

**Innovationsvorhaben im Bereich der berufsbildenden Schulen**

**Handreichungen  
für den berufsbezogenen Unterricht Theorie  
im Ausbildungsberuf  
“Fachpraktiker/Fachpraktikerin Hauswirtschaft“**

**Auftraggeber des Innovationsvorhabens ist das Niedersächsische Kultusministerium.**

**Die beteiligten Lehrkräfte und somit auch Autorinnen der Handreichungen sind:**

**Frau StD'in Roswitha Korschetz, BBS Varel,**

**Fachberaterin der Niedersächsischen Landesschulbehörde für den Ausbildungsbereich Hauswirtschaft**

**Frau OStR'in Ilse Aper, BBS Osnabrück- Haste**

**Frau StR'in Sandra Röder, BBS Walter-Gropius-Schule Hildesheim**

**Stand: Oktober 2011**

## Vorbemerkungen

Die Landwirtschaftskammer Niedersachsen hat als zuständige Stelle aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 30.07.2010 eine Ausbildungsregelung gemäß § 66 (Abs. 1) des Berufsbildungsgesetzes vom 23.03.2005 für Menschen mit Behinderungen zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft beschlossen.

Die vorliegenden Handreichungen für den berufsbezogenen Unterricht -Theorie- in der Berufsschule bieten eine Grundlage für das schulinterne Curriculum und die Gestaltung der Lernprozesse. Ziel dieser Handreichungen ist es auch, die Vergleichbarkeit der Ziele und Inhalte an den einzelnen Standorten zu fördern.

Grundlage für unsere Arbeit waren neben dem Ausbildungsrahmenplan für den neu geordneten Beruf Fachpraktiker/Fachpraktikerin Hauswirtschaft und dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 08.06.1999 die „Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO“ der KMK- Arbeitsgruppe (Entwurf, Stand: 01.03.2011).

Die Ausbildung der Fachpraktikerin/des Fachpraktikers Hauswirtschaft orientiert sich an der Ausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter. Daher haben wir die Bezeichnungen der Lernfelder weitgehend beibehalten. Im Hinblick auf die in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet zu vermittelnden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten und den denkbaren späteren Einsatz der Fachpraktikerin/ des Fachpraktikers Hauswirtschaft wurden Ziele und Inhalte des Lernfeldes ‚Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren‘ zum Teil in andere Lernfelder integriert. Das Lernfeld ‚Produkte und Dienstleistungen vermarkten‘ wurde entsprechend den Erfordernissen des neuen Ausbildungsrahmenplanes durch das Lernfeld ‚Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln im Einsatzgebiet‘ ersetzt. Anregungen für Szenarien als Grundlage für die Gestaltung von Lernsituationen in diesem Lernfeld sind angefügt.

Die von uns empfohlenen Zeitrichtwerte für die Lernfelder weichen von denen im Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin angegebenen ab, da wir mit Blick auf den Ausbildungsrahmenplan, das Berufsprofil und die besonderen Bedürfnisse der Auszubildenden Inhalte teilweise reduziert, verlagert oder in einzelnen Lernfeldern auch ergänzt haben. Inhalte für das Fachrechnen wurden in den entsprechenden Lernfeldern explizit ausgewiesen. Sie bauen aufeinander auf und sind kursiv gedruckt. In evtl. Förderangeboten können sie gezielt aufgegriffen und trainiert werden.

Die von uns vorgeschlagene Reihenfolge der Lernfelder (s. S. 3) berücksichtigt die Anforderungen der Zwischenprüfung und den Kompetenzaufbau auch im Bereich der kommunikativen und der Teamkompetenzen.

Angesichts der spezifischen Erfordernisse der Ausbildung von Menschen mit Behinderungen halten wir es für besonders notwendig, dass der berufsbezogene Kompetenzerwerb in einzelnen Lernfeldern durch den Deutsch- und Politikunterricht begleitet und unterstützt wird und sich das Lehrkräfteteam entsprechend abstimmt. Entsprechende Hinweise sind in den Lernfeldern gegeben.

