



Lehrplan

Berufsbezogener Lernbereich

Assistenz für Ernährung
und Versorgung

Schwerpunkt Hauswirtschaft und
Familienpflege

Stand zur (Vor)Anhörung April 2023



SACHSEN-ANHALT

Ministerium für Bildung

Berufsfachschule

An der Erstellung des Lehrplans für den berufsbezogenen Lernbereich haben mitgewirkt:

Brodhun, Beate

Magdeburg

Burchert, Constanze

LISA Halle (Leitung der Kommission)

Enoch, Sabrina

Magdeburg

Stachowiak, Doreen

Oschersleben

Stachurski, Yvonne

Magdeburg

Herausgeber:

Ministerium für Bildung des Landes Sachsen-Anhalt
Turmschanzenstr. 32
39114 Magdeburg

Magdeburg, 01.08.2023

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Abkürzungsverzeichnis	3
1 Bildung und Erziehung in der BFS Assistenz für Ernährung und Versorgung	4
2 Kompetenzentwicklung in der BFS Assistenz für Ernährung und Versorgung	8
3 Kompetenzentwicklung in den Fächern und Lernfeldern	12
3.1 Übersicht über die Unterrichtsfächer und Lernfelder	12
3.2 Fächer mit Zeitangaben	13
3.3 Lernfelder mit Zeitrichtwerten	15
3.4 Wahlpflichtangebote	37
4 Umgang mit dem Lehrplan	38

Abkürzungsverzeichnis

BFS	Berufsfachschule
BbS-VO	Verordnung über Berufsbildende Schulen
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
EDV	Elektronische Datenverarbeitung
EU	Europäische Union
ePA	Elektronische Patientenakte
GEMA	Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte
GEZ	Gebühreneinzugszentrale
GSB	Grundsatzband
i.S.	im Sinne
KG	Körpergewicht
ORFF	Klang – und Rhythmusinstrumente
P	Puls
RR	Blutdruck (Riva-Rocci)
SGB	Sozialgesetzbuch
STD	Stunden
T	Temperatur
WHO	World Health Organization
ZRW	Zeitrichtwert

1 Bildung und Erziehung in der BFS Assistenz für Ernährung und Versorgung

Allgemeine Zielsetzung

Der Lehrplan für den Bildungsgang Assistenz für Ernährung und Versorgung besteht aus den Lehrplänen bzw. Rahmenrichtlinien für den berufsübergreifenden Lernbereich und dem hier vorliegenden Lehrplan für den berufsbezogenen Lernbereich.

Das Ziel des Bildungsgangs Assistenz für Ernährung und Versorgung an der Berufsfachschule ist es die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, in unterschiedlichen Aufgabenfeldern berufliche Tätigkeiten wahrzunehmen und den beruflichen Abschluss zur „Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung“ oder „Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung“ zu erwerben. In dem Bildungsgang entwickeln die Schülerinnen und Schüler Kompetenzen, die für eine weiterführende Ausbildung im Bereich der Sozial- und Erziehungsberufe, der Pflegeberufe und im Berufsbereich Lebensmittelherstellung und -verarbeitung Voraussetzung sind. Mit dem Abschluss des Bildungsgangs ist es möglich, den Realschulabschluss oder den Erweiterten Realschulabschluss zu erwerben.

Für die erfolgreiche Tätigkeit als Assistentin bzw. Assistent für Ernährung und Versorgung ist eine umfassende Handlungskompetenz erforderlich, um Aufgaben in beruflichen Handlungssituationen fach- und zielorientiert, engagiert sowie verantwortungsvoll in Kooperation mit weiteren Fachkräften zu bewältigen, Lösungen mit anderen zu bewerten und das eigene Repertoire an Handlungsmustern zielgerichtet weiterzuentwickeln. Deshalb berücksichtigt der Lehrplan das Konzept der Handlungsorientierung, indem fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verbunden werden. Daraus folgt, dass Lernprozesse in der Berufsfachschule auf realistischen Handlungen beruhen und die Schülerinnen und Schüler ihr berufliches Handeln planen, ausführen und reflektieren. Für den Bildungsgang sind deshalb Handlungen zu wählen und zu berücksichtigen, die die Schülerinnen und Schüler in ihrem Berufs- und Privatleben zu bewältigen haben und die Querschnittsaufgaben wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung in verschiedenen Bereichen berücksichtigen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die angewandten Lehr- und Lernformen sowohl in der späteren Berufspraxis als auch in der weiterführenden berufsqualifizierenden Ausbildung anwenden. Sie sind bei der Weiterentwicklung von Lerntechniken und Lernstrategien zielgerichtet zu unterstützen.

Um den Bildungs- und Erziehungsprozess in der beruflichen Praxis sinnvoll gestalten zu können, ist eine ganzheitliche Persönlichkeitsentwicklung erforderlich. Dazu werden an den Berufsfachschulen Lebens- und Erfahrungsräume gestaltet, die die Persönlichkeitsentwicklung fördern.

Berufsspezifische Ziele der schulischen Ausbildung für die Schülerinnen und Schüler werden aus verschiedenen Bereichen, wie der Pflege, Sozialpflege, Hauswirtschaft, Dienstleistung, gebildet:

- Kinder und Jugendliche sozialpflegerisch betreuen,
- Kinder und Jugendliche in der Entwicklung und Erwachsene in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen individuell betreuen, fördern und begleiten,
- in gesundheitlichen und sozialen Bereichen unterstützen,
- Einfühlungsvermögen zur Wahrung von Nähe und Distanz in der Tätigkeit entwickeln,
- bei der Verpflegung und Versorgung von Personengruppen unterstützen,
- Speisen und Getränke nach unterschiedlichen Kriterien beurteilen,
- Speisepläne erstellen und den Nahrungsmiteleinsatz nachhaltig gestalten,
- sich an verändernden und unterschiedlichen Haushaltsstrukturen orientieren,
- Flexibilität in der Bewältigung von Arbeits- und Geschäftsprozessen entwickeln,
- Vorschriften zum Umweltschutz, zum Vermeiden von Umweltbelastungen, zum rationellen Einsatz von Energie bei der Arbeit beachten,
- im Rahmen der erworbenen Kompetenzen eigenverantwortlich und selbstständig entscheiden.

Begriffserläuterungen

Der Lehrplan ist verbindliche Arbeitsgrundlage für die Gestaltung des Bildungsgangs.

Aufbauend auf diesem Lehrplan und unter Einbeziehung der Rahmenrichtlinien der berufsübergreifenden Fächer, erarbeitet das Bildungsgangsteam eine didaktische Jahresplanung.

Nachfolgend werden einige im Lehrplan verwendete Begriffe erläutert.

Umfassende Handlungskompetenz	Eine umfassende Handlungskompetenz wird als die Bereitschaft und Fähigkeit des Menschen verstanden, sich im gesellschaftlichen Umfeld, in beruflichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie reflektiert und sozial verantwortlich zu verhalten.
Herausbildung umfassender Handlungskompetenz	Die Herausbildung einer umfassenden Handlungskompetenz ist durch folgende Merkmale gekennzeichnet: <ul style="list-style-type: none">– Situationsbezug sowohl auf Alltag als auch Beruf,– Subjektbezug im Handeln,– Realisierung einer Handlung,– Entwicklung von Fachlichkeit,– Persönlichkeitsentwicklung.

Professionelle Haltung	<p>Eine professionelle Haltung stellt eine innere Grundhaltung mit handlungsleitenden Prinzipien für berufliches Handeln dar, deren Entwicklung in der beruflichen Ausbildung beginnt. Sie bildet die Basis für ein adressatengerechtes, kompetentes, rechtssicheres berufliches Handeln. Lebenslanges Lernen ist dabei obligatorisch, um der Verantwortung gegenüber der jeweiligen Zielgruppe gerecht zu werden.</p>
Schlüsselkompetenzen	<p>Schlüsselkompetenzen sind diejenigen Kompetenzen, die alle Menschen für ihre persönliche Entfaltung, soziale Integration und Interaktion, Bürgersinn und Beschäftigung benötigen.</p> <p>Diese Schlüsselkompetenzen sind:</p> <ul style="list-style-type: none">– muttersprachliche Kompetenz,– fremdsprachliche Kompetenz,– mathematische Kompetenz und grundlegende naturwissenschaftlich-technische Kompetenz,– Digitalkompetenz,– Lernkompetenz,– soziale Kompetenz und Bürgerkompetenz,– Eigeninitiative und unternehmerische Kompetenz,– Kulturbewusstsein und kulturelle Ausdrucksfähigkeit.
Zentrale berufliche Handlungsaufgaben	<p>Die zentralen beruflichen Handlungsaufgaben stellen den Berufsbezug des jeweiligen Lernfelds zu den Handlungsfeldern her. Sie berücksichtigen die Mehrdimensionalität von Prozessen im Berufsalltag und die komplexen beruflichen Aufgabenstellungen.</p>
Lernfelder	<p>Das zentrale Element des Lehrplans sind Lernfelder, die sich an den beruflichen Handlungsfeldern orientieren. Sie beziehen sich auf thematisch zusammengehörige Aufgabenkomplexe bzw. Arbeitsprozesse professionellen Handelns.</p> <p>Im Lehrplan werden die didaktisch begründeten Lernfelder unter Berücksichtigung der Aspekte Gegenwarts-, Zukunfts- und exemplarischer Bedeutung dargestellt. Ziel der Lernfeldorientierung ist es:</p> <ul style="list-style-type: none">– den Erwerb von Kompetenzen in berufsbezogenen und berufsübergreifenden Zusammenhängen zu fördern,– den Entwicklungsprozess zu einer reflektierten professionellen Haltung zu begleiten,

- den handlungsorientierten Unterricht sowie die Verzahnung von Theorie und Praxis zu unterstützen und
- die verantwortliche Gestaltung von pädagogischen Prozessen zu ermöglichen.

Lernsituationen Lernsituationen sind zentrale Elemente im handlungsorientierten Unterricht. Sie sind didaktisch aufbereitete thematische Einheiten, die aus relevanten Problemstellungen in einem Lernfeld entwickelt werden. Sie stehen in einem didaktisch-methodischen Zusammenhang, greifen demzufolge bereits entwickelte Kompetenzen auf und unterstützen die Kompetenzentwicklung in folgenden Lernsituationen. Die Lernsituationen werden innerhalb der didaktischen Jahresplanung von den Lehrkräften in den Bildungsgangteams entwickelt, geplant, umgesetzt und evaluiert.

Didaktische Jahresplanung Die didaktische Jahresplanung ist die schulspezifische Weiterentwicklung des Lehrplans und zentrale Aufgabe der Bildungsarbeit in der Schule. Sie ist das Ergebnis inhaltlicher, zeitlicher, methodischer und organisatorischer Überlegungen des für den Bildungsgang verantwortlichen Bildungsgangteams und wird in regelmäßigen Abständen evaluiert sowie kontinuierlich aktualisiert. Des Weiteren dient die didaktische Jahresplanung als Instrument der Qualitätsentwicklung und -sicherung der Planung und Steuerung des Unterrichts im Sinne des Lehrerinnen- und Lehrereinsatzes, räumlicher sowie sächlicher Rahmenbedingungen.

Der Lehrplan dient auch der Information von Schülerinnen und Schülern, Personensorgeberechtigten und der Öffentlichkeit. Er bildet die Grundlage für die Arbeit der schulischen Gremien und der Einbeziehung der außerschulischen Partner in den Schulalltag.

2 Kompetenzentwicklung in der BFS Assistenz für Ernährung und Versorgung

Umfassende Handlungskompetenz

Die Kompetenzdimensionen, ihre immanenten Bestandteile, die umfassende Handlungskompetenz und die professionelle Haltung sind im Kompetenzmodell (Abb.1) des Bildungsganges dargestellt.



Abb. 1: Kompetenzmodell Assistenz für Ernährung und Versorgung

In der BFS bilden die Schülerinnen und Schüler die professionelle Haltung einer Assistenzkraft aus. Dies bedeutet einerseits ein professionelles Rollen- und Selbstverständnis zu entwickeln, andererseits bedarf es einer sich ständig weiterentwickelnden Persönlichkeit.

Zur **Sozialkompetenz** dieses Berufsbildes gehört die Entwicklung und Gestaltung von Beziehungen zu pflegebedürftigen bzw. unterstützungsbedürftigen Menschen unter Beachtung ihrer individuellen Lebenswelten genauso wie die Fähigkeit und Bereitschaft in einem Team mitzuwirken.

Eine wesentliche Voraussetzung für den Aufbau und den Erhalt von Beziehungen zu anderen Menschen, ist die Bereitschaft einen Perspektivwechsel vorzunehmen, um unterschiedliche Standpunkte nachvollziehen zu können, Toleranz zu entwickeln sowie Vertrauen aufzubauen und Empathie zu empfinden.

Die Schülerinnen und Schüler lernen mit Stress und Frustration umzugehen, diese Emotionen auf konstruktive Weise zu äußern und zwischen Privat- und Berufsleben zu unterscheiden.

Fachkompetenz beinhaltet die Fähigkeit und Bereitschaft zur Gestaltung hauswirtschaftlicher Versorgungsprozesse ebenso wie für das Anbieten pflegerischer Unterstützung von Menschen in unterschiedlichen Altersstufen und mit verschiedenen Bedürfnissen. Die Schülerinnen und Schüler tragen im Rahmen ihrer sozialpflegerischen Aufgaben zum Erhalt der Selbstständigkeit und der sozialen Kontakte der zu versorgenden Personen bei. Dabei findet die Selbstbestimmung der zu versorgenden Menschen und ihrer Familien Berücksichtigung.

Selbstkompetenz bedeutet, den eigenen beruflichen Entwicklungsprozess zu gestalten, zu reflektieren und zu verstehen, dass die Entwicklung der eigenen Professionalität ein Prozess ist, der sie das gesamte Berufsleben begleitet. Dabei übernehmen die Schülerinnen und Schüler Mitverantwortung für die Versorgung und Begleitung von Menschen mit unterschiedlichen Unterstützungsbedarfen und gestalten das gesellschaftliche Leben aktiv mit. Die Schülerinnen und Schüler handeln sowohl im schulischen als auch beruflichen Umfeld zuverlässig und flexibel. Dabei können sie sowohl eigene kulturelle Traditionen wahren als auch andere kulturelle Traditionen respektieren und mit ihnen umgehen.

Des Weiteren beachten sie die Balance zwischen beruflicher Belastung sowie der Verfolgung/Realisierung privater Interessen und Pläne.

Die immanenten Bestandteile **Lernkompetenz, Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz** werden auf vielfältige Weise im Bildungsgang berücksichtigt.

So lernen die Schülerinnen und Schüler kontinuierlich und erfolgreich in bewusst gestalteten realitätsorientierten Lernsituationen. Sie können individuell und in Kooperation mit anderen lernen und handeln, Lernstrategien, -ergebnisse und -haltungen entwickeln und reflektieren sowie den eigenen Lernprozess organisieren. Sie eignen sich Fachsprache selbstständig und eigenverantwortlich an und können fachsprachlich korrekt kommunizieren.

Der Beitrag zur **Bildung in der digitalen Welt** in der Ausbildung zur Staatlich geprüften Assistentin bzw. zum Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung besteht darin, dass die Schülerinnen und Schüler aus der komplexen Medienlandschaft kritisch und verantwortungsbewusst Informationen zu verschiedenen Themen bzw. Fragestellungen auswählen. Die dabei gewonnenen Informationen werden unter Nutzung der gegebenen technischen Voraussetzungen beschrieben, erklärt und bewertet. Des Weiteren können die Schülerinnen und Schüler über einen adäquaten Mediumgang bzw. Medienkonsum informieren, Haushalts-Apps und digitale Haushaltsgeräte nutzen.

Bildung für nachhaltige Entwicklung bedeutet für die Schülerinnen und Schüler selbst nachhaltig denken und handeln zu lernen und sich mit dem Neu- bzw. Umdenken von Lebens- und Konsummustern auseinanderzusetzen. Sie erwerben die Kompetenz, die Nachhaltigkeitsstrategien sowohl im schulischen als auch im beruflichen und privaten Kontext zu berücksichtigen.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln die Kompetenz, Fragen der Nachhaltigkeit planvoll und altersgerecht zu thematisieren. Im beruflichen Kontext spielen dabei Fragestellungen wie „Wie leben wir hier und wie leben die Menschen anderswo? Was passiert mit kaputten Haushaltsgegenständen bzw. Haushaltsgeräten? Woher kommen die Nahrungsmittel, die in unserer Einrichtung verarbeitet werden? Wie können Ressourcen sparsam verwendet werden? Welche Folgen hat mein Handeln?“ eine Rolle, mit denen sich die Schülerinnen und Schüler auseinandersetzen. Durch Fragen und Diskussionen zu normalen Alltagsprozessen wie dem Einkauf oder der Müllentsorgung entstehen täglich Anlässe, um Themen einer nachhaltigen Entwicklung aufzugreifen.

Fachdidaktische Konzeption

Der Erwerb einer umfassenden Handlungskompetenz wird durch Unterrichtsprozesse unterstützt, die im Sinne einer doppelten Vermittlungspraxis als didaktischem Prinzip handlungsorientiert gestaltet werden.

