

Implementieren von
Rahmenlehrplänen im Berufsfeld
Ernährung und Hauswirtschaft



Beispiel für ein Schulcurriculum zum Ausbildungsberuf
Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin



Impressum

Herausgabe und Gestaltung: Landesinstitut für Lehrerfortbildung, Lehrerweiterbildung
und Unterrichtsforschung von Sachsen-Anhalt (LISA)
Kleine Steinstr. 7
06108 Halle

Layout: Christiane Schoebbel (LISA Halle)

Druck: RUPA Druck Dessau

Das vorliegende Material soll die Einführung und Umsetzung von Rahmenlehrplänen mit Lernfeldstruktur unterstützen und gleichzeitig ein unverbindliches Angebot zur Ableitung spezifischer Schulcurricula sein.

Bei der Erstellung der Materialien haben folgende Lehrkräfte aus dem berufsbildenden Bereich mitgearbeitet:

Förster, Marion	BbS Wittenberg
Jahn, Christina	BbS Hettstedt
Jäger, Elke	BbS Zeitz
Spanneberg, Marion	LISA Halle (betreuende Dezernentin)

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort.....	5
1 Anliegen der Handreichung	6
2 Die neue Struktur der KMK-Rahmenlehrpläne für die Berufsschule	8
3 Intentionen der Neuordnung des Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin	17
4 Beispiel für ein Schulcurriculum.....	19
4.1 Struktur eines Schulcurriculums	19
4.2 Überblick über die Lernfelder mit abgeleiteten Lernsituationen und Zeitrichtwerten	19
4.3 Lernsituationen mit Lehr- und Lernarrangements.....	21
5 Die Umsetzung im Unterricht.....	84
5.1 Grundsätze zur Unterrichtsgestaltung	84
5.2 Unterrichtsverfahren	85
Literatur	87

Vorwort

Nach der Einführung von Rahmenlehrplänen mit Lernfeldstruktur im gewerblich-technischen, kaufmännischen, gastgewerblichen und agrarwirtschaftlichen Bereich erhielt der Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin eine neue Ausbildungsordnung. Mit dieser Broschüre soll für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft der duale Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin bei der Einführung von „Lernfeldern“ begleitet werden. Das Material soll insbesondere die curricular-didaktische Arbeit in den Fachkonferenzen/ Bildungsgangkonferenzen unterstützen und Anregungen

- für die konkrete Schul- und Unterrichtsorganisation,
 - für die didaktische Gestaltung und Reflexion der Lernfelder und
 - für die Lernortkooperation
- geben.

Mit dieser Broschüre werden Zwischenergebnisse aus dem Modellversuch SELUBA¹ aufbereitet und auf die Spezifik des Ausbildungsberufes zugeschnitten. Die Autorinnen wollen den Lehrerinnen und Lehrern, aber auch den Schulleiterinnen und Schulleitern, in der Diskussion zur Umsetzung und Implementierung der Rahmenlehrpläne mit Lernfeldstruktur unterstützend und beratend zur Seite stehen. Vor diesem Hintergrund wollen wir alle Leserinnen und Leser der Broschüre ermutigen und auffordern, uns einerseits Rückmeldungen zu den hier geäußerten Positionen zu geben, uns andererseits aber auch Erfahrungen, Einschätzungen und Beiträge zur konkreten Umsetzung der Rahmenlehrpläne mitzuteilen.

¹ SELUBA steht für „Steigerung der Effizienz neuer Lernkonzepte und Unterrichtsmethoden in der dualen Berufsausbildung – SELUBA“. Mit diesem Modellversuch beteiligt sich Sachsen-Anhalt am bundesweiten Förderprogramm der Bund-Länderkommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung (BLK) mit dem Titel „Neue Lernkonzepte in der dualen Berufsausbildung“.

1 Anliegen der Handreichung

Die Umsetzung der Rahmenlehrpläne mit Lernfeldstruktur, wie sie durch die Kultusministerkonferenz seit 1997 verabschiedet werden, erfolgt in Sachsen-Anhalt auf der Grundlage der Ergänzenden Bestimmungen zur Verordnung über Berufsbildende Schulen (EBbS-VO), RdErl. des MK vom 29.08.1997 sowie die Änderung der Ergänzenden Bestimmungen zur Verordnung über Berufsbildende Schulen, RdErl. des MK vom 02.03.1999.

Danach „werden durch die oberste Schulbehörde nach Lernfeldern strukturierte Rahmenlehrpläne in Kraft gesetzt“ (Kultusministerium 1997, S. 324) und der Unterricht ist auf der Grundlage der Lernfelder inhaltlich und organisatorisch zu strukturieren.

Mit der vorliegenden Handreichung soll die Implementierung des Rahmenlehrplanes für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (in Kraft gesetzt am 08.06.1999) begleitet und unterstützt werden. Dieses Material wird zu einem Zeitpunkt zur Verfügung gestellt, wo es scheinbar selbstverständlich ist, lernfeldstrukturierte Rahmenlehrpläne im Schulalltag umzusetzen. Dennoch sollen hier noch einmal wichtige Intentionen im Zusammenhang mit dem vorliegenden Rahmenlehrplan geklärt werden. Nicht zuletzt dient die begriffliche Definition auch dazu, die Überlegungen der Verfasser bei der Entwicklung des Schulcurriculums nachvollziehen und einordnen zu können.

Das Arbeitsgebiet des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin erstreckt sich auf die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen in privaten Haushalten, sozialen Einrichtungen, Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen und Dienstleistungsunternehmen. Nachstehende Dienstleistungen sollen selbstständig und personenorientiert unter Beachtung der Arbeitsorganisation, des Umweltschutzes, der Hygiene, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit sowie wirtschaftlicher und sozialer Zusammenhänge und qualitätssichernde Maßnahmen in der beruflichen Tätigkeit ausgeführt werden:

- hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen wie Speisenzubereitung und Service, Reinigen und Pflegen von Räumen, Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes, Reinigen und Pflegen von Textilien sowie Vorratshaltung und Warenwirtschaft,
- hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen wie Motivation und Beschäftigung für Menschen in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen sowie Hilfe bei Alltagsverrichtungen,
- Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.

Ausgehend von den beruflichen Anforderungen und den konkreten Vorgaben im lernfeldstrukturierten Rahmenlehrplan hat eine Arbeitsgruppe von drei Lehrerinnen unter Anleitung des LISA fast ein Jahr an der Erarbeitung des nun mehr vorliegenden Schulcurriculums für den gesamten Ausbildungsgang gearbeitet. In regelmäßigen Zusammenkünften wurde über geeignete Lernsituationen unter Berücksichtigung der bundesweiten curricularen Vorgaben, den schulspezifischen Bedingungen und einer großen Portion Enthusiasmus diskutiert, Lernsituationen verworfen, wieder aufgegriffen und schließlich für gut befunden. Von unschätzbarem Wert für diesen Prozess waren dabei die praxisbezogenen Erfahrungen der Kolleginnen über die Ausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin.

An dieser Stelle muss auch darauf hingewiesen werden, dass aus dem Modellversuch SELUBA² wesentliche Erkenntnisse für das curriculare Planen und Arbeiten der Lehrkräfte und damit die didaktisch-curriculare Kompetenz auf der Ebene der Curriculumentwicklung (Makroebene), der Bildungsgangplanung (Mesoebene) und der Unterrichtsgestaltung (Mikroebene) genutzt werden konnten.

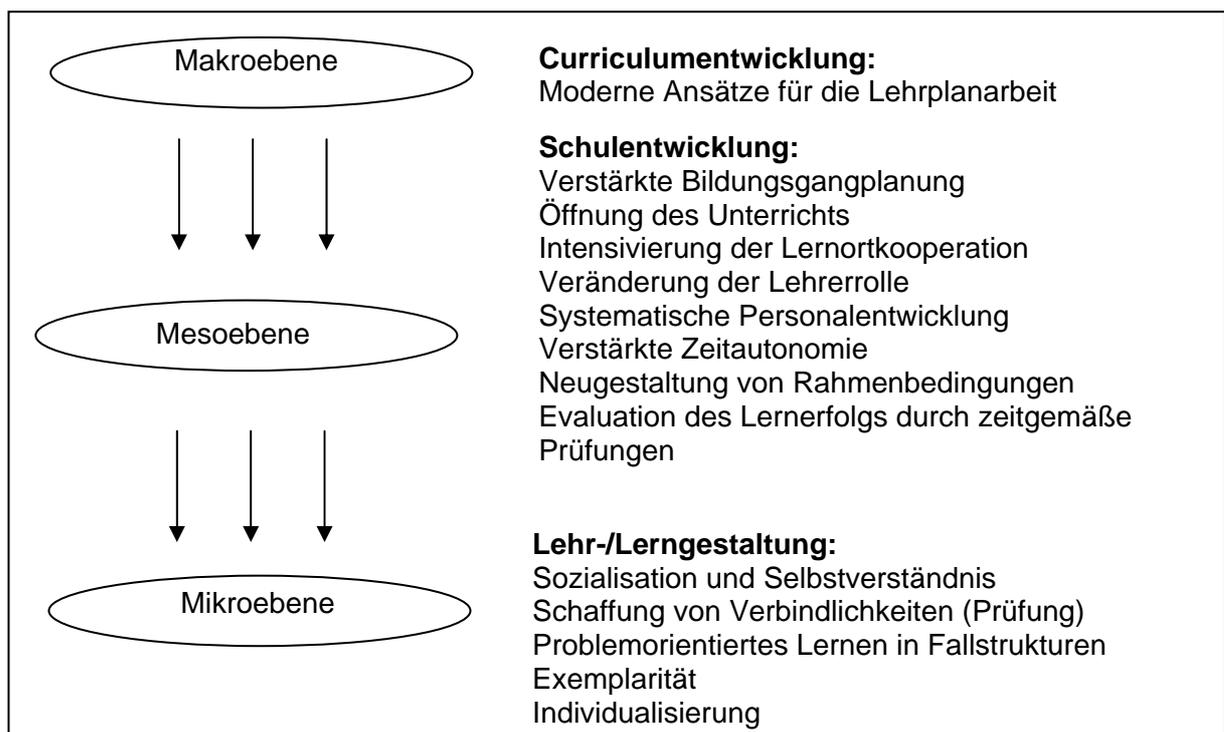


Abb. 1: Handlungsebenen zur Implementation eines Curriculums (Kremer/Sloane 1999, S. 13)

² Im Modellversuchsverbund „Steigerung der Effizienz neuer Lernkonzepte und Unterrichtsmethoden in der dualen Berufsausbildung“ arbeiten seit 01.10.99 die Bundesländer Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen zusammen. Zentrale Zielstellung ist die wissenschaftlich gestützte Implementation und Evaluation des Lernfeldkonzepts der bundesweit gültigen KMK-Rahmenlehrpläne für die Berufsschule.

2 Die neue Struktur der KMK-Rahmenlehrpläne für die Berufsschule

Beruf, Arbeitswelt, Gesellschaft und privates Leben sind von vielfältigen, tiefgreifenden und rasanten Wandlungsprozessen geprägt. Es ist zu erwarten, dass die Dynamik der Veränderungen anhalten wird und eher noch zunimmt. Gesellschaftliche, technologische und arbeitsorganisatorische Weiterentwicklungen führen zu neuen Berufsbildern. Zum Teil verändern sich die Anforderungen an die *berufliche Handlungskompetenz* der Erwerbstätigen in erheblichem Maße.

Als Folge dieser dynamischen Entwicklung entsteht die Notwendigkeit, neue Ausbildungsberufe im dualen System zu schaffen und bestehende Berufe neu zu ordnen. Die Zahl der Neuordnungen ist groß.

„**Berufliche Handlungskompetenz**“ ist die Fähigkeit und Bereitschaft des Menschen, in beruflichen Situationen sach- und fachgerecht, persönlich durchdacht und in gesellschaftlicher Verantwortung zu handeln, d. h. anstehende Probleme zielorientiert auf der Basis von Wissen und Erfahrungen sowie durch eigene Ideen selbstständig zu lösen, die gefundenen Lösungen zu bewerten und seine Handlungsfähigkeit weiterzuentwickeln. Berufliche Handlungskompetenz umschließt die Komponenten Fachkompetenz, Human(Personal)kompetenz und Sozialkompetenz“.

Bader 2000, S. 39ff

Für Ausbildungsbetriebe und Berufsschulen entsteht so gleichermaßen ein hoher Innova-

tionsdruck aufgrund der inhaltlichen Weiterentwicklungen und der Fülle der neuen curricularen Vorgaben. Die Umsetzung der entsprechenden KMK³-Rahmenlehrpläne stellt gegenwärtig und voraussichtlich auch für die nächsten Jahre hohe qualitative und quantitative Anforderungen an Curriculumentwicklung, Lehrkräfteteams und Lehrerfortbildung in allen Bundesländern.

Vor diesem Hintergrund wurde auch der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirt-schafter/Hauswirtschafterin neu geordnet und 1999 in Kraft gesetzt. Die alte Verordnung über die Berufsausbildung war 20 Jahre nach ihrem Entstehen nicht mehr zeitgemäß, da sich Einsatzgebiete hauswirtschaftlicher Profession durch unterschiedlichste Einflüsse und Bedarfe erweitert und verändert haben.

³ Seit 1996 strukturiert die Kultusministerkonferenz (KMK) die von ihr entwickelten Rahmenlehrpläne für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule nach Lernfeldern.

Welchen Stellenwert besitzt der vorliegende Rahmenlehrplan für den Berufsschulunterricht?

Der Rahmenlehrplan ist nur einer der Faktoren, die den Unterricht bestimmen. Selbstverständlich sind auch die Motivation und das Engagement der Lehrkräfte, die Organisationsstruktur und die Ausstattung der Berufsschule bestimmende Faktoren.

Der Rahmenlehrplan ist ein Kompromiss aus möglicherweise 16 unterschiedlichen Vorstellungen. Insbesondere aus der Sicht der Lehrkräfte mögen solche Kompromisse oftmals ungünstig erscheinen. Sie fordern unbedingt dazu auf, schulspezifische Planungsdokumente mit den Vorstellungen der Fachgruppe in Bezug auf den Berufsschulunterricht zu erarbeiten.

Der Rahmenlehrplan ist immer das Abstimmungsergebnis auch mit der beruflichen Seite des dualen Systems, auf der die Sozialpartner und mindestens zwei Bundesministerien mit ihren Ausschüssen beraten und beschlossen haben. Dies muss immer wieder deutlich gesagt werden, um den Stellenwert der Berufsschule nicht zu verkennen. Das Curriculum der Berufsschule orientiert sich somit an der Gesamtheit der Ausbildungsordnung eines Ausbildungsberufes.

Was wurde im neuen Rahmenlehrplan verändert?



Der fachliche Unterricht in der Berufsschule im Zusammenhang mit dem übergreifenden *Bildungsauftrag* dieser Schule

Gegenüber den alten Vorgaben mit den „Allgemeinen Vorbemerkungen“ wurden die Vorbemerkungen im neuen Rahmenlehrplan erheblich ausgeweitet: Neben einem verbleibenden Teil (allgemeiner) Vorbemerkungen sind neu hinzugekommen der zweite Teil mit dem „Bildungsauftrag der Berufsschule“ und der dritte Teil „Didaktische Ansätze“. Dabei ist der Bildungsauftrag der Berufsschule weitgehend auf der Grundlage des Textes der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule“ formuliert worden.

„Die Zielstellung des **Bildungsauftrages** lautet:

- Vermitteln der Berufsfähigkeit, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet
- Entwickeln beruflicher Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas
- Wecken der Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung
- Fördern der Fähigkeit und Bereitschaft, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln“

KMK 1991, S. 6

Mit der vorliegenden Neustrukturierung wird der Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz, der sich ausschließlich auf den fachbezogenen Inhalt des Berufsschulunterrichts

bezieht, deutlicher als bisher in den Gesamtzusammenhang des Bildungsauftrages der Berufsschule gestellt.



Lernfelder als neue Strukturelemente

Ausgangspunkt für die Struktur des Rahmenlehrplanes sind die Handlungsabläufe der beruflichen Ausbildung im Betrieb bzw. die spätere berufliche Tätigkeit. Damit wird auf eine ganzheitliche Betrachtung der Lernprozesse abgezielt, d. h. alle Lernbereiche (kognitive, psychomotorische, affektive) sind anzusprechen und zu entwickeln. Indem diese Handlungsabläufe zum Ausgangspunkt für die Lehrplanstruktur gewählt werden, wird der Berufsbezug als strukturelles Leitkriterium in den Vordergrund gestellt. Entsprechend wird das unter fachsystematischen Gesichtspunkten bis dahin maßgebende Lerngebiet durch (Handlungs-)Lernfelder ersetzt.

