

# **Curriculare Konzeption**

## **der zweijährigen Fachschule**

### **Fachrichtung - Hauswirtschaft -**

Durch die **Curriculare Konzeption** werden auf der Grundlage der von der Kultusministerkonferenz (KMK) beschlossenen Rahmenvereinbarung didaktische Grundzüge formuliert; diese sind keine Rahmenrichtlinie mit verbindlichen Lernzielen und Lerninhalten für die Unterrichtsfächer der Stundentafel.

Bei der Erstellung dieser curricularen Konzeption haben folgende Lehrerinnen der öffentlichen berufsbildenden Schulen sowie zwei Vertreterinnen der Schulaufsicht mitgewirkt:

Algermissen, Gudrun, StD', Hannover

Blömer, Theresia, StR', Oldenburg

Burger, Karin, OStR', Braunschweig

Dayen, Thekla, StD', Lüneburg

Haberding, Maria, OStR', Stade

Hartwig, Cornelia, StD', Göttingen

Havenstein, Regina, StD', Osnabrück

Klinksiek, Petra, StR', Rinteln

Lobert, Heidi, StD', Braunschweig

Schöllchen, Sabine, OStD', Celle

Studt, Traute, StD', Lüneburg

Diese Curriculare Konzeption wurde nachträglich digitalisiert. Hieraus können sich optische Abweichungen gegenüber dem Original in der ursprünglichen Druckfassung ergeben.

Herausgeber    Niedersächsisches Kultusministerium  
Schiffgraben 12, 30159 Hannover  
Postfach 1 61, 30001 Hannover

Hannover, Februar 1996

Nachdruck für Unterrichtszwecke zulässig

Redaktion      Niedersächsisches Landesinstitut für Fortbildung und Weiterbildung im  
Schulwesen und Medienpädagogik  
Dezernat 3  
Keßlerstraße 52  
31134 Hildesheim

Bezugsquelle    [www.bbs.nibis.de](http://www.bbs.nibis.de)

## Inhaltsverzeichnis

	Seite	
1	Vorbemerkungen	1
2	Berufsbild und Bildungsziel	1
3	Didaktische Grundzüge	2
4	Rahmenbedingungen und Stundentafel *	4
5	Fachrichtungsbezogener Unterricht	
5.1	Betriebs- und Unternehmensführung	6
5.2	Angewandte Naturwissenschaften	14
5.3	Versorgung	18
5.4	Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung	27
5.5	Zentralfach	36
5.5.1	Management im Großhaushalt	37
5.5.2	Produktion, Absatz und Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb	40
6	Quellenverzeichnis	43

\* in der jeweils gültigen Fassung

## 1 Vorbemerkungen

Im Rahmen der Neuordnung der Fachschulen sind die Unterrichtsfächer der Fachschule - Hauswirtschaft - neu definiert und curricular überarbeitet worden. Damit wird den beruflichen Anforderungen und Aufgaben dieses Bildungsganges Rechnung getragen. Die curriculare Konzeption der zweijährigen Fachschule - Hauswirtschaft - orientiert sich an der bestehenden Rahmenvereinbarung über Fachschulen mit zweijähriger Ausbildungsdauer der Fachrichtung Hauswirtschaft (Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 27.05.1988).

In der curricularen Konzeption werden die Bildungsgänge durch die Studentafel, die Unterrichtsfächer mit ihren Handlungsfeldern und Lerninhalten sowie durch die Skizzierung der didaktischen Struktur beschrieben.

Die neue curriculare Konzeption ist unter Mitwirkung von Lehrkräften zweijähriger Fachschulen der jeweiligen Fachrichtung erarbeitet worden. Sie ist keine Rahmenrichtlinie mit verbindlichen Lernzielen und Lerninhalten, sondern formuliert von den Fachschulen im Lande mitgestaltete und getragene didaktische Grundzüge, die zur Grundlage von Zielvereinbarungen jeder einzelnen Fachschule über ihr jeweiliges Curriculum mit der Schulbehörde dienen. Die curriculare Konzeption hat Übergangscharakter und soll den Zeitraum der Neuordnung und den Erlaß niedersächsischer Rahmenrichtlinien nach § 122 des Niedersächsischen Schulgesetzes (NSchG) überbrücken.

Den einzelnen Fachschulen soll die Möglichkeit gegeben werden, flexibel auf Entwicklungen und Bedürfnisse des Arbeitsmarktes eingehen zu können.

## 2 Berufsbild und Bildungsziel

Die zweijährige Fachschule - Hauswirtschaft - führt zu folgenden beruflichen Abschlüssen:

Mit erfolgreichem Besuch der Klasse I wird der Abschluß „Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin“ und „Staatlich geprüfter Wirtschaftler“ erworben. Nach dem Besuch des gesamten Bildungsganges kann die Prüfung zur „Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin“ und zum „Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiter“ abgelegt werden.

Arbeitsfelder beider Fachkräfte sind vor allem Großhaushalte, hauswirtschaftliche Betriebe mit speziellen Dienstleistungsangeboten (wie Beherbergung, Direktvermarktung) oder ambulante Dienste.

Staatlich geprüfte Wirtschaftlerinnen und Wirtschaftler finden ihre Aufgabenfelder z. B.

- ◆ in der Bereitstellung und Erbringung hauswirtschaftlicher Leistungen unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards und der spezifischen Bedürfnisse der zu versorgenden Personen,
- ◆ in der Mitwirkung bei der Ausbildung von hauswirtschaftlichen Nachwuchskräften,
- ◆ im Anleiten und Motivieren der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Zu den Aufgaben der staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter gehören z. B.

- ◆ Gestaltung der Aufbau- und Ablauforganisation,
- ◆ Personalwirtschaft,
- ◆ Arbeitssicherheit,
- ◆ Beantragung und Verwaltung des hauswirtschaftlichen Budgets,
- ◆ Mitsprache bei Bauvorhaben und Raumausstattung,

- ◆ Verantwortung für die Ausbildung hauswirtschaftlicher Nachwuchskräfte,
- ◆ Einkauf und Lagerhaltung von Verbrauchs- und Gebrauchsgütern.

**Bildungsziel** ist der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz für alle Einsatzbereiche bzw. Arbeitsfelder. Berufliche Handlungskompetenz umfaßt die Komponenten Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Lernkompetenz und Sozialkompetenz.

Mit der *Fachkompetenz* erwerben die hauswirtschaftlichen Führungskräfte die Befähigung, in den entsprechenden Betrieben bzw. Einrichtungen Aufgaben und Problemstellungen selbstständig und fachlich richtig zu lösen.

Lösungsstrategien resultieren aus der *Methodenkompetenz*, die darüber hinaus in Verbindung mit der *Lernkompetenz* für eine lebenslange Bereitschaft und Fähigkeit zur beruflichen Flexibilität und Fortbildung notwendig ist.

Zur *Sozialkompetenz* gehören die Kommunikationsfähigkeit, die Bereitschaft zur Teamarbeit, auch in multiprofessionellen Teams, und die Fähigkeit, Empathie für die zu versorgenden bzw. betreuenden Personengruppen zu entwickeln. Dazu gehört auch die Bereitschaft, sich in der Arbeitswelt und in der Gesellschaft für eigene und soziale Belange einzusetzen. Dies erfordert eine eigene, selbstbewußte und verantwortungsvolle Persönlichkeitsentwicklung.

Diesen beruflichen Handlungskompetenzen kommt für die „Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“ und den „Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiter“ eine besondere Bedeutung zu, da sie mit dem erfolgreichen Abschluß des Bildungsganges die Ausbildereignung erwerben.

### 3 Didaktische Grundzüge

Die wesentlichen Elemente der didaktischen Struktur sind die Unterrichtsfächer, die Handlungsfelder, die unterrichtsmethodischen Leitlinien und die Projektarbeit.

#### Unterrichtsfächer

Jedes Unterrichtsfach ist in verbindliche Handlungsfelder und Lerninhalte eingeteilt, denen Beispiele für Lernsituationen und ergänzende Hinweise zugeordnet sind.

Die Lerninhalte sind so offen formuliert, daß die berufliche Erfahrung der Schülerinnen und Schüler und die Besonderheiten der regionalen Wirtschafts- und Gesellschaftsstruktur berücksichtigt werden können.

Handlungsorientiertes Lernen umfaßt stets komplexe, mehrdimensionale Aufgaben- bzw. Problemstellungen. Aus den Lernsituationen ergeben sich Reihenfolge und Zuordnung der Lerninhalte auch über die „Fächergrenzen“ hinaus.

#### Handlungsfelder

Die Handlungsfelder ergeben sich aus Arbeitsabläufen und -anforderungen in Betrieben bzw. Einrichtungen und entsprechen den bereits beschriebenen Tätigkeitsfeldern. Sie können mehrere Funktionsbereiche berühren und sind untereinander vernetzt. Dies muß in den einzelnen Lernsituationen des Unterrichts zum Ausdruck kommen. Den Stundenumfang des Handlungsfelds legt die Schule nach eigenem Ermessen fest.

## **Unterrichtsmethodische Leitlinien**

Die Schülerinnen und Schüler einer Fachschule haben die Phasen der Persönlichkeitsfindung, der sozialen Etablierung und der Integration in das Berufsleben zum Teil bereits durchlaufen. Deshalb ist in der Fachschulausbildung vor allem solchen methodischen Konzepten der Vorzug zu geben, die den allgemeinen Prinzipien einer Erwachsenenpädagogik entsprechen.

Im Mittelpunkt des Fachschulunterrichts stehen konkrete berufliche Problemstellungen, die in Verbindung mit aktivitätsfördernden Unterrichtsmethoden bei Schülerinnen und Schülern voraussetzende Eigeninitiative und Fähigkeit zur Selbsttätigkeit bei der Strukturierung von Lernprozessen verstärken. Es sollen solche Sozialformen des Unterrichts eingesetzt werden, die die Fähigkeit zur Kooperation und Teamarbeit fördern.

Um eine überdauernde Lernkompetenz zu fördern, sind methodische Selbststeuerung und Selbstreflexion zu initiieren. Wesentliches Prinzip aller Lernorganisationsformen ist die Handlungsorientierung. Die Komplexität der jeweiligen Handlungssituation steigt dabei vom Anfangsniveau zu Beginn der Ausbildung, das durch die Eingangsvoraussetzungen der Fachschule bestimmt ist, bis zu dem Niveau, das den Anforderungen an Wirtschaftlerinnen und Wirtschaftler sowie hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen entspricht.

Fächerübergreifende, auf problemlösendes Denken hin angelegte Methoden, wie Fallstudien, Rollenspiel, Planspiel, sind daher in den Vordergrund zu stellen.