Hannover, August 2011

*Ilse Aper, Roswitha Korschetz, Sandra Röder*

## Überblick über Abfolge und Zeitrichtwerte der Lernfelder

	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
1.	<b>Die Berufsausbildung mitgestalten</b> <b>40 h</b>	<b>Güter und Dienstleistungen beschaffen</b> <b>100 h</b>	<b>Wohn- und Funktionsbereiche mitgestalten</b> <b>40 h</b>
2.			
3.			
4.			
5.			
6.	<b>Speisen und Getränke herstellen und servieren</b> <b>140 h</b>		<b>Personen individuell betreuen</b> <b>100 h</b>
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.	<b>Personen individuell wahrnehmen und beobachten</b> <b>60 h</b>	<b>Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln im Einsatzgebiet</b> <b>140 h</b>	
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.	<b>Waren lagern</b> <b>60 h</b>		<b>Personengruppen verpflegen</b> <b>70 h</b>
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.	<b>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b> <b>40 h</b>	<b>Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b> <b>50 h</b>	
32.			
33.			
34.			
35.			
36.	<b>Textilien reinigen und pflegen</b> <b>40 h</b>		
37.			
38.			
39.			
40.			

**320 h**  
(8 WoStd.)

**280 h**  
(7 WoStd.)

**280 h**  
(7 WoStd.)

<b>Lernfeld: Die Berufsausbildung mitgestalten</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in der für sie neuen Lebenssituation und leiten aus den vielfältigen Einsatzgebieten mit deren jeweiligen Aufgaben und betrieblichen Bedingungen das Anforderungsprofil des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin Hauswirtschaft ab. Neueren berufsbezogenen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und reagieren flexibel. Ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstehend entwickeln sie die Bereitschaft zu verantwortungsbewusstem und personenorientiertem Handeln in überschaubaren Arbeitsprozessen. Im Umgang mit den Menschen stimmen sie ihr Verhalten und ihren Kommunikationsstil auf die jeweilige berufliche Situation ab. Sie können ihre eigenen Interessen artikulieren.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote Unterstützung bei Alltagsverrichtungen <sup>1)</sup> Anforderungsprofil des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin Hauswirtschaft <sup>2)</sup> Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher kleiner und überschaubarer Arbeitsprozesse <sup>3)</sup> Klassenregeln/Regeln im Betrieb</p>	
<p><b>Hinweise</b></p> <p>1) Grundlagen – Vertiefung erfolgt in Lernfeld 11.</p> <p>2) Der Schutz persönlicher und betrieblicher Daten und die entsprechenden Vorschriften sollten im Politikunterricht thematisiert werden.</p> <p>3) Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen Gesichtspunkten, Grundlagen der Hygiene, insbesondere Personalhygiene</p> <p>Ergänzend sollten im Politikunterricht (Lernfeld ‚Interessen in Schule und Betrieb wahrnehmen‘) Möglichkeiten der Interessenvertretung, z. B. mit Hilfe berufsständischer Organisationen, vermittelt werden.</p> <p>Unterstützend sollten im Deutschunterricht vermittelt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formen förmlicher Rede, z. B. Begrüßung, Entschuldigung, Beschwerde</li> <li>- Gesprächsregeln</li> </ul>	

<b>Lernfeld: Speisen und Getränke herstellen und servieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrictwert: 140 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wissen um die Bedeutung einer vollwertigen Ernährung. Um den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern, setzen sie zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken ein. Die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen können sie bedienen und einsetzen sowie die Hygienevorschriften verantwortungsbewusst umsetzen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke nach Vorgabe angemessen anrichten und servieren.</p> <p>Sie sind in der Lage, bei der Planung und Durchführung der Arbeitsvorhaben im Team mitzuwirken.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Produkt-, Betriebs- und Prozesshygiene  Unfallverhütungsvorschriften  Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen  Anwendung von Vorbereitungs- und Gartechniken  Kenntnisse über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften  Ernährungskreis und Lebensmittelgruppen  Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert von Lebensmitteln  Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten  Convenience-Produkte <sup>1)</sup>  Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken <sup>2)</sup>  Abfallentsorgung  Teamarbeit: Rollen im Team</p> <p><i>Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen <sup>3)</sup></i></p>	
<p><b>Hinweise</b></p> <p>1) Auch Aufwertung von Convenience-Produkten</p> <p>2) Es sollten Grundregeln vermittelt werden - wenn möglich im Demonstrationsunterricht.</p> <p>3) Bei Bedarf sollten Grundrechenarten wiederholt werden, ggf. als Förderangebot.</p> <p>Es bieten sich Internetrecherchen zu ausgewählten Lebensmitteln an.</p> <p>Die Problematisierung der Abfallentsorgung sollte im Politikunterricht im Rahmen einer Einheit zum Thema Umweltschutz (Lernfeld ‚Welt im Wandel‘) erfolgen.</p> <p>Im Deutschunterricht sollten Grundlagen der Informationsbeschaffung, auch die Internetrecherche („Internetführerschein“), Lesestrategien sowie die Erstellung von Unfallmeldungen und Unfallberichten vermittelt werden.</p>	