Lernfelder sind durch Zielformulierungen beschriebene thematische Einheiten. Sie orientieren sich an konkreten beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen.

„Lernfelder sind didaktisch begründete, schulisch aufbereitete Handlungsfelder. Sie fassen komplexe Aufgabenstellungen zusammen, deren unterrichtliche Bearbeitung in handlungsorientierten Lernsituationen erfolgt. Lernfelder sind durch Zielformulierungen im Sinne von Kompetenzbeschreibungen und durch Inhaltsangaben ausgelegt.“

Bader./Schäfer, 1998, S.229

Mit den Lernfeldern sind Ziel- und Inhaltsbeschreibungen des jeweiligen Berufes erfasst. Jedes Lernfeld bildet eine thematische Einheit, die jeweils mit einem Zeitwert einem Ausbildungsjahr zugeordnet sind.



Zielformulierungen als Kompetenzbeschreibungen

Die Kompetenzbeschreibungen schließen die Dimensionen Fachkompetenz, Human- (Personal)kompetenz und Sozialkompetenz ein. Integrale Bestandteile sind Methoden-

kompetenz (Bereitschaft und Fähigkeit zu methodologischem Handeln), Lernkompetenz (Weiterentwicklung des erreichten Standes durch Lernen) sowie kommunikative Kompetenz.

„**Fachkompetenz** ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Aufgabenstellungen selbstständig, fachlich richtig und methodengeleitet zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen. Hierzu gehören auch „extrafunktionale Qualifikationen“ wie logisches, analytisches, abstrahierendes, integrierendes Denken sowie das Erkennen von System- und Prozesszusammenhängen. Bezogen auf die Ausbildungsordnungen für die betriebliche Berufsausbildung, korrespondiert fachliche Kompetenz mit dem Ziel der Befähigung zur Ausübung einer beruflichen Tätigkeit, die „... insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt“.

„**Human(Personal)kompetenz** bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft des Menschen, als Individuum die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen im Beruf, Familie und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Hierzu gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte“.

„**Sozialkompetenz** bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, soziale Beziehungen und Interessenlagen, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit Anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität“.

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

„**Methodenkompetenz** bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung beruflicher Aufgaben und Probleme (z. B. bei der Planung der Arbeitsschritte). Hierbei werden gelernte Denkmethoden und Arbeitsverfahren bzw. Lösungsstrategien zur Bewältigung von Aufgaben und Problemen selbstständig ausgewählt, angewandt und ggf. weiterentwickelt. Methodisches Arbeiten umfasst selbstständiges Gestalten und Bewerten; es erfordert Eigeninitiative und Kreativität“.

„**Kommunikative Kompetenz** meint die Fähigkeit und Bereitschaft, Sachverhalte und Befindlichkeiten auf dem Weg über verbale (gesprochene und geschriebene) und formale (Formeln, Grafiken ...) Sprachen, aber auch über nonverbale Mittel (durch Gestik und Mimik) auszutauschen. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen. Es geht demnach um das Verstehen und Gestalten kommunikativer Situationen“.

„**Lernkompetenz** ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. In Bezug auf berufliche Arbeit entwickelt Lernkompetenz sich in der geistigen Verarbeitung fachlicher Darstellungen (Zeichnungen, Schaltbilder, Fachartikel) sowie im Verstehen und Interpretieren sozialer Beziehungen auf Handlungen in Gruppen und deren Dokumentation (Zeitungsmeldungen, Zeitschriftenartikel, Filme u. a.). Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für Weiterbildung zu nutzen“.

Bader 2000, S. 39 ff

Eine Möglichkeit, die beschriebene Zielstellung der Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz zu erreichen, sind die Methoden und Formen des handlungsorientierten Unterrichts. Für die Gestaltung des *handlungsorientierten Unterrichts* wiederum werden verschiedene Orientierungspunkte angegeben.

„**Orientierungspunkte für einen handlungsorientierten Unterricht:**

- die didaktischen Bezugspunkte sind die Situationen, die für eine Berufsausübung bedeutsam sind
- das Lernen vollzieht sich in und durch eine vollständige Handlung, indem Wahrnehmen und Denken anwendungsorientiert auf eine berufliche Tätigkeit ausgerichtet sind und nicht nur auf den „Gegenstand“ gerichtet werden. Wenn ein Tun hinzukommt, erfolgt auf das Wahrnehmen und Denken eine Rückkopplung, indem es beides verändert und erweitert
- die Handlungen müssen an Erfahrungen der Lernenden anknüpfen und deren Motivation ansprechen sie müssen von den Lernenden selbst geplant, durchgeführt, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden
- die Handlungen sollen ein Erfassen der Wirklichkeit mit möglichst vielen Sinnen und die Integration unterschiedlicher sinnlicher Wahrnehmungen (ganzheitliche Erfassung von Situationen) zulassen
- die Lernprozesse müssen von sozialen und kooperativen Kommunikationsprozessen begleitet werden
- die Handlungsergebnisse müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und hinsichtlich ihres gesellschaftlichen Nutzens reflektiert werden“

KMK 1999, S. 10



Exemplarität der *inhaltlichen Beschreibungen*

In den bisherigen Rahmenlehrplänen waren die Inhaltsangaben der dominierende Teil des gesamten Planes. Entsprechend dieser hervorgehobenen Bedeutung wurden die Inhaltskataloge insbesondere unter den Kriterien Vollständigkeit und Detailliertheit immer umfangreicher.

Um den erforderlichen fachlichen und pädagogischen Entscheidungs- und Gestaltungsspielraum für eine sinnvolle Umsetzung der inhaltlichen Vorgaben auf Schulebene sicherzustellen, erfolgt die Auswahl der Inhalte durch die Mitglieder der Rahmenlehrplanausschüsse u. a. nach den didaktischen Kriterien: Berufsausübung, berufliches Handeln, Handlungsorientierung, Qualifikationen, Kompetenzen, Exemplarität.

Dabei verlangt exemplarisches Lehren die Auseinandersetzung des Lernenden mit einem speziellen Lehrgegenstand, um Erkenntnisse über eine Gruppe von Lehrgegenständen zu erfahren. Es wird das Elementare (Lehrgegenstand) ausgewählt, mit dessen didaktischer Aufbereitung Erscheinungen und Merkmale einer Gruppe von Lehrgegenständen durch einen Repräsentanten den Lernenden nahe gebracht werden.

Der didaktische Zusammenhang zwischen den Begriffen Lernfeld – Lernsituation – Handlungsphasen soll noch einmal in der nachfolgenden Übersicht (Abb. 2) dargestellt werden.

Auswahl der Inhalte:

- didaktisch begründet wird eine Auswahl berufsfachlicher Inhalte so getroffen, dass der Mindestumfang beschreiben wird, der zur Erfüllung des Ausbildungszieles im Lernfeld erforderlich ist, Einhaltung der Mindestanforderungen des KMK-Rahmenlehrplanes
- die berufsfachlichen Inhalte sind so strukturiert, dass ein sachlogischer Aufbau innerhalb eines Lernfeldes sowie über die Gesamtheit aller Lernfelder erkennbar ist,
- Offenheit in Bezug auf Veränderungen der Qualitätsanforderungen
- Vermeidung von unangemessener Stofffülle und Detailliertheit
- Verzicht auf fachwissenschaftliche Vollständigkeit zugunsten der Vermittlung von Orientierung, Überblick und systematischen Strukturen,
- Offenheit für die Aufnahme von Erfahrungen und Erkenntnissen der am Unterricht Beteiligten (z. B. Aktualität).

Müller/Zöllner 2001, S. 78 ff.

Das Fundamentale (Gesetzmäßigkeiten, Regeln, Zusammenhänge) kann aus einem Lehrgegenstand angeleitet werden.

Neue Anforderungen, wie die Aufnahme der neuen Technologien, Fremdsprachen, interkulturelle Kompetenzen lassen sich unter solchen Bedingungen besser einordnen.

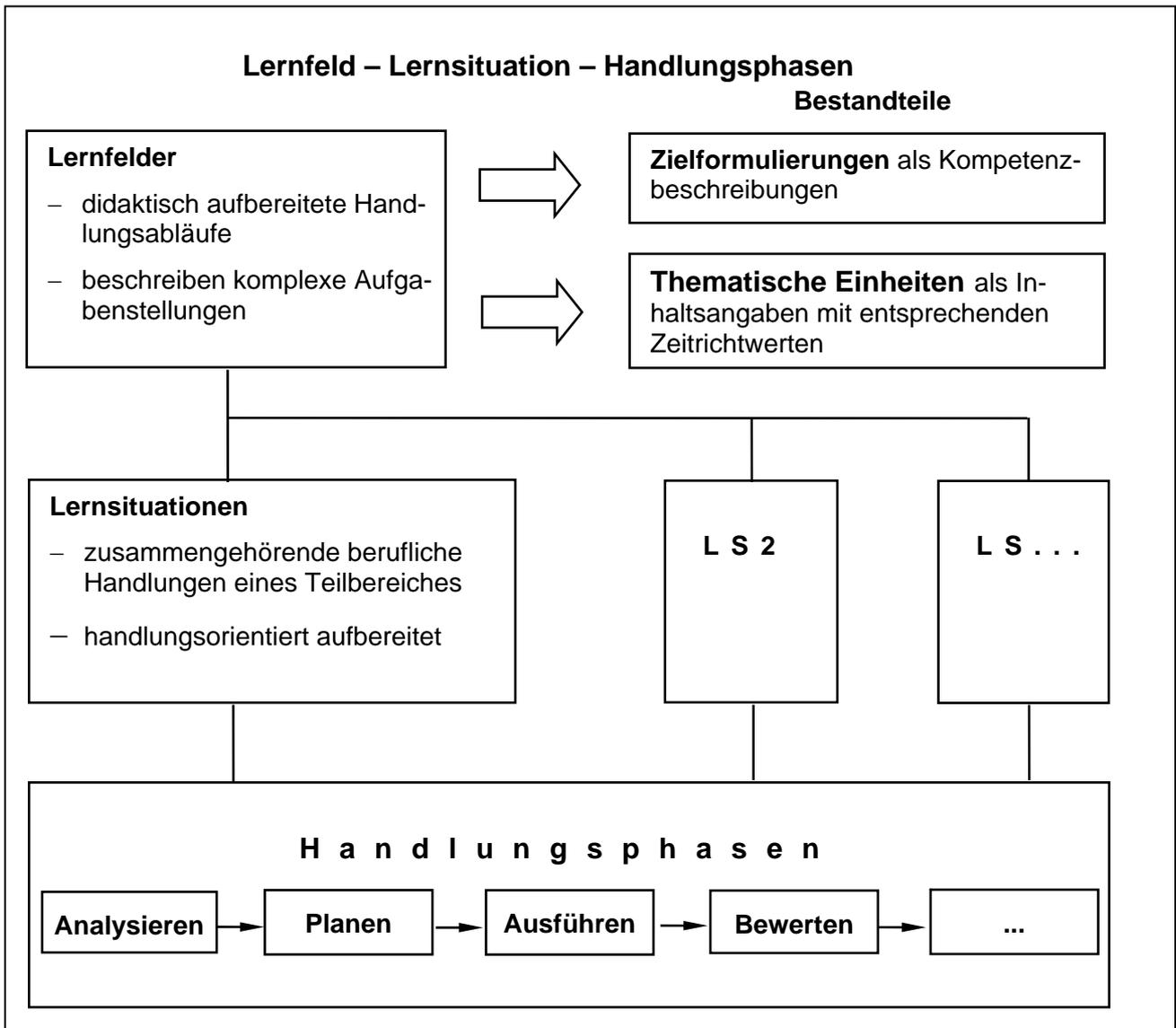


Abb. 2: Didaktischer Zusammenhang zwischen den Begriffen

Was sind Lernsituationen?

Komplexe Lernfelder werden durch Lernsituationen konkretisiert. Sie ermöglichen die Gestaltung eines handlungsorientierten Unterrichts, der ein hervorzuhebender Aspekt für eine moderne Berufsausbildung ist. Das Lernen in Lernsituationen ist bestimmt durch eine

Abfolge von Handlungsphasen, in denen die Schülerinnen und Schüler ihren Lernprozess selbstständig gestalten. Es müssen Situationen entwickelt werden, die gekennzeichnet sind von übertragendem Denken und berufliche Fachbezüge haben.

Die Lehrkräfte werden über weite Strecken zum Berater des Lernprozesses der Schülerinnen und Schüler, denn der handlungsorientierte Unterricht verfolgt das Ziel der Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz durch ein hohes Maß von Selbstständigkeit.

„Lernsituationen:

~ sind kleinere thematische Einheiten im Rahmen von Lernfeldern. Sie haben für das Lernen im Lernfeld exemplarischen Charakter, indem sie Zielformulierungen und Inhalte des Lernfeldes vor dem Hintergrund der beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufe aufnehmen und für die unterrichtliche Umsetzung didaktisch und methodisch aufbereitet sind. Leitziel ist der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz in allen Kompetenzdimensionen.

~ stehen nicht am Ende des Lernprozesses als übende Anwendung, sondern gestalten den Lernprozess selbst. Lernsituationen bearbeiten eine komplexe Aufgaben- oder Problemstellung als eine vollständige Handlung im Sinne der Handlungsorientierung. Lernsituationen verknüpfen Kasuistik und Systematik. In diesem Zusammenhang werden sowohl das notwendige Wissen und Können wie die Regeln und Methoden des Problemlösens soweit wie möglich selbstgesteuert. Die Schülerinnen und Schüler lernen, das Gelernte zu systematisieren, um es auf andere Handlungszusammenhänge übertragen zu können und damit ihr Handlungsrepertoire zu vergrößern.

~ sind am betrieblichen/beruflichen Lernprozess orientiert. Sie werden durch Analyse der Lernfelder und die Rekonstruktion der ihnen zu Grunde liegenden beruflichen Handlungsfelder gewonnen. Dieser analytische Rahmen ermöglicht es, im Sinne didaktischer Reduktion handlungsorientierte Lehr-Lern-Arrangements zu schaffen.

~ stellen die notwendigen fachwissenschaftlichen Inhalte in berufsorientierte Anwendungszusammenhänge. Sie strukturieren also nicht nach fachwissenschaftlichen, sondern nach handlungssystematischen Kategorien. Handlungsorientierter Unterricht hat zum Ziel, dass Schülerinnen und Schüler Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, also auch Wissensinhalte, weitgehend selbstgesteuert erwerben, gesichert darüber verfügen und sie transferieren können. Um diesen Transfer zu stützen, kann es in einer ergänzenden oder vertiefenden Phase im Rahmen eines Lernfeldes notwendig sein, Wissensinhalte in die gesamtlogische Struktur einer Bezugswissenschaft einzubetten.

~ Lernsituationen setzen das Prinzip der Fächerintegration voraus“.

Müller 2000, S. 27 f

Die Anzahl der gestalteten Lernsituationen ergibt sich aus der sachgerechten Zusammenfassung der Inhalte und kann deshalb nicht vorgegeben werden. Durch die systematische Verknüpfung von Lernfeld, Lernsituation und Lernhandlung wird in der Unterrichtsplanung der notwendige Bezug zwischen fachsystematischem und handlungssystematischem Lernen in der Berufsausbildung hergestellt.

Was müssen Lehrkräfte tun?

Lernsituationen müssen von den Lehrerinnen und Lehrern im Rahmen bestehender Fachgremien an den jeweiligen Schulen entwickelt und konzipiert werden.

Die didaktisch-methodische Differenzierung und inhaltliche Konkretisierung der curricularen Vorgaben aus dem Rahmenlehrplan erfolgt im Rahmen einer *didaktischen Jahresplanung* für einen Schuljahrgang an der Berufsschule. Dabei müssen individuelle Lernvoraussetzungen und -bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler, das Schulprofil und die regionalen Besonderheiten berücksichtigt werden.