Das Projekt ist aufgrund seiner konstitutiven Elemente eine Unterrichtsmethode, die den zuvor dargestellten Prinzipien in besonderem Maße entspricht. Konstitutive Elemente eines Projektes sind:

- ◆ Offenheit in bezug auf die Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden hinsichtlich Zielsetzung, Vorbereitung und Durchführung der Aufgabe
- ◆ Theorie-Praxis-Verknüpfung
- ◆ fächerübergreifende Arbeiten
- ◆ Kommunikation in der Gruppe

## **Projektarbeit**

Die Projektarbeit zeichnet sich durch eine Auseinandersetzung der Lernenden mit der realen Berufssituation aus. Demnach sind Aufgaben aus der Berufswelt Gegenstand des Unterrichtsvorhabens, eine Kooperation mit regionalen Betrieben bzw. Einrichtungen bietet sich an. Die im Abschnitt „Unterrichtsmethodische Leitlinien“ genannten Methoden finden Anwendung. Dem Projekt kommt jedoch eine besondere Bedeutung zu. Es ist Ausgangspunkt für eine komplexe Zielstellung und beinhaltet den Sachzwang zur Gruppen- und Teamarbeit.

Projektgegenstand und Projektziel müssen mit den Schülerinnen und Schülern abgestimmt werden. Die Projektabwicklung verlangt von den Lernenden, selbständig Probleme zu erkennen, zu analysieren, zu strukturieren, zu beurteilen und Lösungsstrategien zu entwickeln sowie Lösungen zu dokumentieren und zu präsentieren.

Die Projektdurchführung kann sich an folgenden Phasen orientieren:

- ◆ Projektaufgabendefinition
- ◆ Projektplanung
- ◆ Projektsteuerung und -überwachung
- ◆ Projektinformation (Berichte)
- ◆ Projektdokumentation
- ◆ Projektpräsentation

Die Dokumentation jedes Projektes ist wesentliche Grundlage der Leistungsbewertung; dazu sind weiterhin die Projektplanung und -durchführung sowie ggf. Zwischenberichte und die Präsentation hinzuzuziehen.

#### 4 Rahmenbedingungen und Stundentafel

Unterrichtsfächer	LK	Gesamtwochenstunden des Bildungsganges
Deutsch / Kommunikation	DE <sup>4)</sup>	3
Fremdsprache	EN <sup>4)</sup>	3
Politik	PO <sup>4)</sup>	2
Betriebs- und Unternehmensführung	Y	15
Angewandte Naturwissenschaften	Y	5
Versorgung <sup>2)</sup>	Y/FY	19
Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung	Y	8
Zentralfach <sup>1) 2)</sup>	Y/FY	9
Insgesamt <sup>3)</sup>		64

1) Das Zentralfach ist nur in Klasse II zu unterrichten. Der Unterricht ist in einem der folgenden Zentralfächer zu erteilen:

- Management im Großhaushalt
- Produktion, Absatz und Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb

2) mit Übungen

3) Während des Bildungsganges kann ein Betriebspraktikum von insgesamt drei Wochen Dauer durchgeführt werden. Das Betriebspraktikum ist von Lehrkräften der Fachschule - Hauswirtschaft - zu betreuen.

4) möglichst in Verbindung mit der beruflichen Fachrichtung

#### Schriftliche Prüfung

Die Klausurarbeiten sind in den folgenden Fächern zu schreiben:

- a) Betriebs- und Unternehmensführung
- b) Versorgung
- c) Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung
- d) Zentralfach

Wird eine Projektarbeit durchgeführt, kann die Klausurarbeit in dem Prüfungsfach mit dem größten Projektanteil entfallen.



## 5 Fachrichtungsbezogener Unterricht

### 5.1 Betriebs- und Unternehmensführung

#### Aufgaben und Ziele

Der Beitrag des Unterrichtsfaches Betriebs- und Unternehmensführung zum Bildungsgang besteht darin, den unverzichtbaren Standard an betriebswirtschaftlichem Wissen und daraus abzuleitende Kompetenzen zu sichern.

Betriebs- und Unternehmensführung integriert die in den Unterrichtsfächern Versorgung, Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung sowie im Zentralfach enthaltenen betriebswirtschaftlichen Segmente in eine überschaubare Struktur, so daß sie in ihrer Bedeutung für den gesamten hauswirtschaftlichen Betrieb eingeschätzt werden können.

#### Handlungsfelder und Lerninhalte

##### Handlungsfeld 1: Betriebliche Organisationsstrukturen

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
1.1 <b>Bedarfs- und erwerbswirtschaftlich geführte Unternehmen</b>	Zielsetzungen und Leistungsumfang von Betrieben vergleichen  Auswirkungen der betrieblichen Zielsetzung auf die eigene berufliche Tätigkeit ableiten	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft: Der Großhaushalt
1.2 <b>Formelle und informelle Betriebsstrukturen</b>	die strukturellen Prinzipien eines Betriebes ermitteln, in die vertikale und horizontale Betriebsstruktur die zukünftige eigene Position einordnen und daraus Konsequenzen ableiten	
1.3 <b>Entwicklungstendenzen von Unternehmen der Versorgung und Betreuung</b>	reale und mögliche Auswirkungen auf die Unternehmen durch gesellschaftlich-strukturelle Veränderungen erfassen und Strategien zur konzeptionellen Veränderung und Optimierung bedenken, entwickeln, diskutieren	Pflegeversicherung betreutes Wohnen

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung****Handlungsfeld 2: Materialwirtschaft in Betrieben**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
2.1 <b>Bedarfsermittlung</b>	für unterschiedliche Anlässe und Nutzergruppen Warenbeschaffung planen und bewerten berücksichtigt werden sollten unterschiedliche Teilbereiche des hauswirtschaftlichen Betriebes	Hartmann, H.: Materialwirtschaft Teil 1 und 2 Der Niedersächsische Kultusminister: Materialien für den Einsatz des Mikrocomputers in der Verwaltung hauswirtschaftlicher Betriebe, dargestellt am Thema „Beschaffung und Lagerhaltung“
2.2 <b>Lagerhaltungssysteme</b>	Lageranalysen durchführen sowie Lagerbestandsarten, Bestellverfahren und Materialeingangsprüfung festlegen  Lagerhaltungssysteme von Betrieben vergleichend bewerten und ggf. Verbesserungsvorschläge erarbeiten	Vry, W.: Beschaffung und Lagerhaltung  Oeldorf/Olfert: Materialwirtschaft
2.3 <b>EDV-Programme Materialwirtschaft</b>	Anwenderprogramme einsetzen und unter folgenden Gesichtspunkten bewerten: - Leistungsfähigkeit des Nummernsystems - Bedienerfreundlichkeit - Möglichkeiten der Mengen- und Werterfassung - Störanfälligkeit	Cordts, J.: ABC-Analyse Dörsch/Strache: Einkaufsvorbereitung Bober, S.: Beschaffungs- und Lagerwirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung
2.4 <b>Angebot und Leistung von Lieferanten</b>	für einen konkreten Betrieb eine Lieferantenauswahl treffen dabei sollten u. a. folgende Aspekte erarbeitet werden: - Marktanalyse - Kriterien für Lieferantenauswahl und Angebotsprüfung - vertragliche Grundlagen	Zusammenarbeit mit Deutsch/Kommunikation

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung****Handlungsfeld 3: Arbeitswirtschaftliche Aspekte von Arbeitssystemen**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>3.1 Arbeitsbereiche</b>	<p>Arbeitsplätze eines hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichs humanverträglich und ökonomisch planen und gestalten</p> <p>Prüfstandards entwickeln und anwenden</p>	<p>Naarmann/Nesso: Arbeit planen, steuern, gestalten</p> <p>Materialien der Bundesanstalt für Arbeitsschutz</p> <p>Hettinger/Wobbe: Kompendium der Arbeitswissenschaft</p>
<b>3.2 Arbeitsabläufe</b>	<p>eine Schwachstellenanalyse oder Neugestaltung eines Arbeitsbereiches auf der Grundlage einer Zeit-, Transport- und Wegestudie durchführen</p> <p>Arbeitsabläufe bewerten und planen, insbesondere unter Abwägung der Arbeitseffizienz und der Ergebnisqualität</p>	

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung****Handlungsfeld 4: Innerbetriebliche Organisation und Dokumentation**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>4.1 Innerbetriebliche Informations- und Kommunikationswege</b>	Informations-, Kommunikations- und Dokumentationsbedarf eines konkreten Betriebsbereiches feststellen  geeignete Organisationsformen ermitteln und bewerten zu berücksichtigen sind innerbetriebliche und fremdbestimmte Anforderungen	Steinbach: Organisation
<b>4.2 Büroorganisation</b>	Standardsoftware und Telekommunikation in der Verwaltungsarbeit unter Berücksichtigung des Datenschutzes nutzen  Betriebsdaten zur Vorbereitung des EDV-Einsatzes aufbereiten	Schreibregeln nach DIN 5008 beachten
<b>4.3 Datendokumentation</b>	Reservierungs- und Belegungspläne erstellen  Bewohner- und Gästedateien bearbeiten	

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung****Handlungsfeld 5: Betriebliches Rechnungswesen**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
5.1 <b>Finanzbuchhaltung</b>	eine Betriebsinventur durchführen und die ermittelten Daten rechnergestützt erfassen	Voth/Busmann/Delsing/Op- penberg/Soppe: Rechnungs- wesen des Einzelhandels
	das Ordnen und Kontieren von Geschäftsvorgängen durchführen	Bähr/Müller: Einführung in die Hotel- und Gaststättenbuch- führung
	Rechnungsabschlüsse erstellen und interpretieren	AID: Wie entsteht ein EDV- Buchführungsabschluß? Wie lese ich einen EDV-Buchfüh- rungsabschluß?
5.2 <b>EDV-Programme Rechnungswesen</b>	Anwenderprogramme einsetzen und unter folgenden Gesichtspunkten bewerten: - Bedienerfreundlichkeit - Störanfälligkeit - Kosten und Nutzen - Auswertungsmöglichkeiten	Arens/Straupe/Trappe: Kauf- männische Buchführung
		Schmolke/Deitermann: Kauf- männische Buchführung für Wirtschaftsschulen
		Eckstein/Hubatscheck/Kilche- stein: Buchen, Aufbereiten, Entscheiden
		Andres/Droll/Kröhl/Trunz: Ein- führung in das industrielle Rechnungswesen

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung****Handlungsfeld 6: Kostenrechnung des Betriebes**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>6.1 Kostenkalkulation</b>	<p>Kosten von Produkten und Dienstleistungen den Ansprüchen des Betriebes gegenüberstellen und zur Rentabilitätsbewertung nutzen</p> <p>Kosten und Erlöse für Produkte und Dienstleistungen des Betriebes gegenüberstellen und zur Rentabilitätsbewertung nutzen</p>	<p>Voth/Busmann/Delsing/Op- penberg/Soppe: Rechnungs- wesen</p> <p>Bähr/Müller: Einführung in die Hotel- und Gaststättenbuch- führung</p> <p>AID: Wie entsteht ein EDV- Buchführungsabschluß? Wie lese ich einen EDV-Buchfüh- rungsabschluß?</p>
<b>6.2 Rentabilitätsberechnung</b>	<p>unter Berücksichtigung betrieblicher Daten, Rahmenbedingungen, Faktoransprüchen und der zu erwartenden Endpreise den Gesamtnutzen für den Betrieb kalkulieren und bewerten</p>	
<b>6.3 Gewinn- und Erfolgsrechnung</b>	<p>anhand betrieblicher Daten die bestehende Organisation des Betriebes kritisch prüfen</p> <p>unter Einsatz der erarbeiteten Erkenntnisse das Betriebsergebnis innerhalb des vorgegebenen Faktoreinsatzes optimieren</p>	
<b>6.4 Gewinnoptimierung</b>	<p>bei veränderter Faktorausstattung (z. B. im Personal- und Finanzbereich) betriebliche Konsequenzen analysieren</p> <p>auf der veränderten Grundlage eine Betriebsplanung und Optimierung vornehmen</p>	
<b>6.5 Betriebsvergleiche</b>	<p>das Ergebnis des Gesamtbetriebes hinsichtlich Rentabilität, Liquidität und Stabilität in bezug auf die eigene Zielsetzung und im Vergleich mit anderen Betrieben beurteilen</p>	

