

# **Berufliche Schulen des Landes Hessen**

## **Berufsschule**

### **Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**

## **Lehrplan**

### **Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft**

**- Ausbildungsregelung nach § 48 Berufsbildungsgesetz -**

### **Lehrplangruppe**

Hannelore Lange, Barbara Schätz, Renate Stückrath

Herausgeber: Hessisches Kultusministerium  
Luisenplatz 10, 65185 Wiesbaden

Lehrplan, Berufliche Schulen, Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Helferin/Helfer in der Hauswirtschaft, Ausbildung nach § 48 Berufsbildungsgesetz, gemäß 240. Verordnung über Lehrpläne des Hessischen Kultusministeriums vom 14. Februar 2002

Autoren: Hannelore Lange, Barbara Schätz, Renate Stückrath  
Druck: Zentrales Publikationsmanagement  
im Hessischen Landesinstitut für Pädagogik  
Vertrieb: Verlag Moritz Diesterweg  
Hedderichstraße 108-110, 60596 Frankfurt/Main  
Telefon:069-42 08 10

ISBN: 3-425-50945-4

Bestellungen über den Buchhandel oder direkt an den Verlag erbeten

## **Inhaltsverzeichnis**

	Seite
<b>1. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Geltungsbereich</b>	<b>5</b>
<b>1.2 Spezifische Lernsituation</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Berufliche Anforderungen und Qualifikationen</b>	<b>6</b>
<b>2. Didaktisch-methodische Leitlinien für die Ausbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft</b>	<b>7</b>
<b>2.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Handlungsorientierung als didaktisch-methodisches Prinzip</b>	<b>7</b>
<b>2.3 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse</b>	<b>8</b>
<b>2.4 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse</b>	<b>9</b>
<b>3. Empfehlungen für die schulinterne Umsetzung des Lehrplans</b>	<b>9</b>
<b>4. Übersicht über die Lernfelder und Zeitrichtwerte</b>	<b>11</b>



## **1. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung**

### **1.1 Geltungsbereich**

Der Lehrplan gilt für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule für die dreijährige Berufsausbildung zur Helferin und zum Helfer in der Hauswirtschaft.

Er bezieht sich auf die Ausbildungsregelung für die Helferin und den Helfer in der Hauswirtschaft des Hessischen Dienstleistungszentrums für Landwirtschaft, Gartenbau und Naturschutz (zuständige Stelle) vom 8. Februar 1995.

### **1.2 Spezifische Lernsituation**

Die Auszubildenden des Helferberufes sind vorwiegend Schülerinnen und Schüler von Sonderschulen und Hauptschulen sowie solche, die einen der sogenannten Besonderen Bildungsgänge an einer beruflichen Schule besucht haben. Die Schulabschlüsse der Auszubildenden reichen vom Abgangszeugnis der Sonderschule bis zum Hauptschulabschluss mit niedrigem Niveau. Lernende, die in Ausnahmen einen guten Hauptschulabschluss oder einen Realschulabschluss besitzen, sind häufig stark verhaltensauffällig.

Ansonsten sind die Auszubildenden in ihrem Lernen beeinträchtigt bzw. behindert. Ihre Denkfähigkeit, das Ausdrucksvermögen, die Rechtschreibkenntnisse und Rechenfertigkeiten sind unterschiedlich entwickelt. Transferdenken ist kaum möglich. Eingeschränkt ist vielfach die Fein- und/oder Grobmotorik. Die Lernenden haben daher als Folge ein langsames Arbeitstempo. Weitere gesundheitliche Dispositionen können dazu führen, dass der Erwerb von Kenntnissen und Fertigkeiten beeinträchtigt wird.

Aufgrund ihrer Entwicklungs- und Lerngeschichte sind die Schülerinnen und Schüler oft zurückhaltend. Ihr Selbstwertgefühl ist vielfach schwach ausgeprägt. Deshalb benötigen sie viel Zuwendung und Zuspruch. Dabei können sie sowohl eine große Anhänglichkeit als auch Teamgeist entwickeln. Mangelndes Selbstwertgefühl in Verbindung mit geringem Selbstvertrauen bedingt unter anderem große Unselbstständigkeit bei der Arbeit. In der Regel fehlt ihnen die Kritikfähigkeit, ebenso das Konzentrationsvermögen und gelegentlich auch geduldiges Verhalten.

Da sich in den Lerngruppen Schülerinnen und Schüler mit geringer und hoher Lernmotivation finden lassen, ist die Leistungsbereitschaft sehr unterschiedlich. Im Gegensatz zu den behinderten Schülerinnen und Schülern zeigen die verhaltensauffälligen häufig starke Schwankungen in ihrer Leistungsbereitschaft. Diese ist von ihrer Stimmung abhängig und vielfach lustgesteuert. Ihr Durchhaltevermögen ist gering.

Zum Teil fehlt den Auszubildenden ein Gefühl für Ordnung und Sauberkeit sowie ein Gesundheitsbewusstsein.

### 1.3 Berufliche Anforderungen und Qualifikationen

Hauswirtschaftliche Dienste werden zunehmend fremd vergeben. Die betriebliche und private Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Dienstleistungen wächst daher ständig und wird geprägt von einem Bedarf an professionellen Leistungen. Diese verlangen qualifizierte Berufstätigkeit, die entsprechende Fertigkeiten und Fähigkeiten voraussetzt. Kennzeichen für hauswirtschaftliche Dienstleistungen sind vor allem ihr breit gefächertes Tätigkeitsfeld und die Personenorientierung.

Die Ausbildung zur Helferin und zum Helfer in der Hauswirtschaft vermittelt den Schülerinnen und Schülern Qualifikationen, die sie befähigen, unter Anleitung praktische Tätigkeiten in hauswirtschaftlichen Bereichen zu verrichten. Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Beachtung ihrer Lernbehinderung so gefördert werden, dass sie die Berufsausbildung erfolgreich abschließen können. Durch die Schaffung geeigneter Lernmöglichkeiten soll ihnen die Integration in die Berufswelt erleichtert werden. Darüber hinaus erhalten sie Gelegenheit, ihre Persönlichkeit und ihre Möglichkeit zur Teilnahme am sozialen Leben weiter zu entwickeln.