Die Zielsetzung der Berufsfachschule Assistenz für Ernährung und Versorgung, eine umfassende Handlungskompetenz zu entwickeln, erfordert es, den Unterricht an einer Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und die Schülerinnen und Schüler zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen einer späteren Berufstätigkeit befähigt. Dazu werden Lernsituationen durch das Bildungsgangteam entwickelt und in den Mittelpunkt des Lernfeldunterrichts gestellt. Das Thema der Lernsituation soll so gewählt werden, dass berufsübergreifende Fächer spezifische Beiträge zur Bewältigung der inhaltlichen Anforderungen leisten. Durch diese Vorgehensweise wird für die Lernenden die Notwendigkeit eines breitgefächerten Wissenserwerbs für die eigene Lebensbewältigung deutlicher sichtbar. Die Bereitschaft zur intensiven Auseinandersetzung mit gesellschaftlichen, sozialen, ökonomischen, ökologischen und/oder persönlichen Sachverhalten wird weiterentwickelt.

Für die ausgewählten Lernsituationen gilt, dass sie für die Berufsausübung bedeutsam sind und die berufliche Wirklichkeit mit all ihren technischen, sicherheitstechnischen, ökonomischen, rechtlichen, ökologischen und vor allem sozialen Aspekten abbildet. Dies stellt zum einen den Ausgangspunkt des Lernens dar und zum anderen können diese Lernsituationen von den Schülerinnen und Schülern selbst bearbeitet oder gedanklich nachvollzogen werden.

Umfassende Handlungskompetenz wird in den einzelnen Lernsituationen durch gezielte Vertiefung und Verknüpfung der erforderlichen Kompetenzelemente entwickelt. Persönliche Erfahrungen der Lernenden und deren Reflektion in Bezug auf die gesellschaftlichen Auswirkungen werden in den Unterricht integriert. So kann auch die soziale Kompetenz durch Prozesse wie Interessenklärung oder Konfliktbewältigung gefördert werden.

Für einen handlungsorientierten Unterricht gelten folgende Rahmenbedingungen:

- integrierter Fachraum – das Klassenzimmer ist ein Fachraum, der zugleich Theorie- und Arbeitsraum darstellt,
- komplexe Lernsituationen bzw. Handlungsanlässe,
- Bearbeitung von vielschichtigen und verschiedenen Aspekten einer umfassenden Aufgabenstellung mit Praxisbezug,
- innere Differenzierung – Auflösung des Klassenverbandes, die Schülerinnen und Schüler arbeiten in Arbeitsgruppen, die durch die Lehrkraft individuell gefördert werden können,
- veränderte Lehrerrolle – die Steuerung des Unterrichts erfolgt nicht mehr allein durch die Lehrkraft, sondern wird auch von den Lernenden mitbestimmt.

Das fachdidaktische Konzept geht vom Prinzip der vollständigen Handlung aus. Eine vollständige Handlung wird als sechsschrittiger Prozess aus informieren, planen, entscheiden, durchführen, kontrollieren sowie bewerten und reflektieren verstanden.

Die einzelnen Schritte haben folgende Merkmale:

- informieren: Erfassung und Analyse der Aufgabe oder Lernsituation, Sammlung von Informationen zur Aufgabenlösung,
- planen: Entwicklung von Lösungswegen bzw. -alternativen,
- entscheiden: den Lösungsweg und benötigte Mittel wählen,
- durchführen: real oder fiktiv die Aufgabe lösen,
- kontrollieren: Lernergebnis kontrollieren und wenn nötig korrigieren,
- bewerten und reflektieren: den Lösungsweg auswerten.

Dieser Ansatz ist Grundlage dafür, dass theoretische Inhalte in beruflichen Kontext gestellt werden können. Dabei orientieren sich die von den Schülerinnen und Schülern zu entwickelnden Kompetenzen an den jeweiligen Anforderungen des Berufes sowie der individuellen Entwicklung der Schlüsselkompetenzen.

Ein an den Interessen der Schülerinnen und Schüler orientiertes Lern- bzw. Handlungsergebnis berücksichtigt neben fachlichen auch Aspekte der Nachhaltigkeit (ökonomische, ökologische, soziale Bezüge), Digitalisierung sowie berufssprachliche und rechtliche Aspekte. Des Weiteren ist der Unterricht durch eine intensive Verzahnung von Theorie und Fachpraxis gekennzeichnet.

Die Unterrichtsplanung erfordert eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den Lehrkräften der berufsübergreifenden und berufsbezogenen Lernbereiche sowie der Theorie und Fachpraxis. Die Aufgabe des Bildungsgangteams ist es, die Lehrplanvorgaben unter Einbeziehung der Lernenden und unter Berücksichtigung der Klassensituation, schulspezifischer und regionaler Gegebenheiten zu konkretisieren bzw. zu differenzieren.

3 Kompetenzentwicklung in den Fächern und Lernfeldern

3.1 Übersicht über die Unterrichtsfächer und Lernfelder

Unterrichtsfächer/Lernfelder	Klasse I	Klasse II	Klasse III
Berufsübergreifender Lernbereich	160	160	160
Deutsch	40	40	40
Sozialkunde	40	40	40
Sport	40	40	40
Religion oder Ethik	40	40	40
Berufsbezogener Lernbereich	1 040 (380 FP)¹⁾	860 (280 FP)¹⁾	860 (320 FP)¹⁾
Englisch	40	40	40
Mathematik	40	40	40
Lernfelder			
1 Berufliches Selbstverständnis und berufliche Identität entwickeln	100	20	20
2 Bedürfnisorientierte Verpflegung zubereiten und anbieten ²⁾	100	120	140
3 <u>Bedarfs- und bedürfnisorientierte Haushaltsführung planen und unterstützen</u> ³⁾	100	80	100
4 Gesundheit, Krankheit sowie individuelle Bedürfnisse und Veränderungen erkennen	40	40	40
5 Prävention im Alltag adressatengerecht umsetzen	40	40	40
6 <u>Bedarfs- und bedürfnisorientierte Unterstützung der Pflege und Versorgung planen und umsetzen</u> ⁴⁾	300	240	220
7 Bei sozialpädagogischen Aufgaben assistieren ⁵⁾	160	120	100
8 <u>Angebote bedürfnisorientiert gestalten</u>	80	80	80
Wahlpflichtangebote ⁶⁾	40	40	40
	1200	1020	1020
Praktische Ausbildung⁷⁾	160	320	320

1) fachpraktischer Unterricht

2) Übungsanteil 160 Stunden **verteilt auf drei Ausbildungsjahre**, eine Klassenteilung gemäß Nummer 2.8 BbS-VO in Höhe des Übungsanteils ist möglich.

3) Übungsanteil 100 Stunden **verteilt auf drei Ausbildungsjahre**, eine Klassenteilung gemäß Nummer 2.8 BbS-VO in Höhe des Übungsanteils ist möglich.

4) Übungsanteil 340 Stunden **verteilt auf drei Ausbildungsjahre**, eine Klassenteilung gemäß Nummer 2.8 BbS-VO in Höhe des Übungsanteils ist möglich.

5) Übungsanteil 200 Stunden **verteilt auf drei Ausbildungsjahre** eine Klassenteilung gemäß Nummer 2.8 BbS-VO in Höhe des Übungsanteils ist möglich.

6) Die Angebote sind zu benennen und im Zeugnis auszuweisen. Die Bewertung erfolgt gemäß § 22 Abs. 2 und 3 BbS-VO.

7) Die praktische Ausbildung wird mit einem Gesamtumfang von 800 Stunden durchgeführt, davon in Klasse I 160 Stunden und in Klasse II und III jeweils 320 Stunden.

3.2 Fächer mit Zeitangaben

Englisch

ZRW 120 Std.

Die Inhalte orientieren sich an der aktuellen BFS Rahmenrichtlinie Englisch/Berufsbereich Ernährung und Hauswirtschaft.

Mathematik

ZRW 120 Std.

In einem kompetenzorientierten Mathematikunterricht bearbeiten die Schülerinnen und Schüler aktiv vielfältige Aufgaben, Probleme und Projekte mit zunehmender Selbstständigkeit.

Sie werden befähigt, Sachverhalte des Alltags sowie des Berufes mit mathematischen Mitteln zu beschreiben und damit verbundene Problem- bzw. Aufgabenstellungen zu lösen.