<b>Lernfeld: Waren lagern</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Den Schülerinnen und Schülern ist der Zusammenhang zwischen Hygiene und Warenverderb bekannt. Sie kennen die gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten unter Anleitung durch. Beim Einlagern der Waren setzen sie ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um und beachten die gesetzlichen Vorschriften. Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards. Die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung vergleichen sie nach den Kriterien der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit nach Vorgabe.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Lagerbedingungen, -geräte und -räume Bestimmungen einschlägiger Gesetze und Verordnungen Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen, Kenntnisse über Schädlingsbekämpfung Ausgewählte Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachen von Lebensmitteln Maßnahmen zur Qualitätskontrolle <sup>1)</sup> Dokumentation</p>	
<p><b>Hinweise:</b></p> <p><sup>1)</sup> Hier bietet sich eine Vertiefung des Inhalts ‚Rollen im Team‘ (s. Lernfeld 4) an.</p>	

<b>Lernfeld: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Den Schülerinnen und Schülern sind die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit sorgfältiger hygienischer Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten bewusst. Sie wissen, dass sie dadurch zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen.</p> <p>Mit Kenntnissen über Materialien, die im Betrieb verwendet werden, wählen sie Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten aus und setzen sie ein. Reinigungsgeräte und -maschinen nutzen sie rationell und wenden Arbeitsmethoden nach ergonomischen Gesichtspunkten an. Bei den Reinigungs- und Pflegearbeiten beachten sie die Reinigungsverfahren sowie die Gesundheitsverträglichkeit von Reinigungs- und Pflegemitteln.</p> <p>Bei qualitätssichernden Maßnahmen wirken die Schülerinnen und Schüler mit und wenden Sicherheitsvorschriften verantwortungsbewusst an.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Eigenschaften ausgewählter Materialien  Reinigungs- und Pflegemittel  Geräte und Maschinen  Durchführung und Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen <sup>1)</sup></p>	
<p><b>Hinweise:</b></p> <p><sup>1)</sup> Es können z.B. Checklisten erstellt werden.</p>	

<b>Lernfeld: Textilien reinigen und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Den Schülerinnen und Schülern ist die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien sowie für das Wohlbefinden der zu versorgenden Personen bewusst. Sie wählen nach Vorgabe Verfahren der Reinigung und Pflege entsprechend den zu behandelnden Textilien aus und wenden diese an. Der Umgang mit den entsprechenden Geräten und Maschinen wird beherrscht. Reinigungs- und Pflegemittel bestimmen sie unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Nach Abwägung wirtschaftlicher Gesichtspunkte können die Schülerinnen und Schüler ausgewählte Instandhaltungsarbeiten ausführen.</p> <p>Bei der Planung und Gestaltung der Arbeitsabläufe wirken sie mit und beachten ergonomische Grundsätze sowie Sicherheitsvorschriften und arbeiten umweltschonend.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Eigenschaften textiler Fasern  Textilkennzeichnung  Reinigungs- und Pflegemittel  Maschinen und Geräte  Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen <sup>1)</sup>  Umgang mit der Nähmaschine <sup>2)</sup></p> <p><i>Berechnen von Verbrauchsmengen <sup>3)</sup></i></p>	
<p><b>Hinweise</b></p> <p>1) Auch das Glätten, Legen und Transportieren von Textilien</p> <p>2) Bezogen auf einfache Instandhaltungsarbeiten. Bei fehlenden betrieblichen Möglichkeiten evtl. geblockt als „Nähkurs“.</p> <p>3) Z. B. Wasserverbrauch und Stromverbrauch</p>	