Didaktische Jahresplanung bedeutet:

- systematische Analyse beruflicher Handlungsfelder unter Berücksichtigung persönlicher und gesellschaftlicher Aspekte
- Festlegung von Zielen und die Zuordnung fachlicher Inhalte
- methodische Schwerpunkte setzen
- Lernsituationen finden
- Zeitplanung, Raumplanung, Lehrkräfteeinsatz

Bildungsgang bedeutet:

- den aktiven Prozess, in dem die Lernenden mit der Kompetenzentwicklung im Vordergrund stehen
- lernfeldabgestimmtes und lernfeldübergreifendes Lernen in einem curricularem Ensemble auch unter Einbeziehung des allgemeinen Lernbereiches
- Struktur der Stundentafel
- abgestimmtes Vorgehen bei der Auswahl der Medien und Methoden

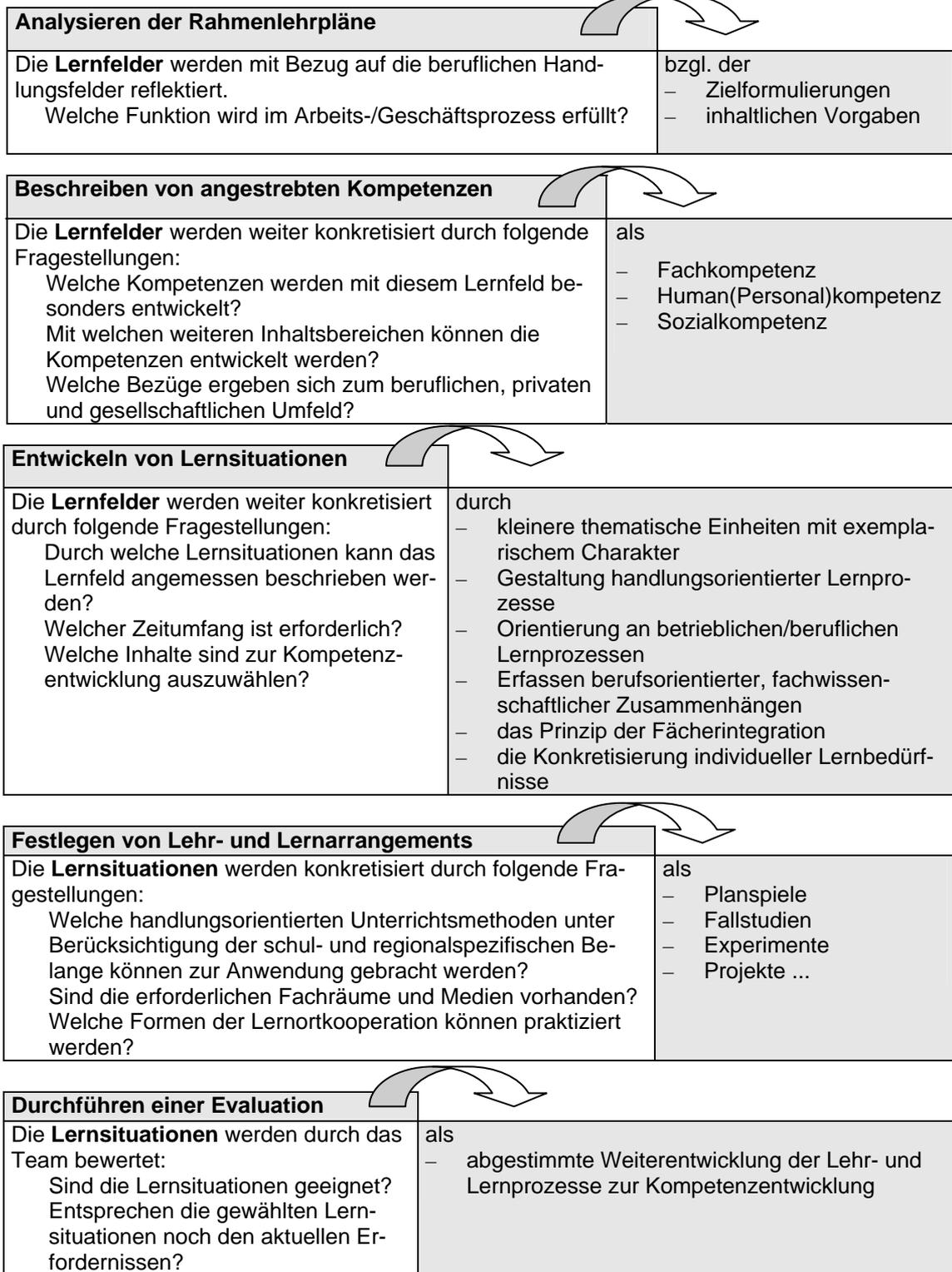
Müller 2000, S. 21ff

Das Lehrkräfteteam eines *Bildungsganges* ist mitverantwortlich für die eigenständige Weiterentwicklung und kontinuierliche Verbesserung des Curriculums.

Der doch recht intensive Planungsaufwand für die Entwicklung eines Schulcurriculums soll mit der nachfolgenden Darstellung einer möglichen Handlungsanleitung für die Lehrerinnen und Lehrer in den Fachkonferenzen verdeutlicht werden.

Handlungsanleitung zur Ableitung eines Schulcurriculums

Reflexion



3 Intentionen der Neuordnung des Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Die Schwerpunktbildung der bislang gültigen Ausbildungsordnung nebst Rahmenlehrplan in „Hauswirtschaft im städtischen Bereich“ und „Hauswirtschaft im ländlichen Bereich“ entfällt. Betriebsspezifische Besonderheiten werden künftig in den Fachaufgaben im jeweiligen Einsatzgebiet berücksichtigt.

Neben klassisch hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen treten zunehmend personenorientierte Betreuungsaufgaben, so z. B. die Unterstützung bei Alltagsverrichtungen. Entsprechend des neuen Leitbildes in der Hauswirtschaft nehmen personenbezogene Dienstleistungen und Kundenorientierung einen hohen Stellenwert ein. Die klassischen Einsatzgebiete in privaten Haushalten und landwirtschaftlichen Betrieben wurden durch die vermehrte Beschäftigung und Ausbildung in Großhaushalten wie Kliniken, in Einrichtungen der Altenhilfe, in Kinderheimen, in Tagungshäusern und in Dienstleistungszentren sowie durch die Erbringung externer Dienstleistungen in privaten Haushalten ergänzt. Dementsprechend erwerben die Auszubildenden Fertigkeiten und Kenntnisse zu Kommunikationstechniken, zum Arbeiten im Team und zur Lösung von Problemen und zum eigenverantwortlichen Handeln. Um Personen oder Personengruppen in unterschiedlichen Lebenssituationen und Lebensabschnitten zu betreuen, sind u. a. Kreativität und Flexibilität

notwendig. Damit der berufliche Alltag bewältigt werden kann, ist der Erwerb von Handlungskompetenz erklärtes Ausbildungsziel, d. h. Fachkompetenz wird ergänzt durch Human(Personal)kompetenz und Sozialkompetenz.

Die neue Verordnung wird so nicht nur den neuesten Entwicklungen an den hauswirtschaftlichen Arbeitsmärkten gerecht, sondern gewährleistet auch die Ausbildung „handlungskompetenter“ und flexibler Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die alle differenzierten hauswirtschaftlichen Tätigkeiten beherrschen und in verschiedenen Einsatzgebieten tätig sein können.

Die Ausbildungsordnung berücksichtigt nicht nur den derzeitigen Bedarf hauswirtschaftlichen Handelns, sondern wurde bewusst durch offene Formulierungen, besonders im Bereich des betrieblichen Einsatzgebietes, auch dem Einsatz hauswirtschaftlicher Fachkräfte in neuen Arbeitsfeldern entsprochen. Betrieben, die im Sinne der „alten Verordnung“ zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin im städtischen und ländlichen Bereich nicht ausbilden konnten, wurde mit der breiten Auslegung betrieblicher Einsatzgebiete Möglichkeiten zur qualifizierten Ausbildung kompetenter Nachwuchskräfte gegeben.

Um die beschriebenen Qualifikationsansätze

zu sichern, wurde auch ein neues Prüfungsmodell entwickelt. Die Auszubildenden sollen zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt werden, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren erschließt. Diese Befähigung gilt es auch in den Prüfungen – Zwischen- und Abschlussprüfung – nachzuweisen. Das bedeutet, dass neben den berufsfachlichen Inhalten auch übergreifende Fähigkeiten zu vermitteln sind, die benötigt werden für die Lösung von Problemen, planerisches Arbeiten, das Finden neuer Lösungen, den Umgang mit anderen Menschen. Die Verankerung dieser Ziele im Rahmenlehrplan hat zur Folge, dass Schlüsselqualifikationen – vielfach als fachübergreifende Qualifikationen bezeichnet - auch in Prüfungen berücksichtigt werden.

Dementsprechend wird das Abfragen von Wissen“ durch komplexe, handlungsorientierte Prüfungsmethoden abgelöst. Den Auszubildenden wird eine weitaus aktivere Rolle für ihr eigenes Lernen zugewiesen.

Die erforderlichen Handlungsmuster werden selbstständig erschlossen; die aktive Auseinandersetzung mit der beruflichen Umwelt erfolgt eigenverantwortlich. Wenn also die Auszubildenden zum selbstständigen Planen und Durchführen komplexer Aufgabenstellungen befähigt werden, so liegt es nahe, dies an „echten“ Aufgabenstellungen zu entwickeln, mit denen Handlungskompetenz manifestiert wird.

Handlungsorientierte Prüfungen verlangen die Orientierung an berufstypischen Standardsituationen, die in vielen Einrichtungen/ Betrieben vorkommen können, um die Befähigung zu selbstständigem, qualifizierten beruflichen Handeln nachzuweisen.

4 Beispiel für ein Schulcurriculum

4.1 Struktur eines Schulcurriculums

Wie weiter oben beschrieben, werden die vorgegebenen Lernfelder für den Unterricht unter den spezifischen Rahmenbedingungen der jeweiligen Schule konkretisiert. Dabei ist das „Schulcurriculum die didaktisch-methodische Aufbereitung und Weiterentwicklung des Rahmenlehrplanes. Es ist handlungs- und situationsorientiert und erfasst regional- sowie schulspezifische Rahmenbedingungen“.⁴ Auf der Grundlage des im Modellversuches SELUBA entwickelten „Grundgerüsts“ für ein Schulcurriculum am Beispiel des Lernfeldes „Arbeiten in der Küche“ der Rahmenlehrpläne im Gastgewerbe, wurde das vorliegende Material für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin entwickelt.

Die „gefundenen“ Lernsituationen konkretisieren in Abhängigkeit der schulischen Rahmenbedingungen die aus dem Rahmenlehrplan vorgegebenen Lernfelder. Die Struktur ist bestimmt durch die Abfolge der Handlungsphasen Informieren, Planen, Durchführen, Kontrollieren, Entscheiden und Bewerten (vgl. Punkt 5.1). In der Regel wird ein Lernfeld durch mehrere Lernsituationen, die unterschiedliche Handlungssituationen abbilden, für den Unterricht aufbereitet.

4.2 Überblick über die Lernfelder mit abgeleiteten Lernsituationen und Zeitrichtwerten

Nr.	Lernfeld/Lernsituationen	Zeitrichtwerte (ZRW) in Stunden
1.	Die Berufsausbildung mitgestalten	40
	- Das Berufsfeld Hauswirtschaft – Einsatzgebiete mit Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten kennen lernen	20
	- Verantwortungsbewusstsein und professionelles Handeln entwickeln	20
2.	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80
	- Den Umbau einer Küche vorbereiten	40
	- Den Kauf einer Küche durchführen	40

⁴ Vgl. Modellversuchsinformation Nr. 3 SELUBA, Lernfeldstrukturierte Rahmenlehrpläne und Schulcurricula – Ergebnisse aus Sachsen-Anhalt

Nr.	Lernfeld/Lernsituationen	Zeitrictwerte (ZRW) in Stunden
3.	Waren lagern <ul style="list-style-type: none"> - Die sachgerechte Lagerung der Nahrungsmittel zwischen Ernte und Verzehr vornehmen - Die Gesundheit durch bewussten Umgang mit Lebensmitteln unterstützen 	40 20 20
4.	Speisen und Getränke herstellen und servieren <ul style="list-style-type: none"> - In der Küche unter Beachtung hygienischer Aspekte arbeiten und den Arbeits- und Unfallschutz einhalten - Einen ausgewogenen Wochenspeiseplan zusammenstellen - Nahrungsmittel für ein Menü selbstständig auswählen und vorbereiten - Eine Party mit einem geringen Aufwand gestalten 	100 25 40 20 15
5.	Personengruppen verpflegen <ul style="list-style-type: none"> - Speisepläne für den täglichen Nährstoffbedarf zusammenstellen - Schlank und fit bleiben! - Die Versorgung mit den „richtigen“ Nährstoffen sichern - Auf Besonderheiten der Ernährung für ausgewählte Personengruppen Einfluss nehmen 	80 10 10 30 30
6.	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen <ul style="list-style-type: none"> - Ein Festessen zur Silberhochzeit arrangieren - Ein Büfett zur Gartenparty vorbereiten und einrichten 	60 40 20
7.	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen <ul style="list-style-type: none"> - Gebrauchsgegenstände im Haushalt reinigen und pflegen - Reinigungs- und Pflegearbeiten im Haushalt vorbereiten und durchführen 	60 20 40
8.	Textilien reinigen und pflegen <ul style="list-style-type: none"> - Textilien im Haushalt bewerten und geeignete Reinigungs- und Pflegemaßnahmen ableiten - Einfache Ausbesserungsarbeiten mit der Hand vorbereiten und durchführen - Den Umgang mit der Nähmaschine praktizieren 	80 50 10 20

Nr.	Lernfeld/Lernsituationen	Zeitrichtwerte (ZRW) in Stunden
9.	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten <ul style="list-style-type: none"> - Die erste eigene Wohnung beziehen - Die Funktionalität der Küche im Privat- und Großhaushalt erkennen - Ein Konzept für einen besonderen Anlass (Hochzeit, Geburtstag, Taufe, ...) entwerfen 	80 40 20 20
10.	Personen individuell wahrnehmen und beobachten <ul style="list-style-type: none"> - Mit verschiedenen Personengruppen in Kontakt treten und Gespräche führen 	40 40
11.	Personen individuell betreuen <ul style="list-style-type: none"> - Personengruppen und ihre altersspezifische Betreuung beschreiben - Ein Kleinkind in der Familie pflegen - Eine bettlägerige ältere Person pflegen 	120 40 40 40
12.	Produkte und Dienstleistungen vermarkten <ul style="list-style-type: none"> - Als Teammitglied in einem Tagungshaus arbeiten - Urlaub auf dem Bauernhof unterstützen 	60 20 40
13.	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren <ul style="list-style-type: none"> - Eine oder mehrere Arbeitsaufgaben planen und koordinieren - Eine Weihnachtsfeier/Sommerfest vorbereiten, durchführen und bewerten 	40 10 30

4.3 Lernsituationen mit Lehr- und Lernarrangements

Zur übersichtlichen Darstellung der fachspezifischen Schwerpunkte und den sich ergebenden Kompetenzausprägungen wurde die tabellarische Form im Querformat gewählt.