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung**

**Handlungsfeld 7: Betriebsgründung / Betriebssicherung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
7.1 <b>Rechtsformen</b>	geeignete Rechtsformen für die Unternehmensgründung zusammenstellen und zielgerecht bewerten	
	mit Hilfe geeigneter Berater die Rechtsform bestehender Betriebe bewerten	
7.2 <b>Vertragsformen</b>	für betriebliche Vorhaben, z. B. Vergabe der Wäschepflege und der Hausreinigung, Getränelieferungsvertrag, Beherbergungsvertrag, Pacht, Leasing, Verträge entwerfen und beurteilen	
	fachkundige Beratungsmöglichkeiten für vertragsrechtliche Fragen zusammenstellen und anwenden	
7.3 <b>Risikoabschätzung/ Risikobegrenzung</b>	persönliche Risiken, Produktionsrisiken, Preis- und Marktrisiken, politische und administrative Risiken für konkrete Entscheidungssituationen erfassen	
	ökonomische Bedeutung anhand geeigneter Methoden und Verfahren der Absicherung (z. B. Haftpflicht, Rechtsschutz) nach Eignung beurteilen	
7.4 <b>Investitions- entscheidung</b>	Auswirkungen steuerlicher Vorschriften, z. B. bei Investitionsentscheidungen (betriebliche und persönliche Steuern), analysieren	
	den Geldmarkt beobachten und verschiedene Finanzierungsquellen und -konzepte für die Investitions- und Anlageentscheidung beurteilen	

**Unterrichtsfach: Betriebs- und Unternehmensführung****Handlungsfeld 8: Marketing für Produkte und Dienstleistungen in hauswirtschaftlichen und angrenzenden Bereichen**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
<b>8.1 Marktforschung</b>	für ausgewählte Teilmärkte (Produkte) Instrumente der Marktforschung anwenden, z. B. - Marktbeobachtung, - Marktbeschreibung, - Marktanalyse	Müller, R.: Marketing  Bober, S.: Marketing-Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung  Nieschlag/Dichtl/Hörschgen: Materialwirtschaft
<b>8.2 Marketingkonzepte</b>	Marketinginstrumente zielgerichtet auswählen, anwenden und beurteilen  Förderung von Marketingkonzepten auf regionaler, nationaler und europäischer Ebene	berücksichtigt werden sollen verschiedene Möglichkeiten - der Zielgruppenanalyse, - der Gestaltung von Werbemitteln - der Nutzung von Kommunikationsmitteln, - der Finanzierung, - Public-Relations sowie die Kosten-Nutzen-Analyse der Werbung  Zusammenarbeit mit Deutsch/Kommunikation
	Marketingkonzepte entwickeln und ggf. umsetzen	z. B. für - Urlaub auf dem Lande, - hauswirtschaftlichen Servicedienst
	Organisationsformen des Marketings auswählen	
<b>8.3 Projektmanagement</b>	Strategien zur Umsetzung konkreter Projekte aus dem Praxisbereich entwickeln, umsetzen, präsentieren und auswerten	z. B. - Wäscheservice, - Ernährungsberatung für alte Menschen  trainiert wird insbesondere Organisation und Durchführung von Projekten im Sinne des Projektmanagements  Boy/Dudek/Kuschel: Projektmanagement



## 5.2 Angewandte Naturwissenschaften

### Aufgaben und Ziele

Das Unterrichtsfach soll naturwissenschaftliches Fachwissen vermitteln bzw. erweitern und vertiefen und seine Anwendung auf berufsspezifische Problemstellungen für die Unterrichtsfächer Versorgung, Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung sowie das Zentralfach sicherstellen. Gerade mit dem Unterrichtsfach Versorgung ist eine enge Zusammenarbeit notwendig, da die Lerninhalte dieser beiden Unterrichtsfächer aneinander angrenzen. Es ist erforderlich, daß die Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Experimenten an geeigneten Beispielen erlernt wird. In allen Handlungsfeldern müssen ökologische und ökonomische Zusammenhänge deutlich werden.

### Handlungsfelder und Lerninhalte

#### Handlungsfeld 1: Hygiene in hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
1.1 Hygienestandard	<p>Nachweismöglichkeiten von Verunreinigungen erproben</p> <p>Hygienestandard und Werkstoffe in verschiedenen Funktionsbereichen erfassen und Kriterien zur Qualitätssicherung festlegen unter Einbeziehung von Gesetzen, Verordnungen und Vorschriften</p> <p>Wäschekreislauf unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beurteilen</p>	<p>Kontrollverfahren nach HACCP-Konzept, vgl. Richtlinie 93/43/EWG: Hazard Analysis Critical Point</p> <p>Ökologische Haushaltsanalyse</p> <p>Mildner/Ohgke: Hygiene-Handbuch Krankenhauswäsche</p> <p>Firma Hammerlit GmbH, Leer: Videofilm „Wäschekreislauf“, Broschüren, Vorträge</p>
1.2 Hygienemaßnahmen in hauswirtschaftlichen Bereichen	<p>Konzepte für die Reinigung und Desinfektion von Wirtschaftsräumen für verschiedene Nutzergruppen in unterschiedlichen Haushalten unter den folgenden Gesichtspunkten bewerten und optimieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesundheitsgefährdung durch ansteckende Krankheiten (Salmonellen, Fußpilz etc.)</li> <li>- Resistenzbildung von Krankheitserregern und Schädlingen</li> <li>- Gesundheitsgefährdung durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Allergien</li> <li>- rechtliche Bestimmungen</li> </ul> <p>Qualitätssicherungssysteme für die Hygiene in hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen entwickeln</p>	<p>Materialien des AID, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Großküchenhygiene</li> <li>- Vorratsschädlinge</li> <li>- Hygiene</li> <li>- Sammelwerk „Gemeinschaftsverpflegung“</li> <li>- Poster „Küchenhygiene“</li> <li>- Foliensatz „Hygiene in der Küche“</li> <li>- Videofilm „Hygiene in der Großküche“</li> <li>- Videofilm „Hygiene im Haushalt“</li> </ul> <p>Bundesverband der Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung: Lose Blattsammlung</p> <p>Berting, L.: Erlaubt - Verboten in der Gastronomie</p>

**Unterrichtsfach: Angewandte Naturwissenschaften****Handlungsfeld 2: Hauswirtschaftliche Reinigungs- und Pflegemittel, Entsorgungssysteme**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
2.1 <b>Mittel zur Hauspflege/-reinigung und deren Inhaltsstoffe</b>	Reinigungs- und Pflegemittel in Privat- und Großhaushalten für verschiedener Nutzergruppen analysieren und beurteilen	bei der Bewertung der Lerninhalte 2.1 bis 2.3 sind jeweils folgende Aspekte zu berücksichtigen: - Hygiene - Gesundheitsvorsorge - Sicherheit - Ökologie - Rechtsvorschriften
2.2 <b>Mittel zur Textilpflege/-reinigung und deren Inhaltsstoffe</b>	Textilreinigungs- und -pflegemittel in Privat- und Großhaushalten für verschiedene Nutzergruppen analysieren und beurteilen	
2.3 <b>Systeme der Abfallvermeidung und Entsorgung</b>	Abfallentsorgungssysteme von Großküchen-, Ferienwohnungen-, Direktvermarktungseinrichtungen, Jugendheimen, Bildungsstätten etc. beurteilen  Abfallentsorgungssysteme unter besonderer Berücksichtigung der Abfallvermeidung konzipieren und erproben	

**Unterrichtsfach: Angewandte Naturwissenschaften**

**Handlungsfeld 3: Energie- und Wasserversorgung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
<p><b>3.1 Verfügbare Energieformen und ihre Nutzung in Wohn- und Arbeitsräumen</b></p>	<p>Systeme der Wärmeversorgung in Wohn- und Arbeitsräumen unter ökologischen und ökonomischen Aspekten bewerten dabei sind zu berücksichtigen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- herkömmliche und alternative Energieformen,</li> <li>- Heizsysteme,</li> <li>- Steuer- und Regeltechnik</li> </ul> <p>Geräteausstattung und -nutzung von Arbeitsräumen unter Energie-, Kosten-, Sicherheits-, arbeitstechnischen Gesichtspunkten bewerten</p>	<p>AID: Beheizung landwirtschaftlicher Wohngebäude</p>
<p><b>3.2 Wasserversorgungs- und Nutzungssysteme</b></p>	<p>Wasserversorgung von Arbeits- und Sanitärräumen unter ökologischen und ökonomischen Aspekten bewerten</p> <p>wassersparende Ausstattung und Nutzung von Arbeits- und Sanitärräumen konzipieren (Geräteauswahl, wassersparende Einrichtungen, ökonomische Aspekte)</p> <p>Abwasserentsorgung von Wohnhäusern unter ökologischen und ökonomischen Aspekten bewerten</p>	

**Unterrichtsfach: Angewandte Naturwissenschaften**

**Handlungsfeld 4: Stoffwechselfysiologische und biochemische Zusammenhänge der Ernährung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
<b>4.1 Auswirkungen der Lebensmittelbe- und -verarbeitung / Konservierung auf die Nähr- und Inhaltsstoffe</b>	Veränderungen der Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen, sensorischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten untersuchen  Konsequenzen für die Speiseplanung, die Nährstoffversorgung und die Arbeitsplanung ableiten	AID: - Nährstoffverlust bei der haushaltsmäßigen Zubereitung von Lebensmitteln - Arbeitsmethoden bei der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln  Ternes, W.: Wissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung  beispielhaft können lebensmittelchemische Untersuchungen durchgeführt werden
<b>4.2 Stoffwechselforgänge und Ernährung</b>	Zusammenhänge zwischen Ernährung und Stoffwechselforgängen untersuchen	
<b>4.3 Ernährungskonzepte bei Stoffwechselerkrankungen und Allergien</b>	für Stoffwechselerkrankungen und Allergien ziel- und personengerechte Ernährungskonzepte entwickeln und vergleichend bewerten berücksichtigt werden sollten - physiologische und genetische Grundlagen, - Lebens- und Arbeitssituation des Betroffenen, - praktische Umsetzbarkeit und Wohlbefinden	Zusammenarbeit mit Versorgung  Schäffler/Schmidt: Mensch - Körper - Krankheit

## 5.3 Versorgung

### Aufgaben und Ziele

Das Unterrichtsfach Versorgung hat als vorrangiges Ziel, die künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in die Lage zu versetzen, Leistungen in den Bereichen Verpflegung und Wohnen zielgruppengerecht bereitzustellen. Dabei soll die höchstmögliche Qualität und Sicherheit von Produktionsverfahren, Produkten und Dienstleistungen unter Beachtung von ökonomischen, ökologischen und materialspezifischen Gesichtspunkten im Mittelpunkt stehen. Dazu müssen sie befähigt werden, den Einsatz und die Nutzung der Technik in Haushalt und Großbetrieb zu organisieren, zu koordinieren, den jeweiligen Gegebenheiten und Notwendigkeiten anzupassen, ggf. neue technisch-organisatorische Aufgabenlösungen in die Wege zu leiten und durchzuführen.

Weiterhin beeinflusst die Ernährung in hohem Maße die gesundheitliche Situation des Menschen. Um Wohlbefinden zu erhalten und wiederherzustellen, ist den spezifischen physiologischen und psychosozialen Bedürfnissen des Menschen in der Ernährung Rechnung zu tragen. Die jeweilige sozioökonomische Situation muß hierbei angemessen berücksichtigt werden. Die hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter sollen Ernährungskonzepte entwickeln und realisieren können. Bei der Entwicklung dieser Kompetenzen finden folgende Aspekte Berücksichtigung: Auswahl, Lagerung, Verarbeitung von Lebensmitteln sowie die Verteilung und Präsentation der Speisen und Getränke bezogen auf Bedarf und Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer.

Außerdem sollen die hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter die Planungsgrundsätze für funktionsgerechtes Wohnen unter Berücksichtigung humaner, ökonomischer, ökologischer und ästhetischer Gesichtspunkte anwenden. Sie sind in der Lage, hinsichtlich der baulichen Gestaltung sowie der Einrichtung und Ausstattung des Wohnbereiches und der hauswirtschaftlichen Fachräume, bedarfsgerechte Entscheidungen zu treffen. Durch sachgerechte Nutzung, Reinigung und Pflege wird der Wert der Werkstoffe und der Gebrauchsgüter erhalten und deren maximale Nutzungsdauer gesichert.

Nach *Klasse I* müssen die Wirtschafterinnen und Wirtschafter in der Lage sein, sowohl sicherheits- als auch umweltrelevante Aspekte jeglichen Technikeinsatzes in Haushalt und Betrieb zu erkennen, zu beachten, Konsequenzen für das eigene Verhalten zu ziehen und die ihnen anvertrauten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entsprechend anzuleiten und zu sicherheitsbewußtem und umweltgerechtem Verhalten zu motivieren.

In den Übungen sollen die künftigen Wirtschafterinnen und Wirtschafter

- ◆ Betriebsmittel unter ökonomischen und ökologischen Aspekten zweckentsprechend einsetzen,
- ◆ ausgewählte Arbeitsverfahren und -methoden durchführen,
- ◆ Mengen-, Zeit- und Kostenkalkulationen rechnergestützt durchführen,
- ◆ Arbeitsabläufe planen,
- ◆ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anweisen,
- ◆ Arbeitsergebnisse beurteilen.

In *Klasse II* sind Produktionsprozesse sowie die Bereitstellung von Versorgungsleistungen in Haushalt und Betrieb so zu überwachen und zu steuern, daß möglichst wenig Belastungen für die Umwelt entstehen, da Haushalten jeglicher Größenordnung als Lebensräume von Menschen eine entscheidende Bedeutung in der Einflußnahme auf Ökosysteme zukommt. Darüber hinaus haben hauswirtschaftliche Führungskräfte die Aufgabe, Verantwortung für die Sicherheit von Personen und Gütern zu übernehmen. Ziel des Faches ist es daher auch, sachkompetentes, sicherheitsbewußtes und umweltgerechtes Handeln in ihrem Einflußbereich zu entwickeln, vorzuleben und einzufordern.

In den Übungen der Klasse II sollen die künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter

- ◆ die Beschaffung zielgruppenorientiert durchführen,
- ◆ den Einsatz von Personal, Betriebsmitteln und Material an ausgewählten Beispielen rechnergestützt planen,
- ◆ Pläne für die Wartung, Pflege und den Einsatz von Geräten aufstellen,
- ◆ Kostpläne erproben und beurteilen,
- ◆ Reinigungs- und Hygienepläne erproben und beurteilen,
- ◆ ein Leistungsverzeichnis als Vorbereitung für Vergabe / Eigenregie erstellen,
- ◆ Arbeitsunterweisungen durchführen,
- ◆ Auszubildende handlungsorientiert ausbilden,
- ◆ Arbeitsergebnisse kontrollieren und beurteilen,
- ◆ Räume unter Berücksichtigung ästhetischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte für eine Zielgruppe gestalten,
- ◆ eine Raum- und Tischgestaltung anlaßgebunden durchführen.

## Handlungsfelder und Lerninhalte

Unterrichtsfach: **Versorgung**

Handlungsfeld 1: **Verpflegung als Versorgungs- und Betreuungsleistung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
1.1 <b>Kostpläne und Nährwertberechnungen als Grundlage einer bedarfsgerechten Versorgung</b>	<p>Einsatz und Beurteilung von Software im Verpflegungsbereich</p> <p>Einbindung regionaler und saisonaler Produkte</p> <p>Vergleich unterschiedlicher Ernährungsformen</p> <p>Erstellen einer beispielhaften Langzeitverpflegung</p>	<p>Der Niedersächsische Kultusminister: Materialien für den Einsatz des Mikrocomputers in den hauswirtschaftlichen Bereichen „Menüplanung“, „Arbeitsablaufplanung“ unter Einbeziehung einer Projektwoche „Vollwerternährung“</p> <p>Peinelt, V.: Empfehlungen für die Speisenplangestaltung des Mittagessens in Betriebsrestaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten</p>
1.2 <b>Qualität von Lebensmitteln</b>	<p>exemplarische Betrachtung ausgewählter Lebensmittel (einschließlich Produkte aus der Direktvermarktung) unter den Aspekten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erzeugung,</li> <li>- Verarbeitung,</li> <li>- ernährungsphysiologische Qualität,</li> <li>- Lagereignung,</li> <li>- Zubereitung,</li> <li>- Wirtschaftlichkeit,</li> <li>- Sensorik,</li> <li>- rechtliche Bestimmungen</li> </ul>	<p>AID: Gemeinschaftsverpflegung</p>
1.3 <b>Problemlösungen im Bereich der Beschaffung und Lagerhaltung</b>	<p>Versorgung unterschiedlicher Haushalte und Nutzergruppen unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Angebote:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezugsquellen</li> <li>- Transportwege</li> <li>- Lagerungsmöglichkeiten</li> <li>- sensorische Qualität</li> <li>- Wirtschaftlichkeit</li> </ul>	<p>vgl. Betriebs- und Unternehmensführung: Handlungsfeld 2 (S. 7)</p>
1.4 <b>Verpflegungs-, Ausgabe- und Abrechnungssysteme</b>	<p>unterschiedliche Verpflegungs-, Ausgabe- und Abrechnungssysteme für bestimmte Nutzergruppen und Einrichtungen konzipieren und unter folgenden Aspekten vergleichend bewerten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ernährungsphysiologische Qualität</li> <li>- Nutzerzufriedenheit</li> <li>- Arbeitswirtschaft</li> <li>- Ökologie</li> <li>- Ökonomie</li> </ul>	<p>Förster, B.: Entscheidungsmodell für die Auswahl von Verpflegungssystemen in der GV</p>

**Unterrichtsfach: Versorgung****Handlungsfeld 1: Verpflegung als Versorgungs- und Betreuungsleistung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
1.5 <b>Wünsche und Erwartungen von NutzerInnen, Nutzern und Nutzergruppen</b>	<p>Zielgruppen analysieren</p> <p>Methoden zur Ermittlung der Gäste-wünsche erproben</p> <p>Standards zur Qualitätsicherung entwickeln und anwenden</p> <p>Beratungsgespräche führen „Trends“ in der Bewirtung ermitteln</p> <p>Wunschmenues unter ernährungs-physiologischen Aspekten beurteilen</p> <p>Gästerwartungen und Subjektivität des „Produzenten“ abwägen</p>	<p>Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation</p> <p>vgl. Betriebs- und Unternehmensführung: Handlungsfeld 8 (S. 13)</p> <p>Hess/Kraus: Akademie in aller Munde</p>
1.6 <b>Verpflegungs- und Bewirtungskonzepte zu unterschiedlichen Anlässen</b>	<p>in Heimen u. a. stationären Einrichtungen Feste im jahreszeitlichen Ablauf gestalten</p> <p>Aktionswochen gestalten und durchführen</p> <p>Essen für geschäftliche Anlässe ausrichten</p> <p>Kundenwünsche im Rahmen von Familienfeiern realisieren</p> <p>regionale oder betriebsspezifische Besonderheiten des ländlichen Raumes darbieten</p> <p>mobile Verpflegungs- und Bewirtungsdienste organisieren</p>	<p>Bober, S.: Marketing-Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung</p>
1.7 <b>Anlaßgerechte Präsentation mit entsprechendem Service</b>	<p>anlaßgerechte Tisch- und Raumgestaltung entwerfen, umsetzen und beurteilen</p> <p>Servierarten auswählen und anwenden (Frühstücksservice, à la carte-Service, Büfett-, Bankettservice)</p>	



**Unterrichtsfach: Versorgung****Handlungsfeld 1: Verpflegung als Versorgungs- und Betreuungsleistung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
<p>1.8 <b>Verschiedene Ernährungskonzepte</b></p>	<p>Grundzüge der vegetarischen Ernährung, Vollwerternährung, Makrobiotik ... erarbeiten und deren philosophische Hintergründe erfassen</p> <p>entsprechende Lebensmittelauswahl treffen und küchentechnische Verfahren erproben</p> <p>Kostpläne erstellen und beurteilen</p> <p>Ernährungskonzepte für unterschiedliche Personen entwickeln und unter den Aspekten Gesundheitserhaltung und Wohlbefinden bewerten</p> <p>berücksichtigt werden sollten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuelle Nährstoffversorgung, individueller Nährstoffbedarf,</li> <li>- Stoffwechselbeeinflussung durch psychische Faktoren,</li> <li>- soziale, gesellschaftliche, kulturelle Aspekte</li> </ul>	<p>AID: Alternative Wege bewußter Ernährung</p> <p>Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft: Alternative Kostformen in der Gemeinschaftsverpflegung</p>
<p>1.9 <b>Möglichkeiten und Grenzen der Beeinflussung von Ernährungsverhalten, Eßstörungen</b></p>	<p>Formen von Eßstörungen aufzeigen sowie ihre Ursachen und Folgen analysieren und Beeinflussungsmöglichkeiten bewerten</p> <p>berücksichtigt werden sollten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schlankheitsdiäten, Bulimie, Anorexia nervosa,</li> <li>- ernährungs- und stoffwechselphysiologische, psychosoziale, verhaltenstherapeutische Aspekte</li> </ul>	
<p>1.10 <b>Verschiedene Diäten</b></p>	<p>Grundzüge verschiedener Diäten in Abhängigkeit des jeweiligen Krankheitsbildes erarbeiten</p> <p>in Absprache mit dem jeweiligen Fachpersonal und den Betroffenen eine Lebensmittelauswahl treffen und unter Berücksichtigung gesetzlicher Bestimmungen Diätpläne erstellen</p> <p>diätetische Lebensmittel und Mahlzeiten erstellen, erproben und mit Normalkost unter verschiedenen Aspekten vergleichend beurteilen</p> <p>die Betroffenen zur Selbstherstellung anleiten</p>	<p>Huth/Muskat/Winsen: Ernährung, Diätetik und Lebensmittelrecht</p> <p>Kasper, H.: Ernährungsmedizin und Diätetik</p> <p>Grüne Liste</p>