Dazu gehört die angemessene Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz. Diese wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, in den Bereichen Verpflegung, Hauspflege und Textilpflege als Einzelbereich oder in Kombination hauswirtschaftliche Dienstleistungen unter Anleitung fachlich einwandfrei durchzuführen. Dabei müssen Arbeitssicherheit, Arbeitsgestaltung, Qualitätskriterien, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte beachtet werden.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, sich der eigenen Begabung bewusst zu werden und diese zu entfalten. Sie umfasst die Entwicklung personaler Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Ausdauer, Kritikfähigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, insbesondere mit Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen sowie mit Empfängerinnen und Empfängern von Dienstleistungen umgehen zu können und zu kommunizieren. Eingeschlossen ist die Entwicklung der Team- und Konfliktfähigkeit.

Aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen der Handlungskompetenz lassen sich Methoden- und Lernkompetenz entfalten.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, praktische Tätigkeiten planvoll durchzuführen und die Qualität ihrer Arbeitsprodukte zu erfassen.

Lernkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit sich entsprechend der eigenen Begabung weitere berufliche Qualifikationen anzueignen. Des Weiteren die Entwicklung der Einsicht, dass durch fortdauerndes Lernen und durch Weiterqualifizierung die Erwerbstätigkeit gesichert werden kann.

## **2. Didaktisch-methodische Leitlinien für die Ausbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**

### **2.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse**

Ganzheitlich angelegte Lernprozesse sind eine wesentliche Voraussetzung, um Handlungskompetenz zu erzielen. Didaktische Bezugspunkte für Handlungen sind Situationen, die für die Berufsausbildung bedeutsam sind. Die Handlungen sollten dabei ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern. In der Unterrichtsgestaltung eignen sich dazu in besonderer Weise handelnde und projektartige sowie problemorientierte Lehr- und Lernkonzepte, die Phasen der Information einschließen.

Daher sind Themen und Lernprozesse so praxis- und lebensnah zu wählen und zu gestalten, dass sie Aufgaben der Berufsbildung, der Berufs- und Arbeitswelt sowie der persönlichen Lebensgestaltung einschließen. Die für einen beruflichen Sachverhalt bedeutsamen Aspekte wie z.B. Arbeitstechnik, Arbeitsgestaltung, Arbeitssicherheit, Hygiene, Ernährung, Technologie, Warenkunde, Lebensmittelrecht, Mathematik, Personenbezogenheit sind i.d.R. integraler Bestandteil eines ganzheitlichen Lernprozesses.

Auf eine praxis- und lebensferne Zergliederung der Lerngegenstände und auf die Einteilung in Fächer ist daher zu verzichten. An den Lernprozessen sollten stets möglichst viele Sinne beteiligt sein. Sachstrukturen der Grundlagenwissenschaften sind nur insoweit heranzuziehen, als sie zum Verständnis übergreifender Zusammenhänge notwendig sind. Wissen wird in beruflichen Zusammenhängen erworben.

### **2.2 Handlungsorientierung als didaktisch-methodisches Prinzip**

Handlungsbezogene Lernprozesse, die sich aus beruflichen Themenstellungen ergeben, sind in besonderer Weise geeignet, Motivation und Interesse der Schülerinnen und Schüler zu wecken. Den Ausgangspunkt des Lernens bilden dabei Handlungen, die möglichst selbst von ihnen ausgeführt werden. Soweit die Voraussetzungen gegeben sind, sollen die Schülerinnen und Schüler – jeweils unter Anleitung – die Handlungen planen, eigenständig durchführen, überprüfen, korrigieren und bewerten. Sie haben damit die Möglichkeit, sich im handelnden Umgang mit dem jeweiligen Thema ihrer Stärken bewusst zu werden, und können sie im Interesse gemeinsamer Ziele einbringen. Dadurch werden sie in ihrem Selbstwertgefühl gestärkt und in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert.

Zur Förderung der Handlungskompetenz sind den Schülerinnen und Schülern durch geeignete methodische Arrangements und durch inhaltliche Offenheit der Lehr- und Lernangebote Handlungsspielräume zu eröffnen, die sie befähigen, entsprechend ihren Lernvoraussetzungen und den schulischen Rahmenbedingungen Eigeninitiative zu entwickeln.

Außerschulische Lernorte sind im Sinne der Öffnung von Schule in den Lernprozess einzubeziehen. Mit den Ausbildungsbetrieben ist eine intensive Zusammenarbeit anzustreben. Die Ausbildungsinhalte sind aufeinander abzustimmen. Regionale Besonderheiten sowie die Einsatzgebiete der Auszubildenden sollen dabei beachtet werden.

## **2.3 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse**

Kriterien für die Gestaltung des Lernkonzeptes sind die intentionalen und inhaltlichen Vorgaben der jeweiligen Rahmenthemen und die Lernsituation in der Klasse. Dabei sind die besonderen Belange der Lerngruppe zu beachten. Die Lernorganisation sollte so gestaltet sein, dass

- individuelles Lernen möglich ist, um der jeweiligen Beeinträchtigung der Schülerinnen und Schüler gerecht zu werden,
- häufig Zwischenkontrollen erfolgen, um Fehler möglichst schnell erkennen und korrigieren zu können, damit Misserfolge vermieden werden,
- erreichte Erfolge bestätigt werden, damit die Lernenden ein realistisches Selbstwertgefühl entwickeln können,
- erfass- und erfüllbare Aufgaben gegeben werden, um Selbstständigkeit und Selbstbewusstsein der Schülerinnen und Schüler zu stärken,
- zum gezielten und systematischen Mitdenken angehalten wird, damit die Schülerinnen und Schüler lernen, Wissen zur Lösung von Aufgaben einzusetzen,
- sprachliche Grundfertigkeiten erweitert und Fachbegriffe erlernt werden, um die Kommunikationsfähigkeit der Lernenden zu fördern,
- Ausdauer und Belastbarkeit durch entsprechende Aufgaben und Hilfestellung erhöht werden,
- das Sozialverhalten durch geeignete Arbeits- und Lernmethoden und darüber hinaus durch Sozialtraining verbessert wird,
- ausreichend Zeit für das Einüben und Gewinnen von Einsichten und Sicherheiten zur Verfügung steht.

Bei der Entwicklung der Lernkonzepte sollen sowohl berufsfeldtypische Fachdidaktikansätze und Arbeitsmethoden sowie die Sonderpädagogik beachtet werden. Zur Anwendung könnten kommen:

- handlungsorientierte Konzepte mit dem Ziel der Gestaltung von Handlungsprodukten,
- handlungsorientierte Konzepte im Sinne simulativer Handlungen, z. B. in Form von Rollenspielen,
- erfahrungsbezogene Konzepte, die Erkundungen außerhalb der Schule zum Gegenstand haben,
- projektartige Konzepte, die auch fächerübergreifend angelegt sein können.

## **2.4 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse**

Für die Sicherung der Lernergebnisse ist besonders bei dieser Zielgruppe ausreichend Zeit zu berücksichtigen. Ganzheitliche Lernprozesse bedingen entsprechende Formen der Festigung, Sicherung und Überprüfung ihrer Ergebnisse. Deshalb ist den Schülerinnen und Schülern in besonderem Maß Gelegenheit zu geben, erworbene Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten eingehend zu üben und wenn möglich in Anwendungssituationen zu festigen.

Grundlage der Beurteilung sind praktische, mündliche, schriftliche und sonstige im Zusammenhang mit dem Unterricht erbrachte Leistungen, wobei es sich um individuelle und um gemeinschaftliche Beiträge handeln kann. Bei den individuellen Leistungen ist die Lernentwicklung angemessen zu berücksichtigen.

Die Beurteilungskriterien sind mit der Lerngruppe vorher zu besprechen und soweit möglich gemeinsam festzulegen. Bei der Beurteilung des Verlaufs und der Ergebnisse von Gruppenarbeit werden sowohl die individuellen Beiträge der einzelnen Gruppenmitglieder als auch die Leistung der Gesamtgruppe bewertet.

Die Lernergebnisse müssen möglichst oft überprüft und Fehler in einer für die Schülerinnen und Schüler annehmbaren Weise aufgezeigt sowie Erfolge bestätigt werden. Bei der Überprüfung ihrer Lernergebnisse sollten die Auszubildenden so weit wie möglich einbezogen werden. Auf diese Weise wird die Fremdbeurteilung durch die Selbstbeurteilung der Lernenden ergänzt. Dies kann zu einer realistischen Einschätzung der eigenen Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse führen.

## **3. Empfehlungen für die schulinterne Umsetzung des Lehrplans**

Dem Unterricht in den drei Ausbildungsjahren liegen Lernfelder mit Zeitrichtwerten zugrunde, die entsprechend den schulischen Gegebenheiten in Absprache mit den Ausbildungsstätten umgesetzt werden. Alle Lernfelder sind verbindlich. Die Zeitrichtwerte für die einzelnen Lernfelder sind so angesetzt, dass ausreichend Zeit für Übung, Wiederholung und Vertiefung zur Verfügung steht. Bei Erfordernis kann ein Teil der Zeit auch für die Förderung spezieller oder noch nicht ausreichend entwickelter Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten verwendet werden.

Die Beschreibung der einzelnen Lernfelder umfasst

- die mit ihnen verbundenen Ziele als Elemente der Handlungskompetenz,
- Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz und
- Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept.

Die Rahmenvorgaben bedürfen der schulinternen Ausgestaltung und der Abstimmung durch die beteiligten Lehrkräfte.

Grundlagen für die Umsetzung bilden

- die zuvor beschriebenen didaktischen Leitideen,
- die Lernsituation der jeweilige Klasse,
- die Ausbildungsbelange,
- die spezifischen Rahmenbedingungen der einzelnen Schule.

Verbindliche Festlegungen sind zu treffen über

- die didaktisch-methodische Ausgestaltung der Lernfelder,
- die Zuordnung der Zeitanteile für Übung, Wiederholung und Vertiefung,
- die Kooperation der in der Klasse unterrichtenden Lehrkräfte,
- die Verknüpfung zwischen theoretischen und praktischen Unterrichtsanteilen,
- die Kriterien zur Leistungsbeurteilung.

Bei der Umsetzung der einzelnen Lernfelder sind die jeweils notwendigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften den Schülerinnen und Schülern angemessen zu vermitteln.

#### 4. Übersicht über die Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<b><i>Erstes Ausbildungsjahr</i></b>	
1	Einfache Speisen zubereiten	100
2	Gebäck aus Massen herstellen	40
3	Gebrauchsgegenstände reinigen und pflegen	60
4	Betriebstextilien pflegen	60
5	Arbeitsunfälle verhüten	20
	<b><i>Zweites Ausbildungsjahr</i></b>	
6	Einfache Menüs zubereiten	100
7	Gebäcke aus Teigen herstellen	60
8	Geräte und Maschinen reinigen und pflegen	60
9	Feinwäsche pflegen	60
	<b><i>Drittes Ausbildungsjahr</i></b>	
10	Menüs für besondere Anlässe zubereiten	120
11	Räume reinigen und pflegen	80
12	Textilien ausbessern	80
	<b><i>insgesamt</i></b>	<b>840</b>

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 1:</b>	<b>Einfache Speisen zubereiten</b>
<b>Zeit:</b>	<b>100 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler werden dafür sensibilisiert, dass bei der Versorgung von Menschen die Zubereitung von Speisen eine Tätigkeit ist, die ein hohes Maß an Verantwortung erfordert. Sie erlernen, dass die hergestellten Speisen die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erhalten und verbessern sollen. In diesem Zusammenhang lernen sie wertgebende Inhaltsstoffe der zu verarbeitenden Nahrungsmittel und ihre Bedeutung für die Ernährung des Menschen kennen.

Anhand der Herstellung einfacher, der Jahreszeit entsprechender Gerichte erwerben sie grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten, die für die Zubereitung von Speisen erforderlich sind. Sie stellen einfache Speisen nach Grundrezepten her, kennen das Verhalten der Inhaltsstoffe der verarbeiteten Nahrungsmittel und können die Qualität der hergestellten Speisen nach vorgegebenen Standards gemeinsam beurteilen.

Sie sind fähig, grundlegende hygienische Maßnahmen durchzuführen. Bei der Herstellung der Speisen achten sie auf die entsprechende Arbeitssicherheit und sind in der Lage, durch entsprechende Gestaltung des Arbeitsplatzes ihre Arbeit zu erleichtern. Sie sind sich der Bedeutung von Tischkultur für das Wohlbefinden bewusst und können Speisen und Getränke präsentieren.

Das Umweltbewusstsein der Schülerinnen und Schüler wird sensibilisiert und sie können Reinigungs- und Entsorgungsarbeiten auch unter Beachtung ökologischer Gesichtspunkte durchführen.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Persönliche Hygiene
- Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Nährstoffen
- Ergonomische Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Für die Herstellung einfacher Speisen erforderliche Vorbereitungstechniken
- Für die Herstellung einfacher Speisen erforderliche Gartechniken
- Küchentechnische Eigenschaften der für die Zubereitung der Speisen bedeutsamen Nährstoffe
- Maße und Gewichte
- Anrichten der hergestellten Speisen
- Eindecken für die hergestellten Speisen
- Abräumen der Speisen und des Geschirrs
- Reinigen von Geschirr und Geräten von Hand und mit Maschine
- Abfallentsorgung

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Was kann aus den vorgegebenen, saisonbedingten Lebensmitteln zubereitet werden?
- Wie müssen die Lebensmittel bearbeitet werden, damit ein Gericht entsteht?
- Was muss bei der Verarbeitung beachtet werden, um ihren ernährungsphysiologischen Wert zu erhalten?
- Welche Rezeptur wird benötigt, um das Gericht herzustellen?
- Wie wird das Gericht hergestellt?
- Welche weitere Arbeiten ergeben sich aus der Zubereitung eines Gerichts?

#### **Umsetzung:**

- Es wird gemeinsam festgelegt, welches Gericht aus den vorgegebenen Lebensmitteln hergestellt werden kann.
- Unter Einbeziehung persönlicher Erfahrungen werden die zur Herstellung der Speisen (oder des Gerichts) erforderlichen Techniken angegeben.
- Der Arbeitsplatz zur Herstellung der Speisen wird von den Auszubildenden eingerichtet.
- Die Zutaten werden von ihnen nach Rezept gemessen und gewogen. Unter Berücksichtigung werterhaltender Verfahren und lebensmittelrechtlicher Bestimmungen stellen sie das Gericht her.
- Der Genusswert der Speisen wird nach vorgegebenen Kriterien von den Auszubildenden beurteilt.
- Nach Vorgabe wird der Tisch eingedeckt und die Speisen werden angerichtet.
- Das Geschirr wird unter Beachtung hygienischer, unfallsicherer und umweltfreundlicher Aspekte gereinigt.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 2:</b>	<b>Gebäcke aus Massen herstellen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>40 Stunden</b>

### Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass Gebäcke durch ihren Genusswert das Wohlbefinden des Menschen erhöhen und ein willkommenes Angebot in der Verpflegung darstellen. Sie kennen Gebäcke aus Rühr- und Biskuitmassen und wissen, dass diese Backwaren geschätzt und entsprechend dem Anlass angeboten werden.

Sie erwerben grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten, die für die Herstellung einfacher Gebäcke aus Rühr- und Biskuitmassen erforderlich sind. Dabei lernen sie die küchentechnischen Eigenschaften der Zutaten dieser Gebäcke kennen. Bei der Herstellung achten sie besonders auf genaues und exaktes Arbeiten. Mit den geeigneten Geräten und Maschinen lernen sie – unter Anleitung – sicher umzugehen.

Sie sind sich bewusst, dass die Präsentation der Gebäcke für den Genusswert von Bedeutung ist und können die Gebäcke entsprechend anbieten.

### Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Herstellen von Gebäcken aus Rühr- und Biskuitmasse
- Einsatz von Geräten und Maschinen zur Herstellung von Rühr- und Biskuitmasse
- Nährstoffgehalt der Backzutaten
- Technologische Eigenschaften der Inhaltsstoffe
- Sensorische Beurteilung der hergestellten Produkte
- Anrichten, Aufarbeiten und Präsentation der hergestellten Backwaren
- Reinigung des Arbeitsplatzes und der Betriebsmittel
- Mengenerrechnungen

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Welche Gebäcke können aus Rühr- bzw. Biskuitmasse hergestellt werden?
- Welche Rezeptur wird benötigt, um das Gebäck herzustellen?
- Wie wird das Gebäck hergestellt?

#### **Umsetzung:**

- Es wird gemeinsam festgelegt, welches Gebäck aus Rühr und Biskuitmasse zu einem selbst gewähltem Anlass angeboten werden soll.
- Der Arbeitsplatz zur Herstellung der ausgewählten Gebäcke wird eingerichtet.
- Die Backzutaten werden nach vorgegebenem Rezept abgewogen, abgemessen und berechnet.
- Unter Einsatz geeigneter Geräte und Maschinen werden die Gebäcke hergestellt.
- Anhand der für die Herstellung des Gebäcks erforderlichen Backzutaten werden die küchentechnischen Eigenschaften der Nährstoffe erlernt.
- Die hergestellten Backwaren werden präsentiert und hinsichtlich ihres Genusswertes, Nährstoffgehaltes und der Kosten beurteilt.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 3:</b>	<b>Gebrauchsgegenstände reinigen und pflegen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>60 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass der hygienische Umgang mit Lebensmitteln eine sach- und fachgerechte Reinigung und Pflege der Gegenstände erfordert, die zur Herstellung von Speisen, Getränken und Gebäcken notwendig sind. Darüber hinaus lernen sie, durch die Reinigung und Pflege die Gebrauchseigenschaften und den Wert der Gegenstände zu erhalten.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, die tägliche Reinigung und Pflege von Gebrauchsgegenständen in der Küche und im Essraum durchzuführen. Ausgehend von den Materialien der zu reinigenden und zu pflegenden Gegenstände wählen sie gemeinsam Reinigungs- und Pflegemittel aus, wenden geeignete Verfahren der Reinigung und Pflege an und setzen die erforderlichen Arbeitsmittel ein. In diesem Zusammenhang erwerben sie grundlegende Kenntnisse über die Wirkungsweise von Reinigungs- und Pflegemitteln.

Sie lernen, Gebrauchsanweisungen zu beachten und nach ihnen zu arbeiten. Bei der Reinigung und Pflege gestalten sie ihre Arbeit zügig und kräftesparend. Sie wissen, dass die Auswahl und die Verwendung der Reinigungs- und Pflegemittel auch unter ökologischen Aspekten erfolgen soll.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Eigenschaften der Materialien, aus denen die zu reinigenden und pflegenden Gegenstände bestehen
- Verfahren und Geräte für die zu reinigenden und zu pflegenden Gegenstände
- Umweltbewusster Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln
- Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsverfahren beim Reinigen und Pflegen der Gegenstände

### Vorschläge und Anregungen für den Unterricht

#### **Leitfragen:**

- Welche Gegenstände müssen nach der Nahrungszubereitung in der Küche und dem Essraum gereinigt und gepflegt werden?
- Aus welchen Materialien bestehen die Gegenstände?
- Welche Mittel sind zur Reinigung und zur Pflege erforderlich?
- Wie werden die Gegenstände gereinigt und gepflegt?