Lernfeld 1: Berufsausbildung mitgestalten**ZRW: 40 Std.****Lernsituation: Das Berufsbild Hauswirtschaft – Einsatzgebiete, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten kennen lernen****ZRW: 20 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler haben sich einen ersten Überblick über den zukünftigen Beruf verschafft. Sie besitzen Kenntnisse über Einsatzgebiete sowie Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Ihnen ist bewusst, dass sie für die Ausübung des Berufes besondere soziale Kompetenzen besitzen müssen.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
Informieren über die Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote <ul style="list-style-type: none"> • Vielfalt des Berufes darstellen • Selbstversorgerhaushalte charakterisieren <ul style="list-style-type: none"> • für die Einsatzgebiete Gemeinsamkeiten und Unterschiede erarbeiten <ul style="list-style-type: none"> • berufliche und persönliche Anforderungen für eine Tätigkeit im Dienstleistungsbereich ableiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Selbstbewusstsein stärken und Berufsstolz fördern - Informationsaustausch über den eigenen Ausbildungsbetrieb unterstützen - soziale Beziehungen im Klassenverband aufbauen <ul style="list-style-type: none"> - vorhandenes Wissen nutzen - Diskussion unter Beachtung der Gesprächsregeln üben <ul style="list-style-type: none"> - persönliche Eignung einschätzen 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständige Informationsgewinnung sowie einen Vortrag über den eigenen Ausbildungsbetrieb halten und visualisieren - Materialien beschaffen und sichten - Übersicht erstellen und strukturieren <ul style="list-style-type: none"> - Argumente sammeln und austauschen 	<ul style="list-style-type: none"> - Mind Mapping/Metaplan/Brainstorming zum Thema „Berufsbild Hauswirtschaft“ <p><u>Leitfrage:</u> Welche praktischen Tätigkeiten überwiegen?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivation verstärken - Erkundung/ Exkursion zu ausgewählten Betrieben (Gaststätten, Altenheimen etc.) - Gruppenarbeit - Materialien, wie Rahmenlehrplan, Lehrvertrag, Berufsbildungsgesetz, Jugendschutzgesetz bereitstellen bzw. auf Quellen verweisen

Lernsituation: Verantwortungsbewusstsein und professionelles Handeln entwickeln**ZRW: 20 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler haben ihre berufliche Tätigkeit als Dienstleistung verstanden und daraus die Bereitschaft zu verantwortungsbewusstem und personenorientiertem Handeln abgeleitet. Sie besitzen erste Einblicke in die Planung und Durchführung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
Planen und Durchführen hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse <ul style="list-style-type: none"> • Wechselwirkung zwischen Arbeit, Arbeitsgestaltung und Arbeitsorganisation erarbeiten • Kriterien zur Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen Grundsätzen ableiten • Leistungsfähigkeit und Leistungsbereitschaft gegenüber stellen • einen Arbeitsablaufplan erstellen • Energieressourcen definieren und den Verbrauch bestimmen • betriebsbezogene qualitätssichernde Maßnahmen erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - kritische Einschätzung zu den eigenen Erfahrungen vornehmen - Probleme erkennen 	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz <ul style="list-style-type: none"> - Informationsaustausch gewähren und eigene Erfahrungen einbringen - Gesprächskultur entwickeln - Alternativen entwickeln - Arbeitsziele festlegen - Lösungsstrategien erarbeiten und festlegen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit - Sicherung der organisatorischen Voraussetzungen - Vorträge - Praxisbezug

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation in alltäglichen Gesprächssituationen in Schule, Beruf und Privatleben üben • praktische Repertoire des Sprachverhaltens und der sprachlichen Darbietung erweitern • Kommunikationsstörungen erkennen und reagieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereitschaft zur sachlichen Kommunikation ausprägen - in der Lage sein, selbstbewusst, engagiert, überzeugend, sensibel und konstruktiv zu kommunizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - freies Sprechen, Argumentieren, Berichten und Vortragen bei Partner- und Gruppengesprächen - kontrolliert reagieren - mit gezielten Fragestellungen umgehen - sprachliches Ausdrucksvermögen entwickeln - flexibel in Gestik, Mimik, Körperhaltung, Stimmlage, Sprechgeschwindigkeit reagieren - kontrolliertes Zuhören, Diskutieren, Debattieren und verhandeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Kommunikationstraining, Kommunikationssituationen und -strategien praktizieren - Rollenbeispiele initiieren - Fallbeispiele auswählen, wie Verhalten in konflikthaltigen Situationen, unzufriedener Gast im Restaurant, Beratung von Kunden, Pflege eines älteren Menschen ...

Lernfeld 2: Güter- und Dienstleistungen beschaffen**ZRW: 80 Std.****Lernsituation: Den Umbau einer Küche vorbereiten****ZRW: 40 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen Kenntnisse über das Güter- und Dienstleistungsangebot und erkennen die bestehende Dynamik auf dem Markt. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und haben ein entsprechendes Preis- und Qualitätsbewusstsein entwickelt. Dadurch sind sie in der Lage, eine begründete Entscheidung zum Kauf einer Küche zu treffen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Analysieren der Bedingungen für den Kauf einer Küche <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhang zwischen Angebot und Nachfrage erkennen • Verhalten als Verbraucher bewerten • Abhängigkeiten des Marktes analysieren Erkennen der Probleme bei der Informationsbeschaffung <ul style="list-style-type: none"> • Informationsberatung über Verbraucherinstitutionen nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsaustausch und eigene Erfahrungen über Beispiele für günstige und ungünstige Situationen einbringen - Bereitschaft zum selbstständigen Wissenserwerb entwickeln - sachgerechte marktwirtschaftliche Entscheidungen treffen - sich in Teamarbeit einbringen 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskussionen zu den unterschiedlichen Situationen führen - Lösungsstrategien für den Kauf einer Küche entwickeln - sachlich argumentieren - Informationsquellen finden, Informationen zusammenstellen, auswerten und strukturieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming/Gruppenarbeit <u>Leitfragen:</u> Welche kurz-, mittel- und langfristigen Bedingungen müssen berücksichtigt werden? <ul style="list-style-type: none"> - Vorhandenes Wissen nutzen - Lehrbücher/Fachbücher <ul style="list-style-type: none"> - Hilfen bei der Informationssuche leisten

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Organisationen zur Interessenvertretung der Verbraucher kennen lernen • verbraucherbewusstes Verhalten durch gesetzliche und freiwillige Warenkennzeichnung umsetzen • Verbraucherschutzgesetze wahrnehmen • Werbung als Faktor für den Kauf verstehen • Plakate, Wandzeitungen, Flyer u. a. erarbeiten und werbewirksam gestalten 	<ul style="list-style-type: none"> - Mitverantwortung für die Einhaltung bestehender Rechtsvorschriften erkennen - Informationen über Warenkennzeichnung austauschen - Mitverantwortung für die Einhaltung der Rechtsvorschriften erkennen - Bereitschaft zum Arbeiten im Team - Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein entwickeln - sich am Erfolg freuen 	<ul style="list-style-type: none"> - Zusammenstellen der Schwierigkeiten, die bei der Informationsbeschaffung aufgetreten sind - Kommunikation üben - Übersicht zu Möglichkeiten und Inhalten der Verbraucherinformation in der Region erarbeiten - Ergebnisse zusammentragen - Bedürfnisse formulieren - Werbekonzept selbstständig erarbeiten und präsentieren - Ideenfindung im Team unterstützen - Gesprächsführung üben - kritischen Umgang mit Medien üben 	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit/Rollenspiel <u>Leitfrage:</u> Warum wird eine Verbraucherzentrale notwendig? Erarbeiten Sie eine Übersicht zu Möglichkeiten und Inhalten der Verbraucherinformation in der Region! - Expertenbefragung - Materialien zur Hilfe bereitstellen, wie Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Eichgesetz, Textilkennzeichnungsgesetz u. a. - Gruppenarbeit - Verschiedene Werbekonzepte für den Kauf einer Ware entwickeln lassen - Fachliteratur - Computer, Internet

Lernsituation: Den Kauf einer Küche durchführen**ZRW: 40 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler begreifen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln. Sie wissen um ihre Verantwortung als Vertragspartner beim Kauf und im Marktgeschehen. Sie sind in der Lage, als Käufer ihre Rechte und Pflichten zum Ausdruck zu bringen und in der Praxis einzufordern. Außerdem können sie anfallende Einnahmen und Ausgaben des Haushaltes dokumentieren.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
Vorbereiten eines Kaufvertrages <ul style="list-style-type: none"> • verantwortungsbewusst ein Rechtsgeschäft durchführen • Bedingungen und das Zustandekommen für einen Kaufvertrag kennen • notwendige inhaltliche Aspekte eines Kaufvertrages ableiten • Pflichten des Verkäufers und des Käufers kennen Bewerten von Störungen des Kaufvertrages <ul style="list-style-type: none"> • Formen der Kaufvertragsstörungen kennen 	<ul style="list-style-type: none"> - die volle Verantwortung für den Kauf einer Ware übernehmen - eine Entscheidung selbstständig treffen - ökologische Aspekte erkennen und berücksichtigen - unterschiedliche Standpunkte tolerieren - die eigene Verantwortung bei der Erfüllung des Rechtsgeschäftes erkennen - offener Erfahrungsaustausch unter Nutzung eigener Erlebnisse 	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Angebote für den Kauf einer Küche einholen und vergleichen - Auswahlkatalog zusammenstellen - Informationen über den Kauf einer Küche sortieren - Informationsaustausch pflegen - eigene Erfahrungen in eine Diskussion einbringen - selbstständig Informationen beschaffen durch die Arbeit mit dem Buch, Konspekt anfertigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Besuch einer Verbraucherberatung - Analyse vorliegender Kaufverträge durchführen lassen - Lehrbuch, BGB - Gruppenarbeit/Metaplan <u>Leitfragen:</u> Welche Möglichkeiten hat der Käufer beim Erwerb einer mangelhaften Ware? Wie verläuft ein Mahnverfahren?

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anre- gungen eines handlungsorien- tierten Unterrichts
<p>Realisieren der Finanzierung der neuen Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahlungsarten und Zahlungsformen unterscheiden • Bedeutung des EURO verstehen • Faktoren für das Sparen und evt. Sparförderung zusammenstellen • Möglichkeiten für die Aufnahme eines Kredites abschätzen <p>Erfassen des Haushalts – Budgets</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein Haushaltbuch anlegen und für ca. 8 Wochen führen • vorgenommenen Eintragungen auswerten 	<ul style="list-style-type: none"> - sachlich argumentieren und fair kritisieren - Schwierigkeiten erkennen, bewerten und Schlussfolgerungen ziehen - verantwortungsbewusstes Handeln und kritisches Bewerten der Situation - Informationen austauschen - Mitverantwortung für die Führung eines Haushalts entwickeln - Beispiele für bare Ein- und Auszahlungen und unbare Zahlungsvorgänge werden für den Erfahrungsaustausch zur Verfügung gestellt 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständig Vor- und Nachteile von Barzahlung und bargeldloser Zahlung zusammenstellen - arbeitsteiliges Vorgehen - Notizen anfertigen - Möglichkeiten des Sparens in einer Übersicht zusammenstellen - Kontenführungsgebühren vergleichen - über die unterschiedlichen Formen der Kreditaufnahme diskutieren und eine Empfehlung aussprechen - Gründe für die Führung eines Haushaltsbuches zusammentragen - Bedürfnisse und Interessen artikulieren - Dokumentation nach vorgegebenen Kriterien aufbereiten, darstellen und auswerten - es werden tägliche Aufschreibungen vorgenommen - ein detaillierter Kontenplan wird aufgestellt 	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfsmittel bereitstellen „Der EURO - Das Buch zum Geld“ Jugendbroschüre der Schul/Bank Bestellung: Internet: http://www.schul-bank.de oder Postfach 04 03 07, 10062 Berlin - Erarbeitung einer Wandzeitung - Zinsberechnungen bei Spareinlagen und Krediten durchführen - Pro und contra – Katalog aufstellen - Erkundung in einem Geldinstitut <p><u>Problemdiskussion:</u> Welche Folgen entstehen einer Familie, wenn die Ausgaben für ein Haushaltsjahr höher sind als die gesamten Einnahmen?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Für die Entwicklung eines Haushaltsplanes mit täglichen und monatlichen Aufschreibungen wird der PC genutzt - Podiumsdiskussion <p><u>Leitfrage:</u> Lohnen sich die Mühe und der Zeitaufwand für eine Haushaltbuchführung?</p>

Lernfeld 3: Waren lagern**ZRW: 40 Std.****Lernsituation: Die sachgerechte Lagerung der Nahrungsmittel zwischen Ernte und Verzehr vornehmen****ZRW: 20 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler benennen die ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung. Sie führen die dazu erforderlichen Tätigkeiten im jeweiligen Aufgabenbereich verantwortungsbewusst durch. Sie kontrollieren vorhandene Lagerstätten und sind in der Lage, bestehende Lagerbestände hinsichtlich der Qualität und Quantität zu überprüfen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Bedingungen, Geräte und Räume für eine Vorratshaltung im Haushalt kennen lernen <ul style="list-style-type: none"> • ökologische und ökonomische Gründe für die Lagerung • erkennen • Umfang und Art der Lagerung von Lebensmitteln berücksichtigen • Veränderungen der Qualität trotz sachgerechter Lagerung kennen und bemerken Lebensmittel durch Kälte jeder Zeit verfügbar haben <ul style="list-style-type: none"> • den Einsatz von Kühlschränken und Gefriergeräten begründen • Lagerfristen beachten 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereitschaft für den Erfahrungsaustausch entwickeln - Probleme erkennen und Vorschläge für Lösungen einbringen - an Selbstvertrauen gewinnen - eigene Erfahrungen einbringen - im Team arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen und sachlich argumentieren - selbstständige Erarbeitung eines Arbeitsblattes, in dem verschiedene Informationsquellen erschlossen und ausgewertet werden - Informationen austauschen - bewusstes Umsetzen der erworbenen Kenntnisse - Ergebnisse präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Lehrbücher, Folienreihe „Vorratshaltung“ (AID) Arbeitsblätter - Berechnungen zum monatlichen/jährlichen Energieverbrauch für verschiedene Geräte vornehmen - verschiedene Lebensmittel zur Verfügung stellen - Gruppenarbeit <p><u>Fragestellung:</u> Wie erfolgt die Einordnung der Lebensmittel aus einem Warenkorb in den Kühlschrank?</p>

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Lagerräume in Größe und Zweckmäßigkeit beispielhaft entwickeln <p>Wareneingänge und Warenbestände kontrollieren und dokumentieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waren beim Wareneingang prüfen und in einer Übersicht zusammenstellen • Qualitätskontrolle der Bestände durchführen <p>Kosten für Betriebs- und Verbrauchsmittel berechnen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerverluste feststellen • Kostenvergleiche bei verschiedenen Packungsgrößen vornehmen • Betriebskosten für die Lagerung feststellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Phantasie entwickeln <ul style="list-style-type: none"> - kontinuierliche und exakte Arbeitsweise erlernen und gewissenhaft ausführen - Mitverantwortung für eine Gruppe entwickeln - Verantwortungsbewusstsein entwickeln <ul style="list-style-type: none"> - kritische Bewertung der Ergebnisse - persönliche Schlussfolgerungen ziehen 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationen strukturieren <ul style="list-style-type: none"> - selbstständig planen und durchführen einer Warendokumentation - Dokumentation nach Kriterien aufbereiten und darstellen - Schlussfolgerungen ziehen und rationale Verbesserungsmöglichkeiten aufzeigen <ul style="list-style-type: none"> - Lösungsstrategien für die Sachaufgabe entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Blitzlicht <u>Kartenabfrage</u>: Eine 4-köpfige Familie baut ihr Haus um. Wie viel Platz muss für Vorratsräume zur Verfügung stehen? Welche Einrichtungsgegenstände müssen zur Verfügung stehen? <ul style="list-style-type: none"> - Nutzung des PC´s zur Anfertigung einer Dokumentation <u>Schülervortrag zum Thema</u>: Erarbeiten Sie eine Wareneingangsbzw. Warenausgangsdokumentation für Ihren Ausbildungsbetrieb. <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbücher - Bezüge zur Praxis herstellen - Vergleichsberechnungen für Waren des täglichen Bedarfs