**Unterrichtsfach: Versorgung**

**Handlungsfeld 2: Technologische und ernährungsphysiologische Aspekte der Lebensmittelverarbeitung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
2.1 <b>Einsatz be- und verarbeiteter bzw. konservierter Lebensmittel</b>	aus Veränderungen der Lebensmittel durch Be- und Verarbeitung bzw. Konservierung Konsequenzen für die Speiseplanung, die Nährstoffversorgung und die Arbeitsplanung ableiten	
2.2 <b>Geräte und Maschinen bei der Vor- und Zubereitung von Speisen</b>	Einsatz und Beurteilung verschiedener Geräte und Maschinen unter Berücksichtigung der Speisequalität und der zu bearbeitenden Mengen	Peinelt, V.: Empfehlungen für die Speiseplangestaltung des Mittagessens in Betriebsrestaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten
2.3 <b>Warmhalte-, Transport- und Ausgabesysteme</b>	Veränderungen der Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen, sensorischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten untersuchen  Konsequenzen für die Speiseplanung, die Nährstoffverbesserung und die Arbeitsplanung ableiten	Technische Arbeitsblätter: Großverpflegung und Küchentechnik
2.4 <b>Verfahren/Methoden zur Resteverwertung</b>	Reste fachgerecht lagern bzw. zur weiteren Ausgabe aufbereiten unter Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen  Resteverwertung bei der Speiseplanung mit einbeziehen	

**Unterrichtsfach: Versorgung**

**Handlungsfeld 3: Betriebsmittel, Reinigungsarten und -verfahren der Hauspflege / -reinigung**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
<p><b>3.1 Reinigungs-, Pflege- und Arbeitsmittel</b></p>	<p>exemplarische Betrachtung und Erprobung unter folgenden Gesichtspunkten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungs- und Pflegewirkung</li> <li>- Gesundheitsgefährdung</li> <li>- Umweltbelastung</li> <li>- Zeit- und Kostenaufwand</li> <li>- rechtliche Bestimmungen</li> <li>- Beschaffung</li> <li>- Lagerung</li> </ul> <p>Auswahl geeigneter Reinigungs-, Pflege- und Arbeitsmittel</p>	<p>Schinkel, A.: Großhaushalt/Reinigungstechnologie</p> <p>Ökologische Haushaltsanalyse</p> <p>Lutz, W.: Lehrbuch für die Reinigungs- und Hygienetechnik</p> <p>Lutz/Stankeit: Auftragsbearbeitung, Kalkulation und Organisation der Reinigungs- und Hygienetechnik</p>
<p><b>3.2 Reinigungsarten und -verfahren</b></p>	<p>verschiedene Reinigungsarten und -verfahren unter ergonomischen, ökonomischen, ökologischen, hygienischen Gesichtspunkten erproben und beurteilen</p>	<p>Informationsquelle: GV-praxis</p> <p>Schinkel, A: Großhaushalt/Reinigungstechnologie</p>
<p><b>3.3 Reinigung und Pflege ausgewählter Werkstoffe</b></p>	<p>Werkstoffe in bezug auf die Reinigung und Pflege vergleichen, z. B. verschiedene Oberflächenbehandlungen von Holz, unterschiedliche Materialien für Arbeitsflächen oder Fußböden</p>	<p>Gebäudereiniger Wirtschaftsdienst GmbH: Musterhandbuch zur Einführung von Qualitätsmanagementsystemen nach DIN ISO 9001</p>
<p><b>3.4 Systeme der Hauspflege/-reinigung</b></p>	<p>Reinigungs- und Pflegesysteme in Privat- und Großhaushalten für verschiedene Nutzergruppen analysieren, beurteilen und optimieren</p>	<p>bei der Bewertung und der Optimierung sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiene</li> <li>- Gesundheitsvorsorge</li> <li>- Sicherheit</li> <li>- Ökologie</li> <li>- Arbeitstechnik</li> <li>- Rechtsvorschriften</li> <li>- Ökonomie</li> </ul>
<p><b>3.5 Reinigungsorganisation</b></p>	<p>Leistungsbeschreibungen und -verzeichnisse erstellen</p> <p>objektbezogene Hygiene- und Personaleinsatzpläne erarbeiten</p> <p>Kontrollverfahren entwickeln und erproben</p> <p>Eigen-, Fremdreinigung und Leasing vergleichen</p>	<p>Schinkel, A.: Großhaushalt/Reinigungstechnologie</p> <p>Landesinnungsverband Niedersachsen des Gebäudereinigerhandwerks: Handbuch für Auftraggeber</p> <p>Lutz, W.: Lehrbuch für die Reinigungs- und Hygienetechnik</p>

**Unterrichtsfach: Versorgung**

**Handlungsfeld 4: Betriebsmittel, Reinigungsarten und -verfahren der Textilreinigung / -pflege**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
4.1 <b>Wasch- und Pflegemittel</b>	Auswahl, Erprobung und Beurteilung in Abhängigkeit - von den Pflegeeigenschaften, - von Faserstoff, Verarbeitung und Veredelung, - von den Schmutzarten, - vom Waschverhalten ausgewählter Textilien	
4.2 <b>Reinigungsarten und -verfahren</b>	verschiedene Reinigungsarten und -verfahren unter ergonomischen, rechtlichen, ökonomischen, ökologischen, hygienischen Gesichtspunkten erproben und beurteilen	
4.3 <b>Reinigung und Pflege ausgewählter Textilien</b>	Textilien in bezug auf die Reinigung und Pflege vergleichen, z. B. unter den Aspekten - Ausrüstung, - Material, - Verarbeitung, - Kosten, - Verwendungszweck, - Konfektion, - Haltbarkeit	Fachvereinigung der Verwaltungsleiter deutscher Krankenanstalten e. V.: Leitfaden für die textile Versorgung im Krankenhaus
4.4 <b>Systeme der Wäschereinigung und -pflege</b>	Wäschereinigungs- und -pflegesysteme für verschiedene Nutzergruppen analysieren, beurteilen und optimieren	bei der Bewertung und der Optimierung sind folgende Aspekte zu berücksichtigen: - Hygiene - Gesundheitsvorsorge - Sicherheit - Ökologie - Arbeitstechnik - Rechtsvorschriften - Ökonomie
4.5 <b>Textilreinigungsorganisation</b>	Leistungsbeschreibungen und -verzeichnisse erstellen  Objektbezogene Hygiene- und Personaleinsatzpläne erarbeiten  Kontrollverfahren entwickeln und erproben  Eigen-, Fremdreinigung und Leasing vergleichen	

**Unterrichtsfach: Versorgung**

**Handlungsfeld 4: Betriebsmittel, Reinigungsarten und -verfahren der Textilreinigung / -pflege**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>4.6 Hygiene und Ästhetik als Imagepflege für hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche</b>	Konzepte für ästhetisch ansprechendes und unter hygienischen Aspekten einwandfreies Auftreten von Fachkräften entwickeln und bewerten berücksichtigt werden sollten - Arbeitsweise, - Kleidung, - Körperhygiene, - Erscheinungsbild	

## 5.4 Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung

### Aufgaben und Ziele

Das Unterrichtsfach Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung umfaßt im engeren und weiteren Sinn die menschliche / zwischenmenschliche Dimension des hauswirtschaftlichen Berufszusammenhanges, zum einen die innerbetriebliche Personalstruktur, zum anderen die zu versorgenden und zu betreuenden Zielgruppen.

Die Betreuungsleistungen umfassen, bei Berücksichtigung der jeweiligen Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer sowie der betrieblichen Gegebenheiten,

- ◆ Unterstützung bei den Aktivitäten des täglichen Lebens,
- ◆ Schaffung bzw. Erhaltung von Lebensqualität,
- ◆ Integration in die Gesellschaft,
- ◆ Anleitung zu eigenständiger und gesunder Lebensführung.

Der Bereich *Betreuung* befähigt zur Analyse der spezifischen Lebenssituation und Bedürfnislage von Nachfragerinnen und Nachfragern hauswirtschaftlicher Dienstleistungen bzw. Nutzerinnen und Nutzern von Großhaushalten. Die Ergebnisse führen in Abstimmung mit den Zielsetzungen und strukturellen Gegebenheiten des betrieblichen Gesamtsystems zur Entwicklung, Beurteilung und Optimierung von Betreuungskonzepten, die angemessene Versorgungsleistungen ermöglichen.

Im Bereich *Berufs- und Arbeitspädagogik* sollen die zukünftigen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Handlungskompetenz in den Handlungsfeldern erwerben, um Reibungsverluste im Arbeitsablauf gering zu halten und Innovationen zu ermöglichen. Die Schülerinnen und Schüler sollen in der Lage sein, Führungsmittel situationsangemessen einzusetzen und ein Betriebsklima zu entwickeln, in dem optimale Leistungen erbracht werden können. Weiterhin sollen sie die berufs- und arbeitspädagogische Eignung für die Ausbildung in der Hauswirtschaft erwerben. Ebenso sollen sie Bereitschaft zur Identifikation mit dem Beruf und dem Betrieb zeigen, sich bei regionalpolitischen Situationen aktiv einsetzen und selbstbewußt und fachkompetent ihre Institution nach außen vertreten.

## Handlungsfelder und Lerninhalte

Unterrichtsfach: **Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung**

Handlungsfeld 1: **Konzepte für nutzerorientierte Betreuungsleistungen**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
1.1 <b>Individuelle, ökonomische und soziokulturelle Daten</b>	in einem / für einen Betrieb die vorhandenen Daten der Nutzerinnen und Nutzer aufnehmen bzw. neu ermitteln und Bedarfsprofile entwickeln	Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation
1.2 <b>Betreuungsprofile</b>	für einen Betrieb die Betreuungsleistungen für die Bereiche Verpflegung, Reinigung, Raumgestaltung, soziokulturelle Angebote etc. ermitteln	
1.3 <b>Betreuungskonzepte</b>	<p>die Daten auswerten, evtl. Versorgungsdefizite und spezielle Bedarfe an Betreuungsleistungen erfassen und gewichten</p> <p>Alternativen, die betriebliche Belange und Nutzerinteressen berücksichtigen, entwickeln und vergleichen</p> <p>neue Betreuungskonzepte mit besonderem Blick auf die Zufriedenheit der Nutzerinnen und Nutzer und des Images des Betriebes kreieren, z. B. im Bereich der</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serviceleistungen,</li> <li>- soziokulturellen Angebote,</li> <li>- Umfeldgestaltung,</li> <li>- Aktivität der Nutzerinnen und Nutzer</li> </ul>	unter Beachtung der Lebenssituation, der gesellschaftlichen Bedingungen, der ökonomischen, ökologischen sowie betrieblichen Gegebenheiten
1.4 <b>Betreuungsprojekt</b>	<p>für eine Nutzergruppe und Situation ein Betreuungsangebot erstellen, präsentieren, durchführen, dokumentieren und bewerten</p> <p>berücksichtigt werden sollten u. a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspekte der Arbeitswirtschaft, der Ökonomie, der Ökologie,</li> <li>- werbewirksame Präsentation und Dokumentation,</li> <li>- Nutzerzufriedenheit</li> </ul>	

**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung****Handlungsfeld 2: Gruppen und soziales Management im Betrieb**

Lerninhalte	Beispiele für Lernsituationen	Ergänzende Hinweise
2.1 <b>Betriebssoziologie</b>	für einen Betrieb die Strukturen von Gruppen ermitteln und deren Bedeutung einschätzen	z. B. bei Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern, bei der Leitungsebene, bei Gästen
2.2 <b>Selbstmanagement</b>	Struktogramm der persönlichen Stärken und Schwächen erstellen	Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation
	Selbstwahrnehmung und Fremdwahrnehmung berufsbezogen schulen	
	effizientes und situationsgerechtes Auftreten erproben	
	Methoden des Zeitmanagements auf individuelle Zeit- und Lebenszeitplanung anwenden	
	die individuelle berufliche Leistungsfähigkeit und -bereitschaft in Abhängigkeit von inneren und äußeren Rahmenbedingungen analysieren und Beeinflussungsmöglichkeiten erfassen	
2.3 <b>Kooperation und Teamarbeit</b>	Zusammenhänge zwischen Führungsstruktur und Kooperationsverhalten analysieren und bewerten	
	gruppendynamische Prozesse und ihren Einfluß auf das Kooperationsverhalten in der Gruppe erfassen und Beeinflussungsmöglichkeiten erproben	
	Teamfähigkeit an Beispielen erfassen, erproben, bewerten	
2.4 <b>Konfliktlösungsstrategien</b>	Konflikte und ihre Entstehung analysieren	
	Konfliktfähigkeit und Konfliktlösungsstrategien entwickeln, erproben, bewerten	
	Konfliktgespräche analysieren und geeignetes Gesprächsverhalten erproben	



**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung****Handlungsfeld 3: Mitarbeiterführung**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>3.1 Mitarbeiterführung</b>	<p>im Betrieb die jeweiligen Führungsaufgaben definieren und inhaltlich gestalten, unterschiedliche Führungsstile und -mittel analysieren und auf ihre Wirkung hin beurteilen</p> <p>verschiedene Führungsqualitäten im Rollenspiel erproben</p> <p>motivationsfördernde Handlungskonzepte für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entwickeln</p>	<p>Golas, H. G.: - Der Mitarbeiter - Berufs- und Arbeitspädagogik für Ausbilder</p> <p>Olfert/Steinbach: Personalwirtschaft</p> <p>Barrois, J.: Menschen gewinnen - Mitarbeiter führen</p> <p>Kraus/Seifert: Mitarbeiter-Gruppen</p>
<b>3.2 Personalpflege</b>	<p>das Einweisen neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, das Anleiten und Unterweisen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durchführen und beurteilen</p> <p>den sich ändernden Anforderungsprofilen der Arbeit entsprechend Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entwickeln bzw. organisieren</p>	<p>Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation</p> <p>Landwirtschaftskammer Hannover: Selbständiges Lernen mit Leittexten</p>

**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung****Handlungsfeld 4: Personalwirtschaft**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>4.1 Personalwirtschaftliche Organisationsstrukturen</b>	Entscheidungsvorbereitung und -befugnisse in einem Betrieb analysieren und bewerten  für Betriebe (Ferienpension, Bildungseinrichtung, Kantine) Organisationspläne erstellen und vergleichen hinsichtlich Aussagekraft, Übersichtlichkeit und Effizienz	Schmidt, G.: - Grundlagen der Ablauforganisation - Methoden und Techniken der Organisation  Martienß/Reimer: Neue Aspekte im Personalwesen hauswirtschaftlicher Betriebe
<b>4.2 Instrumente der Personalwirtschaft</b>	Personalbedarfsermittlungen durchführen  Anforderungskatalog für die Personalbeschaffung entwickeln und in einer Stellenanforderung und/oder -ausschreibung auswerten  Vorstellungsgespräche führen und auswerten	Rollenspiel, Videofilme Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation
<b>4.3 Personalbeurteilung</b>	Personalbeurteilungskriterien entwickeln, diskutieren und schriftlich umsetzen	z. B. Arbeitszeugnis, Kündigung, Abmahnung Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation

**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung**

**Handlungsfeld 5: Berufs- und Arbeitsperspektiven im Berufsbereich Hauswirtschaft**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>5.1 Tarifrecht</b>	<p>tarifrechtliche Abschlüsse erfassen und vergleichend bewerten</p> <p>Stellenmarkt und Qualifikationsprofile analysieren und Perspektiven aufzeigen</p> <p>Arbeitsmöglichkeiten und -bedingungen in EU-Staaten u. a. analysieren und abwägen</p> <p>Informationsquellen, Ansprechpartner, Informationssysteme zusammenstellen</p>	Zusammenarbeit mit Politik
<b>5.2 Fort- und Weiterbildung</b>	<p>Fort- und Weiterbildungsangebote erfassen und auswerten</p> <p>Möglichkeiten des Arbeits- und Ausbildungsförderungsgesetzes erfassen und anwenden</p> <p>Fort- und Weiterbildungsangebote in EU-Staaten sowie deren Rahmenbedingungen und Fördermöglichkeiten erfassen und für die eigenen Ziele bewerten</p>	
<b>5.3 Selbständigkeit Netzwerke</b>	<p>Beispiele für Netzwerke und selbständige Unternehmerinnen und Unternehmer erfassen und mit den eigenen beruflichen Zielsetzungen vergleichen</p> <p>Rahmenbedingungen für den Weg in die Selbständigkeit analysieren</p>	<p>vgl. Betriebs- und Unternehmensführung: Handlungsfeld 7 (S. 12)</p> <p>Fördermöglichkeiten und Beratungsangebote für die Gründung von Initiativen, Netzwerken, Unternehmungen zusammenstellen</p> <p>in jedem Fall sollte der Schritt in die Selbständigkeit an konkreten Beispielen erfaßt und ggf. bewertet werden</p>

**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung****Handlungsfeld 6: Ausbildungs- und Arbeitsverhältnisse**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>6.1 Arbeitsverträge</b>	<p>Arbeitsverträge vergleichen und bewerten</p> <p>eigene Vorstellungen für einen Arbeitsvertrag als Hauswirtschafterin, staatlich geprüfte Wirtschafterin, staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin o. a. entwickeln</p> <p>besondere Arbeitsverträge ausgestalten, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- befristete Verträge,</li> <li>- Teilzeitverträge,</li> <li>- Verträge für geringfügig Beschäftigte</li> </ul>	Zusammenarbeit mit Deutsch / Kommunikation
<b>6.2 Arbeits- und Sozialrecht</b>	<p>verschiedene Möglichkeiten der Beendigung eines Arbeitsverhältnisses vergleichen</p> <p>Rechte und Pflichten folgender Personengruppen darstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schwangere Arbeitnehmerinnen</li> <li>- schwerbehinderte Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer</li> <li>- Arbeitnehmervertretung</li> <li>- Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bei Krankheit, Arbeitsunfall</li> <li>- Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber bei Krankheit, Arbeitsunfall</li> </ul> <p>Auswirkungen der Arbeitszeitverordnung auf die Betriebsorganisation analysieren</p>	<p>Teilnahme an einer Verhandlung vor dem Arbeitsgericht</p> <p>Zusammenarbeit mit Politik</p>
<b>6.3 Ausbildungs-, Jugendarbeitsschutz- und Jugendschutzrecht</b>	<p>Vorbereitung und Abschluß eines Ausbildungsvertrages</p> <p>einen betrieblichen Ausbildungsplan auf der Basis des Ausbildungsrahmenplans und der Prüfungsanforderungen erarbeiten</p> <p>Auswirkungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes auf den Einsatz der Auszubildenden im Betrieb ableiten</p> <p>die pädagogische Verantwortung der Ausbilderinnen und Ausbilder im Sinne des Jugenschutzgesetzes erörtern</p>	Zusammenarbeit mit Politik

**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung**

**Handlungsfeld 6: Ausbildungs- und Arbeitsverhältnisse**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
--------------------	--------------------------------------	----------------------------

---

6.4 **Ausbildungs-  
verhältnisse**

betriebliche Ausbildungskonzepte  
erarbeiten

eine betriebliche Informationsmappe  
für Auszubildende unter Einbezie-  
hung relevanter rechtlicher Bestim-  
mungen zusammenstellen

**Unterrichtsfach: Berufs- und Arbeitspädagogik / Betreuung****Handlungsfeld 7: Ausbildung von Jugendlichen**

<b>Lerninhalte</b>	<b>Beispiele für Lernsituationen</b>	<b>Ergänzende Hinweise</b>
<b>7.1 Jugendliche im Betrieb</b>	<p>typische Entwicklungserscheinungen und Verhaltensweisen Jugendlicher erarbeiten</p> <p>Leistungsprofil, Fähigkeit und Eignung einer oder eines bestimmten Jugendlichen analysieren</p> <p>die besondere Situation Jugendlicher als Auszubildende in hauswirtschaftlichen Betrieben an Fallbeispielen analysieren und Anforderungen an das eigene Ausbilderverhalten ableiten</p> <p>Auswirkungen gruppenpsychologischen, sozialen und politischen Verhaltens von Jugendlichen auf die Ausbildungsfähigkeit im Betrieb analysieren und mögliche Konsequenzen ableiten</p>	
<b>7.2 Arbeitsschutz und Gesundheitsvorsorge</b>	<p>Vorschläge zur Vorbeugung gegen Haltungsschäden und Berufskrankheiten bei Jugendlichen entwickeln</p> <p>Maßnahmen zur Unfallverhütung im Betrieb erarbeiten</p>	
<b>7.3 Lehrverfahren und Lernprozesse</b>	<p>alters- und ausbildungsgemäße Lern- und Führungshilfen sowie Lernsituationen konzipieren, erproben und beurteilen</p> <p>in Arbeitssituationen Arbeitsanweisungen und -unterweisungen durchführen, auswerten und beurteilen</p>	