<b>Lernfeld: Güter und Dienstleistungen beschaffen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 100 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln. Sie sind in der Lage, ihre sich daraus ergebenden Rechte einzufordern und Pflichten einzuhalten.  Über das sich stets ändernde Güter- und Dienstleistungsangebot erwerben sie Kenntnisse, holen mit Unterstützung Informationen ein und bilden Preis- und Qualitätsbewusstsein aus.  Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Dokumentation von Einnahmen und Ausgaben mit.  Sie kennen die Bedeutung der Kontrolle bei der Annahme von Gütern und wirken bei der Durchführung unter qualitativen Aspekten mit.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Informationsbeschaffung <sup>1)</sup>  Marktinformationen  Verbraucherorganisationen  Warenkennzeichnung  Kaufvertrag <sup>2)</sup>  Finanzierungsmöglichkeiten  Betriebliche Geschäftsvorgänge</p> <p><i>Preisvergleiche - Dreisatz</i></p>	
<p><b>Hinweise</b></p> <p><sup>1)</sup> Grundlagen der Informationsbeschaffung und Textverarbeitung sollten im Deutschunterricht vermittelt werden, ebenso die Gestaltung formaler Schreiben.</p> <p><sup>2)</sup> Der Inhalt „Kaufvertrag“ kann im Politikunterricht (Lernfeld „Verantwortungsvoll wirtschaften“) vertieft werden.</p>	

<b>Lernfeld: Personen individuell wahrnehmen und beobachten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung einer positiven Gesamthaltung im Umgang mit den Adressaten ihrer Dienstleistungen bewusst. Sie lernen deren Bedürfnisse und Fähigkeiten zu erfassen und einzuschätzen. Ausgehend von deren Individualität gehen sie offen und einfühlsam mit ihnen um. Sie beachten Besonderheiten im Umgang mit verschiedenen Personengruppen.</p> <p>Sie sind sich der Notwendigkeit der Teamarbeit bewusst und in der Lage im Team zu arbeiten.</p> <p>Über Selbst- und Fremdwahrnehmung entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kommunikationsvermögen. Sie beachten die Auswirkungen von Kommunikation, können mit Kritik umgehen und wenden Konfliktlösungsstrategien an.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Umgangsformen  Nähe und Distanz  Wahrnehmungs- und Beobachtungsübungen  Training verbaler und nonverbaler Kommunikation  Kritik äußern und annehmen  Teamregeln und Reflexion von Teamarbeit  Konflikte</p>	
<p><b>Hinweise</b></p> <p>Im Deutschunterricht sollten begleitend Möglichkeiten des gestaltenden Sprechens (Artikulation, Stimmführung, Körpersprache) vermittelt und geübt werden, ebenso die Wirkungsweise von Sprache und sprachliche Handlungsalternativen.</p>	

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Sie haben einen Überblick über Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse ernährungsmitbedingter Krankheiten.

Unter Berücksichtigung der jeweiligen Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen stellen die Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke nach Vorgabe her und beachten deren ernährungsphysiologischen und sensorischen Wert.

Verschiedene Möglichkeiten der Verteilung von Speisen sind ihnen bekannt.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Gesprächs mit den zu versorgenden Personen bewusst und können ernährungsbezogene Informationen weitergeben.

**Inhalte:**

Vollwertige Ernährung

Energiebedarf und Nährstoffbedarf unterschiedlicher Personengruppen <sup>1)</sup>

Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen <sup>1), 3)</sup>

Qualitätsbeurteilungen <sup>2)</sup>

Kenntnisse über Warmhalte-, Transport- und Ausgabesysteme

Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsschritten

*Berechnung von Energiebedarfen und Energiegehalten*

**Hinweise:**

<sup>1)</sup> Im Hinblick auf die verschiedenen betrieblichen Einsatzgebiete sollten die Personengruppen Senioren, Kinder, Jugendliche sowie Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen in den Blick genommen werden. Auch der Nährstoffbedarf in speziellen Lebenssituationen, wie z. B. Schwangerschaft und Stillzeit, kommt in Betracht.

<sup>2)</sup> Es sollten exemplarisch Kriterien ausgewählt werden.

<sup>3)</sup> Wenn möglich im Demonstrationsunterricht zu vermitteln.