Lernsituation: Die Gesundheit durch bewussten Umgang mit Lebensmitteln unterstützen**ZRW: 20 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den Ursachen und Folgen von Lebensmittelvergiftungen kritisch auseinander. Sie entwickeln entsprechende Anforderungen, die einer solchen gesundheitlichen Beeinträchtigung entgegenwirken. Sie kennzeichnen Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln und bewerten diese hinsichtlich der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
<p>Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und Lebensmittelinfektionen sowie Kenntnisse zur Schädlingsbekämpfung strukturieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelhygiene im Haushalt definieren • Ursachen des Lebensmittelverderbs durch Mikroorganismen und Kleinlebewesen erkennen und Maßnahmen für deren Bekämpfung einleiten • Anforderungen an persönliche Hygiene bzw. Betriebshygiene erfüllen 	<ul style="list-style-type: none"> - Mitverantwortung für Einhaltung der Hygienevorschriften tragen und erkennen, dass Lagerung, Kontrolle, Einkauf, Zubereitung und persönliche Hygiene wichtige Voraussetzungen sind - Informationen austauschen - kooperativ arbeiten und anderen Hilfestellung geben - Probleme erkennen und Lösungsstrategien entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - mit der Vielzahl der Medien sachgerecht umgehen - Informationsquellen auffinden, selbstständig auswerten und Informationen an andere Schüler/innen strukturiert weitergeben - das Gelernte auf neue Probleme übertragen - Bezüge zwischen Theorie und Praxis herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch, Foliensätze - Videos: AID Nr. 8401 „Mindestens haltbar bis ...“ Nr. 8865 „Hygiene in der Küche“ Nr. 8408 „Keine Chance für Salmonellen, Schimmel und Co.“ Nr. 8409 „Was tun, wenn´s kribbelt und krabbelt.“ Nr. 8951 „Birnen, Bohnen und Speck“ (Haltbarmachen von LM) - Arbeitsblätter - Gesetze und Verordnungen, wie Lebensmittelgesetz, Zusatz-Zulassungsverordnung, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung heranziehen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>Methoden der Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln planen und anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Verpackungsmaterialien charakterisieren und Anforderungen an ihre Verwendung ableiten • chemische und physikalische Konservierungsmethoden analysieren • ausgewählte Konservierungsverfahren charakterisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - einen kooperativen Austausch zwischen den Gruppen und im eigenen Team unterstützen und beeinflussen - Kreativität zur Lösung des Projektes entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeits- und Zeitplan aufstellen - selbstständig Informationsquellen erschließen, verarbeiten und verallgemeinern - das erworbene Wissen strukturieren - Projektergebnisse präsentieren und moderieren - Umgang mit Lehrbüchern, Fachbüchern u. a - mündliches Repertoire des Sprech- und Kommunikationsverhaltens erweitern - Lösungsstrategien entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Blitzlichtrunde <p>Erwartungen und Wünsche zum Projekt werden abgefragt!</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit <p><u>Projekt:</u> Küchenkräuter konservieren!</p> <p>In Ihrem Garten fallen in diesem Jahr große Mengen Küchenkräuter an. Welche Möglichkeiten der Konservierung würden Sie nutzen? Praktizieren Sie die Konservierungsverfahren und analysieren Sie Vor- und Nachteile dieser Verfahren. Erarbeiten Sie die Verwendung der verschiedensten Küchenkräuter in der Küche. (Erarbeitung einer Dokumentation)</p> <ul style="list-style-type: none"> - als Moderator wirken - Feedback aus den Gruppen einholen

Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren**ZRW: 100 Std.****Lernsituation: In der Küche unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte arbeiten und den Arbeits- und Unfallschutz einhalten****ZRW: 25 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler können bei Einhaltung strenger hygienischer Vorschriften Küchenarbeiten ausführen. Sie erarbeiten im Team einen Überblick über lebensmittelrechtliche Grundlagen, begründen Hygieneregeln und wenden diese bewusst an. Die Schülerinnen und Schüler kennen den Stellenwert „Hygiene“, sie kommunizieren untereinander und sammeln Erfahrungen bei der Präsentation der Ergebnisse.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Hygienemaßnahmen ableiten <ul style="list-style-type: none"> • persönliche Hygiene, Raumhygiene und Arbeitshygiene charakterisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Mitverantwortung beim sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften übernehmen - Urteile verantwortungsbewusst bilden - Notwendigkeit zur ständigen Weiterbildung auf dem Gebiet erkennen - Selbstbewertung vornehmen, Urteile bilden 	<ul style="list-style-type: none"> - Bezüge herstellen - Problemstellungen eingegrenzt - Kommunikationsfähigkeit üben und festigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeit mit Tagespresse - Rechtsvorschriften einsetzen - Materialien bereitstellen, wie Fachbücher AID-Informationen, Gesundheitsmagazine, Video

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>Arbeits- und Unfallschutzbestimmungen interpretieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unfallursachen und Maßnahmen für deren Vermeidung erkennen und erläutern, wie elektrischer Strom, Gas, Feuer, Böden, Treppen Leitern, Gargeräte, Schneidwerkzeuge, Schneidgeräte <ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben der Fachverbände kennen lernen • Sicherheitsprüfzeichen verstehen • erste Hilfe Maßnahmen üben 	<ul style="list-style-type: none"> - sich der Gefahren bewusst sein und Vorschläge zur Vermeidung unterbreiten - Informationen austauschen - kritisch und selbstkritisch auftreten - Unfallverhütungsvorschriften gewissenhaft beachten - erste Hilfe Maßnahmen aktiv unterstützen und Entscheidungen mit Entschlusskraft treffen 	<ul style="list-style-type: none"> - zur Informationsbeschaffung mit verschiedenen Medien sachgerecht umgehen - selbstständig Notizen zu Fragestellungen an den/die Experten/innen machen - problemlösendes Denken entwickeln - Entscheidungsalternativen diskutieren - Informationen sammeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Schülervortrag - Fallbeispiele heranziehen - Materialien zur Anschauung verwenden, die die ganze Gefahr verdeutlichen - Expertenbefragung/Berufsgenossenschaft, Rotes Kreuz - <u>Fallstudie:</u> Eine Hauswirtschafterin erleidet im Umgang mit einem elektrischen Küchengerät einen elektrischen Schlag. Was ist zu tun? Welche arbeitsrechtlichen Bestimmungen müssen berücksichtigt werden bzw. kommen zum Tragen?

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>mit modernen Küchenhelfern rationell und zweckmäßig umgehen</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich über Koch- und Backgeräte, Küchenmaschinen und Kleingeräte informieren und Lösungen für den Kauf planen • Preisvergleiche durchführen • Gebrauchsanleitung lesen und verstehen 	<ul style="list-style-type: none"> - abgeleitete Ergebnisse kritisch bewerten und eine Lösung für den eigenen Haushalt finden - umweltbewusstes und energiesparendes Verhalten entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Medien zur Informationsbeschaffung nutzen, wie Fachzeitschriften, Testzeitschriften, Energieversorgungsunternehmen, Fachgeschäfte, Prospekte - erarbeiten einer „Checkliste“ nach ausgewählten Kriterien für den möglichen Einkauf 	<p><u>Projekt:</u> Kauf einer Geschirrspülmaschine</p> <ul style="list-style-type: none"> - vorhandenes Wissen zum Thema „Finanzierung“ wiederholen und festigen

Lernsituation: Einen ausgewogenen Wochenspeiseplan zusammenstellen**ZRW: 40 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten im Team die Anforderungen und den Wert einer vollwertigen Ernährung. Sie zeigen aufgeschlossenes und kollegiales Verhalten zueinander. Die abgeleiteten Inhaltstoffe der Lebensmittel können analysiert und deren küchentechnischen Eigenschaften bewertet werden. Die erworbenen Kenntnisse werden bei der Speisenplanung bewusst angewendet.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Arbeitsablauf planen <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittel, Kosten, Betriebsmittel, Arbeitsweise und Zeitbedarf feststellen Inhaltstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften analysieren und beurteilen <ul style="list-style-type: none"> Fotosynthese rekapitulieren Überblick über Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> Bereitschaft zur Mitarbeit entwickeln kameradschaftlicher Umgang miteinander 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsorganisation im Team gestalten aus der Analyse der Fachinformationen Schlussfolgerungen für moderne Ernährungsgewohnheiten ziehen und begründen Informationen zum Zusammenwirken der Inhaltsstoffe strukturieren 	<ul style="list-style-type: none"> Gruppenarbeit

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Vorkommen und Bedeutung der Vitamine und Mineralstoffe sowie den Stellenwert für die menschliche Ernährung herausarbeiten • Bedeutung der Ballaststoffe für den menschlichen Körper begründen • Wasser als Nahrungsbestandteil analysieren <p>kohlenhydratreiche Lebensmittel verwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften und küchentechnische Bedeutung von Zucker, Getreide und Getreideprodukten, Kartoffeln und Reis analysieren und bewerten • Einteilungskriterien für Getreidearten erarbeiten und begründen 	<ul style="list-style-type: none"> - Problembereiche für die gesunde Nahrungszusammensetzung und Möglichkeiten der aktiven Einflussnahme erkennen und diskutieren - das eigene Verbraucherverhalten bewerten <ul style="list-style-type: none"> - eigenes Verhältnis zum Zuckerkonsum beurteilen - zuverlässig handeln und Verantwortung übernehmen, kritisches Bewerten der Versuchsergebnisse - Teamarbeit praktizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - fachliche und sachliche Argumentation üben - genaues Beobachten der Vorgänge und protokollieren <ul style="list-style-type: none"> - eine Diskussion zum Thema „Mutterkornvergiftung“ führen 	<ul style="list-style-type: none"> - Werbematerialien, Lehrbuch, Informationsmaterial - Gruppenarbeit - Versuche, wie Löslichkeit, Kochen von Zucker mit Säuren, Zucker als Konservierungsmittel, stärkeres Erhitzen von Zucker - Arbeitsblätter

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Unterscheidungsmerkmale des Verhaltens der Stärke bei unterschiedlicher Anwendung herausarbeiten, wie Löslichkeit, Veränderung durch Säure und Enzyme, Veränderung durch trockene Hitze, unterschiedliche Bindfähigkeit von Getreidestärke und Kartoffelstärke <p>fetteiche Lebensmittel erkennen und bewerten</p> <ul style="list-style-type: none"> • pflanzliche Speisefette, Butter und Margarine für die eigene Gesunderhaltung bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Selbstbewusstsein entwickeln - Beurteilungsfähigkeit stärken - Problem des Fettkonsums kritisch reflektieren - zuhören können 	<ul style="list-style-type: none"> - Unterscheidungsmerkmale des Verhaltens der Stärke bei unterschiedlicher Anwendung herausarbeiten - Informationen strukturieren - fachliche und sachliche Argumentation üben - Dokumentation der Ergebnisse in einer Tabelle - Stichpunkte notieren - Kommunikationsfähigkeit entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Lehr- und Fachbücher - Kenntnisse aus der praktischen Ausbildung aktivieren und anwenden - Gruppenarbeit - Lehrervortrag/Unterrichtsgespräch - Folien, Videos, Originale, AID-Hefte - Diskussion <p><u>Steckbrief:</u> Schülerin/Schüler, 17 Jahre, 56 kg Körpergewicht, Energiebedarf: 10 000 kJ</p>

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>eiweißreiche Lebensmittel und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung für eine gesunde Lebensweise analysieren und strukturieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch- und Milchprodukte, Ei, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch und Geflügel verarbeiten und grundsätzliche Regeln einhalten <p>vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel abwechslungsreich und vielfältig einsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst, Gemüse, Obst- und Gemüsesäfte, Küchenkräuter einkaufen und zubereiten <p>Couveuience – Produkte</p>	<ul style="list-style-type: none"> - selbstsicher Auftreten - konzentriertes Arbeiten - Informationen austauschen - Preisvergleiche selbstbewusst durchführen und entscheiden - im Team gewissenhaft vorgehen 	<ul style="list-style-type: none"> - Nährstoffzusammensetzung analysieren bzw. mit Hilfe von Fachbüchern erlesen und strukturieren - freies Sprechen nach Stichwortzettel üben - Übersicht über verschiedene Sorten und deren Preisgestaltung anfertigen - Bedürfnisse formulieren - Ergebnisse darstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kurzvorträge vergeben - Erkundung auf einem Wochenmarkt veranlassen - Gruppenarbeit

Lernsituation: Nahrungsmittel für ein Menü sorgsam auswählen und vorbereiten

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Um den ernährungsphysiologischen Wert der vorhandenen Lebensmittel zu erhalten bzw. zu verbessern, wählen die Schülerinnen und Schüler zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Gartechniken aus.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz		Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
Rohstoffe einkaufen, vorbereiten und bearbeiten <ul style="list-style-type: none"> • Waschen, Wässern, Weichen und Quellen • Pürieren, Tournieren • Schälen und Putzen • Schneiden, Mischen, Wiegen, Abmessen, Blanchieren • Mengen und Gewichte berechnen • saisonale und regionale Lebensmittel verwenden • Material- und Kostenvergleiche durchführen • Gartechniken erarbeiten und anwenden entstandene Abfälle entsorgen <ul style="list-style-type: none"> • verschiedenen Systeme vergleichen und bewerten • Kostenvergleiche durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> - Mitverantwortung für den rationalen Umgang mit Rohstoffen entwickeln - Hilfestellungen gegenüber leistungsschwächeren Schülern geben - Einsicht für eine umweltgerechte Entsorgung entwickeln - sachlich argumentieren - unterschiedliche Standpunkte tolerieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Einfluss der Vorbereitungsart auf die Erhaltung der Nährstoffe ableiten - Alternativen für die Lösung eines Problems finden und bewerten - Schlussfolgerungen für das eigene Umweltverhalten ableiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Zubereitung einfacher Salate ermöglichen - Lehr- und Fachbücher - Lehrbücher - Informationsblätter 	

Lernsituation: Eine Party mit einem geringen Aufwand gestalten**ZRW: 15 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler lösen im Team eine vorgegebene Aufgabenstellung. Hierzu wird gemeinsam geplant, die Aufgabe erfüllt, kontrolliert und bewertet. Bei der Präsentation ihrer Produkte beweisen sie, dass sie in der Lage sind, die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren zu können.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Planen und Durchführen einer Kartoffelparty für 30 Personen <ul style="list-style-type: none"> • Gäste einladen • Einkaufszettel zusammenstellen • Bedeutung der Kartoffel für die Ernährung des Menschen erkennen • Nährstoffgehalt und Eigenschaften analysieren und beurteilen • Nährwertberechnungen durchführen • Kartoffelsorten • Kochtypen und Eigenschaften ermitteln und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Einstellen auf die Lernsituation, um Mitverantwortung beim sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften zu übernehmen - Informationen austauschen fachlich und sachlich argumentieren üben - Urteile bilden und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Verbrauchergewohnheiten bewerten - Ergebnisse zusammenfassen und Schlussfolgerungen ziehen - Kommunikationsfähigkeit (unterschiedliche Interessen beurteilen und Bedürfnisse tolerieren, Selbstbewertung vornehmen, Urteile bilden) weiterentwickeln - Argumentationstechniken erlernen und üben - Realisierbarkeit von Lösungen für die Praxis überprüfen 	<ul style="list-style-type: none"> - Projekt „Kartoffelparty“ - Gruppenarbeit - Lehr- und Fachbücher - Anschauungsmaterial - Lehr- und Fachbücher

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Kriterien für die Kartoffellagerung aufstellen • Schnittformen und -größen analysieren und demonstrieren • Berechnungen zu Putz- und Schälverlusten durchführen • Abfalltrennung anwenden • allgemeinen Überblick zu den Garverfahren erarbeiten und Garverfahren ernährungsphysiologisch und produktbezogen bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit praktizieren (zuverlässig handeln und Verantwortung übernehmen) - kritisches Bewerten der Produkte - verantwortungsbewusstes Handeln aus ökologischer Sicht 	<ul style="list-style-type: none"> - Unterscheidungsmerkmale der Arten von Schnittformen herausarbeiten - ökonomisches und ökologisches Denken und Handeln unter hauswirtschaftlichen/betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten bewerten - Dokumentation zur Abfalltrennung - Dokumentation von Kriterien zur Beurteilung von Garverfahren anwenden (Tabelle anfertigen) 	<ul style="list-style-type: none"> - Hauswirtschaftsküche - verschiedene Arbeitsmittel - Bezug zum Thema Umweltschutz - Lehr- und Fachbücher - Demonstration

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen**ZRW: 80 Std.****Lernsituation: Speisenpläne für den täglichen Nährstoffbedarf zusammenstellen****ZRW: 10 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass sie für die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit und der Verbesserung der Leistungsfähigkeit übernehmen. Diese beruflichen Anforderungen wollen sie bewusst übernehmen. Kriterien für eine ausgewogene Speisenplanung werden zielstrebig analysiert.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Speisenplan unter Berücksichtigung der Kriterien: <ul style="list-style-type: none"> - Energie- und Nährstoffbedarf - Arbeitszeitaufwand - Kosten erstellen • Speisen so auswählen, dass der erforderliche Energie- und Nährstoffbedarf gedeckt wird • Ernährungsfehler systematisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - unterschiedliche Anforderungen erkennen - Informationen und Lösungsmöglichkeiten austauschen 	<ul style="list-style-type: none"> - komplexe Aufgabenstellungen gliedern - zielgerichtet arbeiten - Lösungsstrategien entwickeln 	<u>Projekt:</u> Tagesbedarf für eine Bürokauffrau und einen Maurer berechnen und einen entsprechenden Speisenplan aufstellen

Lernsituation: Schlank und fit bleiben!**ZRW: 10 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler analysieren gemeinsam Faktoren, die das Essverhalten unterschiedlicher Personengruppen beeinflussen. Dabei treten sie in einen konstruktiven aber auch kritischen Erfahrungsaustausch. Für die Planung und Herstellung von Speisen beachten sie den ernährungsphysiologischen und den sensorischen Wert der verwendeten Produkte.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anre- gungen eines handlungsorientier- ten Unterrichts
Ernährungssituation erkennen und den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit herausarbeiten <ul style="list-style-type: none"> • Kriterien für eine vollwertige Ernährung ableiten • Begrifflichkeiten klären • Ernährungskreis erarbeiten einen Speisenplan für den Fall Anita aufstellen	<ul style="list-style-type: none"> - sich in Teamarbeit einbinden - Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein stärken - problemlösendes Denken entwickeln - selbstständig arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Lerntechniken anwenden: - Problem wahrnehmen und analysieren - Lösungsansätze durch Vorwissen aktivieren - Beschaffen notwendiger Informationen - Entscheidungen treffen und begründen - Diskutieren der Entscheidungen konzentriert arbeiten und lernen mit Medien sachgemäß umgehen - Notizen anfertigen - auf bereits erworbenes Wissen zurück greifen - übersichtliche Dokumentation 	<ul style="list-style-type: none"> - Fallstudie <u>Problem:</u> Anita ist achtzehn und arbeitet als Lehrling in einem Büro. Sie findet, sie ist einfach zu dick. Deshalb hat sie sich heute vorgenommen, auf Brot und Kartoffeln in Zukunft zu verzichten, denn Kohlenhydrate, das hat sie irgendwo mal gehört, machen dick. - Gruppenarbeit - Computerprogramm „Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE“ - Computerkabinett - Foliensatz AID (6006) „Vollwertig essen und trinken“ - Reflexion und Transfer gewährleisten

Lernsituation: Die Versorgung mit den „richtigen“ Nährstoffen sichern

ZRW: 30 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Im Ergebnis dieser Einheit besitzen die Schülerinnen und Schüler Kenntnisse über Ursachen für ernährungsbedingte Krankheiten und deren Folgen. Darauf aufbauend formulieren sie notwendige diätetische Maßnahmen für ausgewählte Krankheitsbilder. Sie wenden unterschiedliche Verteilungsmöglichkeiten für hergestellte Speisen und Getränke an.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
<p>den Einfluss der Ernährung auf die reibungslose Funktion des Organismus analysieren und begründen</p> <ul style="list-style-type: none"> • ausgewählte Diätformen bei Übergewicht, Magersucht und Bulimie, Durchfall, Darmträgheit, Diabetes, Gicht, Bluthochdruck und zu hohem Cholesterinspiegel begreifen 	<ul style="list-style-type: none"> - sachlich argumentieren - Informationen im Unterrichtsgespräch austauschen - unterschiedliche Standpunkte tolerieren - Kritik und Selbstkritik üben - Urteile verantwortungsbewusst bilden 	<ul style="list-style-type: none"> - Problemstellungen erkennen und eingrenzen - Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen - Alternativen finden und bewerten - Schlussfolgerungen ziehen - Kreativitätstechniken anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> - VHS (AID 8416) „Essstörungen“ - VHS (AID 8405) „Schlank und Schlemmen“ - VHS (AID 8456) „Fette und Cholesterin in der Ernährung“ - Buch (AID 3546) „Schlankheitsideal 2000“ <p><u>Aufgabe:</u> Stellen Sie jeweils einen Tageskostplan für zwei Patienten mit dem Krankheitsbild Diabetes mellitus zusammen. Gehen Sie dabei von den Bedingungen für eine Kauffrau für Bürokommunikation und für einen Tiefbaufacharbeiter aus.</p>

Lernsituation: Auf Besonderheiten der Ernährung für ausgewählte Personengruppen eingehen**ZRW: 30 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Unter Berücksichtigung der Bedürfnisse einzelner Personengruppen erstellen die Schülerinnen und Schüler entsprechende Kostpläne. Dabei berücksichtigen sie auch alternative Kostformen. In ihrem Vorgehen arbeiten sie gewissenhaft, sind aufgeschlossen und wenden bereits erworbene Kenntnisse zielgerichtet an.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Speisenpläne für verschiedene Personengruppen erarbeiten <ul style="list-style-type: none"> • den Energie- und Nährstoffbedarf für Säuglinge, Kinder und Jugendliche und ältere Bürger ermitteln und bewerten • spezifische Kostformen, wie Vollkost, leichte Vollkost, Vollwertkost/Vollwert Ernährung, vegetarische Ernährung und alternative Kostformen analysieren 	<ul style="list-style-type: none"> - soziale Verantwortung tragen - Bedürfnisse artikulieren - eigenen Interessen gegenüber vereinbarten Gruppenzielen zurückstellen - Urteile verantwortungsbewusst bilden - sich flexibel auf die neue Situation einstellen - Urteile verantwortungsbewusst bilden - Notwendigkeit zur Weiterbildung begreifen 	<ul style="list-style-type: none"> - flexibel auf neue Lernsituationen einstellen - Informationsquellen selbstständig erschließen und auswerten - Ergebnisse zusammenfassen - Kostpläne selbstständig erstellen und umsetzen - Pläne gegebenenfalls flexibel handelnd verändern können - Gruppenarbeit unterstützen und initiieren - Bedürfnisse und Interessen artikulieren - angebotene Lerntechnik annehmen - Fragen zum Verständnis stellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kochbücher - VHS (AID 8417) - „Sport und Ernährung“ - VHS (AID 8419) - „Gesund und aktiv ins Alter“ - VHS (AID 8454) - „Mit Außer-Haus-Verpflegung fit im Job“ - Foliensatz (AID 6025) - „Das beste Essen für mein Kind“ - VHS (AID 8406) - „Was ist gesund für mein Kind?“ - Expertenbefragung (Diätassistentin) - VHS (AID 8411) „Anders essen – bewusst leben“ - Speisenpläne personenorientiert gestalten lassen

Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

ZRW: 60 Std.

Lernsituation: Ein Festessen zur Silberhochzeit arrangieren

ZRW: 40 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst. Sie sind in der Lage, Speisen und Getränke anlassbezogen anzubieten. Darüber hinaus sind sie befähigt, auf die Bedürfnisse und Wünsche der zu versorgenden Personen einzugehen.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Planen eines Menüs <ul style="list-style-type: none"> • mit dem Kunden ein Gespräch führen und eine Bestellung aufnehmen • Menüregeln kennen und anwenden • personenspezifische Anforderungen berücksichtigen • Kalkulationen für verschiedene Menüvorschläge zusammen stellen • Preisvergleiche mündlich und schriftlich einholen 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstbewusst auftreten und beraten - Preisvergleiche kritisch vornehmen und eine Entscheidung treffen 	<ul style="list-style-type: none"> - vorhandene Kenntnisse bewusst einsetzen - Lösungen für verschiedene Menüs aufzeigen - Analogien zu anderen Anlässen herstellen - Angebote einholen, deren Konditionen vergleichen und bewerten - Kriterien für den Vergleich der Angebote finden 	<ul style="list-style-type: none"> - die in LF 5 „Personengruppen verpflegen“ erworbenen Kenntnisse reaktivieren - Rollenspiel - Speisepläne aus verschiedenen Ausbildungsbetrieben nutzen - Preiserkundungen an Hand von Werbeprospekten und Marktbegehung durchführen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • notwendige Arbeitsabläufe planen und dokumentieren • Tischwäsche auswählen • Gläser, Geschirr- und Besteckteile kennen lernen • Tafelformen, Tischschmuck, Servietten für den Anlass gestalten (Anfertigen eines Gestecks) • rationelles Arbeiten <p>einfache Servierregeln anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviermöglichkeiten unterscheiden • Personen, Anlass und räumlichen Gegebenheiten berücksichtigen • Platzbedarf pro Person • Speisenfolge beachten • Getränke empfehlen und zuordnen • Umgang mit den Gästen 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen - Verständnis für regionale und fremdländische Besonderheiten entwickeln <ul style="list-style-type: none"> - eigene Umgangsformen bewusst bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - vorhandenes Wissen bewusst einsetzen - Arbeitsplan erstellen - Skizzen zu den Tafelformen gewissenhaft anfertigen 	<ul style="list-style-type: none"> - die in LF 8 „Textilien reinigen und pflegen“ erworbenen Kenntnisse reaktivieren - Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben - Lehrervortrag - Bücher, Arbeitsblätter, Kataloge - Dekorationsvarianten aus Zeitschriften sammeln <ul style="list-style-type: none"> - Demonstration und Übung

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten der Zeiterparnis für die Auswahl der Speisenzubereitung berücksichtigen und nutzen • das zur Verfügung stehende Geld sinnvoll für die Speisenplanung einteilen 	<ul style="list-style-type: none"> - die eigenen finanziellen Grenzen erkennen - bewusst saisonale Marktangebote nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständig den Zusammenhang zwischen Vorbereitungs- und Garzeit herausarbeiten und im Text zusammenfassen - Haltbarmachung von Lebensmitteln wiederholen - überlegt Vorratshaltung organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Material zur Verfügung stellen

Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

ZRW: 60 Std.

Lernsituation: Gebrauchsgegenstände im Haushalt reinigen und pflegen

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler haben die wirtschaftliche Bedeutung und die Notwendigkeit der sorgfältigen und hygienischen Prüfung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen im Haushalt erkannt und für ihre berufliche Tätigkeit akzeptiert. Sie wissen, dass sie dadurch zum Wohlbefinden des Nutzers beitragen können. Bei der Planung und Durchführung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen gehen sie verantwortungsbewusst mit dem Einsatz der eigenen Arbeitskraft und der Arbeitszeit um.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
Gebrauchsgegenstände reinigen und pflegen <ul style="list-style-type: none"> • für verschiedene Materialien, wie Metall, Kunststoffe, Glas, Keramik, Holz, Leder und textile Materialien die Eigenschaften und Verwendung ableiten 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen - Selbstständigkeit, Phantasie und Kritikfähigkeit entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationen austauschen und zusammentragen - bereits erworbene Kenntnisse aus anderen Unterrichtsfächern reaktivieren - eine Informationsmappe erstellen - einen Plan zur Problemlösung entwickeln - Tätigkeiten koordinieren - evt. Interessenunterschiede kommunikativ lösen 	<p><u>Projekt:</u> Ordnung und Sauberkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch, Folien Grafiken - Transfer und Reflexion gewährleisten

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> Arbeitskraft und Arbeitszeit für verschiedene wiederkehrende Tätigkeiten rationell einsetzen, wie Reinigung von Geschirr ... 	<ul style="list-style-type: none"> andere Meinungen akzeptieren 	<ul style="list-style-type: none"> Kriterien für die Auswahl eines geeigneten Verfahrens zum Geschirrspülen finden Erfahrungsaustausch unterstützen Aspekte der Umweltbelastung beachten ggf. Verbesserungsvorschläge unterbreiten 	<ul style="list-style-type: none"> bereits vorhandenes Wissen für einen Vergleich der Kosten beim Geschirrspülen mit Hand oder mit Geschirrspülautomat nutzen Impulse für eine Diskussion geben

Lernsituation: Reinigungs- und Pflegearbeiten im Haushalt vorbereiten und durchführen**ZRW: 40 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den zu reinigenden Arbeitsbereichen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten auszuwählen. Bei der Ausführung spezifischer Tätigkeiten werden Reinigungsverfahren unter Berücksichtigung der Gesundheitsverträglichkeit bestimmter Reinigungs- und Pflegemittel bewusst ausgewählt.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • die richtigen Reinigungs- und Pflegemittel in Abhängigkeit der Schmutzart auswählen • chemische, mechanische und kombiniert wirkende Reinigungs- und Pflegemittel unterscheiden • ökologische und ökonomische Aspekte beachten • Vergleichsverfahren zur Reinigung und Pflege durchführen • laufende Pflegearbeiten für Räume im Wohn-, Wirtschafts- und Sanitärbereich durchführen, wie Aufräumen, Lüften, Abstauben, Abwischen • Unterhaltsreinigung, Grund- und Sichtreinigung unter Beachtung des Reinigungsablaufes charakterisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Erfahrungsaustausch vornehmen - unterschiedliche Meinungen während der Gesprächsführung akzeptieren - persönliche Einstellung zur Umwelt kritisch bewerten und überdenken - Ordnung und Sauberkeit als einen wichtigen Faktor für das Wohlbefinden eines Menschen erkennen - Schlussfolgerungen für das eigene Handeln ziehen 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationen beschaffen, zusammenfassen und strukturieren - zuverlässig und verantwortungsbewusst arbeiten - bewusste Argumentationen führen - Ergebnisse selbstständig systematisieren - Grundsätze für die bewusste Arbeitsweise umsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> - Erkundung in einer Drogerie <p><u>Fragestellungen:</u> Welche Mittel sind im Angebot? Wofür werden sie verwendet? Welche Inhaltsstoffe sind ausgewiesen? Wie ist die Preisgestaltung? Gibt es Alternativen?</p>

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • Geräte und Hilfsmittel zur Erleichterung der Arbeit auswählen • Polster und Teppiche behandeln, indem entstaubt, entfleckt, shampooiert und eine Grundreinigung vorgenommen wird • Arbeitsablauf für das Reinigen von Fenstern und Türen selbstständig planen und vorbereiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Erfahrungen aus dem eigenen Haushalt oder aus dem Ausbildungsbetrieb einbringen 	<ul style="list-style-type: none"> - lesen und interpretieren von Bedienungsanleitungen - rationale Arbeitsweisen entwickeln - Aufgabenverteilung selbstständig vornehmen - sprachliches Ausdrucksvermögen schulen - Präsentation der Ergebnisse 	<ul style="list-style-type: none"> - Bedienungsanleitungen verschiedener technischer Geräte mitbringen lassen - Nutzung vorhandener Fachräume - Anschauungsmaterial bereitstellen - Gruppenarbeit

Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen

ZRW: 80 Std.

Lernsituation: Textilien im Haushalt bewerten und geeignete Reinigungs- und Pflegemaßnahmen ableiten

ZRW: 50 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler haben die Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien erkannt. Sie sind in der Lage, die Verfahren der Reinigung und Pflege den zu behandelnden Textilien entsprechend auszuwählen. Beim Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln gehen sie von ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten aus. Sie beherrschen die Handhabung von Geräten und Maschinen und schätzen die Arbeitserleichterung.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften textiler Fasern ableiten und in Hauptgruppen systematisieren • textile Fasern verarbeiten • Pflegeeigenschaften von Textilien berücksichtigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Konzentrationsfähigkeit beweisen - arbeitsteiliges Vorgehen - Aspekte der Umweltbelastung beachten 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständig eine Struktur ableiten - fachliche Vorkenntnisse reaktivieren - Stoffproben selbstständig analysieren - konzentriert bei der Durchführung und Bewertung der Ergebnisse arbeiten - Notizen anfertigen - Bezüge zur Praxis herstellen - nach eigenen Aufzeichnungen selbstständig und überzeugend vortragen 	<ul style="list-style-type: none"> - beratend auf die Gruppen einwirken - den Lernprozess beobachten - geeignete Experimente durchführen lassen (Stichprobe, Brennprobe ...) - Arbeitsblätter, Lehrbücher, Kataloge, Video - Kurzvorträge