## 5.5 Zentralfach

### Aufgaben und Ziele

Das in der Stundentafel ausgewiesene Zentralfach beinhaltet die folgenden, wählbaren Schwerpunkten:

- ◆ Management im Großhaushalt
- ◆ Produktion, Absatz und Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb

Sie stellen ein für die Didaktik des Bildungsganges der Fachschule - Hauswirtschaft - konstitutives Element dar. Der Unterricht soll in Form von Projekten in Zusammenarbeit mit entsprechenden Institutionen und Betrieben durchgeführt werden. Die Projektarbeit hat im Rahmen des Bildungsganges eine integrative Funktion:

- ◆ Es sind möglichst alle Unterrichtsfächer zu beteiligen und nachvollziehbar zu dokumentieren.
- ◆ Die im Rahmen der Projektarbeit durchgeführten Projekte sollen produktbezogen an der beruflichen Wirklichkeit orientiert und im Team durchgeführt werden.
- ◆ Die Auswahl und Gestaltung von Themen sowie die Festlegung der Rahmenbedingungen soll von den Lernenden und den Lehrenden gemeinsam erfolgen.
- ◆ Die Wahl der Projekte ist abhängig vom jeweiligen Schwerpunkt.
- ◆ Die Themen der durchgeführten Projektarbeiten werden in einer Anlage zum Abschlußzeugnis aufgeführt.
- ◆ Jedes Projektteam erstellt eine gemeinsame Projektdokumentation.
- ◆ Die Bewertung der Projektarbeit wird auf der Grundlage eines Projektgespräches und der Projektdokumentation der Lernenden vorgenommen. Jedem Gruppenmitglied ist eine Projektnote zu erteilen.
- ◆ Für die Projektarbeit ist im Rahmen der Unterrichtsorganisation ein entsprechender Zeitraum auszuweisen.

## 5.5.1 Management im Großhaushalt

### Handlungsfelder und Lerninhalte

#### Handlungsfeld 1: Verpflegung

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Zielgruppe</b>	Umstrukturierung der Verpflegung eines Betriebes
<b>Personal</b>	
<b>Material</b>	Neuorganisation der Materialwirtschaft (EDV)
<b>Technik</b>	
<b>Organisation</b>	Einführung neuer Kostformen
<b>Kosten</b>	
<b>Qualitätsmanagement</b>	Um- bzw. Neugestaltung von Ausgabe- und Abrechnungssystemen Planung und Durchführung von Aktionswochen Konzeption für einen Partyservice Qualitätsmanagement im Bereich Verpflegung

#### Handlungsfeld 2: Hauspflege/ -reinigung

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Zielgruppe</b>	Vergabe oder Eigenreinigung
<b>Personal</b>	
<b>Material</b>	Einführung eines neuen Entsorgungssystems
<b>Technik</b>	
<b>Organisation</b>	Neuorganisation des Personaleinsatzes in der Hauspflege/ -reinigung
<b>Kosten</b>	
<b>Qualitätsmanagement</b>	Gestaltung eines Fortbildungskonzeptes für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Betriebliche Konsequenzen des Einsatzes von Vollzeit-, Teilzeit- und geringfügig Beschäftigten Qualitätsmanagement für den Bereich Hauspflege/ -reinigung

#### Handlungsfeld 3: Textilpflege/ -reinigung

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Zielgruppe</b>	Umstrukturierung einer Wäscherei
<b>Personal</b>	
<b>Material</b>	Neuorganisation des Wäschekreislaufes
<b>Technik</b>	
<b>Organisation</b>	Qualitätsmanagement für den Bereich Wäscherei
<b>Kosten</b>	
<b>Qualitätsmanagement</b>	Betriebliche Konsequenzen des Einsatzes von Vollzeit-, Teilzeit- und geringfügig Beschäftigten Wäsche kaufen oder leasen? Eigene Wäscherei oder Vergabe?



**Unterrichtsfach: Management im Großhaushalt****Handlungsfeld 4: Gesamtkonzeption eines Betriebes**

<b>Lerninhalte</b>	Beispiele für Projekte
<b>Zielgruppe</b>	Gründung eines Betriebes für hauswirtschaftliche Dienstleistungen
<b>Personal</b>	
<b>Material</b>	Gestaltung eines Werbekonzeptes für einen Betrieb
<b>Technik</b>	
<b>Organisation</b>	Kombination von stationären und ambulanten Dienstleitungen
<b>Kosten</b>	
<b>Qualitätsmanagement</b>	Entwicklung von Wohn- und Nutzgartenkonzepten
	Planung und Durchführung von Betreuungskonzepten (Hauswirtschaft als Arbeitstherapie)
	Planung der Ausbildung einer Hauswirtschafterin
	Kosten und Nutzen einer Zertifizierung nach DIN ISO 9000-9004

Ergänzende Hinweise: Beispiel für die Durchführung eines Projektes

Projektthema: Umstrukturierung der Verpflegung an einer Ganztagschule

Ziel: Die Schülerinnen und Schüler sollen für eine konkrete Verpflegungseinrichtung eine Schwachstellenanalyse durchführen und Verbesserungsvorschläge für die Umstrukturierung entwickeln.

Problemanalyse

## IST - Zustand

- Nutzeranalyse
- Angebot an Speisen und Getränken
- Ausgabe und Verteilung
- Speiseplanung
- Lieferanten und Vorratshaltung
- Ausstattung der Großküche
- Qualifikation des Personals
- Hygiene und Arbeitsweisen des Personals
- Kostenrechnung
- Preiskalkulation
- 

## SOLL - Zustand

- Auswertung der Daten
- Ziele setzen
- Strategien festlegen
- 

Lösungsplanung

- Handlungsmöglichkeiten erarbeiten
- Handlungsalternativen berücksichtigen
- Vorgehensweisen vereinbaren
- Handlungswege kurz-, mittel- und langfristig festlegen
- Ergebnisse dokumentieren

### Ausführung

Vorschläge ... erarbeiten

- zur Umgestaltung der Mensa
- zur Veränderung des Angebots
- zur Umgestaltung der Ausgabe
- zum Personaleinsatz
- zur Mitarbeiterschulung
- zur Umgestaltung der Einrichtung und Ausstattung der Großküche
- zur Arbeitsplatzgestaltung
- zur Kostengestaltung
- zur Preiskalkulation

### Bewertung und Umsetzung der Vorschläge

- Verbesserungsvorschläge vorstellen und gewichten
- Verbesserungsvorschläge überarbeiten
- Gesamtkonzept zur kurz-, mittel- und langfristigen Umstrukturierung der Verpflegung an einer Ganztagschule entwickeln / dokumentieren
- dem Träger bzw. der Einrichtung das Konzept präsentieren und ggf. ändern

### Reflexion des Projekts

- Vorgehensweise
- Durchführung
- Ergebnisse
- Dokumentation
- Übertragung auf andere Projekte

### Kontrolle

- Kontrollzeiträume festlegen
- Überprüfung der tatsächlich erreichten Ziele
- Auswirkungen der Umstrukturierung auf die Nutzer- und Personalzufriedenheit, Wirtschaftlichkeit

## 5.5.2 Produktion, Absatz und Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb

### Handlungsfelder und Lerninhalte

#### Handlungsfeld 1: Produktion

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Produktentscheidung</b>	Einrichtung eines Verpflegungsservices
<b>Personal</b>	
<b>Technik</b>	Gründung und Aufbau einer hauswirtschaftlichen Servicestation
<b>Organisation</b>	
<b>Kosten</b>	Entwicklung von Nutz- und Wohngartenkonzepten
<b>Recht</b>	
<b>Qualitätssicherung</b>	Erarbeitung einer Produktpalette für die Direktvermarktung

#### Handlungsfeld 2: Absatz

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Produktpalette</b>	Direktvermarktung von Produkten des Betriebes
<b>Personal</b>	
<b>Organisation</b>	Einrichtung eines Hofcafés
<b>Kosten</b>	
<b>Recht</b>	Werbekonzepte für den Absatz
<b>Gestaltung</b>	
<b>Qualitätssicherung</b>	Gestaltung eines Verkaufsraumes oder Marktstandes Zusammenarbeit mit Naturkostläden

#### Handlungsfeld 3: Fremdenverkehr

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Zielgruppe</b>	Einrichtung des Betriebszweiges „Urlaub auf dem Bauernhof“
<b>Personal</b>	
<b>Organisation</b>	Erschließung von regionalen Kultur- und Freizeitangeboten
<b>Kosten</b>	
<b>Recht</b>	Entwicklung von Urlaubsangeboten für die Nebensaison
<b>Qualitätssicherung</b>	Ökologie und Tourismus Erarbeitung eines Werbekonzeptes für den Betrieb Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern Umbau von Altgebäuden zu Ferienwohnungen Umnutzung von Wirtschaftsräumen für Gästebewirtung

**Unterrichtsfach: Produktion, Absatz und Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb**

**Handlungsfeld 4: Gesamtkonzeption eines Betriebes**

Lerninhalte	Beispiele für Projekte
<b>Zielgruppe</b>	Gründung eines Serviceunternehmens zur Ausgestaltung regionaler Feste  Entwicklung von Schulungsangeboten, z. B. „Fit durch den Tag“, „Spezielle Kostformen für ernährungsabhängige Erkrankungen“, „Kreatives Gestalten“  Einrichtung des Betriebszweiges „Seminar- und Tagungshaus“  Entwicklung von Nutz- und Wohngartenkonzepten  Zusammenarbeit von Betrieben in der Region
<b>Personal</b>	
<b>Organisation</b>	
<b>Kosten</b>	
<b>Recht</b>	
<b>Qualitätssicherung</b>	

Ergänzende Hinweise: Beispiel für die Durchführung eines Projektes

Projektthema: Entwicklung von Schulungsangeboten

Ziel: Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Berücksichtigung der notwendigen organisatorischen, rechtlichen, finanziellen, personellen und inhaltlichen Fragestellungen ein konkretes Kursangebot erstellen.

#### Problemanalyse

IST - Zustand	SOLL - Zustand
- eine konkrete betriebliche Situation in einem Tagungshaus (auch Schule)	- Seminarprogramm, inhaltlich interessant
- eine ausführliche Fallbeschreibung mit Datenbasis zu einem fingierten Tagungshaus	- kostendeckend / gewinnbringend
-	- optimale Auslastung der Einrichtung
	-

Leitfragen:

- Welches Kursthema soll angeboten werden?
- Wer / wie viele sollen teilnehmen?
- Wie wird die Unterbringung / Versorgung geregelt?
- Welche Räumlichkeiten stehen zur Verfügung?
- Was ist rechtlich zu beachten?
- Was kosten die Seminare?
- Wer ist für die Büroorganisation verantwortlich?