Die mathematischen Inhalte stellen eine Auswahl dar, die sich an den Leitideen der Bildungsstandards im Fach Mathematik für den mittleren Bildungsabschluss orientiert.¹

Allgemeine mathematische Kompetenzen	ZRW: 60 Std.
Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> – formale Rechengesetze der elementaren Mathematik folgerichtig bei der Lösung von berufsbezogenen Sachverhalten anwenden – technische Rechenhilfsmittel sowie Tabellenbücher und Formelsammlungen inklusive digitaler Hilfsmittel zielgerichtet einsetzen – Zahlen und Einheiten sowie Formeln sicher anwenden – Gleichungen aus Sachzusammenhängen aufstellen und lösen – Veränderungen von Größen mittels grafischer Funktionen beschreiben – funktionale Zusammenhänge erkennen und beschreiben – realitätsnahe bzw. berufsbezogene Aufgaben lösen – Lösungsansätze und Lösungen reflektieren 	
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Zahlen, Zahlenbereiche, Variablen, Überschlagsrechnen – Einheiten – Raum und Form: ebene geometrische Figuren und Körper – Bruchrechnung – Dreisatzrechnung – Vereinfachen von Termen – sach- bzw. berufsbezogene Themen, z. B. Preis- und Nährwerttabellen, Mischungsverhältnisse, Mengenkalkulation, Preisvergleiche, Vermögensbildung 	

¹ Kultusministerkonferenz (2003): Bildungsstandards im Fach Mathematik für den Mittleren Schulabschluss vom 04.12.2003. URL: https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2003/2003_12_04-Bildungsstandards-Mathe-Mittleren-SA.pdf (Stand: 27.03.2023)

Berufsbezogene mathematische Kompetenzen	ZRW: 60 Std.
Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none">– formale Rechengesetze für die Lösung berufsbezogener Aufgabenstellungen nutzen– technische auch digitale Hilfsmittel im Haushalt anwenden– funktionale Zusammenhänge erkennen und beschreiben– verschiedene Darstellungsformen verwenden– Datenerhebungen planen und durchführen– Erhobene Daten in Wertetabellen eintragen und die Ergebnisse beurteilen– aus Diagrammen berufsspezifische Daten entnehmen, interpretieren und kritisch prüfen	
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none">– mathematische Größen: Länge, Umfang, Flächeninhalt, Volumen– Dreisatz (Zutatenmengen, Energiebedarfsberechnungen, Energie- und Nährwertberechnungen von Nahrungsmitteln, Kostenberechnungen im Haushalt)– Prozent- und Promilleberechnung– Mischungs- und Verteilungsberechnung– Flächen- und Volumenberechnung– Linien-, Säulen- und Kreisdiagramm– sach- bzw. berufsbezogene Themen, z. B. Wohnflächenberechnung, Wasser- und Stromverbrauchsrechnung, Haushaltsbuchführung, Netto- und Bruttolohn, Ratenkredit, Verschuldung	

3.3 Lernfelder mit Zeitrichtwerten

Lernfeld 1	Berufliches Selbstverständnis und berufliche Identität entwickeln	ZRW: 140 Std
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, sich mit ihrer Berufsrolle als Assistentin/Assistent für Ernährung und Versorgung zu identifizieren und insbesondere ihre pflegerischen, hauswirtschaftlichen und sozialpädagogischen Aufgaben zu erfassen und dabei den Datenschutz zu beachten.</p>		
<p>Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung</p>		
<p>Informieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – selbstständig Wissen auch unter Nutzung digitaler Medien ermitteln – Berufsbild recherchieren sowie die Aufgaben, Einsatzbereiche bzw. Arbeitsorte und Anforderungen ableiten – psychologische Grundlagen für die berufliche Tätigkeit ermitteln – eigenes Lernverhalten und Lerntypen recherchieren – ausgewählte rechtliche Regelungen zusammenfassen – Grundsätze der adressatengerechten Kommunikation ableiten – Grundlagen der Didaktik und Methodik gezielter Aktivitäten zusammenfassen <p>Planen und entscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – bedarfsgerechte Betreuung, Pflege und Versorgung unter Anleitung planen und festlegen – pädagogische Aufgaben unter Berücksichtigung von rechtlichen, psychologischen, didaktisch-methodischen Grundlagen vorbereiten – pflegerische Tätigkeiten und Versorgungsaufgaben unter Berücksichtigung eines vorliegenden Versorgungsauftrages unter Anleitung festlegen – Arbeitsabläufe und Arbeitstechniken für einen Versorgungsauftrag unter Anleitung festlegen – in verschiedenen Betreuungs-, Pflege- und Versorgungssituationen zielorientierte Entscheidungen vorbereiten <p>Durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – demokratische Kompetenz bezüglich u. a. zu Migration, Gender, Kultur, Religion entwickeln – die eigene Berufsmotivation erforschen, realistische Erwartungen formulieren und diese in einem Portfolio dokumentieren – professionelle Werte und Normen beachten – beruflich rechtssicher handeln und eigene Lösungsansätze ausarbeiten – Lern- und Arbeitstechniken weiterentwickeln – Medien sach- und adressatengerecht nutzen – Methoden der Reflexion, Dokumentation und Präsentation situationsbezogen anwenden – Verantwortung und Initiative für die eigene Ausbildung entwickeln – zu versorgende Personen als einzigartige, individuelle Persönlichkeit respektieren – miteinander respektvoll und verantwortungsbewusst agieren, – einen Beitrag zur regelmäßigen Zusammenarbeit mit den Sorgeberechtigten, Angehörigen und/oder gesetzlichen Betreuern unter Anleitung gestalten – Teamarbeit beachten 		

Kontrollieren, bewerten und reflektieren

- Qualität der eigenen Versorgungstätigkeit regelmäßig hinterfragen und dokumentieren
- Arbeitsprozesse bezüglich der vollständigen Handlung überprüfen
- Feedback von den direkt und indirekt betroffenen Personen im Versorgungsprozess auswerten
- persönlichen Lernprozesses in Theorie und Praxis beurteilen und ggf. künftige Lernziele überdenken
- geplante und durchgeführte Versorgungsleistungen auswerten und die künftige hauswirtschaftliche, sozialpädagogische und pflegerische Arbeit überdenken

Grundlegende Wissensbestände

- Berufsbild Assistenz für Ernährung und Versorgung sowie rechtliche Grundlagen (z. B. SGB VII-XII, BGB, Betreuungsrecht, JArbSchG, DSGVO) und Motive für die Berufswahl
- Aufgaben und Anforderungen (hauswirtschaftliche, sozialpflegerische und betreuende Elemente) des Berufsbildes
- betrieblicher Aufbau, Abläufe und Dienstleistungen
- Gesamtbetrachtung der zu versorgenden Person unter Berücksichtigung z. B. von Alter, Gesundheit, Krankheit und Behinderung
- Anforderungen an die Assistenz für Ernährung und Versorgung in den verschiedenen sozialen Einrichtungen, privaten Haushalten und weiteren Arbeitsorten und Lebenswelten
- Zusammenarbeit mit den Beteiligten/Betroffenen und amtlichen Einrichtungen
- Grundlagen der Planung (z. B. pädagogische Arbeit, Betreuungsangeboten, Handlungskonzepte, didaktische Prinzipien)
- digitale Medien

Lernfeld 2	Bedürfnisorientierte Verpflegung zubereiten und anbieten	ZRW: 200 Std
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz die Grundsätze gesunder Ernährung anzuwenden sowie in Zusammenarbeit mit Fachkräften die Voraussetzungen für die Gesunderhaltung der ihnen anvertrauten Menschen zu schaffen.		
Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung		
Informieren <ul style="list-style-type: none">– den Haushalt als wirtschaftlichen Faktor erfassen– verschiedene Haushaltsformen unterscheiden– Aufgaben eines Privathaushalts im Hinblick auf organisatorische, wirtschaftliche, soziale und finanzielle Bedingungen ableiten– ökonomische Aspekte für Ausstattungsnormative und für die wirtschaftlichen Gegebenheiten in Haushalten ermitteln– Nahrungsbestandteile und ihre Bedeutung bestimmen– ernährungsphysiologische Vorgänge zuordnen Planen und entscheiden <ul style="list-style-type: none">– bedarfsgerechte Ernährung organisieren– Folgen eines unausgewogenen Essverhaltens präzisieren und präventive Maßnahmen auswählen– verschiedene Lebensmittel sowie deren fachgerechte Lagerung und Verarbeitung festlegen– ausgewählte Lebensmittelunverträglichkeiten erkennen und darauf basierend verschiedene Ernährungskonzepte entwerfen– Betreuungsabläufe während einer Mahlzeit organisieren– Mahlzeiten entsprechend der Esskultur und Tischsitten verschiedener Kulturen organisieren– nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln planen Durchführen <ul style="list-style-type: none">– gesunde Ernährung, angepasst an Alter, Tageszeit und Gesundheitszustand zusammenstellen– Bedeutsamkeit einer abwechslungsreichen Speisenfolge und der geschmackvollen Zubereitung berücksichtigen– geeignete Mahlzeiten und Getränke für Personen aller Altersgruppen sowie pflegebedürftige Personen anbieten– Sicherheitsmaßnahmen, Hygieneregeln sowie Umweltschutz und wirtschaftliche Aspekte beachten Kontrollieren, bewerten und reflektieren <ul style="list-style-type: none">– Tätigkeiten auf Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen, Hygieneregeln, Umweltschutzregeln und wirtschaftlicher Aspekte überprüfen– Einsatz von Hilfsmitteln und Techniken zur Schonung und Erhaltung der eigenen Gesundheit und Arbeitskraft prüfen– Auswahl der Rezepte und Speisen im Hinblick auf ihre Eignung für die Gesunderhaltung überprüfen– Tischkultur und Esskultur evaluieren		

Grundlegende Wissensbestände

- Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit
- Energie- und Nährstoffbedarf, Ernährungsgewohnheiten verschiedener Altersgruppen in unterschiedlichen Lebensgewohnheiten
- Chemie, Biologie: Nahrungsbestandteile, ihrer Bedeutung und Nährwertberechnung
- Ernährungskonzepten für verschiedene Altersstufen, Situationen und Krankheitsbilder
- gesetzlichen Grundlagen für den Umgang mit Lebensmitteln und Hygienebestimmungen

Lernfeld 2 Fachpraxis	Bedürfnisorientierte Verpflegung zubereiten und anbieten	ZRW: 160 Std
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Menschen mit Unterstützungsbedarf bei der Alltagsbewältigung, Haushaltsführung, Ernährung sowie selbstständigen Lebensführung zu helfen und sie dabei zu fördern.		
Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung		
Informieren		
<ul style="list-style-type: none"> – Grundsätze gesunder altersgemäßer Ernährung ermitteln und beschreiben – in Zusammenarbeit mit Fachkräften Voraussetzungen zur Gesunderhaltung durch Verpflegung für die anvertrauten Menschen bestimmen – zu hauswirtschaftlichen und küchentechnischen Arbeiten Hygienevorschriften, Unfallverhütung, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit ableiten 		
Planen und entscheiden		
<ul style="list-style-type: none"> – Mahlzeiten für verschiedene Personengruppen und Ernährungsformen nach Anleitung auswählen – appetitanregende und motivierende Nahrungsmittelpräsentation vorbereiten – besondere Ernährungsformen bei bestimmten Krankheitsbildern nach Anweisung auswählen – Hygienemaßnahmen bei der Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und beim Servieren von Lebensmitteln präzisieren – Maßnahmen zum Gesundheits-, Unfall- und Umweltschutz sowie zur ergonomischen Arbeitsweise auswählen – ausgewählte hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen – Anlässe exemplarisch konzipieren und organisieren 		
Durchführen		
<ul style="list-style-type: none"> – Lebensmitteln für den Verbrauch vorbereiten und zubereiten – geplante Mahlzeiten für verschiedene Personengruppen und Ernährungsformen nach Anleitung zubereiten – durch gesundes Ess- und Trinkverhalten eine Vorbildfunktion gegenüber den zu betreuenden Menschen einnehmen – einfache Speisen anrichten und dabei Unverträglichkeiten, Allergien, verschiedene Ernährungskonzepte sowie angemessenen Energiebedarf berücksichtigen – bei der Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten assistieren – hilfsbedürftige Personen bei der Nahrungsbeschaffung und -zubereitung unterstützen – Bedeutung der Tischkultur durch eigenes Vorleben vermitteln – anlassbezogen und altersgerecht Getränke auswählen und zubereiten – Speisen und Getränke appetitanregend anrichten und Mahlzeiten fachgerecht servieren – ausgewählte hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse ausführen und dokumentieren – Hygienemaßnahmen, Arbeitsschutz sowie Nachhaltigkeit beachten – in Notfallsituationen bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten Methoden und Schritte der Ersten Hilfe anwenden 		

Kontrollieren, bewerten und reflektieren

- Einhaltung der Hygienebestimmungen beim Vorbereiten, Zubereiten und Servieren von Nahrungsmitteln prüfen
- Hilfsmittel und Techniken zur Schonung und Erhaltung der eigenen Gesundheit und Arbeitskraft evaluieren
- Tischgestaltung, Anrichten der Speisen sowie das Servieren der Mahlzeiten beurteilen

Grundlegende Wissensbestände

- Physik: Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln
- Physik: Funktion von Arbeitsgeräten
- Präsentation von Lebensmitteln
- Tisch- und Tafelgestaltung

Lernfeld 3	Bedarfs- und bedürfnisorientierte Haushaltsführung planen und unterstützen	ZRW: 180 Std
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, für unterschiedliche Personengruppen in verschiedenen Arten des Haushaltes entsprechend derer Bedarfe und Bedürfnisse hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte anzubieten.</p>		
<p>Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung</p>		
<p>Informieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – Haushaltsformen unterscheiden – Umgang mit Geld, Grundlagen der Kassen- und Haushaltsbuchführung recherchieren – Inhalte von Kaufverträgen beschreiben – Sparformen und Finanzierungsmöglichkeiten recherchieren und gegenüberstellen – Möglichkeiten und Grenzen einer individuellen Wohnumfeldgestaltung analysieren – Technologien sowie Reinigungs- und Pflegemittel von Räumen darstellen – Symbole der Waren- und Wäschekennzeichnung recherchieren – Abläufe anhand von Pflegezeichen für das Reinigen und Pflegen verschiedener Textilarten ermitteln – Regeln der Vorratshaltung und Warenwirtschaft bestimmen – Konservierungsverfahren ermitteln und gegenüberstellen – Vorbereitungs-, Zerkleinerungs-, Gartetechniken analysieren – Speisen- und Getränkerezepte ermitteln – Ernährungskreis und Lebensmittelgruppen bestimmen – Maßnahmen ökologischer Abfallentsorgung zusammenfassen 		
<p>Planen und entscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Reinigungsplan für den Haushalt und die Wäsche präzisieren – Bedarfsbestandsermittlung von Lebensmitteln und Getränken organisieren – Wareneinkauf haushaltsangepasst vorbereiten – Finanzierungsmöglichkeiten auswählen – Menüfolge präzisieren – Wochen-, Monats-, Jahrespläne für den Haushalt erstellen (Feste, Reinigung) 		
<p>Durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien gemäß Plan durchführen – Waren des täglichen Bedarfs einkaufen und passende Finanzierungsmöglichkeit nutzen – einfache Menüfolgen unter Berücksichtigung der Lebensmittelgruppen zusammenstellen und zubereiten – Plan einer festlichen Menüfolge inklusive Dekoration umsetzen – Abfall, Müll und Speisereste ggf. trennen sowie ökologisch und nach Vorschrift entsorgen 		
<p>Kontrollieren, bewerten und reflektieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – erbrachte Versorgungsleistungen prüfen – Einhaltung der Qualitätsstandards evaluieren – Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse auf ökologische, ökonomische und soziale Verträglichkeit prüfen 		

Grundlegende Wissensbestände

- *Physik*: Reinigung, Desinfektion
- *Chemie*: Reinigungsmittel und-methoden
- *Biologie*: Gesundheitsschädlinge und Lästlinge
- Reinigung (Methoden, Organisation der Reinigung und Pflege unterschiedlicher Werkstoffe, Geräte, Maschinen, Textilien und Arbeitsmittel sowie von Wohnräumen, Küchen, Sanitärräumen, Böden, Fenstern)
- Faserarten und Textilausrüstungen
- Wäschekreislauf

Lernfeld 3 Fachpraxis	Bedarfs- und bedürfnisorientierte Haushaltsführung planen und unterstützen	ZRW: 100 Std
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Menschen mit Unterstützungsbedarf bei der Bewältigung des Alltages und einer eigenständigen Lebensführung zu fördern.		
Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung		
Informieren		
<ul style="list-style-type: none"> – Warenkennzeichnung bzw. Wäschezeichen (z. B. von Textilien und Geräten) ermitteln und interpretieren – Reinigungsmittel für Wäsche und Haushalt recherchieren und Anwendungsbereichen zuordnen – Inhalte von Kaufverträgen zusammenfassen – Angebote (z. B. für den Einkauf von Lebensmitteln, Haushaltsgeräten, Kleidung) und Kosten ermitteln – Einkaufsmöglichkeiten bestimmen 		
Planen und entscheiden		
<ul style="list-style-type: none"> – Finanzierungsangebote auswählen – Haushaltsbudget für Einkäufe erstellen – einfache Menüfolgen vorbereiten – geeignete Reinigungsmittel auswählen – Reinigungs- und Pflegemethoden von Textilien auswählen 		
Durchführen		
<ul style="list-style-type: none"> – Kassen- und Haushaltsbuch führen – Inhalte von Kaufverträgen beachten – Waren bedarfsorientiert einkaufen und Waren fachgerecht lagern – einfache Speisen und Getränke verzehrfertig zubereiten und servieren – Speisen und Getränke bedürfnisorientiert verfeinern – geeignete Maßnahmen zur Beseitigung von Lästlingen und Gesundheitsschädlingen anwenden – geeignete Reinigungschemie und die Dosiersysteme anwenden – unterschiedliche Raumarten fachgerecht reinigen und pflegen – unterschiedliche Textilarten fachgerecht reinigen und pflegen – elektrische Großgeräte fachgerecht reinigen – fleckige Schmutzwäsche fachgerecht vorbehandeln – Wäsche zum Waschen vorbereiten – Formwäsche falten 		
Kontrollieren, bewerten und reflektieren		
<ul style="list-style-type: none"> – Bilanz der Nahrungs- und Trinkmenge evaluieren – erbrachte Versorgungsleistungen auf Einhaltung der Qualität prüfen und Schlussfolgerungen ziehen – Haushaltsbuchführung auswerten 		

