

Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Schulversuch

41-6626.34/25

vom 8. September 2008

**Lehrplan
für die Fachschule**

**Fachschule für Organisation
und Führung**

**Ernährung und Hauswirtschaft
(Wahlpflichtfach)**

Schuljahr 1 und 2

**Baden-
Württemberg**



**Der Lehrplan tritt
mit Wirkung vom 1. August 2008
in Kraft.**

Vorbemerkungen

Hauswirtschaftliche Großbetriebe unterliegen einem ständigen Wandel. Die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, der Markt und die technischen Möglichkeiten ändern sich.

Im Wahlpflichtfach Ernährung und Hauswirtschaft setzen sich die hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräfte mit den neuen Entwicklungen in ihren verschiedenen Arbeitsbereichen auseinander.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler stellen mit Projektarbeiten oder anderen aktiven Lehrverfahren neue hauswirtschaftliche Versorgungskonzepte dar, bewerten diese und planen die Implementierung in den Betrieb. Sie gewinnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei Schulungen für die Einführung der Neuerungen. Sie arbeiten mit angrenzenden Fachgebieten, Architekten und Technikern zusammen und beeinflussen Entscheidungsprozesse.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler erkennen die Bedeutung einer qualitativ hochwertigen hauswirtschaftlichen Versorgung für den Erfolg der Einrichtung. Sie vertreten ihren Bereich selbstbewusst. Eine Vernetzung mit dem Fach Organisation und Führung ist erforderlich.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	15		5
	1 Rechtliche Grundlagen	5		5
	2 Verpflegung und Service	15		5
	3 Einrichtung und Gestaltung von Räumen	25		6
	4 Textilbereich	30	90	6
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30	
2	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	15		7
	5 Hausreinigungsservice	20		7
	6 Kundenbezogene Aufgabenbereiche	25		7
	7 Neue Konzepte für die Hauswirtschaft	30	90	8
		Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
			240	

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**15**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.
Projekt,
Exkursion,
Erkundung,
Fachmesse

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

1 Rechtliche Grundlagen**5**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler kennen die gesetzlichen Rechtsquellen und begründen ihre Bedeutung.

Arbeits- und Gesundheitsschutz

Lebensmittelrecht

Verbraucherrecht

Hygienevorschriften

2 Verpflegung und Service**15**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler vergleichen neue Arbeitsverfahren im Bereich Verpflegung und Service und beurteilen diese.

Sie schulen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und sichern Qualität.

Speisenausgabensysteme

Neue Aufgabengebiete

Schulverpflegung, Ernährung älterer Menschen

Mitarbeiterschulung

- Planung
- Durchführung

Erstellen von Standards

Festlegung und Prüfung von Qualität

3 Einrichtung und Gestaltung von Räumen**25**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler wirken bei der Schaffung einer angenehmen Wohnatmosphäre in der Einrichtung mit. In Zusammenarbeit mit Architekten/Architektinnen bringen sie hauswirtschaftliche Anforderungen an die Einrichtung der Gebäude und Räume mit ein.

Ermittlung der Wohnbedürfnisse

Ästhetische Gestaltung

Gestaltung

- Funktionsbereiche
- effektive Arbeitsabläufe

Umweltschutz

4 Textilbereich**30**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler vergleichen neue Arbeitsverfahren im Textilbereich und beurteilen diese. Sie beschaffen Textilien im Bereich Hauswirtschaft und beraten angrenzende Fachbereiche bei der individuellen Textilbeschaffung für Bewohner. Sie schulen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und sichern Qualität.

Neue Produkte

- Textilien
- Ausrüstung
- Maschinen
- Geräte
- Chemikalien

Inkontinenzwäsche

Mitarbeiterschulung

- Planung
- Schulung

Erstellen von Standards

Festlegung und Prüfung von Qualität

Beratung der Fachbereiche

- Verwaltung
- Pädagogik
- Sozialpflege

Küchenwäsche, Heimtextilien, Bekleidung, individuelle Textilien

Schuljahr 2

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**15**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.
Projekt,
Rollenspiel,
Exkursion,
Erkundung,
Fachmesse

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

5 Hausreinigungsservice**20**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler vergleichen neue Arbeitsverfahren im Bereich Reinigungsservice und beurteilen diese.

Sie schulen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und sichern Qualität.

Neue Entwicklungen

- Arbeitsverfahren
- Arbeitsmethoden
- Maschinen
- Geräte
- Reinigungsmittel

Einschlägige Gesetzesreformen

Mitarbeiterschulung

- Planung
- Durchführung

Reinigungsstandards

6 Kundenbezogene Aufgabenbereiche**25**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler organisieren das Beschwerdemanagement im Bereich Hauswirtschaft. Sie präsentieren engagiert und angemessen ihren Fachbereich.

Sie beobachten den Markt und reagieren mit innovativen Produkten. Sie sichern Qualität.

Erfassung und Auswertung von Beschwerden

Kundenbefragung, Kundennähe

Darstellung der Leistungen des hauswirtschaftlichen Bereiches

Auftreten, Kommunikation, Werbung

Mitarbeiterschulung

- Umgangsformen
- Kundengespräche

Prüfung der Bedarfe
– Produktgestaltung
– Preisgestaltung
– Vermarktung

Werbung, Flyer

Hauswirtschaftliche Visite

7 Neue Konzepte für die Hauswirtschaft

30

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln neue hauswirtschaftliche Konzeptionen in Beziehung zu anderen Fachbereichen.

Fachbereiche
– Hausgemeinschaften
– Mehr-Generationen-Häuser

Sozialpflege, Pädagogik

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Zusammenarbeit behinderter und nicht behinderter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter