

Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Lehrplan

45-6512-2220/51/3
vom 9. Oktober 2009

Bildungsplan für die Berufsfachschule

**Band 1
Zweijährige zur Prüfung der
Fachschulreife führende
Berufsfachschule**

**Berufsbezogene Fächer
Bereich Ernährung und Gesundheit**

**Profil Hauswirtschaft und
Ernährung**

**Heft 1
Berufsfachliche und
Berufspraktische Kompetenz**

Schuljahr 1 und 2

**Der Lehrplan tritt zur Erprobung
für das 1. Schuljahr
mit Wirkung vom 1. August 2009,
für das 2. Schuljahr
am 1. August 2010 in Kraft.**

**Baden-
Württemberg**



Inhaltsverzeichnis

- 3 Vorbemerkungen
- 6 Lernfeldübersicht
- 7 Lernfelder

Auf den Inhalt des Hefts „Allgemeine Aussagen zum Bildungsplan“ wird besonders hingewiesen:

- Hinweise für die Benutzung
- Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
- Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsfachschule
- Die zweijährige zur Prüfung der Fachschulreife führende Berufsfachschule

Vorbemerkungen

Zentrale Aufgaben der Berufe des Profils Hauswirtschaft und Ernährung im Bereich Ernährung und Gesundheit sind die Herstellung und das Angebot von Produkten und die Bereitstellung von Dienstleistungen bzw. die Versorgung von Personen. Dabei ist die Personenorientierung zwingend. Für die Tätigkeit in dem Berufsfeld sind in besonderer Weise folgende Handlungsprinzipien kennzeichnend:

- Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein
- Beachtung von Hygienevorschriften
- ernährungsbewusstes Denken und Handeln
- Einhaltung von Rechts- und Sicherheitsvorschriften
- ökonomisches Denken und Handeln
- Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen
- umweltbewusstes Handeln

Diese Handlungsprinzipien erfordern im Unterricht ganzheitliche exemplarische Lernprozesse, die sich an den jeweiligen beruflichen Aufgabenstellungen sowie an Geschäfts- und Arbeitsprozessen orientieren.

Die Lernfelder enthalten verbindliche Zielformulierungen und Inhalte für die Berufsfachliche und die Berufspraktische Kompetenz. Ziel des Unterrichts ist das Erreichen einer umfassenden Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler, 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 Fach-, Personal- und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit zu selbstständiger Aneignung weiterer und neuer beruflicher Qualifikationen, die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen mit dem Ziel, die eigene Erwerbstätigkeit zu sichern und sich ggf. auf berufliche Aufstiegspositionen vorzubereiten sowie die Fähigkeit, Lernstrategien zu entwickeln und mit Informationen und Medien zielgerichtet umzugehen (vgl. Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsfachschule).

Arbeiten im Team kommt hierbei eine besondere Bedeutung zu. Hier lernen die Schülerinnen und Schüler durch selbstständiges Tun das Prinzip der Arbeitsteilung kennen und üben Planungs- und Organisationsmethoden ein. Sie tauschen ihr Wissen und ihre Erfahrungen aus und verbessern dadurch ihre Beziehungen untereinander. Indem sie sich selbst kontrollieren, setzen sie sich über Lerninhalt und die Meinungen Gleichaltriger auseinander und finden einen eigenen Standpunkt.

Besonders wichtig ist es, die Arbeit im Team in Stufen einzuführen, wobei jede Stufe mit einem Feed-Back und/oder einer Reflexion abgeschlossen wird, aus deren Erkenntnissen sich die Schülerinnen und Schüler jeweils eine eigene individuelle Strategie für ein erfolgreiches Arbeiten im Team ableiten.

Lernsituationen werden aus den Lernfeldern von allen am Bildungsgang beteiligten Lehrkräften konkretisiert. Um die Ganzheitlichkeit des hauswirtschaftlichen Handelns zu gewährleisten, ist eine besonders enge Abstimmung von Berufsfachlicher und Berufspraktischer Kompetenz notwendig. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass sich innerhalb einer Schulform die Komplexität der Lernsituationen wie auch der Grad der Selbsttätigkeit der Schülerinnen und Schüler im Laufe des Schuljahres steigert.