Grundlegende Wissensbestände

- Kassen- und Haushaltsbuchführung
- Einkauf (z. B. Lebensmittel, Kleidung, Möbel, Haushaltsgeräte, Hilfsmittel)
- *Biologie*: nachhaltige Vorratshaltung
- bedürfnisorientierte Speisen- und Getränkeversorgung
- *Chemie, Physik*: Schmutzwäschebehandlung
- *Chemie, Physik*: Raum-, Boden- und Fensterreinigung

Lernfeld 4	Gesundheit, Krankheit sowie individuelle Bedürfnisse und Veränderungen erkennen	ZRW: 120 Std
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, auf Grund gezielter Beobachtung individueller Bedürfnisse, physischer und psychischer Veränderungen von Personen spezifische Unterstützungsmaßnahmen anzubieten.</p>		
<p>Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung</p>		
<p>Informieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – personenbezogene Daten analysieren und personenbezogene Informationen erfragen – Begriffe Gesundheit, Krankheit recherchieren – Unterschied zwischen Wahrnehmung, Alltagsbeobachtung und fachlicher Beobachtung ermitteln – herausforderndes Verhalten und seine Ursachen identifizieren – Inhalte und Aufbau der Dokumentationsmittel zusammenfassen – Hilfsmittel zur Krankenbeobachtung strukturieren – Beobachtungsfehler zusammenfassen – Kommunikationsmodelle recherchieren und Grundregeln der Gesprächsführung ableiten <p>Planen und entscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – pflegerische Versorgung unter Anleitung konzipieren – geeignete Dokumentationsmittel auswählen <p>Durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – systematische Beobachtungen festgelegter Parameter vornehmen – Dokumentation von physischen und psychischen Zustandsveränderungen unter Anleitung durchführen – zeitnah physische und psychische Veränderungen an die Fachkraft weiterleiten – Notfallsituationen erkennen und geeignete Maßnahmen einleiten <p>Kontrollieren, bewerten und reflektieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – Krankenbeobachtungsbogen, Ernährungs- und Trinkprotokoll analysieren und auswerten – Einhaltung von Qualitätsstandards mit Hilfe der Fachkraft reflektieren 		
<p style="text-align: center;">Grundlegende Wissensbestände</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – <i>Biologie, Physik</i>: Bau und Funktion der Sinnesorgane – Beobachungskriterien des Gesundheitszustandes – Beobachtungsfehler und Fehlerquelle – Krankheitsbilder sowie deren Symptome sowie Pflegemaßnahmen, – Dokumentationsmittel (z. B. Krankenbeobachtungsbogen/Pflegeprotokoll, Ernährungs- und Trinkprotokoll, ePA) – Qualitätskriterien der Versorgung 		

Lernfeld 5	Prävention im Alltag adressatengerecht umsetzen	ZRW: 120 Std
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Maßnahmen der Gesunderhaltung adressatengerecht auszuwählen und anzuwenden.		
Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung		
Informieren		
<ul style="list-style-type: none"> – physische und psychosoziale Bedürfnisse sowie Bedarfe im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten bestimmen – grundlegende Ansätze einer gesunden Lebensführung identifizieren und beschreiben 		
Planen und entscheiden		
<ul style="list-style-type: none"> – Ressourcen und Bedürfnissen einzelner Personen bestimmen – zeitliche, räumliche und gesundheitliche Rahmenbedingungen zur Erhaltung und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung adressatengerecht konzipieren – individuelle und familiäre Hintergründe sowie kulturelle Besonderheiten beachten – unterstützende und fördernde Maßnahmen zur Gesunderhaltung vorbereiten 		
Durchführen		
<ul style="list-style-type: none"> – adressatengerechte, unterstützende und fördernde Maßnahmen der Gesundheitsförderung durchführen – gesundheitsbewusste Lebensführung z. B. durch Bewegung fördern – Nährwerte bedarfsgerecht berechnen – Tages- und Wochenspeisepläne unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten erstellen 		
Kontrollieren, bewerten und reflektieren		
<ul style="list-style-type: none"> – erreichte Ziele anhand der Planung einschätzen – Ablauf und Wirkung der Maßnahmen prüfen und diese an die Biografie-, Lebens- und Gesundheitssituation anpassen – durchgeführte Maßnahmen unter Anleitung dokumentieren 		
Grundlegende Wissensbestände		
<ul style="list-style-type: none"> – Anatomie und Physiologie menschlicher Bewegung – Bewegungsübungen und Bewegungsförderung – Grundlagen gesunder Ernährung – Lebensmittel (regional, saisonal, unverarbeitete Lebensmittel, Functional Food) – Nahrungsergänzungsmittel 		

Lernfeld 6	Bedarfs- und bedürfnisorientierte Unterstützung der Pflege und Versorgung planen und umsetzen	ZRW: 420 Std
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine adressatengerecht geplante pflegerische Versorgung umzusetzen und den Pflegebedürftigen in der Haushaltsführung zu unterstützen.		
Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung		
Informieren		
<ul style="list-style-type: none"> – Aufträge bezüglich der Versorgung von Personengruppen erfragen – Versorgungskonzepte ermitteln und zusammenfassen – Bedürfnisse und Bedarfe zu betreuender Personen in besonderen Lebenssituationen recherchieren – physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung zusammenfassen – individuelle Normen und Werte der zu betreuenden Menschen wiedergeben – Aspekte der Biografie, den Einfluss von gesellschaftlicher Teilhabe und Inklusion im Hinblick auf die individuelle Lebensqualität recherchieren – rechtliche Rahmenbedingungen in unterschiedlichen Handlungs- und Versorgungssituationen wiedergeben – ethisches Handeln und Verhalten bei der Betreuung und Versorgung von Menschen beschreiben 		
Planen und entscheiden		
<ul style="list-style-type: none"> – Bedürfnisse, Wünsche und Bedarfe der zu betreuenden Personen bei der Versorgung beachten – pflegerische Versorgung entsprechend des Pflegeanlasses und des Pflegebedarfs unter Anleitung planen – physische, psychische und soziale Ressourcen der zu versorgenden Person situationsgerecht auswählen – Maßnahmen für Hygiene- und Sicherheitsrisiken sowie in Notfallsituationen präzisieren 		
Durchführen		
<ul style="list-style-type: none"> – adressatengerechte Angebote für die Pflege und Versorgung realisieren – Abweichungen im Versorgungsprozess wie zusätzlichen Hilfsbedarf beachten und angepasste Maßnahmen berücksichtigen – Personen aller Altersstufen zu gesundheits- und pflegebezogenen Fragestellungen beraten – zur Selbstpflege unter Einbeziehung der Bezugspersonen anleiten – Versorgungs- und Pflegemaßnahmen nach Standard dokumentieren – Hygienestandards berücksichtigen und verantwortlich bei der Infektionsprävention in den unterschiedlichen pflegerischen Versorgungsbereichen mitwirken – in Notfallsituationen adäquat handeln – Grundprinzipien von Empathie, Wertschätzung, Achtsamkeit und Kongruenz im Pflege- und Versorgungsprozess berücksichtigen – Mahlzeiten adressatengerecht zubereiten und anreichern – bei der Ausscheidung unterstützen – Inkontinenzmaterial adäquat anwenden 		

Kontrollieren, bewerten und reflektieren

- Planungsprozess einschätzen und Optimierungsmöglichkeiten durchdenken
- eigenes Handeln prüfen und Handlungsalternativen überdenken
- Einschätzung der Versorgung durch zu pflegende Personen und Angehörige auswerten
- Einsatz von Hilfsmitteln unter Berücksichtigung der Anwendungskriterien und ökonomischer Gesichtspunkte beurteilen

Grundlegende Wissensbestände

- Einführung in Lern- und Arbeitsmethoden für die Pflegepraxis
- Ethik in der Pflege (z. B. Pflegeleitbilder)
- Pflegeprozess (z. B. WHO, Krohwinkel, Juchli)
- Biologie der Lebensphasen des Menschen
- physiologische Merkmale und pathologische Veränderungen in den einzelnen Lebensphasen
- Anatomie und Physiologie Herz-Kreislaufsystem, Atmungssystem, Verdauungssystem, Urogenitalsystem, Nervensystem, Bewegungssystem, Hormonsystem
- altersentsprechende Pflegemaßnahmen (Körperpflege, Mundpflege, Haarpflege, Nagelpflege, Ausscheidung, Essen und Getränke reichen, Mobilisation, an- und auskleiden)
- Beobachtung und Messung vitaler Funktionen
- hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (Einkauf, Nahrungszubereitung, Wohnungsreinigung, Geschirr spülen, Wäschekreislauf, Wohnung/Haus beheizen, umweltgerechte Müllentsorgung)

Lernfeld 6 Fachpraxis	Bedarfs- und bedürfnisorientierte Unterstützung der Pflege und Versorgung planen und umsetzen	ZRW: 340 Std
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, die Menschen verschiedener Altersstufen bei der Versorgung und eigenständigen Lebensführung zu unterstützen sowie zu fördern.		
Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung		
Informieren		
<ul style="list-style-type: none"> – physiologische Merkmale des menschlichen Körpers in Bezug auf Geschlechtsreife, Sexualität, Schwangerschaft, Geburt und Wochenbett beschreiben – Symptome, Verläufe, Behandlung, Pflegemaßnahmen ausgewählter Zivilisationserkrankungen und zu Beeinträchtigungsbildern erläutern – soziale Rollen in unterschiedlichen Lebenssituationen charakterisieren – Grundsätze der Ersten-Hilfe zusammenfassen – bedarfsgerechte räumliche Ausstattung von Kinder- und Pflegezimmern beschreiben – Arbeitstechniken und Hilfsmittel für Pflege- und Versorgungsmaßnahmen ermitteln – ärztliche Verordnungen erfragen 		
Planen und entscheiden		
<ul style="list-style-type: none"> – Versorgungsprozess mit Hilfe eines Versorgungsauftrages vorbereiten – Arbeitsschritte und Arbeitsabläufe für pflegerische und Versorgungsmaßnahmen auswählen – individuelle Auswahl der prophylaktischen Maßnahmen vorbereiten – Einsatz von Hilfsmitteln nach Absprache mit der Fachkraft initiieren 		
Durchführen		
<ul style="list-style-type: none"> – Menschen aller Altersgruppen beobachten und einschätzen, pflegen, begleiten, unterstützen sowie bei Bedarf aktiv weitere Hilfe hinzuziehen – bei ärztlich veranlasster Diagnostik und Therapie unter Anleitung und Aufsicht unterstützen – Einrichtung sowohl von Kinderzimmer als auch Pflegezimmer bedürfnisorientiert realisieren – werdende und stillende Mütter begleiten, pflegen und unterstützen – einen Säugling (gesund, krank) und ein Kleinkind (gesund, krank) versorgen – Maßnahmen der Ganzkörperpflege nach Standard für ausgewählte Personengruppen (z. B. kranker Mensch, älterer Mensch) anwenden – pflegerische Maßnahmen und Versorgungsaufgaben ergonomisch realisieren – technische Hilfsmittel nach Anordnung fachgerecht nutzen – prophylaktische Maßnahmen individuell anwenden und in die Pflegemaßnahmen integrieren – Vitalwerte (RR, P, T, KG) ermitteln – Hausmittel fachgerecht und nach Absprache mit der Fachkraft einsetzen – angemessene Maßnahmen in Akutsituationen ergreifen – Menschen in kritischen Lebenssituationen unterstützen – Menschen in der letzten Lebensphase begleiten 		
Kontrollieren, bewerten und reflektieren		
<ul style="list-style-type: none"> – Qualität der erbrachten Versorgungsleistungen prüfen – eigenen Beitrag zum Qualitätsmanagement hinterfragen – Pflegeprozess/Pflegeplanung sowie den Versorgungsprozess mit der Fachkraft evaluieren 		

Grundlegende Wissensbestände

- Arbeitsmethoden, Techniken, technische Hilfsmittel in der Pflege
- Ganzkörperpflege Säugling/Kleinkind/ Erwachsener
- vorgeburtliche und nachgeburtliche Versorgung der Mutter, Stillen
- Ernährung in der Schwangerschaft, Ernährung des Säuglings/Beikost
- Beobachtung gesundheitlicher Veränderungen bei älteren Menschen/Ermittlung von Körperwerten
- Hausmittel (Grundlagen der Arzneimittellehre)
- Prophylaxen (z. B. Intertrigo, Soor-, Parotitisprophylaxe, Dekubitus-, Thrombose-, Pneumonie-, Kontrakturen-, Obstipations- und Zystitisprophylaxe)
- Lagerungsmöglichkeiten, Hilfsmittel zur Lagerung
- Sterbebegleitung

Lernfeld 7	Bei sozialpädagogischen Aufgaben assistieren	ZRW: 180 Std
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, die Bedeutung musisch-kreativer und bewegungserzieherisch fördernder Prozesse als wesentlichen Bestandteil sozialpädagogischer Aufgaben zu verstehen und bei diesen Aufgaben zu unterstützen.</p>		
<p>Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung</p>		
<p>Informieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – bedarfsgerechte und entwicklungsfördernde Umgebungen für Kinder beschreiben – didaktisch-methodische Ansätze zur kulturell-musischen und kulturell-künstlerischen Entwicklung recherchieren und beschreiben – Methoden psychomotorischer Entwicklungsförderung identifizieren und erklären – kindliche Entwicklungs-, Lern-, Bildungs- und zu Sozialisationsprozessen darstellen – Wechselbeziehung von Sprache, Musik und Bewegung recherchieren und Schlussfolgerungen für die Betreuung der Kinder ziehen – Regeln für die Planung der Bewegungserziehung zusammenfassen 		
<p>Planen und entscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Methoden der Bewegungserziehung adressatenbezogen auswählen – mit Hilfe der Fachkraft didaktisch-methodische Möglichkeiten für Aktivitäten initiieren – zielgerichteten und adressatengerechten Einsatz von Medien organisieren – Anwendung von Medien und deren Einsatz (GEMA/GEZ) vorbereiten – Gestaltung von Kommunikationsprozessen unter Berücksichtigung der Einheit von Haltung, Bewegung und Sprache entwerfen 		
<p>Durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – technische Medien zielgerichtet und methodengerecht anwenden – Aktivitäten, Bewegung und Bewegungsgestaltung zielgruppengerecht realisieren – geplante Lieder und Bewegungsangebote gestalten – ORFF- und Körperinstrumente als Begleitung gestalterisch nutzen – Regeln der Hygiene und Sicherheit für das Gelingen von Bewegungsangeboten berücksichtigen – Entfaltung von Kreativität und Freude an der kreativen Arbeit in der Entwicklung unterstützen – gestalterische und künstlerische Materialien altersgerecht nutzen – bei Unfällen situationsgerecht agieren 		
<p>Kontrollieren, bewerten und reflektieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – eigenes Medienverhalten und damit verbundene Erfahrungen durchdenken – fachgerechten und zielgruppengerechten Medieneinsatz bewerten – Bedeutung des Spiels als Mittel des Lernens und Förderns, der Kommunikation und Interaktion beurteilen – unterschiedliche Methoden der Spielleitung, Gestaltung von Bewegungs- oder musisch-kreativen Angeboten prüfen 		

Grundlegende Wissensbestände

- motorische Entwicklung des Kindes (physiologische und pathologische Entwicklungsmuster)
- anatomische Grundlagen der stimmbildenden Organe
- Musikinstrumente (ORFF und Körperinstrumente), Rhythmus- und Taktgefühl
- Medien für Lieder- und Geschichtenrepertoire
- Therapiematerialien
- ökologischer und ökonomischer Umgang mit Arbeits-, Gestaltungs- und Therapiematerialien

Lernfeld 7 Fachpraxis	Bei sozialpädagogischen Aufgaben assistieren	ZRW: 200 Std
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Gestaltungskriterien für eine entwicklungsfördernde Umgebung der ihnen anvertrauten Personen zu erarbeiten und diese umzusetzen. Gemeinsam mit den Fachkräften planen und realisieren sie konkrete Aktivitäten, mit denen die Bildungs-, Erziehungs- und/oder Betreuungsangebote ausgeführt werden.</p>		
<p>Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung</p>		
<p>Informieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – alterstypisch gestalterische Ausdrucksmöglichkeiten recherchieren und zusammenfassen – musisch-ästhetische Techniken bestimmen und wiedergeben – Bedeutung und Entwicklung des Spiels sowie der Spielleitung untersuchen – altersgerechte Bewegungsangebote ermitteln und wiedergeben 		
<p>Planen und entscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Anregung sowie Begleitung von Spielsituationen aus der Bedeutung und Entwicklung des Spiels ableiten – Spiele und Spielformen Indoor und Outdoor bereitstellen sowie passende Methoden der Spielleitung vorbereiten – spielpädagogische Begleitung organisieren – Bedeutung der Bewegung für eine ganzheitliche Entwicklung veranschaulichen und Bewegungsräume und -situationen auswählen – Entwicklung von musischen und künstlerischen Fähigkeiten der Kinder wahrnehmen und initiieren – Einzelne und Gruppen zu musikpraktischem und gestalterischem Handeln anregen und ziel bzw. gruppengerechte Unterstützung organisieren – Sensibilität für Kunstwerke und Kulturprodukte entwickeln und zielgruppengerecht initiieren 		
<p>Durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – zielgruppenorientierte Bewegungs- und Spielaktivitäten in Absprache mit den Fachkräften begleiten – künstlerische Gestaltungsmöglichkeiten, Körper, Stimme und elementare Musikinstrumente als individuelle Ausdrucksmöglichkeit nutzen – Musik durch Bewegung und künstlerischen Ausdruck sichtbar machen – Musikhören pädagogisch begleiten, Aufführungen gestalten und unterstützen – Bewegung, Sport und Spiel unter Nutzung unterschiedlicher Alltagsmaterialien gestalten – Grundformen der Bewegung berücksichtigen und in spielerischer Form anwenden – Begegnungen mit Ausstellungen als kunstpädagogischen Gestaltungsraum anregen und unterstützen – Natur und Umwelt als Lebens- und Erfahrungsraum für Bildungs- und Lernprozesse nutzen – Entspannungstechniken für die Selbstanwendung üben – Sicherheitsvorkehrungen und Vorschriften zur Unfallvermeidung umsetzen 		

