hausreinigung**

**Lernbereich 12: Waren für den Bereich Hausreinigung lagern**

Beispiel

**Praktischer Arbeitsauftrag: Waren einlagern**

- Teilaufträge
- Reinigungsmittel einlagern
  - Hygieneartikel einlagern
  - Betriebsmittel einlagern
  - .....

**Hinweise für mögliche Inhalte:**

Objektbesichtigung

Leistungsbeschreibung

Leistungsverzeichnis

Anforderung an das Personal

Zeitvorgaben

Aufstellen von Qualitätsstandards

Praktische Durchführung :

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Betriebsmitteln

Ermitteln von Arbeitszeitbedarf

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

Mängelliste

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Hausreinigung**

### **Lernbereich 13: Hol- und Bringdienste durchführen**

#### Beispiel 1

**Praktischer Arbeitsauftrag: Hol- und Bringdienst von Verbrauchs- und Gebrauchsgütern**

- Teilaufträge
- Waren an Kunden (z.B. Abteilungen, Klassen, Lehrkräfte) ausliefern
  - Waren von Kunden zurückführen
  - ...

#### Beispiel 2

**Praktischer Arbeitsauftrag: Hol- und Bringdienst für Tagungen/ Konferenzen/ Feiern**

- Teilaufträge
- Geschirr liefern und bereitstellen
  - Getränke liefern und bereitstellen
  - Geschirr und Getränke abholen.
  - ...

#### **Hinweise für mögliche Inhalte:**

Objektbesichtigung

Leistungsbeschreibung/ Leistungsverzeichnis

Leistungsumfang (Berücksichtigung von Anspruchsstufen)

Anforderungen an das Personal

Zeitvorgaben

Aufstellen von Qualitätsstandards

Planung der Arbeit / Umgang mit Zeitvorgaben

Praktische Durchführung:

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Betriebsmitteln

Vergleiche von Verfahren und Arbeitsweisen

Ermitteln von Arbeitszeitbedarf

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

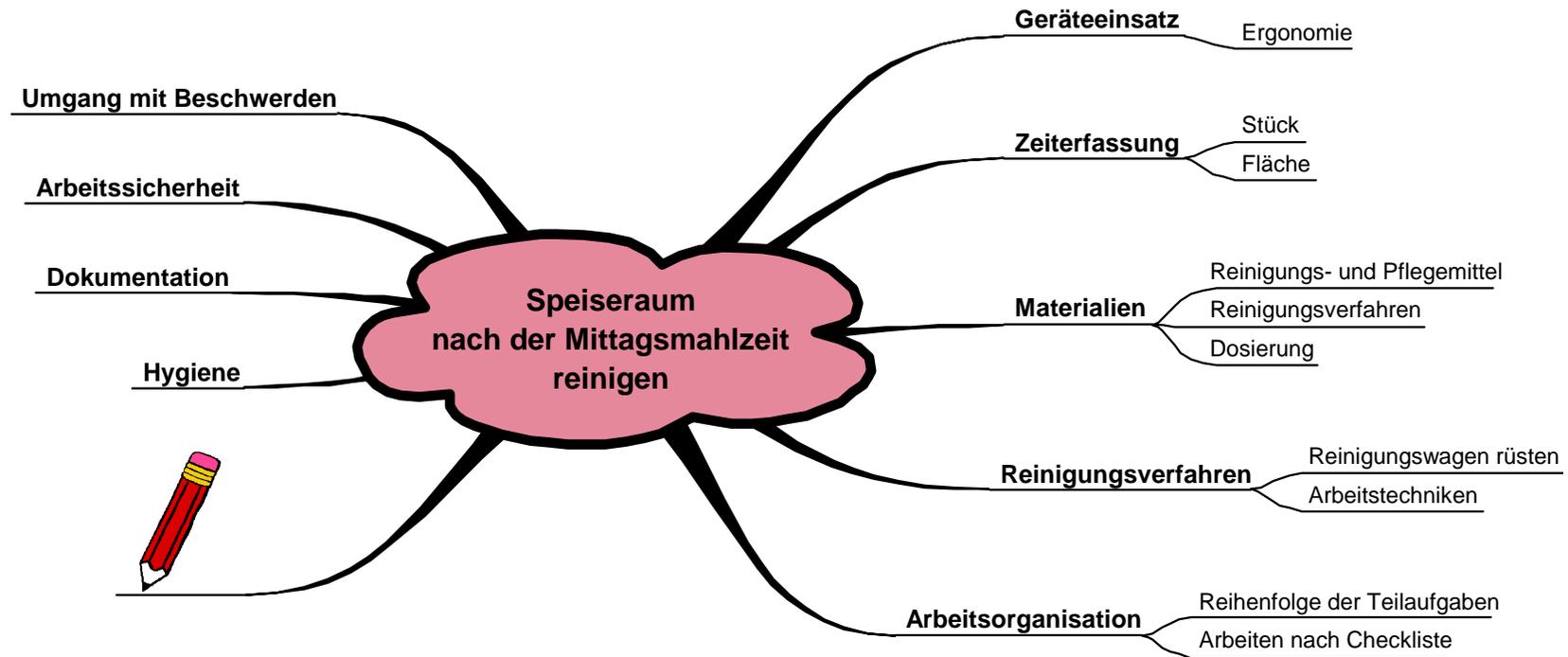
Mängelliste

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

Beispiel für praktische Arbeitsaufgaben/-Projekte mit erhöhter Komplexität in der **Fachausbildung** (s. auch S. 37, Grundausbildung)

## Arbeitsfeld Hausreinigung

### Lernbereich 11: Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte reinigen und pflegen



## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Textilpflege**

### **Lernbereich 14: Auf der unreinen und reinen Seite arbeiten**

#### Beispiel 1

##### **Praktischer Arbeitsauftrag: Hemdenservice – all inclusive**

###### Teilaufträge

- Annahme der Hemden und Dokumentation
- Lagerung der Schmutzwäsche
- Waschen und schrankfertig machen der Hemden
- Lagerung
- Ausgabe der Wäsche und Dokumentation
- ....

#### Beispiel 2

##### **Praktischer Arbeitsauftrag: Flachwäscheservice – all inclusive**

###### Teilaufträge

- Annahme der Flachwäsche und Dokumentation
- Lagerung der Schmutzwäsche
- Waschen und schrankfertig machen der Flachwäsche
- Lagerung
- Ausgabe der Wäsche und Dokumentation
- ....

#### Beispiel 3

##### **Praktischer Arbeitsauftrag: Reinigung der Moppbezüge und Reinigungstücher**

###### Teilaufträge

- Annahme und Dokumentation der Schmutzwäsche
- Lagerung der Schmutzwäsche
- Waschen und Trocknen
- Lagerung
- Ausgabe der Wäsche und Dokumentation
- ....

## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Textilpflege**

### Beispiel 4

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Wäscheservice für Berufsbekleidung – all inclusive**

##### Teilaufträge

- Annahme und Dokumentation der Wäsche
- Lagerung der Schmutzwäsche
- Waschen und schrankfertig machen der Wäsche
- Lagerung
- Ausgabe der Wäsche und Dokumentation
- ....

### Beispiel 5

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Berufsbekleidung und Hauswäsche kennzeichnen**

##### Teilaufträge

- Annahme der Wäsche und Dokumentation
- Kennzeichnung der Wäsche
- Ausgabe der Wäsche und Dokumentation
- ...

#### **Hinweise für mögliche Inhalte:**

Objektbesichtigung (ggf. Wäschefundus der Schule)

Materialbestimmung

Leistungsbeschreibung/ Leistungsverzeichnis

Leistungsumfang (Berücksichtigung von Anspruchsstufen)

Anforderungen an das Personal

Zeitvorgaben

Planung der Arbeit/ Umgang mit Zeitvorgaben

Praktische Durchführung:

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Betriebsmitteln

Vergleiche von Verfahren und Arbeitsweisen

Ermitteln von Arbeitszeitbedarf

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Kostenberechnung

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

Mängelliste

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Textilpflege**

### **Lernbereich 15: Waren für den Bereich Textilpflege lagern**

Beispiel

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Waren lagern**

- Teilaufträge
- Wasch- und Pflegemittel einlagern
  - Schmutzwäsche lagern
  - Reine Wäsche einlagern
  - .....

