

Niedersächsisches Kultusministerium

Rahmenrichtlinien

für die
berufsbezogenen Lernbereiche
- Theorie - und - Praxis -

in der
einjährigen Berufsfachschule
Hauswirtschaft und Pflege
- Schwerpunkt Hauswirtschaft

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium
Schiffgraben 12, 30159 Hannover
Postfach 161, 30001 Hannover

Hannover, Juni 2012
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.bbs.nibis.de>

Bei der Erarbeitung dieser Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens mitgewirkt:

Algermissen, Gudrun, Hannover (Kommissionsleitung)

Burger, Karin, Hameln

Gerchow, Susanne, Bremervörde

Korschetz, Roswitha, Varel

Otten, Almuth, Oldenburg

Rautmann, Ellen, Wolfenbüttel

Steffens, Karin, Bremervörde

Studt, Traute, Lüneburg

Als Vertreterinnen des Landesschulbeirats haben mitgewirkt:

Döpke, Traute; Thuine

Gellermann, Almuth, Burgdorf

Redaktion:

(Ingo Fischer) Michael Faulwasser

Niedersächsisches Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ),
Keßlerstraße 52, 31134 Hildesheim

Abteilung 3, –Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher
Curricula und Materialien (STAG für CUM)–

Inhaltsverzeichnis

1	Grundsätze	1
1.1	Verbindlichkeit	1
1.2	Ziele der einjährigen Berufsfachschule	1
1.3	Didaktische Grundsätze der einjährigen Berufsfachschule	1
1.4	Ziele und didaktische Grundsätze für die berufsbezogenen Lernbereiche - Theorie - und - Praxis -	2
2	Lernfelder	4
2.1	Struktur	4
2.2	Übersicht der Lernfelder	4
2.3	Lernfelder, Zielformulierungen und Inhalte	5

1 Grundsätze

1.1 Verbindlichkeit

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die Ziele, Inhalte und didaktischen Grundsätze für den Unterricht verbindlich vor. Sie sind so gestaltet, dass die Schulen ihr eigenes pädagogisches Konzept sowie die besonderen Ziele und Schwerpunkte ihrer Arbeit weiterentwickeln können. Die Zeitrichtwerte sowie die Hinweise zum Unterricht sind als Anregungen für die Schulen zu verstehen.

1.2 Ziele der einjährigen Berufsfachschule

Die einjährige Berufsfachschule führt Schülerinnen und Schüler nach Maßgabe ihrer schulischen Abschlüsse in einen oder mehrere Berufe ein.

Die einjährige Berufsfachschule vermittelt den Schülerinnen und Schülern eine fachliche und allgemeine Bildung. Diese schließt eine berufliche Grundbildung für die einer Fachrichtung entsprechenden anerkannten Ausbildungsberufe ein.

1.3 Didaktische Grundsätze der einjährigen Berufsfachschule

Handlungsorientierung

Der Unterricht ist nach dem didaktischen Konzept der Handlungsorientierung durchzuführen.¹

Kompetenzorientierung

Die berufsbezogenen Lernbereiche - Theorie - und - Praxis - in der einjährigen Berufsfachschule orientieren sich am Kompetenzmodell der KMK für die Berufsschule. In den berufsbezogenen Lernbereichen - Theorie - und - Praxis - werden berufliche Kompetenzen erworben; sie entfalten sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

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

Humankompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, 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 Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbst bestimmte Bindung an Werte.

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

Bestandteil sowohl von Fachkompetenz als auch von Humankompetenz und Sozialkompetenz sind Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen.

¹ Vgl. Ergänzende Bestimmungen für das berufsbildende Schulwesen (EB-BbS)

Kommunikative Kompetenz meint die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz ist die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit Anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

1.4 Ziele und didaktische Grundsätze für die berufsbezogenen Lernbereiche - Theorie - und - Praxis -

Professionelle hauswirtschaftliche Arbeiten werden als Dienstleistungen sowohl in Privat- als auch in Großhaushalten angeboten. Daher beziehen sich alle in den Lernfeldern formulierten Ziele und Inhalte auf Dienstleistungen in beiden Haushaltsformen.

Die hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche umfassen Versorgungs- und Betreuungsleistungen für unterschiedliche Personengruppen. Den Schwerpunkt bilden die Versorgungsleistungen.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen können in Einzelarbeit oder im Team, eventuell auch in einem multiprofessionellen Team, erbracht werden. Für die Schülerinnen und Schüler sollen Möglichkeiten geschaffen werden, verschiedene Arbeitsformen zu üben.

Der Unterricht basiert auf dem Prinzip der vollständigen Handlung.

Für die Gestaltung des handlungsorientierten Unterrichts gelten die didaktischen Grundsätze des Rahmenlehrplans.

Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).

Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).

Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.

Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, indem technische, sicherheitstechnische, rechtliche, ökonomische, ökologische und soziale Aspekte einbezogen werden. Dabei soll die Nachhaltigkeit berücksichtigt werden.

Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.

Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z. B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung einbeziehen.