#### **Umsetzung:**

- Es wird gemeinsam festgelegt, welche Gegenstände in der Küche und dem Essraum gereinigt und gepflegt werden müssen.
- Ein Gegenstand, der zu reinigen bzw. zu pflegen ist, wird ausgewählt und das Material des Gegenstandes wird angegeben.
- Auf der Grundlage eigener Erfahrungen werden die Eigenschaften des Materials, die für die Reinigung bzw. Pflege von Bedeutung sind, erarbeitet.
- Unter Anleitung wird der Arbeitsplatz eingerichtet und der Gegenstand mit vorgegebenen Geräten und Mitteln nach Gebrauchsanweisung gereinigt und gepflegt.
- Auf umweltschonende Reinigung wird aufmerksam gemacht.
- Bei der Durchführung der Reinigung wird die Wirkung der Reinigungs- und Pflegemittel erfahren.
- Bei nachfolgenden Reinigungsarbeiten werden die erworbenen Kenntnisse angewendet.
- Gemeinsam wird das Arbeitsergebnis nach vorgegebenen Kriterien kontrolliert.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 4:</b>	<b>Betriebstextilien pflegen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>60 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die sachgerechte Pflege der Betriebstextilien für eine lange Haltbarkeit notwendig ist. Sie kennen die Pflegekennzeichen und die Pflegesymbole der Betriebstextilien. Aus den Hinweisen ziehen sie Folgerungen für die geeigneten Wasch-, Trocknungs- und Bügelverfahren.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Waschfaktoren und den Waschvorgang und können diese Kenntnisse wirtschaftlich und umweltbewusst nutzen. Die zur Pflege von Betriebstextilien erforderlichen Geräte und Maschinen können sie nach Anweisung bedienen. Dabei wenden sie die erforderlichen Unfallverhütungsvorschriften an.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Materialeigenschaften von Baumwolle, Leinen und Mischgewebe
- Sortieren der Textilien nach Farbe und Waschtemperatur
- Geeignete Waschmittel, Waschlösungsmittel und Wäschennachbehandlungsmittel
- Geeignete Waschverfahren
- Handhabung der Waschmaschine
- Geeignete Trocknungsverfahren
- Bügeln mit dem Bügeleisen und der Bügelmaschine
- Wäsche schrankfertig machen
- Unfallverhütung beim Einsatz der Maschinen

## Vorschläge und Anregungen für den Unterricht

### **Leitfragen:**

- Welche Betriebstextilien aus Baumwolle, Leinen und Mischgewebe kommen in einem hauswirtschaftlichen Betrieb vor?
- Nach welchen Pflegekennzeichen, Hinweisen und Merkmalen werden Betriebstextilien sortiert?
- Welche Waschmittel, Waschlösungsmittel und Wäschennachbehandlungsmittel sind anzuwenden?
- Welche Waschverfahren sind für Betriebstextilien zweckmäßig?
- Welche Vor- und Nachbereitungsarbeiten sind beim Einsatz der Waschmaschine notwendig?
- Wie nutze ich die Waschfaktoren Wasser, Waschmittel, Energie und Zeit umweltbewusst?
- Welche Trocknungs- und Glättverfahren können angewandt werden?

### **Umsetzung:**

- Die in den Ausbildungsbetrieben verwendeten glatten Betriebstextilien aus Baumwolle, Leinen und Mischgewebe werden benannt und die Bedeutung der Pflegekennzeichen und Hinweise wird gemeinsam erarbeitet.
- Die Betriebstextilien werden sortiert, Vorarbeiten für das Waschen werden durchgeführt und die geeigneten Mittel für das Waschen mit der Waschmaschine werden ausgewählt.
- Regeln für die Vor- und Nachbereitungsarbeiten beim Einsatz der Waschmaschine werden gemeinsam erarbeitet.
- Die Umweltbelastung durch den Waschvorgang wird aufgezeigt. Maßnahmen zur Verminderung der Umweltbelastung werden abgeleitet.
- Geeignete Trocknungsverfahren für Betriebstextilien werden angewendet.
- Gemeinsam wird entschieden, welche Betriebstextilien mit dem Bügeleisen oder der Bügelmaschine geglättet werden sollen, und die Geräte werden eingesetzt.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 5:</b>	<b>Arbeitsunfälle verhüten</b>
<b>Zeit:</b>	<b>20 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler lernen, dass die Sicherheit am Arbeitsplatz von großer Bedeutung ist, da Arbeitsunfälle den betrieblichen Arbeitsablauf beeinträchtigen und Kosten verursachen. Sie werden sensibilisiert, an der Arbeitssicherheit mitzuwirken. Darüber hinaus wird ihnen bewusst, dass ihr Wohlbefinden und ihre Arbeitskraft von ihrer Gesundheit abhängen, für die sie verantwortlich sind. Vorbeugemaßnahmen zur Sicherung ihrer eigenen Gesundheit lernen sie kennen.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Situationen am Arbeitsplatz, in denen sich Unfälle ereignen können. Sie werden befähigt, durch gezielte Maßnahmen Unfälle zu verhüten, bei Unfällen angemessen zu reagieren und entsprechend ihren Möglichkeiten erste Hilfe zu leisten.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Unfallgefahren
- Unfallursachen
- Unfallverhütung
- Arbeitsschutz und Sicherheitsvorschriften
- Verbandskasten und Hausapotheke
- Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit

## Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

### **Leitfragen:**

- Welche Unfallgefahren gibt es im hauswirtschaftlichen Betrieb?
- Welche Unfälle können sich dadurch ereignen?
- Wodurch werden sie ausgelöst?
- Welche Folgen haben diese Unfälle?
- Wie verhalte ich mich bei Unfällen?
- Durch welche Maßnahmen werden Unfälle verhindert?

### **Umsetzung:**

- Unfallgefahren und Unfälle im Ausbildungsbetrieb werden beschrieben.
- Unter Einbezug der Erfahrungen der Lernenden werden mögliche Unfallursachen erarbeitet.
- Persönliche und wirtschaftliche Folgen der Unfälle werden aufgezeigt.
- Unter Verwendung der Hausapotheke und des Verbandskastens werden Erste-Hilfe-Maßnahmen eingeübt.
- Praxisnahe Unfallverhütungsmaßnahmen für die verschiedenen Bereiche des Ausbildungsbetriebes werden aufgestellt.
- Unter Verwendung von Gebrauchsanweisungen sowie den Bestimmungen des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit werden spezifische Unfallverhütungsmaßnahmen für Geräte und Maschinen erstellt.
- Entspannungs- und Bewegungsübungen werden durchgeführt und gemeinsam weitere Maßnahmen zur Erhaltung der (eigenen) Leistungsfähigkeit überlegt.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 6:</b>	<b>Einfache Menüs zubereiten</b>
<b>Zeit:</b>	<b>100 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass die Zusammenstellung von Speisen zu einem ausgewogenen Menü zu einer gesunden Ernährung beiträgt. Sie wissen, dass bei der Zubereitung eines Menüs sowohl die Anforderungen der Ernährungsphysiologie als auch der Genusswert berücksichtigt werden sollen und sind fähig, einfache Menüs unter Beachtung entsprechender Regeln zusammenzustellen.

Bei der Durchführung der Arbeiten beachten sie ergonomische Gesichtspunkte und die hygienischen Anforderungen. Geräte und Maschinen können sie sach- und fachgerecht handhaben. Beim Servieren der Speisen und Getränke der Menüs wenden sie Servierregeln an.

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass das für die Verpflegung zur Verfügung stehende Budget ökonomisch eingesetzt werden muss. Sie sind fähig, bewusst mit Geld umzugehen und können – unter Anleitung – qualitativ hochwertige Lebensmittel für die Herstellung der Menüs einkaufen. Dabei nutzen sie kostengünstige Einkaufsquellen. Sie sind in der Lage, Lebensmittel zu bevorraten und beim Einkauf den Warenbestand zu berücksichtigen. Die Berechnungen für die Menüs können sie durchführen.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Kenntnisse über vollwertige Ernährung
- Bestimmungen der Lebensmittelhygiene
- Maßnahmen zur Verhinderung von Lebensmittelverderb
- Für die Herstellung einfacher Menüs erforderliche Vorbereitungstechniken
- Für die Herstellung einfacher Menüs erforderliche Gartechniken
- Einsatz von Maschinen und Geräten bei der Herstellung einfacher Menüs
- Küchentechnische Eigenschaften der für die Zubereitung der Menüs bedeutsamen Nährstoffe
- Eindecken für die Menüs
- Anrichten und Servieren der Menüs
- Warenbestandsaufnahme
- Lagern von Lebensmitteln
- Kontrolle von Kassenbelegen
- Mengen- und Preisvergleich
- Kostenberechnungen

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Was ist bei der Zusammenstellung und Zubereitung eines Menüs zu beachten?
- Welche Rezepturen werden benötigt, um das Menü herzustellen?
- Welche Lebensmittel müssen unter Beachtung der Vorräte eingekauft werden?
- Wo kaufe ich qualitativ hochwertige Lebensmittel ein?
- Wie werden die eingekauften Lebensmittel gelagert?
- Wie muss das Menü zubereitet werden?
- Welche weiteren Arbeiten ergeben sich aus der Zubereitung des Menüs?
- Was kostet das Menü?

#### **Umsetzung:**

- Die Anforderungen an ein einfaches Menü werden gemeinsam erarbeitet.
- Aus vorgegebenen Rezepturen wird ein einfaches Menü unter Berücksichtigung des Gesundheits- und des Genusswertes zusammengestellt.
- Die Einkaufsliste wird aufgestellt und durch Preisvergleich wird die günstigste Einkaufsmöglichkeit ermittelt.
- Die Lebensmittel werden eingekauft und sachgerecht gelagert, der Kassenbeleg wird kontrolliert.
- Der Arbeitsplatz wird eingerichtet, die erforderlichen Zutaten werden bereitgestellt und das Menü wird zubereitet.
- Der Tisch für das Menü wird gedeckt, die Speisen und Getränke werden hergerichtet und serviert.
- Der Genusswert des Menüs wird nach erstellten Kriterien beurteilt.
- Die Kosten für das hergestellte Menü werden berechnet.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 7:</b>	<b>Gebäcke aus Teigen herstellen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>60 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass Gebäcke aus Hefe- und Mürbeteig einfach und schnell in der Herstellung sind. Sie wissen, dass es vielfältige Abwandlungsmöglichkeiten gibt und die Teige zu süßen und salzigen Gebäcken verarbeitet werden.

Für die Herstellung einfacher Gebäcke aus Hefe- und Mürbeteig haben die Schülerinnen und Schüler grundlegende Kenntnisse erworben. Sie kennen die küchentechnischen Eigenschaften der Zutaten, die für die Herstellung der Gebäcke von Bedeutung sind. Die Geräte und Maschinen setzen sie – unter Anleitung – rationell und sicher ein. Sie können exakt arbeiten und sind kreativ bei der Weiterverarbeitung der Teige.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Herstellen von Gebäcken aus Hefe- und Mürbeteig
- Einsatz von Geräten und Maschinen zur Herstellung von Hefe- und Mürbeteig
- Technologische Eigenschaften der Inhaltsstoffe
- Sensorische Beurteilung der hergestellten Produkte
- Anrichten, Aufarbeiten und Präsentation der Backwaren
- Reinigen des Arbeitsplatzes und der Betriebsmittel
- Berechnung der Materialkosten

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Welche Gebäcke können aus Hefe- bzw. Mürbeteig hergestellt werden?
- Welche Rezepturen werden benötigt, um die Gebäcke herzustellen?
- Was ist bei der Herstellung der Gebäcke zu beachten?
- Was kosten die Gebäcke?

#### **Umsetzung:**

- Es wird gemeinsam festgelegt, welche Gebäcke aus Hefe- bzw. Mürbeteig hergestellt werden sollen.
- Soweit erforderlich, wird das Grundrezept abgewandelt und die Zutaten werden berechnet.
- Die Zutaten werden gemessen und abgewogen, der Arbeitsplatz wird eingerichtet.
- Für die Herstellung der Gebäcke wird das der Teigmenge entsprechende Gerät bzw. die Maschine ausgewählt und unter Beachtung der Bedienungsanleitung eingesetzt.
- Bei der Herstellung der Backwaren werden die küchentechnischen Eigenschaften der Zutaten erlernt.
- Eine den Gebäcken und dem Anlass entsprechende Präsentation wird festgelegt.
- Nach aufgestellten Kriterien wird der Genusswert der Backwaren beurteilt.
- Die Kosten des Materials werden berechnet und mit den Kosten von Halbfertigprodukten verglichen.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 8:</b>	<b>Geräte und Maschinen reinigen und pflegen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>60 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die Hygiene bei der Herstellung von Speisen, Gebäcken und Getränken oberstes Prinzip ist und die eingesetzten Geräte und Maschinen gereinigt werden müssen. Außerdem haben sie erfahren, dass für die Erhaltung der Gebrauchseigenschaften und des Wertes der Geräte und Maschinen eine sach- und fachgerechte Reinigung und Pflege erforderlich ist.