### **Lernbereich 16: Hol- und Bringdienst durchführen**

Beispiel

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Reine und unreine Wäsche transportieren**

- Teilaufträge
- Schmutzwäsche transportieren
  - Reine Wäsche in die Funktionsräume/ Abteilungen bringen
  - ...

#### **Hinweise für mögliche Inhalte:**

Objektbesichtigung

Leistungsbeschreibung

Leistungsverzeichnis

Anforderung an das Personal

Zeitvorgaben

Aufstellen von Qualitätsstandards

Praktische Durchführung:

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Betriebsmitteln

Ermitteln von Arbeitszeitbedarf

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

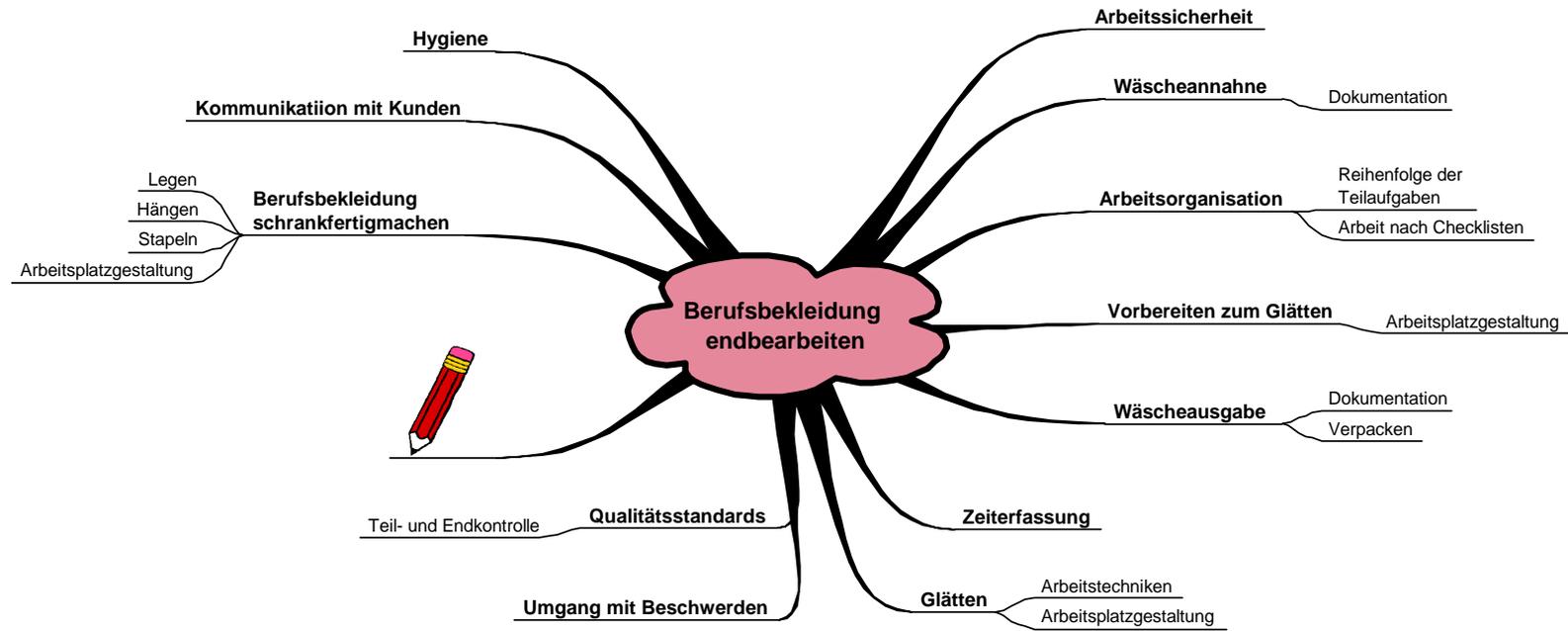
Mängelliste

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

Beispiel für praktische Arbeitsaufgaben/Projekte mit erhöhter Komplexität in der **Fachausbildung** (s. auch S. 42 Grundausbildung)