Hauswirtschaftliche Leistungen sind personenbezogene Dienstleistungen. Im Unterricht soll dieses berücksichtigt werden, indem die Schülerinnen und Schüler ihre Versorgungsleistungen auf vielfältige Weise anderen Personen anbieten.

Die Anordnung der fachlichen und überfachlichen Kompetenzen orientiert sich am Prinzip der aufsteigenden Spirale: Ausgehend von konkreten Lebenssituationen der Schülerinnen und Schüler werden sie an komplexere und abstraktere Aufgabenstellungen herangeführt.

Mathematische, ökologische, ökonomische, soziale, biologische und chemische Aspekte sind zu berücksichtigen.

Dabei liegt der Schwerpunkt der Lernfelder in der ganzheitlichen Bearbeitung der fachlichen Inhalte mit handlungsorientiertem Ansatz sowie in der Vernetzung mit den anderen Inhalten des Lernfelds. Entsprechend dem Modell der vollständigen Handlung durchlaufen die Schülerinnen und Schüler alle Handlungsphasen:

- Analysieren/Informieren
- Planen
- Entscheiden
- Ausführen/Durchführen (auch in Gedanken)
- Kontrollieren/Bewerten
- Reflektieren

Dabei können die Ergebnisse der einzelnen Phasen dokumentiert und präsentiert werden.

Die Vielfalt der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten bedingt, dass die Inhalte der einzelnen Lernfelder zielgerichtet in eine Berufstätigkeit einführen. Die Lernfelder als Leitfaden führen zu einem Perspektivwechsel vom Verbraucher zum Anbieter. Der Unterricht ermöglicht den Schülerinnen und Schülern eine fortlaufende Entwicklung, wobei sie den Prozess vom unreflektierten zum bewussten Handeln durchlaufen, sich fachliches Wissen und Fertigkeiten aneignen, Strategien zur Lebensbewältigung einüben und Zugang zu Anforderungen der Arbeitswelt bekommen.

Der vorliegende Lehrplan lässt Raum für Übungen und fachliche Vertiefungen. Er ermöglicht selbstverantwortliches Lernen und verstärkte Erziehungsarbeit. Durch kooperative Lernformen werden erfolgreiches Lernen in der Gemeinschaft und positive soziale Verhaltensweisen weiter entwickelt. Dabei werden durchgängig Berufsfachliche und Berufspraktische Kompetenz inhaltlich und personell miteinander verknüpft.

Die Berufspraktische Kompetenz sollte von einer Lehrkraft unterrichtet werden. Eine Aufteilung entspricht nicht den Intentionen des Lehrplans.

Ebenso sollte auch die Berufsfachliche Kompetenz von möglichst wenigen Lehrkräften unterrichtet werden, um eine enge inhaltliche, didaktische und pädagogische Zusammenarbeit sowie eine einfachere Verzahnung mit der Berufspraktischen Kompetenz zu fördern.

Lernfeldübersicht

Schuljahr	Lernfelder	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	1 Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren	65		7
	2 Persönlichkeitsbewusstsein entwickeln	45		8
	3 Einfache Speisen herstellen	55		9
	4 Ernährungsbewusstsein entwickeln und bei der Nahrungszubereitung berücksichtigen	165	330	10
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		110	
2	5 Verbraucherbewusstsein entwickeln und Verantwortung übernehmen	65		12
	6 Entwicklungsprozesse begleiten und Beziehungen gestalten	75		13
	7 Wohnräume gestalten und erhalten	65		15
	8 Personengruppen bedarfsgerecht verpflegen	50		16
	9 Hauswirtschaftliche Produkte oder Dienstleistungen anbieten	75	330	17
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		110	
			880	

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

1 Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren**65**

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Tätigkeitsfelder und die Aufgaben der Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft dar und leiten daraus das Anforderungsprofil ab. Sie setzen dies in Beziehung zu eigenen Interessen, die sie wahrnehmen, abwägen und angemessen artikulieren.

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in den Fachräumen ihres Arbeitsgebiets. Sie stellen einfache berufstypische Produkte her und erproben anhand des Herstellungsvorgangs die Aufgabe von Arbeitsgeräten, ggf. Maschinen und sonstigen Einrichtungsgegenständen. Sie erkennen anhand des Herstellungsablaufes die Bedeutung von räumlicher Anordnung von Maschinen und Gerätschaften aus ergonomischer Sicht.

Die Schülerinnen und Schüler nehmen die Personen in ihrem neuen Umfeld sowie deren Auftreten und Handeln wahr. Sie kommunizieren mit ihnen, arbeiten mit ihnen zusammen und sind für Arbeit in Gruppen sensibilisiert. Sie stimmen ihr Verhalten und ihre Kommunikation auf die jeweilige schulische bzw. berufliche Situation ab. Sie formulieren und vereinbaren Regeln der Zusammenarbeit und entwickeln dadurch Verantwortung für sich, für andere und ihre Umwelt.

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten einen einfachen Arbeitsauftrag der Speisenzubereitung, bei dem sie den Materialbedarf, den Geräteinsatz und den Arbeitsablauf planen, durchführen und erste Qualitätskriterien entwickeln

Sie nutzen Strategien für ein selbstständiges und problemorientiertes Lernen. Sie präsentieren ihre ersten Arbeitsergebnisse.

Berufsfachliche Inhalte

(30)

Aufgaben und Tätigkeitsfelder des Arbeitsbereichs Hauswirtschaft und Ernährung

- Anforderungsprofil
- Erstellen eines eigenen Portfolio

Kommunikation

- Kommunikationsmodell nach Schulz v. Thun
- verbale und nonverbale Kommunikation
- kommunikationsförderliches Verhalten

Persönliche Voraussetzungen und Regeln für die Arbeit in Teams

Rechte und Pflichten im Umgang mit anderen Menschen

Lerntechniken

Arbeitstechniken

- Grundlagen der Informationsbeschaffung
- Grundlagen der Präsentation
- Bewertungskriterien

Berufspraktische Inhalte (35)

Fachräume und Inventar

Grundlagen der Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsabläufe

- Qualitätsverständnis
- Arbeitsplanung
- Arbeitsplatzgestaltung
- Arbeitssicherheit
- Hygiene

Nahrungszubereitung

- Vorbereitungstechniken
- Rezeptauswahl

2 Persönlichkeitsbewusstsein entwickeln 45

Die Schülerinnen und Schüler nehmen ihre persönlichen Stärken wahr und nutzen diese, um sich in beruflichen und privaten Situationen weiter zu entwickeln. Sie erkennen, ausgehend von den Bedürfnissen des Menschen, was sie selbst in den kommenden Lebensphasen benötigen. Dazu recherchieren, dokumentieren und reflektieren sie ihren eigenen Lebensweg. Sie nehmen ihre Bedürfnisse wahr, artikulieren und vergleichen sie mit den Bedürfnissen ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler. Sie erkennen die Möglichkeiten und Grenzen von Erziehung und leiten daraus Konsequenzen für ihr eigenes Handeln ab.

Die Schülerinnen und Schüler analysieren ihr Erscheinungsbild und ihren Umgang mit Bekleidung und textilen Materialien und bewerten diese nach gesundheitlichen und ökologischen Aspekten. Sie entwickeln ihre sensorische Wahrnehmung für textile Materialien, indem sie Accessoires herstellen und dabei Grundtechniken in Textilarbeit/Werken in Bezug auf Material, Funktion und Gestaltung fachgerecht anwenden. Eigene und vorgegebene Arbeitsstrukturen werden erprobt.

Die Schülerinnen und Schüler verstehen sich als Gruppe. Sie kooperieren miteinander und werten ihre Erfahrungen aus.

Berufsfachliche Inhalte (20)

Bedürfnisse des Menschen

Grundlagen der Erziehung

- Erziehungsbegriff
- Biografie
- Möglichkeiten und Grenzen von Erziehung

- Bezugspersonen
- Erziehungsziele
- Erziehungsstile
- Erziehungsmaßnahmen

Arbeiten im Team

Reflexion

Berufspraktische Inhalte (25)

Bedeutung und Wirkung von Kleidung

- sensorische Qualität von textilen Materialien
- Qualität von tierischen und pflanzlichen Rohfasern
- Qualität von synthetischen Fasern

Accessoires

- Nähtechniken
- textile Gestaltungstechniken

Gestaltungselemente

- Flächengestaltung
- Farben- und Formenlehre

3 Einfache Speisen herstellen**55**

Die Schülerinnen und Schüler analysieren eigene Essgewohnheiten, vergleichen sie mit denen ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler und beurteilen sie im Hinblick auf anerkannte Ernährungsempfehlungen.