Ausgehend von den Materialien der zu reinigenden und zu pflegenden Gegenstände sind die Schülerinnen und Schüler in der Lage, die geeigneten Reinigungs- und Pflegeverfahren auszuwählen. Sie kennen die Wirkungsweise der Reinigungs- und Pflegemittel und können sie einsetzen. Ihren Arbeitsplatz richten sie unter Beachtung ergonomischer Gesichtspunkte ein. Reinigungs- und Pflegearbeiten führen sie sach- und fachgerecht durch und beachten dabei die Wirtschaftlichkeit sowie ökologische Gesichtspunkte.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Materialeigenschaften der zu reinigenden und zu pflegenden Gegenstände
- Auswahl geeigneter Reinigungs- und Pflegemittel
- Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Durchführung der Reinigungs- und Pflegeverfahren
- Preisvergleich und Materialkosten

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Welche Geräte und Maschinen im hauswirtschaftlichen Bereich müssen gereinigt und gepflegt werden?
- Aus welchen Materialien bestehen die Geräte und Maschinen?
- Welche Mittel sind zur Reinigung und Pflege erforderlich?
- Wie werden die Geräte gereinigt und gepflegt?

#### **Umsetzung:**

- Es wird gemeinsam festgelegt, welche Maschinen und Geräte im hauswirtschaftlichen Betrieb gereinigt und gepflegt werden müssen.
- Die Materialien ausgewählter Geräte und Maschinen werden gemeinsam ermittelt.
- Unter Einbezug der Vorkenntnisse und Erfahrungen werden die erforderlichen Reinigungs- und Pflegemittel ausgewählt.
- Der Arbeitsplatz wird eingerichtet und die Reinigung und Pflege wird durchgeführt.
- Das Arbeitsergebnis wird nach vorgegebenen Kriterien gemeinsam kontrolliert.
- Die Preise der auf dem Markt angebotenen Reinigungs- und Pflegemittel werden ermittelt und verglichen.
- Die Materialkosten für die Reinigung und Pflege werden berechnet.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 9:</b>	<b>Feinwäsche pflegen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>60 Stunden</b>

### Ziele

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass Bekleidung aus den verschiedensten Fasern hergestellt wird und in der Anschaffung teilweise auf preislich hohem Niveau liegt. Ihnen ist bewusst, dass eine sachgerechte Pflege für die Erhaltung der Trageeigenschaften und des Aussehens dieser Textilien von besonderer Bedeutung ist.

Sie können Bekleidung aus Wolle, Seide, Chemiefasern und Mischgewebe pflegen. Sie haben Kenntnisse über Materialzusammensetzung und Materialeigenschaften. Die erworbenen Kenntnisse wenden sie beim Waschen, Trocknen und Bügeln an.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, aus den spezifischen Pflegekennzeichen geeignete Waschverfahren und Trocknungsmöglichkeiten abzuleiten und anzuwenden. In diesem Zusammenhang haben sie Kenntnisse über die Zusammensetzung der Waschmittel und die Wirkung der Inhaltsstoffe erworben.

Das Bügeleisen können sie materialbezogen und fachgerecht unter Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften einsetzen. Sie sind in der Lage, geformte Teile schrankfähig zu machen.

### Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Pflegekennzeichen
- Sortieren der Textilien nach Farbe und Waschtemperatur
- Geeignete Waschmittel, Waschhilfsmittel und
- Wäschennachbehandlungsmittel
- Waschverfahren für Feinwäsche
- Handwaschgang
- Trocknen von Feinwäsche
- Bügeln geformter Wäschestücke mit dem Bügeleisen
- Legen geformter Wäschestücke

## Vorschläge und Anregungen für den Unterricht

### **Leitfragen:**

- Aus welchen Fasern kann Feinwäsche hergestellt werden?
- Nach welchen Kriterien wird Feinwäsche sortiert?
- Welche Waschmittel, Waschhilfsmittel und Wäschennachbehandlungsmittel sind zur Pflege der Feinwäsche notwendig?
- Mit welchen Waschverfahren können Wolle, Seide, Chemiefasern und Mischgewebe gewaschen werden?
- Wie wird Feinwäsche von Hand gewaschen?
- Wie wird Feinwäsche getrocknet?
- Was ist beim Bügeln und Schrankfertigmachen geformter Wäschestücke zu beachten?

### **Umsetzung:**

- Feinwäsche wird unter Beachtung von Pflegekennzeichen und Pflegehinweisen sortiert.
- Kenntnisse über die Eigenschaften von Wolle, Seide und Chemiefasern werden erworben.
- Aus einem Sortiment von Waschmitteln, Waschhilfsmitteln und Wäschennachbehandlungsmitteln werden die geeigneten ausgewählt. Dabei werden Kenntnisse über die Wirkung der Mittel erworben.
- Waschverfahren für Feinwäsche werden bestimmt.
- Feinwäsche wird mit der Waschmaschine gewaschen.
- In Gruppenarbeit wird für die Handwäsche ein Arbeitsablaufplan aufgestellt und die Wäsche wird gewaschen.
- Möglichkeiten zum Trocknen der Feinwäsche werden zusammengestellt, geeignete ausgewählt und angewendet.
- Feinwäsche wird gebügelt und schrankfertig gemacht.
- Nach vorgegebenen Kriterien wird die gebügelte Feinwäsche beurteilt.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 3. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 10:</b>	<b>Menüs für besondere Anlässe zubereiten</b>
<b>Zeit:</b>	<b>120 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass die Zubereitung von Speisen für eine Speisenfolge Planungsfähigkeit und Kreativität erfordert.

Sie sind in der Lage, Menüs für unterschiedliche Anlässe unter Anleitung zusammenzustellen, herzustellen und zu präsentieren. Sie wissen, dass dabei die Kosten zu beachten sind. Dem Anlass entsprechend können sie eindecken, den Tisch dekorieren und servieren. Sie führen ihre Arbeit unter Einhaltung eines Zeitplanes durch.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätskriterien und beachten sie bei der Zubereitung sowie der Beurteilung der Speisen und Getränke.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Auswahl von Speisen und Getränken für ein besonderes Menü
- Anwenden von Regeln für die Zusammenstellung von Speisenfolgen
- Erstellen eines Einkaufsplanes
- Erstellen eines Arbeitsplanes
- Herstellen, garnieren, präsentieren und servieren der Speisen
- Durchführung einfacher sensorischer Beurteilungen
- Gestaltung einer Menükarte
- Herstellen von Tischdekoration
- Eindecken für das Menü

## Vorschläge und Anregungen für den Unterricht

### **Leitfragen:**

- Welche Speisen und Getränke eignen sich für das besondere Menü?
- Was muss bei der Zusammenstellung der Speisen beachtet werden?
- Wie werden die Speisen hergestellt?
- Welche Möglichkeiten gibt es, die Speisen zu präsentieren?
- Wie können die Speisen serviert werden?
- Wie wird der Tisch für das besondere Menü eingedeckt und gestaltet?