### Arbeitsfeld Textilpflege

#### Lernbereich 14 Auf der unreinen und reinen Seite arbeiten



Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung**  
**Arbeitsfeld Küche**

**Lernbereich 17: Speisen und Getränke vorbereiten, zubereiten, portionieren und ausgeben**

Beispiel 1

**Praktischer Arbeitsauftrag: Lieferung von belegten Brötchen für den Pausenverkauf**

Teilaufträge

- Vorbereitungsarbeiten durchführen
- Brötchen schneiden
- Brötchen bestreichen
- Brötchen belegen
- Brötchen garnieren
- Brötchen zwischenlagern
- Brötchen kommissionieren
- ....

Beispiel 2

**Praktischer Arbeitsauftrag: Desserts z. B. für den Mensabetrieb herstellen**

Teilaufträge

- Rezeptauswahl
- Mengenermittlung
- Warenbestellung
- Warenannahme
- Warenkontrolle
- Zutaten richten, abwiegen
- Desserts nach Rezept herstellen
- Desserts portionieren
- Desserts garnieren
- Desserts lagern
- ....

Beispiel 3

**Praktischer Arbeitsauftrag: Convenienceprodukt „Suppe“ für kalte Wintertage**

Teilaufträge

- Convenienceprodukt verarbeiten
- Convenienceprodukt verfeinern/verbessern
- Suppe portionieren
- Suppe garnieren
- ....

## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Küche**

### Beispiel 4

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Getränkeausgabe am Tag der offenen Tür**

##### Teilaufträge

- Herstellung und Bereitstellung der Getränke
- Auffüllen von Getränken
- Getränkeausgabe
- Abräumen von Gläsern, Tassen etc.
- ....

#### **Hinweise für mögliche Inhalte und Methoden**

Besichtigungen (z.B. Speiseausgabesysteme)

Leistungsbeschreibung

Leistungsverzeichnis

Anforderungen an das Personal

Zeitrichtwert

Einsatzplan (Teamarbeit, Einzelarbeit)

Aufstellen von Qualitätsstandards

Planung der Arbeit

Praktische Durchführung:

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Betriebsmitteln

Ermitteln von Arbeitszeitbedarf

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

## Beispiele für praktische Arbeitsaufträge in der **Fachausbildung** **Arbeitsfeld Küche**

### **Lernbereich 18: Waren für den Bereich Küche lagern**

Beispiel

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Lagerarbeiten durchführen**

Teilaufträge

- Waren annehmen und kontrollieren
- Lieferscheine abzeichnen
- Temperaturkontrolle
- Waren einlagern
- Waren ausgeben
- Lager- und Inventurlisten führen
- ....

### **Lernbereich 19: Hol- und Bringdienste durchführen**

Beispiel

#### **Praktischer Arbeitsauftrag: Kuchen ausliefern und rückführen**

Teilaufträge

- Transportmittel vorbereiten
- Transport durchführen
- Kuchen übergeben
- Leistung dokumentieren
- Kuchen rückführen und verwerten
- ...

#### **Hinweise für mögliche Inhalte:**

Betriebsbesichtigung

Leistungsverzeichnis

Anforderung an das Personal

Zeitrichtwerte

Aufstellen von Qualitätsstandards

Praktische Durchführung:

Arbeitsvorbereitung

Einsatz von Betriebsmitteln

Arbeiten nach Zeitrichtwerten

Qualitätskontrolle entsprechend Qualitätsstandards

Dokumentation der Leistungen (Protokolle)