Lernfelder werden durch Lernsituationen an den jeweiligen Schulen von allen am Bildungsgang beteiligten Lehrkräften konkretisiert.²

Um die Ganzheitlichkeit des hauswirtschaftlichen Handelns zu gewährleisten, ist eine besonders enge Abstimmung von Theorie und Praxis 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.

² Zum Verständnis von Lernfeldern und die Umsetzung in Lernsituationen s. Materialien für Lernfelder für die [...] Berufsfelder Ernährung und Hauswirtschaft, [...]. <http://www.nibis.de/nli1/bbs/archiv/rahmenrichtlinien/lernf.pdf>

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

- Pausenverkauf
- Cafeteria
- Versorgung von Gästen
- Versorgungsleistungen außerhalb der Schule

2 Lernfelder

2.1 Struktur

Die Rahmenrichtlinien sind nach Lernfeldern strukturiert. Diese werden beschrieben durch:

Titel	Der Titel charakterisiert Ziele und Inhalte des Lernfeldes.
Zeitrictwert	Der Zeitrictwert gibt die Unterrichtsstunden an, die für das Lernfeld eingeplant werden sollten.
Zielformulierung	Vor allem die Zielformulierung definiert das Lernfeld. Sie beschreibt Kompetenzen, die am Ende des Bildungsganges erreicht werden.
Inhalte	Hier werden die Ziele inhaltlich konkretisiert. Sie drücken Mindestanforderungen aus und sind so formuliert, dass regionale Gegebenheiten berücksichtigt sowie Innovationen aufgenommen werden können. Die kursiv gedruckten Inhalte sind nur im berufsbezogenen Lernbereich - Praxis - aufzugreifen.
Unterrichtshinweise	Die Hinweise sind für die Arbeit in den didaktischen Teams gedacht. Sie beschränken sich auf einige Anregungen zur Umsetzung im Unterricht.

2.2 Übersicht der Lernfelder

Lernfelder		Zeitrictwerte	
Die Lernfelder bauen aufeinander auf und sind nacheinander abzarbeiten.		Lernbereich Theorie	Lernbereich Praxis ³
1	Die Berufsausbildung mitgestalten	80	160
2	Grundlegende Versorgungsleistungen ausführen	80	160
3	Ausgewählte Versorgungsleistungen erbringen und vergleichen	100	200
4	Komplexe Versorgungsleistungen gestalten und präsentieren	100	200

³ Schließt die praktische Ausbildung im Umfang von 160 Stunden ein.

werden ihnen diese Methoden von großem Nutzen sein. Zur Informationsbeschaffung sind Befragung, Erkundung, Internet und Mediothek hilfreich. Zur Systematisierung von Informationen eignen sich z. B. Mind-Map, Protokolle und Kartenabfrage. Die ersten Ergebnisse könnten Schülerinnen und Schülern, anderen Schulen sowie den Eltern präsentiert werden.

Lernfeld 2 Grundlegende Versorgungsleistungen ausführen

Zeitrichtwert Theorie: 80 Unterrichtsstunden

Praxis: 160 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler planen vollwertige Frühstücksangebote für Privat- und Großhaushalte und berechnen deren Kosten und Nährwerte.

Sie kontrollieren und dokumentieren die Wareneingänge und -bestände und führen eine Lagerhaltung nach gesundheitlichen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durch.

Beim Einlagern der Waren beachten sie die Lagerbedingungen und gesetzlichen Vorschriften. Sie kontrollieren die Lagerstätten unter Berücksichtigung hygienischer Standards und überprüfen den Warenbestand hinsichtlich der Qualität.

Die Schülerinnen und Schüler richten ihren Arbeitsplatz aufgabenbezogen ein und erstellen Frühstücksangebote. Dazu gestalten sie entsprechend dem Anlass die Frühstückstische/das Frühstücksbüfett und verhalten sich gemäß den Anforderungen einer angemessenen Tischkultur. Die anfallende Wäsche reinigen und pflegen sie.

Die Arbeiten werden einzeln und im Team durchgeführt, kontrolliert, reflektiert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen Informations- und Kommunikationssysteme.

Inhalte Wareneingang und Lagerhaltung

- Kontrolle und Dokumentation
- Lagerbedingungen, Lagerräume und Lagergeräte
- Gesetze und Verordnungen
- Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
- Vorratsschädlinge, z. B. vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung
- Ausgewählte Methoden der Konservierung von Lebensmitteln

Vollwertige Frühstücksangebote

- Informationsbeschaffung und Auswertung
- Speisenauswahl
- Inhaltsstoffe
- Vorbereitungstechniken
- Gartechiken
- *Portionieren und Anrichten⁴*

Tischgestaltung

- *Anordnen von Geschirr und Besteck*
- *Tischdekoration*

Tischkultur

Textilreinigung und -pflege von Küchen- und Tischwäsche⁴

Teamarbeit

Kontrolle von Ergebnissen

Selbst- und Fremdbewertung

Reflexion

Berufsbezogenes Rechnen

- Energie- und Nährwertberechnung
- Kostenberechnung

Unterrichtshinweise Die Frühstücksangebote können auch zum Brunch erweitert werden.