Sie wählen in Kenntnis dieser Empfehlungen Lebensmittel aus und stellen einfache Speisen her. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ihre sensorische Wahrnehmung und wenden dabei Grundtechniken der Nahrungszubereitung fachgerecht an. Sie erkennen den Wert einer angemessenen Tischkultur. Die Schülerinnen und Schüler erproben eigene und vorgegebene Arbeitsstrukturen und kontrollieren und bewerten ihre Arbeitsergebnisse.

Sie berücksichtigen bei der Produktion einschlägige Rechtsvorschriften und nutzen Informations- und Kommunikationssysteme.

Berufsfachliche Inhalte (25)

Lebensmittelqualität

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Kennzeichnungsverordnung

Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

- Ernährungspyramide

Ermittlung des Ernährungsstatus

- Body Mass Index (BMI)

Bedarfsgerechte Zusammenstellung von Speisen

Nährwertberechnungen und Ermittlung des Energiebedarfs

Berufspraktische Inhalte (30)

Einfache Herstellungsverfahren und Arbeitstechniken

- Grundrezepte

Rationeller Einsatz von Haushaltsgeräten

Alltägliche Tischgestaltung

Kriterien zur Beurteilung von Speisen

4 Ernährungsbewusstsein entwickeln und bei der Nahrungszubereitung berücksichtigen 165

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten am Modell der vollständigen Handlung die wesentlichen Schritte eines jeden Arbeitsprozesses in Theorie und Praxis und wenden dieses an.

Sie gewinnen Einblick in die Grundsätze einer bedarfsgerechten Ernährung und erkennen die Zusammenhänge zwischen Fehlernährung und ernährungsbedingten Krankheiten. Kenntnisse über die Produktion und Zusammensetzung der Lebensmittel ermöglichen den Schülerinnen und Schülern eine gesunde Lebensweise.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Zusammenhänge zwischen vollwertiger Ernährung und Gesunderhaltung. Daraus leiten sie ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen ab und beurteilen Lebensmittel hinsichtlich ihrer Eignung.

Sie erarbeiten Kriterien für die Auswahl und Zubereitung bedarfsgerechter und vollwertiger Produkte unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte.

Sie beurteilen die selbst hergestellten Produkte sensorisch und unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

Berufsfachliche Inhalte (75)

Ernährungsgewohnheiten

- Analyse des Ernährungsverhaltens
- Essmotive

Unter-/Übergewicht

Essstörungen

Merkmale und Qualität bei Lebensmitteln

- Eignungswert für Verbraucher
- Genusswert
- Gesundheitswert
- ökologischer Wert

Grundbegriffe der Ernährungslehre

- Nährstoffe
- Vorkommen
- ernährungsphysiologische Bedeutung

Berufspraktische Inhalte (90)

Zutaten und Rezepturen

- vollwertige Produkte
- regionale und saisonale Produkte
- Convenience-Produkte

Garverfahren

Mahlzeitengestaltung

- Darbietung von Speisen
- themenbezogene Tischgestaltung

Schuljahr 2

Zeitrichtwert

5 Verbraucherbewusstsein entwickeln und Verantwortung übernehmen**65**

Die Schülerinnen und Schüler analysieren ihr eigenes Verbraucherverhalten und beschaffen sich Informationen über ihre eigene Rechts- und Geschäftsfähigkeit. Darauf aufbauend verstehen sie die Grundzüge des Vertragswesens.

Über das Angebot an Gütern und Dienstleistungen holen sie gezielte Informationen ein und entwickeln Qualitätsbewusstsein. Sie stellen Vergleiche an und treffen begründete Entscheidungen. Sie kennen ihre Verantwortung als Vertragspartner beim Einkauf und ihre sich daraus ergebenden Rechte und Pflichten.

Sie verschaffen sich einen Überblick über ihre Einnahmen und Ausgaben und gehen mit Zahlungsmitteln um. Sie informieren sich über die Zahlungsmöglichkeiten und analysieren die Gründe für Überschuldung.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Risiken, die einen Haushalt betreffen, und leiten daraus notwendige Versicherungen ab.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Gebäck her und entwickeln eigene Ideen zur Verpackung. Sie gestalten Plakate und Karten nach den Grundsätzen der Farben- und Formenlehre. Dabei erproben sie verschiedene Schriftbilder.

Sie nutzen Informations- und Kommunikationssysteme. Sie gestalten und präsentieren ihre Ergebnisse.

Berufsfachliche Inhalte

(30)

Verbraucherverhalten

Grundlagen der Rechtsgeschäfte

- Rechts-/Geschäftsfähigkeit
- Wirksamkeit
- Vertragsarten

Informationsbeschaffung und Auswertung

Zahlungsmöglichkeiten

- Online-Käufe
- Zahlungsverkehr

Zahlung durch

- Barkauf
- Kredit
- Leasing

Schuldenfalle

- Schuldnerberatung

Verbraucherschutz

- Allgemeine Geschäftsbedingungen
- Abzahlungs- und Haustürgeschäfte

Versicherungen

- Haftpflichtversicherung
- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Verkehrsrechtsschutzversicherung
- Sozialversicherung

Berufspraktische Inhalte

(35)

Plakat- und Kartengestaltung

- Schrift und Schriftgestaltung
- Flächengestaltung

Herstellung von Kleingebäck

- Teigarten
- Formgebungen

Verpackung

- Materialien
- Techniken
- Gestaltung

6 Entwicklungsprozesse begleiten und Beziehungen gestalten**75**

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit dem Begriff Entwicklung auseinander.

Sie informieren sich unter Berücksichtigung physiologischer Grundlagen über verschiedene Entwicklungsbereiche des Menschen, wobei der Schwerpunkt auf Sprache, Motorik und sozial-emotionaler Entwicklung liegt. Dabei setzen sie sich mit hemmenden sowie fördernden Faktoren und Umweltbedingungen auseinander und leiten daraus erzieherisches Verhalten ab. Die Zusammenhänge zwischen physischem und psychischem Wohlbefinden zeigen sie auf.

Die Schülerinnen und Schüler begreifen die Bedeutung von handwerklichem Tun als einen förderlichen Gesichtspunkt in der Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Beim Entwerfen und Erstellen von Werkstücken aus verschiedenen Materialien setzen sie gestalterische Erkenntnisse kreativ um, wobei sie den Perspektivwechsel vom Konsum zur eigenen Gestaltung vollziehen.

Die Schülerinnen und Schüler verstehen sich als Gruppe. Sie kooperieren miteinander und werten ihre Erfahrungen vor dem Hintergrund arbeitsplatzspezifischer Anforderungen aus.

Die Schülerinnen und Schüler prüfen ihre berufliche Orientierung und Perspektive und erarbeiten Bewerbungsunterlagen. Sie wählen Bereiche des erstellten Portfolios aus und präsentieren sich. In fiktiven Vorstellungsgesprächen erproben sie ihre Fähigkeiten der Kommunikation und lernen Feedback zu geben und anzunehmen.

Berufsfachliche Inhalte

(35)

Entwicklung

- Bereiche
- Bedeutung
- Störungen
- fördernde Maßnahmen

Arbeiten im Team, Prozessbewertung

Feedback-Regeln

Bewerbung

- berufliche Perspektiven
- schriftliche und mündliche Kommunikation
- Vorstellungsgespräch

Präsentation des eigenen Portofolio

Berufspraktische Inhalte

(40)

Kreative Freizeitgestaltung

- Werkstoffe
- Techniken
- Gestaltung

Zwei- und dreimensionales Gestalten mit
verschiedenen Werkstoffen

Instandhaltung und Modifizieren von Textilien

7 Wohnräume gestalten und erhalten**65**

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln Wohnbedürfnisse und -wünsche. Sie informieren sich über Angebote auf dem Wohnungsmarkt und treffen eine begründete Auswahlentscheidung. Sie berücksichtigen dabei den Einfluss der Wohnqualität auf die Gesundheit.