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>Heimtextilien reinigen und pflegen</p> <ul style="list-style-type: none"> Gardinen und Übergardinen unter Berücksichtigung von Faser- und Pflegeeigenschaften anschaffen Kostenvergleiche durchführen <p>Reinigungs- und Pflegemittel richtig einsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> das Zusammenspiel der Waschfaktoren für den Waschvorgang kennen und beschreiben Inhaltsstoffe, Waschhilfsmittel, Nachbehandlungsmittel analysieren und systematisieren Umweltverträglichkeit diskutieren 	<ul style="list-style-type: none"> persönliche Bedürfnisse zum Ausdruck bringen andere Standpunkte tolerieren sich in die Gruppe einbringen wirtschaftliches Denken entwickeln Gruppenarbeit unterstützen sachlich argumentieren Umweltbelastungen kritisch bewerten und das eigene Verhalten analysieren sich bewusst machen, dass auch Gesundheitsschädigungen auftreten können 	<ul style="list-style-type: none"> Informationen über verschiedene Medien beschaffen und strukturieren Gruppenarbeit initiieren persönliche Ansprüche formulieren Inhaltsstoffe lt. Verpackungsaufdruck systematisieren weitere Informationsquellen erschließen Einfluss der Medien erkennen 	<p><u>Projekt</u>: Reinigung und Pflege einer Fensterdekoration mit Gardinen aus weißen Synthetics und Übergardinen aus dunkelgrünem Leinen Weitere mögliche Themen: Kleider machen Leute Mode und Konsum Jeans machte Mode Kleidung und Umwelt Ansprüche an Kleidung zu verschiedenen Anlässen</p> <ul style="list-style-type: none"> Erkundung/Exkursion in eine Drogerie <p><u>Aufgaben</u>: Inhaltsstoffe von den Waschmittelverpackungen entnehmen; Preise registrieren</p> <ul style="list-style-type: none"> Kaufverhalten zur Diskussion stellen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • ausgewählte Geräte zur Unterstützung kennen lernen und simulierte Waschvorgänge üben • Wäsche schrankfertig aufbereiten 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen - andere Standpunkte tolerieren 	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Bedienungsanweisungen u. a. Informationen selbstständig zusammentragen und analysieren - Selbststudium der Materialien betreiben und systematisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Besuch einer Energieberatungsstelle - Lehrbuch, Folien - Kataloge - Übungen - Stiftung Warentest/ Verbraucherzentrale

Lernsituation: Einfache Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten mit der Hand vorbereiten und ausführen

ZRW: 10 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die Grundregeln für das Nähen mit der Hand. Mit großer Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit werden bei praktischen Arbeiten ausgewählte Sticharten geübt.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsmittel und Geräte zum Nähen benennen und systematisieren • Grundregeln für das Nähen mit der Hand anwenden • praktische Übungen zu ausgewählten Stichen vorbereiten, durchführen und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - mit Phantasie an die Lösung einer Aufgabe bei der Auswahl geeigneter Stiche und Farben herangehen - arbeitsteiliges Vorgehen praktizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Probleme mit der eigenen Geschicklichkeit erkennen und durch üben abbauen - Selbstständiges und gewissenhaftes Arbeiten - Informationen strukturieren - Praxisbezüge herstellen - fair kritisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Materialien bereitstellen bzw. selber mitbringen lassen zur Herstellung eines Posters - Lehrbücher - Demo-Rahmen einsetzen - verschiedene Arbeitsproben auf Baumwollstoff - Folien

Lernsituation: Den Umgang mit der Nähmaschine praktizieren**ZRW: 20 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler lernen den Aufbau und die Handhabung einer Nähmaschine kennen. Sie sind in der Lage, bei der Planung von Arbeitsabläufen ergonomische Grundsätze und Sicherheitsvorschriften zu beachten.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • den grundsätzlichen Aufbau und die Funktionsweise einer Nähmaschine kennen lernen • „Nähübungen“ auf dem Papier nachvollziehen • Ober- und Unterfaden einfädeln • auftretende Störungen erkennen und deren Beseitigung veranlassen • den Arbeitsablauf für das Anfertigen einfacher Nähte, Verschlüsse und das Verarbeiten von Schrägband praktizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - die eigenen Erfahrungen einbringen und zum Informationsaustausch bereit sein - Selbstvertrauen stärken - Kritik und Selbstkritik üben - selbstständiges und verantwortungsbewusstes Handeln fördern - Notwendigkeit zur Wiederholung und Übung einsehen - Hilfestellungen geben - gewissenhaftes Vorgehen - Stolz für das erarbeitete Produkt entwickeln - Selbstbewusstsein stärken 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationen zusammen tragen und Notizen machen - Probleme erkennen - Kommunikationsfähigkeit weiterentwickeln - bewusstes Anwenden bereits erworbenen Wissens - optimale Arbeitsorganisation gestalten - Verständnisfragen stellen - Arbeitsablauf selbstständig planen, durchführen und auswerten - Bewertungskriterien für das Ergebnis finden und systematisieren - Bezüge zur Praxis herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch, Folien - Bedienungsanleitungen - Übungsblätter mit vorgezeichneten Linien, Kurven einsetzen - Demonstration durch die Lehrkraft - Fehlerquellen simulieren - Arbeitsproben als Muster mitbringen und anfertigen lassen - Folien, Lehrbücher

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<ul style="list-style-type: none"> • einfache Ausbesserungsarbeiten ausführen und bewerten <p>eine eigene Näharbeit planen, ausführen und bewerten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materialien, Geräte und Hilfsmittel auswählen • Kostenkalkulation anfertigen 	<ul style="list-style-type: none"> - wirtschaftlich Denken - Bildung von kleineren Gruppen unterstützen - verantwortungsvoll im Interesse der Gruppe arbeiten - unterschiedliche Standpunkte tolerieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Probleme erkennen und Schlussfolgerungen ziehen - Arbeitsablauf und Arbeitszeit selbstständig planen - Materialliste zusammenstellen - Aufgaben verteilen - Phantasie zur Gestaltung der Näharbeit entwickeln und Anregungen aus verschiedenen Medien holen - Bewertungskriterien für die Qualität der Näharbeit ableiten 	<p><u>Fragestellungen:</u> Wann lohnen sich Ausbesserungsarbeiten? Wann sind häusliche Näharbeiten wirtschaftlich?</p> <p><u>Projekt:</u> Die eigene Näharbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit - Interesse und Motivation wecken - Schülervorträge zur Präsentation der Produkte anfertigen lassen

Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

ZRW: 80 Std.

Lernsituation: Die erste eigene Wohnung beziehen

ZRW: 40 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler gestalten unter bewusster Einbeziehung von Farben, Ausstattungselementen und Funktionalität Wohnräume im Privat- und Großhaushalt. Dabei berücksichtigen sie das physische und psychische Wohlbefinden der Auftraggeber. Sie sind in der Lage, Wirtschaft- und Sanitärräume zu beurteilen. Unter Einbeziehung eigener Erfahrungen sind Kenntnisse über die Pflege von Zimmer- und Balkonpflanzen erweitert und gefestigt. Bei der dekorativen Gestaltung von Räumen werden verschiedene Aspekte bewusst angewendet.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Wohnbedürfnisse und Wohnumfeld ermitteln <ul style="list-style-type: none"> • Infrastruktur abwägen • Raumgröße und -aufteilung bestimmen • Grundrisszeichnungen erstellen • Wohnbereiche für verschiedene Funktionen nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> - im Gespräch das eigene Wohnumfeld mit den individuellen Wünschen vergleichen - Zweckmäßigkeit kritisch einschätzen - Erfahrungen aus vorhandenen Wohnsituationen einbeziehen, Probleme erkennen - gewissenhaftes und exaktes Arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständig Informationen aus Prospekten sammeln und strukturieren (Alters-, Finanz- und Modeabhängigkeit) - unterschiedliche Varianten diskutieren, sachlich argumentieren - verschiedene Lösungsvorschläge erarbeiten 	<p><u>Leitfrage:</u> Ändern sich Wohnansprüche im Leben?</p> <ul style="list-style-type: none"> - maßstabsgerechte Zeichnungen erstellen lassen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>einzelne Wohnräume kreativ gestalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausstattungsvarianten in Verbindung mit Wohnqualität kennen • Einrichtungsgegenstände festlegen • maßstabsgerechte Umrechnungen vornehmen <ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung in Abhängigkeit der Zweckmäßigkeit auswählen • Raumtextilien unter Berücksichtigung von Farben und Mustern auswählen <p>Pflanzen als Dekorationselemente einsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zimmer-, Balkon und Kübelpflanzen kennen lernen, pflegen und vermehren 	<ul style="list-style-type: none"> - finanziellen Möglichkeiten realistisch einschätzen - verantwortungsbewusste Auswahl treffen - gewissenhafter Umgang mit Material - selbstständig sachgerechte Entscheidungen treffen - Schwachstellen erkennen und Problemlösungen angehen - Freude am Umgang mit Pflanzen entwickeln - bewusstes Gestalten mit Pflanzen entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - unterschiedliches Anspruchsdenken und persönliche Geschmacksrichtungen diskutieren - Zweckmäßigkeit und Notwendigkeit erörtern - selbstständiger Vergleich verschiedener Einrichtungsgegenstände - Funktionalität, Qualität und Notwendigkeit vergleichen - Informationsaustausch zum Soll-Ist-Zustand praktizieren - durch den Austausch von Informationen werden Möglichkeiten der optimalen Nutzung von Farben und Mustern erkannt - den Farbkreis selbstständig erstellen und Schlussfolgerungen für die Raumgestaltung ziehen - im Gespräch die positive Wirkung auf Raumklima und Psyche deutlich machen - Übersicht über gängigste Blüh- und Blattpflanzen erarbeiten 	<p><u>Erkundung:</u> Besuch in einem Möbelhaus/Teppich - Gardinenfachmarkt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Präsentation durch Collagen mit verschiedenen Materialien anfertigen - maßstabsgerechte Darstellung im Wohngrundriss - Zusammenhänge zu den Lernfeldern 1 und 3 herstellen - vorhandenes Wissen aus dem Lernfeld 8 einbeziehen - Zimmercollage erstellen - verschiedene Wohnräume im Bild zeigen <p><u>Erkundung:</u> Gartencenter</p>

Lernsituation: Funktionalität der Küche im Privat- und Großhaushalt erkennen

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, bei der Gestaltung der Funktionsräume sehr unterschiedliche Anforderungen zu beachten. Dabei berücksichtigen sie die Größe des Betriebes, seine Besonderheiten und seine Unternehmensziele. Es werden bewusst hygienische, sicherheitstechnische und ergonomische Grundsätze angewendet.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
<p>Ausstattungsvarianten einer Küche im Privathaushalt kennen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitszentren, Küchenformen, bauliche Besonderheiten erläutern <p>Ausstattung von Küchen in Großhaushalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zweckmäßigkeit der Einrichtung beurteilen • Verpflegungssysteme charakterisieren • Speisenverteilssysteme kennen 	<ul style="list-style-type: none"> - Erfahrungen aus dem Ausbildungsbetrieb/Praktikumsbetrieb einbringen 	<ul style="list-style-type: none"> - sachliche Argumentationen führen - Lösungsstrategien entwickeln - selbstständig unterschiedliche Ausstattungsgrade systematisieren - Merkmale der Ausstattung von Großküchen in Abhängigkeit von der Anzahl der zu versorgenden Personen systematisieren - Informationen zusammen stellen - Gerätevergleich durchführen 	<p><u>Erkundung:</u> Küchenstudio/ Baumarkt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Küchenprospekte zur Verfügung stellen - Grundrisszeichnungen anfertigen - Wiederholung aus Lernfeld 5 - Prospekte verwenden - Exkursion in eine Großküche

Lernsituation: Ein Konzept für einen besonderen Anlass (Hochzeit, Geburtstag, Taufe, ...) entwerfen

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler setzen ihre Kenntnisse über Dekorations- und Gestaltungselemente bei der Ausrichtung themenbezogener Anlässe kreativ ein. Verantwortungsbewusst und gewissenhaft erfüllen sie übertragene Aufgaben.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
<p>die Dekoration für das Fest planen, vorbereiten und durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zielstellungen für die Dekorationen formulieren • wirtschaftliche Aspekte für die Dekorationselemente berücksichtigen • Möglichkeiten der farblichen Gestaltung für das Dekorieren erkennen • verschiedene Materialien für das Dekorieren auf dem Tisch oder der Tafel vorbereiten und kreative Möglichkeiten entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - sachlich argumentieren - Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten entwickeln - kooperativ arbeiten - Bedürfnisse benennen und unterschiedliche Standpunkte tolerieren - Bereitschaft zur kreativen Mitarbeit entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsquellen auffinden und selbstständig aufbereiten - Bewertungsmaßstäbe bilden - selbstständig die Arbeit organisieren - komplexe Aufgabenstellung gliedern und selbstständig dokumentieren - Kreativitätstechniken anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> - Wiederholung zum Thema „Farbkreis“ <p><u>Aufgabenstellung:</u> Erstellen Sie eine Übersicht für das jahreszeitliche Angebot an Schnittblumen! Nennen Sie Beispiele für unterschiedliche Anlässe und Aufstellorte für Blumengestecke! Geben Sie Vorschläge zur Auswahl von passenden Blumen und Gesteckformen!</p> <p>Nutzen Sie verschiedene Bücher, um Anregungen für das Eindecken von festlichen Tischen zu erhalten!</p>

Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten

ZRW: 40 Std.

Lernsituation: Mit verschiedenen Personengruppen in Kontakt treten und Gespräche führen

ZRW: 40 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler erwerben insbesondere kommunikative Fähigkeiten und Fertigkeiten, wie freies Sprechen, Berichten, Argumentieren und Vortragen. Dabei wird insbesondere die Bereitschaft zum kontrollierten Zuhören, Diskutieren, Debattieren und Verhandeln verbessert. Es werden auch grundlegende nichtsprachliche Elemente, wie Gestik, Mimik und Körpersprache bewusst eingesetzt.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
Umgangsformen üben <ul style="list-style-type: none"> • Umgangsformen charakterisieren • zwischenmenschliche Beziehungen analysieren und erörtern • Anforderungen an den/die Hauswirtschafter/in ableiten • Begriffe, wie Achtung, Toleranz, Akzeptanz, Höflichkeit definieren • individuelle Unterschiede der Altersgruppen in Haushaltsformen herausarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsaustausch gewährleisten - selbstkritische Einschätzungen vornehmen, Mut zur Selbstkritik 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskussionen führen - Argumente sammeln und sachlich verwerten 	<u>Vorträge vergeben:</u> „Meine Erfahrungen im Umgang mit den zu betreuenden Personen im Betrieb“ <ul style="list-style-type: none"> - Pro-Contra-Diskussion: Wozu benötigen wir Umgangsformen? - Rollenspiel/Fallbeispiel

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>verschiedene Kommunikationssituationen und -strategien erleben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsformen und -techniken in alltäglichen Gesprächssituationen entwickeln und anwenden • Selbstwahrnehmung und Fremdwahrnehmung entwickeln • verbale und nonverbale Kommunikation trainieren <p>Bedürfnisse der zu betreuenden Personen erfassen und deren Fähigkeiten einschätzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betreuungsbedarf erfassen • Betreuungsangebote personen- und anlassorientiert gestalten und umsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereitschaft zur Entwicklung eigener sprachlicher Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickeln - Selbstwahrnehmung praktizieren - Fähigkeit und Bereitschaft zur Selbstkritik - eigenes Kommunikationsverhalten überprüfen - Selbstreflexion und Selbstbeurteilung - Bereitschaft zur Kommunikation im Arbeitsteam entwickeln - Toleranz für unterschiedliche Aspekte besitzen 	<ul style="list-style-type: none"> - in Gruppenarbeit Kommunikation, Argumentation und Diskussion üben - Mimik/Gestik/Körpersprache zum Einsatz bringen - aktives Mitarbeiten beobachten - auf nonverbale Signale achten - Konflikte erkennen und deren Gründe bewusst machen - Kommunikationsprozess unterstützen und fördern 	<ul style="list-style-type: none"> - Sprechansätze und -situationen geben sowie das Kommunikationsrepertoire mit Nachdruck und Konsequenz entwickeln - Simulation bestimmter Situationen in verschiedenen Einrichtungen - Diskussionsbeiträge - mündliche Vorträge - mehrere Übungssequenzen einbauen, wie Telefongespräche u. a. Rollenspiele - Videos einsetzen <p><u>Vortrag:</u> „Altersspezifische Bedürfnisse bestimmter Personengruppen“</p> <p>„Streitgespräche“ initiieren</p>

Lernfeld 11: Personen individuell betreuen

ZRW: 120 Std.