Die Schülerinnen und Schüler können im Bereich „Lagerhaltung“ in den Hygieneplan der Schule einbezogen werden und bestimmte Aufgaben übernehmen, z. B. die

⁴ Die kursiv gedruckten Inhalte sind nur im berufsbezogenen Lernbereich Praxis aufzugreifen.

Kontrolle der Kühl- und Gefriertemperaturen.

Zur Textilreinigung und -pflege kann auch die Arbeitskleidung der Schülerinnen und Schüler gehören.

Lernfeld 3 Ausgewählte Versorgungsleistungen erbringen und vergleichen

Zeitrictwert Theorie: 100 Unterrichtsstunden Praxis: 200 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler planen für den Privat- und Großhaushalt vollwertige Zwischenmahlzeiten und stellen sie her. Dazu wählen sie geeignete Verfahren und Techniken aus.

Die Schülerinnen und Schüler erkunden das Angebot an Convenienceprodukten für die Herstellung von Mahlzeiten.

Sie vergleichen Convenienceprodukte mit selbst hergestellten Produkten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, arbeitsorganisatorischer, ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte und treffen eine begründete Entscheidung.

Die Schülerinnen und Schüler planen Reinigungs- und Pflegearbeiten für ihren Arbeitsbereich. Dazu stellen sie Verfahrensvergleiche an und berücksichtigen ökonomische, ergonomische und ökologische Gesichtspunkte. Sie führen die Reinigungsarbeiten einzeln und im Team durch.

Der Arbeitsprozess und die Arbeitsergebnisse werden von ihnen visualisiert, dokumentiert, kontrolliert, reflektiert und bewertet.

Inhalte Güterbeschaffung

- Marktinformationen
- Nachhaltigkeitsaspekte
- Warenkennzeichnung
- Einkauf
- Konsumverhalten

Vollwertige Zwischenmahlzeiten

- Auswahl, z. B.: Salate, Suppen, Backwaren, Getränke
- Inhaltsstoffe
- Vorbereitungstechniken
- Gartechiken

Convenienceprodukte im Vergleich zu selbst hergestellten Produkten

- Verarbeitungsgrad
- Zutatenliste/Inhaltsstoffe
- Zeitbedarf
- Lebensmittelqualität

Reinigung und Pflege

- Hygiene, Hygienevorschriften
- Eigenschaften ausgewählter Materialien
- Reinigungs- und Pflegemittel, u. a. Inhaltsstoffe, Auswahl, Einsatz
- Einsatz ausgewählter Geräte u. Maschinen
- Verfahrensvergleiche
- Dokumentationsmöglichkeiten

Präsentation mit Hilfe grafischer Darstellung

Berufsbezogenes Rechnen

- Kostenberechnungen und Kostenvergleiche
- Rabatt und Skonto

Lernfeld 4 Komplexe Versorgungsleistungen gestalten und präsentieren

Zeitrictwert Theorie: 100 Unterrichtsstunden

Praxis: 200 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler planen die Zusammenstellung und Herstellung von vollwertigen Mittagsmahlzeiten für den Privat- und Großhaushalt.

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 dokumentieren Einnahmen und Ausgaben und gehen mit Zahlungsmitteln um.

Die Schülerinnen und Schüler stellen qualitativ hochwertige Speisen für vollwertige Mittagsmahlzeiten her. Dazu wählen sie geeignete Verfahren und Techniken aus. Die erforderlichen Geräte und Maschinen nutzen sie sachgerecht.

Sie servieren die Mittagsmahlzeiten in einer von ihnen gestalteten Umgebung.

Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren, kontrollieren, reflektieren und bewerten ihren Arbeitsprozess und ihre Arbeitsergebnisse.

Inhalte Speiseplanung für vollwertige Mittagsmahlzeiten

Informationsbeschaffung und Auswertung

- Internet
- Verbraucherorganisationen
- Bewertung von Informationen

Lebensmittelauswahl

- saisonale und regionale Gesichtspunkte
- Nachhaltigkeitsaspekte
- Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert

Einkauf

- Kaufvertrag
- Kassenführung
- Zahlungsverkehr
- Finanzierungsmöglichkeiten

Dienstleistungsangebote

- Marktübersicht
- Bewertungskriterien

Mittagsmahlzeiten herstellen und anbieten

- Arbeits- und Zeitplan
- Verfahren und Gartechniken
- Küchentechnische Eigenschaften von Lebensmitteln
- Geräte und Maschinen
- *Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken⁵*

Raumgestaltung, z. B.: themenbezogene Dekoration, Pflege von Pflanzen, floristische Dekoration⁵

Berufsbezogenes Rechnen

- Kostenkalkulation
- Einnahmen und Ausgaben
- Ratenkauf

⁵ Die kursiv gedruckten Inhalte sind nur im berufsbezogenen Lernbereich Praxis aufzugreifen.