Die Schülerinnen und Schüler planen, gestalten und bewerten Wohn- und Funktionsräume. Dabei beachten sie funktionale, ökologische, ökonomische sowie gestalterische Aspekte. Sie entwickeln Kriterien für ihre Wohnbedürfnisse und wenden diese situationsbezogen an. Mit Dekorationselementen gestalten sie die Atmosphäre ihrer Wohnumwelt und erkennen das Zusammenspiel von Funktionalität und individuellem Wohlbefinden.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über den sparsamen Umgang mit Energie und leiten daraus begründete Verhaltensmaßnahmen ab.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen den Einsatz ausgewählter Reinigungs- und Waschmittel und beurteilen sie unter ökologischen Aspekten und Gesichtspunkten der persönlichen Gesunderhaltung. Sie sorgen durch fachgerechte Arbeitsweise für die Werterhaltung sowie eine geringe Umweltbelastung.

Störungen bei der Erfüllung von Kaufverträgen, die im Zusammenhang mit der Wohnungsausstattung auftreten können, begegnen sie als informierte Verbraucherinnen/Verbraucher und nehmen ihre Rechte wahr.

*Berufsfachliche Inhalte**(30)*

Wohnungswahl

- Wohnbedürfnisse
- Wohnungsmarkt
- Standortauswahl
- Wohnqualität
- Grundrissbeurteilung in Bezug zur Lebensphase

Einrichtung und Ausstattung ausgewählter

Wohn- und Funktionsräume

- Funktionalität
- schadstoffarme Materialien
- Wirkung von Licht

Sparsamer Umgang mit Energie

Störungen bei der Erfüllung von Kauf- und Mietverträgen

*Berufspraktische Inhalte**(35)*

Raum- und Dekorationselemente, Farb- und

Raumwirkung

- Textilien
- floristische Elemente
- Naturmaterialien

Reinigung und Wäschepflege

- Wasser als Grundkomponente der Reinigung
- Einsatz ausgewählter Reinigungs- und Waschmittel

Sparsamer Umgang mit Energie

8 Personengruppen bedarfsgerecht verpflegen**50**

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über mögliche Ursachen und Folgen ausgewählter ernährungsbedingter Erkrankungen. Sie wählen aufgabenbezogene Bewertungskriterien für eine bedarfsgerechte Ernährung aus. Sie stellen qualitativ hochwertige Speisen und Getränke für anlass- bzw. personenbezogene Mahlzeiten her. Dazu wählen sie geeignete Verfahren und Techniken aus. Die erforderlichen Geräte und Maschinen nutzen sie sachgerecht. Sie servieren eine Mahlzeit in einer von ihnen gestalteten Umgebung.

Anschließend dokumentieren, kontrollieren und bewerten sie anhand ihrer Bewertungskriterien den Arbeitsprozess und ihre Arbeitsergebnisse.

*Berufsfachliche Inhalte**(20)*

Kostformen bei ernährungsbedingten Erkrankungen und verschiedenen Personengruppen

- Diabetes mellitus
- Gicht
- Lactoseunverträglichkeit

Tageskostpläne

*Berufspraktische Inhalte**(30)*

Herstellung ausgewählter Speisen

- anlassbezogen
- personenbezogen

Tisch- und Raumgestaltung

- anlassbezogen
- personenbezogen

Servieren von Speisen

9 Hauswirtschaftliche Produkte oder Dienstleistungen anbieten**75**

Die Schülerinnen und Schüler setzen das Gelernte um, indem sie ein hauswirtschaftliches Produkt oder eine Dienstleistung anbieten. Dabei erkennen sie die Anforderungen der Arbeitswelt und vollziehen den Perspektivwechsel vom Verbraucher zum Anbieter. Sie erkunden Angebote hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen in der Region und schätzen diese ein. Sie üben professionelles Auftreten.

Die Schülerinnen und Schüler realisieren ihre Idee für ein Produkt oder eine Dienstleistung. Mit Kundinnen und Kunden führen sie adressaten- und situationsgerechte Gespräche. Beim Angebot und der Vermarktung nutzen sie die Möglichkeiten moderner Technologien. Sie dokumentieren, kontrollieren und bewerten Arbeitsprozesse und -ergebnisse.

*Berufsfachliche Inhalte**(35)*

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

- Angebote in der Region
- Marktwert
- Zielgruppen und Kundenkreis

Angebot einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung

- Auswahlkriterien
- Kostenberechnung
- Werbung
- kundenorientierte Kommunikation

*Berufspraktische Inhalte**(40)*

Vermarktung von Produkten/Dienstleistungen

- Idee
- Planung
- Durchführung
- Präsentation
- Reflexion