### **Umsetzung:**

- Der Anlass für das besondere Menü wird gemeinsam festgelegt.
- Regeln für Speisefolgen und die Zuordnung von Getränken werden erarbeitet.
- In Gruppen stellen die Auszubildenden anhand der erarbeiteten Regeln die Speisen und Getränke für das Menü zusammen.
- Der Einkaufsplan wird unter Beachtung des zur Verfügung stehenden Budgets gemeinsam erstellt.
- Durch Erkundung werden die Preise für die erforderlichen Lebensmittel festgestellt und die entstehenden Kosten für das besondere Menü mit dem vorgegebenen Budget verglichen.
- Die Lebensmittel werden gemeinsam eingekauft.
- Unter Anleitung wird ein Arbeitsplan aufgestellt.
- Die Speisen und Getränke werden in Gruppenarbeit hergestellt, sensorisch geprüft und beurteilt.
- Aus verschiedenen Vorschlägen zum Eindecken wird die dem Anlass entsprechende Möglichkeit ausgewählt und eingedeckt.
- Nach Vorlage wird die Menükarte gestaltet.
- Die Speisen werden nach Vorgabe garniert, präsentiert oder serviert.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 3. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 11:</b>	<b>Räume reinigen und pflegen</b>
<b>Zeit:</b>	<b>80 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Notwendigkeit der sorgfältigen Reinigung und Pflege von Einrichtungen und Räumen. Sie lernen, dass sie dadurch zu deren Werterhaltung beitragen.

Sie erwerben weitere Kenntnisse über die zu reinigenden Materialien.

Reinigungs- und Pflegemittel wählen sie entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen unter Beachtung gesundheitsverträglicher, ökologischer und ökonomischer Aspekte aus und setzen die Mittel ein.

Sie nutzen Reinigungsgeräte und Maschinen rationell.

Die Schülerinnen und Schüler wenden Reinigungs- und Pflegeverfahren nach ergonomischen Gesichtspunkten an.

Sie können spezielle Pflege- und Gestaltungsarbeiten, die zum Wohlbefinden in Räumen beitragen, durchführen. Dabei entwickeln sie Eigeninitiative und Kreativität.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Materialeigenschaften
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Geräte und Maschinen
- Reinigungs- und Pflegeverfahren
- Hygienevorschriften
- Pflege von Topfpflanzen
- Anfertigen von Tisch- und Raumschmuck

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Welche Räume und Einrichtungsgegenstände werden gereinigt und gepflegt?
- Welche Materialien sind in den Räumen zu reinigen und zu pflegen?
- Welche Mittel, Geräte und Maschinen sind zur Reinigung und Pflege erforderlich?
- Wie werden die Räume und Einrichtungsgegenstände gereinigt und gepflegt?
- Wie können Räume ansprechend und wohnlich gestaltet werden?

#### **Umsetzung:**

- Räume und Einrichtungsgegenstände, die nach dem vorgegebenen Hygieneplan gereinigt und gepflegt werden müssen, werden gemeinsam festgelegt.
- Die Materialien, die zu reinigen und zu pflegen sind, werden bestimmt. In diesem Zusammenhang werden weitere Kenntnisse von Materialeigenschaften erlernt.
- Die erforderlichen Reinigungs- und Pflegemittel sowie Geräte und Maschinen werden ausgewählt, der Arbeitsplatz wird eingerichtet und die Reinigung und Pflege wird durchgeführt.
- Gemeinsam wird das Arbeitsergebnis nach aufgestellten Kriterien beurteilt.
- Auf der Grundlage eigener Erfahrungen werden Vorschläge zur Gestaltung von Räumen gemacht.
- Verschiedene Gestaltungselemente werden erlernt und ein Raum wird gestaltet.
- Verschiedene Topfpflanzen werden kennen und pflegen gelernt.

<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft Helferin / Helfer in der Hauswirtschaft - 3. Ausbildungsjahr -</b>
<b>Lernfeld 12:</b>	<b>Textilien ausbessern</b>
<b>Zeit:</b>	<b>80 Stunden</b>

### **Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die Pflege von Textilien neben Waschen und Glätten auch die Instandhaltung umfasst. Sie haben erfahren, dass oft einfache Ausbesserungsarbeiten ausreichen, um den Gebrauchswert von Textilien zu erhalten.

Die Schülerinnen und Schüler kennen unterschiedliche Ausbesserungstechniken. Erforderliche Ausbesserungsarbeiten an Textilien erkennen sie. Sie sind fähig zu entscheiden, ob die Ausbesserungsarbeit mit der Hand oder mit der Nähmaschine erfolgen soll.

Ausbesserungsarbeiten können sie sach- und fachgerecht durchführen und die Nähmaschine sicher handhaben.

### **Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz**

- Kenntnisse über Betriebsmittel für das Nähen
- Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Handhabung und Einsatz der Nähmaschine
- Durchführung einfacher Nähtechniken
- Sicherheitsvorschriften
- Kostenberechnungen

### **Vorschläge und Anregungen für den Unterricht**

#### **Leitfragen:**

- Warum ist das Ausbessern von Textilien erforderlich?
- Wann ist die Ausbesserung von Textilien rentabel?
- Welche Ausbesserungsverfahren und Nähtechniken gibt es?
- Wie gestalte ich den Arbeitsplatz für die Näharbeiten mit der Hand oder der Nähmaschine?
- Wie werden die Betriebsmittel und die Nähmaschine sachgerecht gehandhabt?

#### **Umsetzung:**

- Textilien werden nach ihrer Ausbesserungserfordernis sortiert.
- Kriterien werden entwickelt, die angeben, bei welchen Beschädigungen die Ausbesserung rentabel ist.
- Geeignete Ausbesserungsverfahren werden ausgewählt, die entsprechenden Betriebsmittel bereitgestellt und der Arbeitsplatz wird eingerichtet.
- Die Handhabung der Nähmaschine wird erklärt.
- Der Einsatz der Nähmaschine wird an einfachen Näharbeiten eingeübt.
- Ausbesserungsarbeiten werden von Hand und mit der Nähmaschine durchgeführt.
- Die ausgebesserten Textilien werden nach vorgegebenen Kriterien beurteilt.