Im Deutschunterricht sollten der Kurzvortrag und der Gebrauch der Fachsprache vermittelt und geübt werden.

<b>Lernfeld: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 50 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst.  Speisen und Getränke können sie anlassbezogen anbieten. Sie sind fähig, die Bedürfnisse und Wünsche der Personen zu berücksichtigen. Dabei zeigen sie Verständnis für regionale und fremdländische Besonderheiten, Sitten und Gebräuche.  Mit den zu versorgenden Personen führen sie Gespräche und können adressatengerecht und situationsbezogen informieren oder leiten Fragen gegebenenfalls an zuständige Personen weiter.  Die Schülerinnen und Schüler gestalten überschaubare Arbeitsschritte – auch im Team.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Herstellen, Präsentieren und Servieren festlicher Menüs  Menüregeln  Gestalten von Büfets  Tische eindecken und gestalten  Planung und Reflexion von Arbeitsschritten  Gesprächsführung <sup>1)</sup></p> <p><i>Berechnung von Materialmengen und Kosten für die Zubereitung von Speisen</i></p>	
<p><b>Hinweise:</b></p> <p><sup>1)</sup> Praktische Übungen sind in Form von Rollenspielen möglich.</p> <p>Im Deutschunterricht sollten ausgewählte Gesprächsformen, z.B. Gespräche mit Tischgästen, Kundengespräche, Besprechungen im Team erarbeitet und das Anfertigen von Gesprächsnotizen geübt werden.</p>	

<b>Lernfeld: Wohnumfeld und Funktionsbereiche mitgestalten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen Faktoren, die das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen beeinflussen und wirken bei der Gestaltung von Räumen im Betrieb/Einsatzgebiet mit. Hierbei berücksichtigen sie Anlass, Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie entwickeln Kreativität und ästhetisches Empfinden.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Funktionsbereichen und wirken bei deren Gestaltung mit. Dabei beachten sie ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Gestaltungselemente  Dekorieren und Gestalten von Räumen  Pflege von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen</p> <p><i>Kostenberechnungen</i></p>	
<p><b>Hinweise:</b></p> <p>In Abgrenzung zu betrieblichen Anforderungen an die Raumgestaltung kann ggf. auch der private Wohnraum in den Blick genommen werden.</p>	

<b>Lernfeld: Personen individuell betreuen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 100 Stunden</b>
<p><b>Zielformulierung:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen den Zusammenhang zwischen Betreuung und Wohlbefinden des Menschen und handeln verantwortungsbewusst.  Ausgehend von den Bedürfnissen der jeweiligen Personen motivieren sie diese möglichst zur Eigenaktivität. Bei der Erfüllung ihrer Betreuungsaufgaben stellen sie sich auf die gegebene Situation ein, akzeptieren die Eigenheiten der einzelnen Personen und berücksichtigen deren Gesundheitszustand. Sie zeigen bei den Betreuungsleistungen Geduld, verfolgen aber auch konsequent die vorgegebenen Ziele und Aufgaben.  Bei Bedarf arbeiten sie konstruktiv in multiprofessionellen Teams mit.</p>	
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Lebensabschnitte und Lebenssituationen  Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen <sup>1)</sup>  Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben  Hilfe bei Alltagsverrichtungen  Arbeitsteilung und Kooperation im Team</p>	
<p><b>Hinweise</b></p> <p><sup>1)</sup> Für ausgewählte Personengruppen, z.B. Senioren, Kinder, Menschen mit Behinderungen, Patienten</p> <p>Im Deutschunterricht sollten begleitend ausgewählte Gesprächstechniken vermittelt werden, z. B. das aktive Zuhören und Fragetechniken.</p>	