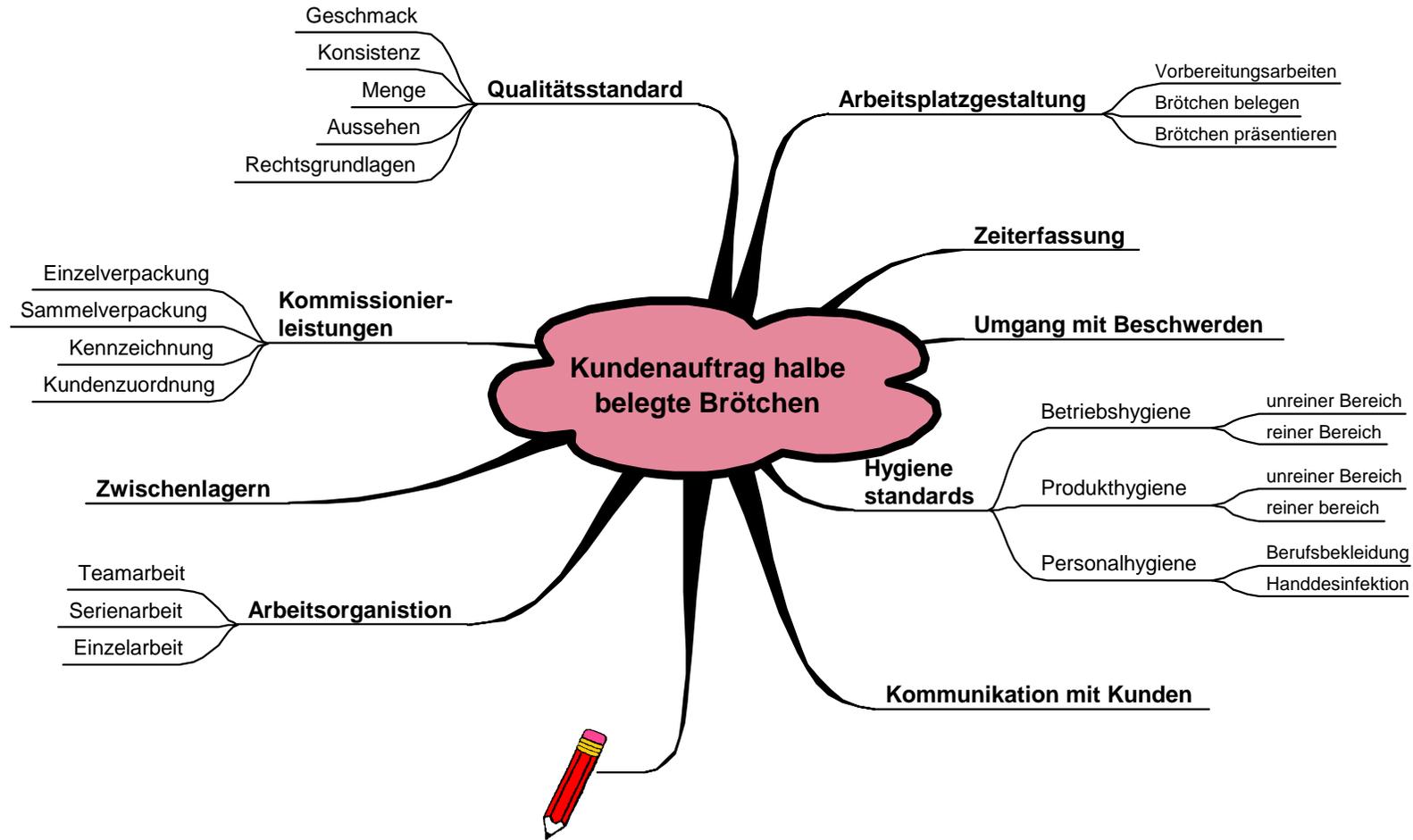
Mängelliste

Abnahme der Arbeit / Kontrolle des Arbeitsergebnisses (Selbst-/Fremdkontrolle)

Beispiel für praktische Arbeitsaufgaben/ Projekte mit erhöhter Komplexität in der **Fachausbildung** (s. auch S. 45 Grundausbildung)

### Arbeitsfeld Küche

#### Lernbereich 17 Speisen und Getränke vorbereiten, zubereiten, portionieren und ausgeben







Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM  
FÜR BILDUNG, WISSENSCHAFT,  
WEITERBILDUNG UND KULTUR

Mittlere Bleiche 61  
55116 Mainz

[poststelle@mbwwk.rlp.de](mailto:poststelle@mbwwk.rlp.de)  
[www.mbwwk.rlp.de](http://www.mbwwk.rlp.de)