#### Lösungsplanung

- Handlungspläne erarbeiten
- Handlungsalternativen bewerten
- Vorgehensweise vereinbaren
- Termine setzen
- Handlungsweg festsetzen

#### Ausführung

- Teilziele werden erarbeitet
- Einzelschritte prüfen ggf. korrigieren
- Dokumentation der Teilergebnisse

### Kontrolle und Bewertung

Auswertung der Ergebnisse im Hinblick auf die Zielvorgaben

- Diskussion der Ergebnisse
- Sichern der positiven Ergebnisse
- ggf. Erarbeiten von Handlungsalternativen

### Reflexion

- Reflexion des Gesamtprojekts
- Prüfen der Übertragbarkeit der Ergebnisse auf ähnliche Situationen
- Ergebnissicherung

## 6 Quellenverzeichnis

Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V.: Ernährungstraining für übergewichtige Kinder. Poppelsdorfer Allee 15, 53115 Bonn, in der aktuellen Fassung

Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.):

- Alternative Wege bewußter Ernährung. Bonn, in der aktuellen Fassung
- Arbeitsmethoden bei der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln. Bonn 1985
- Beheizung landwirtschaftlicher Wohngebäude. Bonn, in der aktuellen Fassung
- Hygiene. Nr. 3254. Bonn, in der aktuellen Fassung
- Nährstoffverlust bei der haushaltsmäßigen Zubereitung von Lebensmitteln. Bonn, in der aktuellen Fassung
- Poster „Küchenhygiene“. Nr. 3295
- Sammelwerk „Gemeinschaftsverpflegung“. Nr. 3027, Bonn 1993
- Videofilm „Hygiene im Haushalt“. Nr. 8866
- Videofilm „Hygiene in der Großküche“. Nr. 8845
- Wie entsteht ein EDV-Buchführungsabschluß? Wie lese ich einen EDV-Buchführungsabschluß? Bonn, in der aktuellen Fassung
- Foliensatz „Hygiene in der Küche“. Nr. 6017
- Großküchenhygiene. Nr. 3132. Bonn, in der aktuellen Fassung
- Vorratsschädlinge. Nr. 1075. Bonn, in der aktuellen Fassung

Andres/Droll/Kröhl/Trunz: Einführung in das industrielle Rechnungswesen. Wuppertal, in der aktuellen Fassung

Arens/Straupe/Trappe: Kaufmännische Buchführung, 1. Teil. Darmstadt 1990

Bähr/Müller: Einführung in die Hotel- und Gaststättenbuchführung. Köln 1995

Barrois, J.: Menschen gewinnen - Mitarbeiter führen. Engagierte Menschenführung. Offenbach 1993

Berting, L.: Erlaubt - Verboten in der Gastronomie. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen praktisch angewandt. Frankfurt 1990

Bethge/Bolten/Dörsam: Modernes Küchenmanagement. Handbuch für Führungskräfte in der Gemeinschaftsverpflegung. Stuttgart 1992

Bober, S.: Beschaffungs- und Lagerwirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung, Schwarzenbeck 1986

Bober, S.: Marketing-Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung. Frankfurt 1992

Boy/Dudek/Kuschel: Projektmanagement. Grundlagen, Methoden und Techniken, Zusammenhänge. Offenbach 1993

Brodersen/Duve (Hrsg.): Öko Test, Ratgeber Diät. Reinbek 1989

Bundesanstalt für Arbeitsschutz, Vogelpothsweg 50-52, 44149 Dortmund (Hrsg.):

- Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Gemeinschaftsverpflegung
- Richtig tragen ohne Schaden

Bundesverband der Großküchen e. V. (Hrsg.): Hygienerichtlinien für die Großküche in der Gemeinschaftsverpflegung. Lose Blattsammlung mit lfd. Ergänzungen. Hamburg

Cordts, J.: ABC-Analyse. Wiesbaden 1982

Der Niedersächsische Kultusminister: Materialien für den Einsatz des Mikrocomputers in der Verwaltung hauswirtschaftlicher Betriebe, dargestellt am Thema „Beschaffung und Lagerhaltung“. Sponholtz Druckerei, Postfach 14 64, 30956 Hemmingen, Dezember 1987

- Der Niedersächsische Kultusminister: Materialien für den Einsatz des Mikrocomputers in den hauswirtschaftlichen Bereichen „Menüplanung“, „Arbeitsablaufplanung“ unter Einbeziehung einer Projektwoche „Vollwerternährung“. Sponholtz Druckerei, Postfach 14 64, 30956 Hemmingen, Oktober 1989
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Alternative Kostformen in der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungsberatungsdienst Großverpflegung
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Der Großhaushalt. Konzeption einer sozio-ökonomischen Handlungslehre. Gießen 1986
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Stuttgart 1992
- Diät heute. Buchreihe aus dem Thienemann-Verlag, Stuttgart
- Dörsch/Strache: Einkaufsvorbereitung. Wiesbaden 1992
- Eckstein/Hubatscheck/Kilchestein: Buchen, Aufbereiten, Entscheiden.  
Band 1 Grundkenntnisse. Stuttgart 1989  
Band 2 Fachkenntnisse. Stuttgart 1989
- Ellwanger, H.: Fußboden-Reinigungsfiibel. Wiesbaden 1985
- Elsch, G.: Die Grundzüge des Lebensmittelrechts in der Bundesrepublik Deutschland. Leipzig 1991
- Fachvereinigung der Verwaltungsleiter deutscher Krankenanstalten e. V.: Leitfaden für die textile Versorgung im Krankenhaus. Hohensteiner Institut, Hohenstein/Taunus 1986
- Förster, B.: Entscheidungsmodell für die Auswahl von Verpflegungssystemen in der GV, Berlin 1983
- Gebäudereiniger Wirtschaftsdienst GmbH (Hrsg.): Musterhandbuch zur Einführung von Qualitätsmanagementsystemen nach DIN ISO 9001. Dottendorfer Str.86, 53129 Bonn
- Gemeinschaftsverpflegung. Zeitschrift
- Golas, H. G.: Berufs- und Arbeitspädagogik für Ausbilder. Berlin 1994
- Golas, H. G.: Der Mitarbeiter. Berlin 1994
- Grüne Liste. Verzeichnis diätetischer und diätgeeigneter Lebensmittel. Editio Cantor Verlag GmbH, Postfach 12 55, 88322 Aulendorf
- Hartmann, H.: Materialwirtschaft. Teil 1 und 2. Bad Homburg 1988
- Hermert, E.: Moderne Gebäudereinigung. Stuttgart 1990
- Herrmann, K. (Hrsg.): Dr.-Oetker-Lexikon Lebensmittel und Ernährung. Bielefeld 1989
- Hess/Kraus: Akademie in aller Munde. Rezepte, ökologischer Einkauf, Entsorgung. Evangelische Akademie Bad Boll 1990
- Hettinger/Wobbe: Kompendium der Arbeitswissenschaft. Ludwigshafen 1993
- Huth, K./Muskat, E./Winsen, A.: Ernährung, Diätetik und Lebensmittelrecht. Heidelberg 1989
- Karlson/Doenecke/Koolman: Kurzes Lehrbuch der Biochemie. Stuttgart 1994
- Kasper. H.: Ernährungsmedizin und Diätetik. München 1991
- Kochpraxis. Zeitschrift
- Kraus/Seifert: Mitarbeiter-Gruppen. Offenbach 1993
- Kramer, G.: Arbeitssicherheit in der Großküche - Trainingsprogramm zur Mitarbeiterschulung. Fachhochschule Münster, Josefstraße 2, 48151 Münster, in der aktuellen Fassung

KTBL-Datensammlung zur Direktvermarktung

Kunert, M.: Versuche und Unterrichtsbeispiele in Ernährungs- und Nahrungsmittellehre.  
Baltmannsweiler 1983

Landesinnungsverband Niedersachsen des Gebäudereinigerhandwerks (Hrsg.): Handbuch  
für Auftraggeber. Berliner Allee 46, 30175 Hannover

Landwirtschaftskammer Hannover (Hrsg.): Selbständiges Lernen mit Leittexten. Lose  
Blattsammlung

Lebensmittel aktuell. Zeitschrift

Lutz/Stankeit: Auftragsbearbeitung, Kalkulation und Organisation der Reinigungs- und  
Hygienetechnik. Dettingen 1993

Lutz, W.: Lehrbuch für die Reinigungs- und Hygienetechnik. Dettingen 1989

Martienß/Reimer: Neue Aspekte im Personalwesen hauswirtschaftlicher Betriebe. Schriften  
zur Oecotrophologie Band 2. Hamburg 1992

Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand - BAGUV - (Hrsg.):

- Sicherheitsregeln für Küchen (GUV 16.9), zu beziehen über den zuständigen  
Versicherungsträger
- Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und  
Gaststätten, Großausgabe, zu beziehen über BGN, Dynamostraße 7 - 9, 68165  
Mannheim

Mildner/Ohgke: Hygiene-Handbuch Krankenhauswäsche. Henkel GV Düsseldorf 1991

Müller, R.: Marketing. Bad Homburg 1989

Naarmann/Nesso: Arbeit planen, steuern, gestalten, Hamburg 1987

Nieschlag/Dichtl/Hörschgen: Marketing. Berlin 1989

Oeldorf/Olfert: Materialwirtschaft. Ludwigshafen 1987

Ökologische Haushaltsanalyse. 1994

Bundesinstitut für Berufsbildung, Fehrbelliner Platz 3, 10702 Berlin  
Lindhain-Druckerei, Gleiwitzer Straße 29, 30519 Hannover-Langenhagen

Olfert/Steinbach: Personalwirtschaft. Ludwigshafen 1988

Peinelt, V.: Empfehlungen für die Speisenplangestaltung des Mittagessen in Betriebs-  
restaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten. Gießen 1992

Piarkowsky, M. B. (Hrsg.): Ökologische Wirtschaftsführung - Möglichkeiten und Grenzen für  
hauswirtschaftliche Betriebe. Hamburg 1992

Prüfungsunterlagen zur Hauswirtschafterin

Richtlinie 93/43/EWG. Amtsblatt der europäischen Gemeinschaft 1993

Roth, E.: Blickpunkt Vollwerternährung. Hamburg 1990

Schäffler/Schmidt: Mensch - Körper - Krankheit. Buch mit Foliensatz. Bad Homburg 1995

Schinkel, A.: Großhaushalt/Reinigungstechnologie. Köln 1995

Schmidt, G.: Grundlagen der Ablauforganisation. Gießen 1993

Schmidt, G.: Methoden und Techniken der Organisation. Gießen 1994

Schmolke/Deitermann: Kaufmännische Buchführung für Wirtschaftsschulen, Teil 2.  
Darmstadt 1990

Steinbach: Organisation. Ludwigshafen 1988

Technische Arbeitsblätter: Großverpflegung und Küchentechnik. Frankfurt



Ternes, W.: Wissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung. Hamburg 1990

Tünste/Benning/Grote/Hemmert/Kandulski/Voth: Allgemeine Wirtschaftslehre für Büroberufe.  
Stuttgart 1995

Voth/Busmann/Delsing/Oppenberg/Soppe: Rechnungswesen des Einzelhandels.  
Stuttgart 1995

Vry, W.: Beschaffung und Lagerhaltung. Ludwigshafen 1990

Wagner/Hildt: Die Großküche. Hamburg 1982