Kontrollieren, bewerten und reflektieren

- Bedeutung von Musik, Kunst und Bewegung diskutieren
- eigene Spielerfahrungen und eigenes Bewegungsverhalten überprüfen, berufsbezogen weiterentwickeln und eine Vorbildfunktion einnehmen
- Techniken, Materialien und digitale Medien, Instrumente und Werkzeuge, Arbeitsplätze und Räume unter Beachtung von Sicherheitsaspekten prüfen
- künstlerische Gestaltungsmöglichkeiten, Körper, Stimme und elementare Musikinstrumente als individuelle Ausdrucksmöglichkeit reflektieren

Grundlegende Wissensbestände

- Entwicklungsstand von Kindern (altersentsprechende und individuelle Bedürfnisse, Ressourcen, Interessen)
- Hauptformen des Spiels und Spielarten (z. B. Finger- und Kniereiterspiele, Kreisspiele, Bewegungsspiele, Reaktionsspiele, Geschicklichkeitsspiele, Spiele zur Sozialerziehung, Sprachspiele, Spiele zur Sinneswahrnehmung, Beobachtungsspiele, Spiele mit Mengen, Zahlen und Formen, Darstellendes Spiel)
- Förderung der psychomotorischen, kulturell-musischen und kulturell - kreativen Entwicklung
- Arbeit mit unterschiedlichen Materialien (z. B. Ton, Papier, Knete, Stoff) und Werkzeugen sowie kreativen Techniken
- Wirkungsweise von Musik bei der Betreuung
- Impulse beim Singen, Musizieren und Bewegen
- Erlebnisraumgestaltung

Lernfeld 8	Bedürfnisorientierte Aktivitäten gestalten	ZRW: 240 Std
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Menschen aller Altersstufen ohne oder mit Beeinträchtigungen gemäß ihrer Bedürfnisse zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.</p>		
<p>Kompetenzen anhand der vollständigen Handlung</p>		
<p>Informieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheit ermitteln und erklären – Bedeutung der individuellen Lebensqualität für die Pflege und Betreuung beschreiben – Methoden der Biografiearbeit, Merkmale von gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion recherchieren und wiedergeben – altersgerechte und anlassbezogene Aktivierungsmöglichkeiten sowie Bewegungsübungen zur Gesunderhaltung des Körpers finden und zusammenfassen – erinnerungs- und erzählfördernde Spiele und Beschäftigungsmethoden ermitteln und beschreiben – hauswirtschaftliche Betreuung und angrenzende Zuständigkeitsbereiche ermitteln und darstellen – Notfallsituationen bei der Betreuung erkennen und zusammenfassen <p>Planen und entscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – szenische Spiele zur Biografiearbeit auswählen – sinnstiftende Aktivierungen mithilfe personenunterstützender und -fördernder Angebote organisieren – kulturspezifische und familienorientierte Angebote bereitstellen – Maßnahmen in Notfallsituationen auswählen <p>Durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lebensgeschichten nachempfinden und Übernahme sozialer Perspektiven erproben – aktivierende und fördernde Maßnahmen individuell, biografiegerecht und mit allen Beteiligten abgestimmt gestalten – in schwierigen Situationen angemessen reagieren – Pflege- bzw. Betreuungsmaßnahmen an Biografie-, Lebens- und Gesundheitssituation anpassen – Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Standards dokumentieren <p>Kontrollieren, bewerten und reflektieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wirksamkeit der Maßnahmen und des eigenen Handelns anhand der Einschätzung der versorgten Personen überprüfen – Ergebnis und Prozess der Durchführung mit den Beteiligten reflektieren – angemessene Handlungsalternativen entwickeln 		

Grundlegende Wissensbestände

- Biografiearbeit
- alterstypische Veränderungen (physiologische, pathophysiologische, psychische und soziale)
- Angebote (z. B. Lesen, Tanzen, Basteln, jahreszeiten- und anlassbezogen Dekorieren, Spiele, Musik, Theater, Kino, Gärtnern, Kochen und Backen, Handarbeit)
- Maßnahmen der Pflege, Versorgung und Hauswirtschaft und Betreuungsmöglichkeiten
- Standarddokumentation

3.4 Wahlpflichtangebote

Wahlpflichtangebote	Klasse I 40	Klasse II 40	Klasse III 40
Umgang mit Tieren und Pflanzen lernen			
Umgang mit Kommunikationshilfsmitteln üben (Seniorenhandy, programmieren von Hilfsmitteln, Lesehilfen, Hausnotruf etc.)			
Tätigkeitsbezogene Kommunikation in englischer Sprache			
Präsentieren, reflektieren und bewerten unterschiedlicher Arbeitsergebnisse (i.S. von lernfeldübergreifendem Angebot)			
Projekt: Nachhaltigkeit im Alltag			
Servicekunde rund um den Haushalt			
Teambildendes Projekt vorbereiten, durchführen und auswerten			
Allgemeine Umgangsformen und Tischsitten			
Textiles Gestalten			
Künstlerisches Gestalten			
Die eigene Gesundheit erhalten und fördern durch gesunde Ernährung und Bewegung			
Sterbebegleitung			

4 Umgang mit dem Lehrplan

Der vorliegende Lehrplan für den Bildungsgang Assistenz für Ernährung und Versorgung wurde mit der Verordnung über Berufsbildende Schulen vom 28. Juli 2004 (BbS-VO) bzw. der Ergänzenden Bestimmungen zur Verordnung über Berufsbildende Schulen des Landes Sachsen-Anhalt in der jeweils geltenden Fassung abgestimmt.

Der Lehrplan stellt in seiner Gesamtheit (Kapitel 1 bis 3) die Grundlage für die Unterrichtsplanung dar. Davon ausgehend und unter Berücksichtigung der Situation an der Schule und den schulformspezifischen Bildungsgängen entwickelt die zuständige Fachkonferenz schulspezifische Konkretisierungen in Form der didaktischen Jahresplanung, die Verknüpfungen zu anderen Fächern oder Lernfeldern ausweist.

Innerhalb der Lernfelder, in den grundlegenden Wissensbeständen sind naturwissenschaftliche Inhalte fachbezogen zu Physik, Chemie und Biologie in kursiver Schrift aufgeführt, da in diesem Bildungsgang ein höherer Schulabschluss erreicht werden kann.

Die in Kapitel 3 ausgewiesenen Kompetenzen und grundlegenden Wissensbestände sind als Einheit zu sehen. Aus den Kompetenzen sind Schwerpunkte für die Unterrichtsgestaltung abzuleiten. Die ausgewiesenen grundlegenden Wissensbestände der Lernfelder sind verbindlich. Werden grundlegende Wissensbestände unter Zusatz von „z. B.“ genannt, liegt es im Entscheidungsrahmen der Lehrkräfte, welche der angegebenen Wissensbestände zur Entwicklung der Kompetenzen ausgewählt oder ob noch andere als die ausgewiesenen Wissensbestände herangezogen werden. Die Entwicklung der Fachsprache und sichere Verwendung von Grundbegriffen ist ein obligatorischer Bestandteil aller Lernfelder.

In den Lernfeldern 2, 3, 6 und 7 wird ein separates Lernfeld für den fachpraktischen Unterricht ausgewiesen.

Für die Auswahl des Wahlpflichtangebotes in jedem Jahrgang entscheiden die berufsbildenden Schulen bzw. das Bildungsgangteam nach den schulinternen und regionalen Besonderheiten, welches Angebot realisiert wird.

Bei den angegebenen Zeitrichtwerten der Lernfelder ist davon auszugehen, dass ein Drittel dieser ausgewiesenen Unterrichtszeit in pädagogischer Verantwortung der Lehrkräfte genutzt wird, um

- eine zusätzliche bzw. vertiefende Behandlung von Lernsituationen des jeweiligen Lernfeldes entsprechend der Interessen der Schülerinnen und Schüler durchzuführen,
- aktuelle Entwicklungen der Bezugswissenschaften dieses Bildungsganges zu berücksichtigen,
- entsprechend der Bedarfe und Interessen der Schülerinnen und Schüler Unterrichtsinhalte zu wiederholen, zusammenzufassen, zu systematisieren.