

# **Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg**

## **Schulversuch**

41-6621.05/39  
vom 1. Juli 2010

**Lehrplan  
für die Berufsfachschule**

**Berufsfachschule  
– Berufseinstiegsjahr**

**Berufsfachliche Kompetenz  
Bereich Ernährung und Haus-  
wirtschaft**

**Schuljahr 1**

**Baden-  
Württemberg**



**Der Lehrplan tritt  
am 1. August 2010 in Kraft.**

## Vorbemerkungen

Im Fach Berufsfachliche Kompetenz beschreiben die Schülerinnen und Schüler das breite Arbeitsfeld der Hauswirtschafter/Hauswirtschafterinnen. Sie erwerben grundlegende Kenntnisse im Bereich der Hygiene und der gesunden Ernährung. Theoretische Grundlagen für die Ausführung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten werden vermittelt. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen bei allen hauswirtschaftlichen Planungen ökologische und ökonomische Gesichtspunkte. Eine enge Zusammenarbeit und zeitliche Abstimmung mit dem Unterricht im Fach Berufspraktische Kompetenz sind erforderlich.

Die handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) fördert die Kreativität, die Teamfähigkeit und das Verantwortungsbewusstsein der Schülerinnen und Schüler. Sie schafft gleichzeitig die Nähe und den Bezug zum späteren Arbeitsfeld. Dadurch wird die Fachkompetenz der Schülerinnen und Schüler gestärkt und selbstständige Lernprozesse werden angeregt. Durch die Vernetzung theoretischer und praktischer Erfahrungen erkennen sie die Bedeutung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten für das Wohlbefinden der Leistungsempfänger.

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	20		5
	1 Berufsbild Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin	4		5
	2 Arbeitshygiene	6		5
	3 Gesunde Ernährung und Lebensmittelqualität	36		6
	4 Geräte zur Nahrungszubereitung	18		7
	5 Reinigung und Werterhaltung von Wohn- und Funktionsbereichen	18		7
	6 Reinigung und Werterhaltung von Textilien	18	120	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
			160	

Der Lehrplan umfasst 160 Stunden, das entspricht 4 Stunden Unterricht pro Woche. Wenn das Fach „Berufsfachliche Kompetenz“ mit einer geringeren Stundenzahl unterrichtet wird, sind die Inhalte entsprechend zu kürzen.



Schuljahr 1

Zeitrichtwert

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****20**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.

Betriebserkundung,  
Planspiel,  
Projekt

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen.

**1 Berufsbild Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin****4**

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Einsatzbereiche im Bereich der Hauswirtschaft. Sie beschreiben die Anforderungen in der Ausbildung zum Hauswirtschafter, zur Hauswirtschafterin.

Schlüsselqualifikationen

Fachkompetenz, Personalkompetenz, Sozialkompetenz, Kommunikationsfähigkeit

Einsatzgebiete

- Privathaushalte
- Großhaushalte
- Versorgungsdienste

Aus- und Weiterbildung

Fachhauswirtschafter/Fachhauswirtschafterin  
Dorfhelfer/Dorfhelferin  
Hauswirtschaftsmeister/Hauswirtschaftsmeisterin  
Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

**2 Arbeitshygiene****6**

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung der Hygienerichtlinien im hauswirtschaftlichen Umfeld. Sie nennen gesundheitliche Gefahren und leiten daraus notwendige Hygieneregeln für die Küche und die angeschlossenen Funktionsbereiche ab.

Hygieneregeln

- Personen
- Küche und Funktionsbereiche
- Lebensmittel

HACCP

Abklatschversuche

Mikroorganismen und Schädlinge  
Vergiftungen und Infektionen  
Müllentsorgung

Bakterien, Schimmelpilze, Motten  
Salmonellose

### 3 Gesunde Ernährung und Lebensmittelqualität

36

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Zusammensetzung der Lebensmittel. Sie erläutern die Aufgaben der Inhaltsstoffe und leiten Regeln für eine sinnvolle Lebensmittelauswahl ab. Sie überprüfen Mahlzeiten nach den Regeln für eine gesunde Ernährung. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Weg und Aufbau der Nährstoffe im Körper. Sie bewerten Lebensmittel nach Qualität und Eignung für eine ausgewogene Ernährung.

#### Ernährungskreis

##### Obst und Gemüse

- Vitamine: Wirkung, Bedarf
- nährstoffschonende Zubereitung

Vitamin C

##### Getreideprodukte und Kartoffeln

- Kohlenhydrate: Einteilung, Aufbau, Energiequelle, Bedarf
- Ballaststoffe: Wirkung

Vielfach- und Einfachzucker

##### Wasser, Getränke

- Wasser: Aufgaben, Bedarf, Mangel
- empfehlenswerte Getränke

##### Milch und Milchprodukte

- Calcium: Aufgaben, Bedarf

##### Fleisch, Fisch, Eier

- Eiweiß: Baustoff, Bedarf, Mangel

Biologische Wertigkeit

##### Fette, Öle

- Energiequelle, Schutzfunktion
- tierische und pflanzliche Fette
- Fettbegleitstoffe

Vitamin A, E

Cholesterin

##### Verdauungsorgane

##### Verdauungsvorgang

Verdauung von Stärke

##### Energie- und Nährstoffgehalt

##### Gesundheits- und Genusswert

##### Fertigprodukte

Berechnungen

##### Lebensmittelkennzeichnung

##### Lebensmittelauswahl nach Qualität, Preis und Eignung

#### 4 Geräte zur Nahrungszubereitung 18

Die Schülerinnen und Schüler lernen den Aufbau von küchentechnischen Geräten kennen und beschreiben die Funktionen und den jeweiligen Einsatz.

Küchengeräte	Energieverbrauch
– Handrührgeräte	
– Wasserkocher	
– Dampfdrucktopf	
– Elektroherd	Glaskeramik/Induktion
– Mikrowelle	
– Backofen	Pyrolyse
– Geschirrspülmaschine	
– Kühlgeräte	

#### 5 Reinigung und Werterhaltung von Wohn- und Funktionsbereichen 18

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich Kenntnisse über Geräte und Reinigungsmittel zur Werterhaltung von Wohn- und Funktionsbereichen. Sie benennen deren Aufbau, Funktion und Anwendung unter Beachtung von Ressourcenschonung und Gesundheit.

Oberfläche

Vergleich	
– Reinigungsgeräte	Staubsaugerzentralanlage
– Reinigungsmittel	Fenster, Möbel, Bodenbeläge
– Reinigungstextilien	

#### 6 Reinigung und Werterhaltung von Textilien 18

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse von der Vielfalt textiler Materialien, deren Reinigung und erläutern differenziert den sachgerechten Einsatz von Geräten zur Werterhaltung von Textilien.

Faserarten	
Pflegekennzeichnung	
Sortieren	Temperatur, Material
Waschmittel	Dosierung, Fleckentfernung
Arbeitsgeräte	
– Waschmaschine	Programmauswahl
– Trockner	
– Bügelgeräte	Dampfstation