<b>Lernfeld: Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln im Einsatzgebiet</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 140 Stunden</b>
<b>Zielformulierung:</b>  Die Schülerinnen und Schüler kennen die Anforderung und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor und setzen sie bei ihrer Arbeit um. Sie versorgen und betreuen Kunden serviceorientiert und berücksichtigen dabei deren Erwartungen und Wünsche. Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass ihre Professionalität als Fachpraktikerin die Qualität der Produkte und Dienstleistungen maßgeblich beeinflusst. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen die Schülerinnen und Schüler bedarfs- und marktgerecht. Mit Kunden, Gästen oder Bewohnern führen sie Gespräche und sind in der Lage, ihre Arbeit flexibel nach deren Wünschen durchzuführen.	
<b>Inhalte:</b>  Zielgruppen in den Einsatzgebieten <sup>1)</sup> Kundenorientierte Bearbeitung von Aufträgen und Reklamationen <sup>2) 3)</sup> Kontrolle und Bewertung von Ergebnissen Arbeitsverhalten und Professionalität Dokumentation im Betrieb Situationsgerechte und kundenorientierte Gesprächsführung  <i>Einfache Kostenkalkulationen und Preisgestaltung</i> <i>Rechnen mit Zeiteinheiten</i>	
<b>Hinweise:</b>  <sup>1)</sup> Je nach Einsatzgebiet der Schülerinnen und Schüler sollten Bedürfnisse einzelner Zielgruppen vertieft werden. <sup>2)</sup> Hierfür werden die in vorausgegangenen Lernfeldern erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten der Versorgung und Betreuung aufgegriffen und ggf. in Bezug auf die Zielgruppen der Dienstleistungen vertieft. <sup>3)</sup> Rechtsgrundlagen der Reklamation können im Politikunterricht aufgegriffen bzw. vertieft werden (Lernfeld „Verantwortungsvoll wirtschaften“).  Im Deutschunterricht sollten Formen mündlicher Darstellung, z. B. Informieren, Argumentieren, Appellieren vermittelt und geübt werden.	
<b>Anregungen für Szenarien als Grundlage für die Gestaltung von Lernsituationen zum Einsatzgebiet „Einrichtungen zur Versorgung und Betreuung von Senioren</b>  <u>Rahmenszenario</u> Lisa ist im dritten Ausbildungsjahr als Fachpraktikerin Hauswirtschaft. Nun steht ihr die Ausbildung im Einsatzgebiet bevor. Lisa hat sich das Altenheim „Seniorenresidenz Stephanstraße“ ausgesucht. Sie ist schon ganz aufgeregt und freut sich sehr. Am Morgen ihres ersten Arbeitstages lernt Lisa die Seniorenresidenz kennen und wird von ihrer Chefin, Frau Schmitz, durch das Haus geführt. Die Seniorenresidenz hat verschiedene Bewohner, die unterschiedlich versorgt und betreut werden müssen. Zum Beispiel gibt es ein Wohnhaus, in dem die Bewohner	

noch ziemlich selbstständig sind, aber es gibt auch einige, die viel Unterstützung benötigen, weil sie demenz sind.

Frau Schmitz erklärt Lisa, wie ihre Arbeit in den nächsten zehn Monaten aussehen wird. Lisa wird verschiedene Bereiche der Senioreneinrichtung durchlaufen:

- Arbeit in der Hausreinigung
- Arbeit in den Wohngruppen (z. B. Unterstützung der verschiedenen Bewohner)

#### Szenario 1:

Frau Wagner hat heute Morgen im Bett gefrühstückt, weil ihr nicht wohl war. Dabei hat sie Kaffee verschüttet und die Bettwäsche verschmutzt. Das ist ihr sehr unangenehm, sie macht sich Vorwürfe. Lisa erhält den Auftrag, Frau Wagners Bettwäsche zu wechseln.

#### Szenario 2:

Herr und Frau Ohlen leben seit einem Jahr in einer Zwei-Zimmer-Wohnung im Bereich des betreuten Wohnens. Bisher haben sie ihren Haushalt selbstständig geführt. Nun brauchen sie Unterstützung. Lisa stellt dem Ehepaar Ohlen vor, welche hauswirtschaftlichen Dienstleistungen die Seniorenresidenz anbietet. Frau Ohlen bittet Lisa, zunächst das Badezimmer zu reinigen.

#### Szenario 3

In den nächsten Monaten unterstützt Lisa die Hauswirtschafterin Frau Rund bei der Betreuung der Wohngruppe für Demenzerkrankte in der Seniorenresidenz. Nachdem sie die Bewohner dieser Gruppe kennen gelernt hat, soll sie mit ihnen das Frühstück gestalten und für einen Nachmittag ein Aktivierungsangebot vorbereiten.