Lernsituation: Personengruppen und ihre altersspezifische Betreuung beschreiben

ZRW: 40 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler ordnen hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen personenorientierte zu. Sie vertiefen ihre Kommunikationsfähigkeiten mit Personen unterschiedlicher Altersgruppen und verwenden geeignete Medien während ihrer Betreuung.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen erfassen und gliedern <ul style="list-style-type: none"> hauswirtschaftliche Grundversorgung diskutieren Betreuungsleistungen analysieren 	- Anforderungen an die eigene berufliche Tätigkeit erkennen und zum Maßstab für das Handeln entwickeln	- Diskussion über unterschiedliche Möglichkeiten führen - Erarbeiten verschiedener Lösungsvarianten - bereits erworbene Kenntnisse aktivieren	- bereits erworbenes Wissen aus Lernfeld 1 wiederholen - Bezüge zum Ausbildungsbetrieb herstellen
Lebensabschnitte und Lebenssituationen gliedern sowie deren physiologischen und psychologischen Gegebenheiten beschreiben <ul style="list-style-type: none"> Säugling, Kleinkind, Schulkind, Jugendlicher, Erwachsener, kranke und alte Menschen 	- sachliche Argumentation zu den einzelnen Entwicklungsstufen einbringen	- selbstständig Aufzeichnungen/Mitschriften anfertigen - Diskussion aus eigenen Erfahrungen im Umfeld oder aus Praktika unterstützen	- Lehrervortrag <u>Problem:</u> Erstellen Sie eine Mind-Map, in der Sie Hilfsangebote für einen gehbehinderten Jugendlichen zusammenstellen!

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Veränderungen der Körperfunktionen in verschiedenen Lebensabschnitten /Lebenssituationen beschreiben	- Bereitschaft zur Schilderung familiärer Situationen aufbringen		- auf unterschiedliche Lebensabschnitte eingehen
Maßnahmen zur Vorsorge und Gesunderhaltung analysieren - Erste Hilfe Maßnahmen, Hausmittel und Medikamente einsetzen - Hausmittel und alternative Heilmethoden kennen lernen		- Informationen zusammentragen und systematisieren - Fachbücher benutzen	<u>Problem:</u> Erkunden Sie bei Ihrem Apotheker den Preis für eine fertig eingerichtete Hausapotheke und führen Sie einen Kostenvergleich mit einer selbst zusammengestellten Apotheke durch!
Personenorientierte Gespräche führen	- Bereitschaft zur ernsthaften Mitarbeit an einer Aufgabenstellung entwickeln - kritische Auseinandersetzung mit dem Verhalten anderer		- Rollenspiele zur Entwicklung kommunikativer Fähigkeiten durchführen - Einsatz von Video zur Selbstaufzeichnung
Medien für Betreuungsleistungen altersspezifisch auswählen und nutzen	- Sicherheit bei der Auswahl und Nutzung verschiedener Medien für unterschiedliche Personen entwickeln	- Vorschläge für Beschäftigungsstrategien unterbreiten	- Bücher/Zeitschriften/Rätsel/Spiele/verschiedene Spielzeuge mitbringen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>Betreuungsleistungen unter Berücksichtigung berufsbezogener Regelungen durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haftungsrecht, Sicherheitsvorschriften, Lebensmittelhygiene berücksichtigen 	<ul style="list-style-type: none"> - die Bedeutung der Wichtigkeit rechtlicher Bestimmungen zum eigenen Schutz und zum Schutz der zu betreuenden Personen erkennen 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationen beschaffen - Gesetzestexte nutzen und interpretieren - Formulare ausfüllen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit <p><u>Leitfrage:</u> Welche Erfahrungen liegen aus dem Praktikum vor?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formulare aus Krankenkassen einsetzen

Lernsituation: Ein Kleinkind in der Familie pflegen**ZRW: 40 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen Geduld und Verständnis für die Betreuung von Kindern. Dabei ist ihnen bewusst, dass hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen nicht vernachlässigt werden können. Sie sind in der Lage, altersgerechte Beschäftigungsangebote zu unterbreiten.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anre- gungen eines handlungsorientier- ten Unterrichts
<p>personenorientierte Versorgungs- und Betreuungsleistungen entsprechend der Situationsbeschreibung bestimmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • hauswirtschaftliche Grundversorgung planen, durchführen und kontrollieren <p>spezifische Versorgungsleistungen planen, durchführen und bewerten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpflegung der Familie festlegen, wie Vollkost, Krankendiät • notwendige pflegerische Maßnahmen ableiten können, wie Krankenzimmer, Krankenbett 	<ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen erkennen und akzeptieren - persönliche Erfahrungen einbringen - Notwendigkeit der Einhaltung hygienischer Bestimmungen als wichtigen Genesungsfaktor erkennen 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskussion über unterschiedliche Möglichkeiten unterstützen - verschiedene Lösungsvarianten erarbeiten - Kostformen für kranke Personen systematisieren - Kostpläne selbstständig erstellen 	<p><u>Situationsbeschreibung:</u> Die 4-jährige Tochter ist nach einer Mandeloperation aus dem Krankenhaus entlassen. Ihr 10-jähriger Bruder und die berufstätigen Eltern wollen außerdem versorgt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wiederholung aus dem Lernfeld 1 - Broschüren aus Apotheken/ Krankenkassen einsetzen - Arztauslagen mitbringen lassen - Wiederholung aus den Lernfeldern 5 und 6

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>personenorientierte hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen ableiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Kommunikationsformen- und -techniken anwenden • Betreuungsbedarf erfassen • Betreuungsangebote personengerecht unterbreiten, wie Spiele Hausaufgaben anfertigen, Medieneinsatz steuern 	<ul style="list-style-type: none"> - Erfahrungen aus dem Ausbildungsbetrieb bewusst einbringen - bei der Betreuung sozialer Aktivitäten mitwirken 	<ul style="list-style-type: none"> - konzentriertes Beobachten und kritische Bewertung des Verhaltens - über weitere Aktivitäten berichten - gut und verständlich ausdrücken - angemessene Lautstärke wählen 	<ul style="list-style-type: none"> - Rollenspiel mit Einsatz der Videotechnik zur Aufzeichnung <p>Kommunikation üben</p>

Lernsituation: Eine bettlägerige ältere Person in der Familie pflegen**ZRW: 40 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen Fähigkeiten, häusliche Kranken- und Körperpflege bei Alltagsverrichtungen zielgerichtet anzuwenden. Dabei ist ihnen bewusst, dass dies nur innerhalb der häuslichen Gemeinschaft erfolgen darf. Eine Hauswirtschafterin handelt nicht eigenem Ermessen.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
		Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Grundregeln zur Beobachtung von Körperfunktionen beachten <ul style="list-style-type: none"> • auf Veränderungen der Körperfunktionen reagieren • verschiedene Körperfunktionen kontrollieren, wie Pulsfrequenz, Blutdruck, Atemfrequenz, Körperwärme • Übungen zur Gesunderhaltung der Körperfunktionen durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> - verantwortungsbewusst Handeln - besonnen Reagieren - sorgfältiger Umgang mit technischen Geräten 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständige den Zusammenhang zwischen Krankheitsbild und Ernährung darstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Partnerübungen - verschiedene technische Hilfsmittel mitbringen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>nach ärztlicher und pflegerischer Anweisung Krankenpflege durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> • einfache Verbände und Wickel wechseln • Betten machen • Krankenzimmer reinigen • Mithilfe bei der Körperpflege leisten • beim Aufstehen, Zubettgehen, An- und Ausziehen unterstützen • beim Gehen helfen <p>personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Pflegemaßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hilfe bei Alltagsverrichtungen, wie Wäsche- und Hauspflege, Nahrungszubereitung • Gespräche führen • geeignete Medien für die Betreuung älterer Menschen auswählen und nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> - erkennen, dass Hauswirtschafter/in nicht im eigenen Ermessen sondern auf Anweisung handeln - Selbstbewusstsein im Umgang mit alten und kranken Menschen entwickeln - persönliche Barrieren abbauen - Selbstreflexion und Selbstbeurteilung praktizieren - auf die Bedürfnisse der verschiedenen Personen bewusst eingehen 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskussion über die Erfahrungen im Praktikum unterstützen - Informationen zu Erste Hilfe-Maßnahmen beschaffen - selbstständig spezifische Strategien zu Betreuungsangeboten entwickeln 	<p><u>Projekt:</u> Vorbereitung, Durchführung und Bewertung eines Besuches in einem Alten- und Pflegeheim</p> <p><u>Leitfrage:</u> Was erwarten Sie von diesem Projekt?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rollenspiel: Üben von Pflegemaßnahmen - Bedeutung der Pflegeleistung in der heutigen Gesellschaft hervorheben - Rollenspiel zur Vertiefung kommunikativer Fähigkeiten - Bücher, Zeitschriften, Rätsel, Spiele, verschiedene Spielwerkzeuge mitbringen lassen

Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten

ZRW: 60 Std.

Lernsituation: Als Teammitglied in einem Tagungshaus arbeiten

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Als Teammitglied in einem Tagungshaus erbringen die Schülerinnen und Schüler ihre hauswirtschaftlichen Dienstleistungen kundenorientiert und marktgerecht. Die dazu notwendigen Gespräche werden von ihnen selbstständig vorbereitet und durchgeführt. Dabei orientieren sich die Schülerinnen und Schüler flexibel an den Wünschen der Kunden.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Rechtsgrundlagen kennen lernen <ul style="list-style-type: none"> • Hausordnung lesen und kommentieren • Arbeitsvertrag erläutern 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bezüge und Zusammenhänge herstellen - Kenntnisse aus anderen Fächern anwenden - geeignete Informationsquellen auffinden, auswerten und entsprechend der Aufgabenstellung strukturieren 	<u>Problem:</u> Zum 01.09. hat Susanne einen Arbeitsvertrag im örtlichen Tagungshotel bekommen. Welche Informationen sind bei Beschäftigungsbeginn für sie wichtig? <ul style="list-style-type: none"> - Kartenabfrage
allgemeine Regeln für den Umgang mit Personen ableiten <ul style="list-style-type: none"> • innerhalb des Tagungshauses mit Verwaltung, Gästen, Dozenten, Handwerkern kooperieren • außerhalb des Tagungshauses mit Caterer, Dienstleister, Zulieferer, Krankenkassen, öffentlichen Verwaltungen kooperieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereitschaft zum kollegialen Umgang miteinander entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - kritische Gesprächskultur entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Gesprächsführungen üben

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Aufträge bearbeiten <ul style="list-style-type: none"> • Wasch- und Flickservice übernehmen • Großveranstaltungen ausrichten • Raumgestaltung bedarfsgerecht und veranstaltungsorientiert durchführen • Auskunftsservice übernehmen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereitschaft zur Mitarbeit im Rollenspiel entwickeln - freundlichen Umgang praktizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - aufmerksames Zuhören üben - selbstbewusst, engagiert, überzeugend, sensibel mit den anderen Schülern kommunizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Rollenspiel - Videobeobachtung - Sprechaktivitäten beobachten und auswerten
Werbeaktion vorbereiten, durchführen und auswerten <ul style="list-style-type: none"> • Werbeziele formulieren • verschiedene Werbearten, -grundsätze, -mittel kennen lernen • Grenzen der Werbung deutlich machen 	<ul style="list-style-type: none"> - Problem gemeinsam erkennen und Lösungsansätze finden - unterschiedliche Standpunkte tolerieren - eigene Interessen gegenüber den Gruppenzielen zurücksetzen 	<ul style="list-style-type: none"> - einen Werbeplan erstellen und ggf. korrigieren - in einer gemeinsamen Diskussion verschiedene Lösungsstrategien entwickeln - Arbeitsergebnisse präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Projekt</u>: „Tag der offenen Tür“ - Gruppenarbeit - Plakat/Schautafeln/Werbebrief - Materialien bereit stellen
Leistungskatalog erstellen	<ul style="list-style-type: none"> - verantwortungsbewusst Urteile bilden 	<ul style="list-style-type: none"> - Bedürfnisse und Interessen durch Gespräche/Interviews formulieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit
Gesprächsführung üben	<ul style="list-style-type: none"> - kritische Reflexion zur Praxis vornehmen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kreativitätstechniken anwenden - arbeitsteiliges Vorgehen üben - sich selbstständig über Leistungsangebote informieren - Material bewerten und systematisieren 	

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Gäste beraten <ul style="list-style-type: none"> • über Leistungsangebote informieren • Dienstleistungen und Produkte präsentieren • Arbeitsergebnisse auswerten 	- kritische Selbsteinschätzung vornehmen	- kommunikative Fähigkeiten ausprägen	- Präsentation der Ergebnisse

Lernsituation: Urlaub auf dem Bauernhof

ZRW: 40 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler wirken an der Vermarktung betriebsspezifischer Produkte mit. Ausgewählte Produkte werden zum Verkauf aufbereitet und zur Auslieferung vorbereitet. Sie entwickeln Vorstellungen über spezifische Leistungsangebote mit wirkungsvollen Informationskampagnen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Dienstleistungen anbieten und Produkte vermarkten <ul style="list-style-type: none"> • bei betriebsspezifischen Produktionsabläufen landwirtschaftlicher Erzeugnisse mitwirken • Produkte marktfertig aufbereiten, verkaufen und liefern 	- Bereitschaft zur Mitarbeit entwickeln		<u>Problem:</u> Sabine arbeitet in einem landwirtschaftlichen Unternehmen und erhält den Auftrag, die Produkte des Bauernhofes an Gäste und Dorfbewohner zu verkaufen. <ul style="list-style-type: none"> - Verbindung zu den Ausbildungsbetrieben herstellen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>über Leistungsangebote informieren und beraten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informationsmaterialien erstellen • Auskünfte bei Anfrage mündlich und schriftlich geben • Zusammenarbeit mit Fremdenverkehrsamt, Touristikzentrale pflegen <p>Kriterien zur Preisgestaltung beachten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Absatzerfolge und Erfolgskriterien ermitteln • Angebot und Nachfrage der Produkte und Dienstleistungen in der Region analysieren • Umgang mit Reklamationen üben • Berechnungen zur Kostenkalkulation und Preisgestaltung vornehmen und die Ergebnisse bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen - Informationen freundschaftlich austauschen - höflich und kompetent am Telefon beraten - kritische Reflexion - unterschiedliche Standpunkte tolerieren - bei der Lösung Hilfe und Unterstützung geben 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsquellen erschließen - Informationen zusammen tragen und systematisieren - selbstverantwortlich bei der Erstellung verschiedener Informationsmaterialien im Team mitwirken - bereits erworbene Kenntnisse transferieren und selbstständig Bezüge herstellen - Analysekriterien zusammenstellen - Informationen einholen, bewerten und strukturieren - sachliche Argumentation führen - konzentriert arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit - verschiedene Kommunikationsübungen praktizieren - Mind-Mapping - Verbindung zwischen Theorie und Praxis: Beispiel für ein marktorientiertes Handeln aus der beruflichen Tätigkeit - Übungsbeispiele zu Kalkulationsberechnungen

Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren**ZRW: 40 Std.****Lernsituation: Einen Tagesablauf managen****ZRW: 10 Std.****Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler haben die Fähigkeiten erworben, Grundsätze und Maßstäbe für die Qualitätssicherung, als wichtige Voraussetzung für kundenorientiertes Handeln, festzulegen. Sie können zielgerichtet Informationen beschaffen, auswerten und diese in der Erstellung von Plänen umsetzen, deren Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten. Es werden ergonomische und arbeitssicherheitstechnische Richtlinien einbezogen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Menüplanung Aufgabenstellung und Ziele erkennen und gliedern <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitssystembeschreibung wiederholen • Arbeitsabläufe gliedern Umfang des Arbeitsauftrages erkennen <ul style="list-style-type: none"> • Informationen zum Zeitbedarf ermitteln • Aufgabengliederung durchführen und mit ermittelten Daten dokumentieren • Ergebnisse bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - kooperatives Zusammenarbeiten praktizieren - Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben bewusst einsetzen <ul style="list-style-type: none"> - unterschiedliche Anforderungen und Voraussetzungen akzeptieren - Teamarbeit unterstützen - Selbstbewusstsein stärken - individuellen Ergebnisse miteinander vergleichen 	<ul style="list-style-type: none"> - zielgerichtet an die Lösung der Aufgabe herangehen - Menükomponenten gemeinsam diskutieren - unterschiedliche Möglichkeiten beraten <ul style="list-style-type: none"> - Zusammenhänge herstellen - Erkennen, dass eigene Daten zur Selbsteinschätzung notwendig sind 	<u>Situationsbeschreibung:</u> Das 25. Dienstjubiläum soll in Form eines 3-Gänge-Menüs für 8 Personen geplant werden. <ul style="list-style-type: none"> - Nutzung der Ablaufgliederung der praktischen Prüfung (Übung) - Kenntnisse der LF 5 und 6 reaktivieren - Nutzung von Kochbüchern und Speiseplänen aus den Ausbildungsbetrieben - Erwartungen und Wünsche aufnehmen - Gruppenarbeit - <u>Hausaufgabe:</u> Zeiten für vorgegebene Tätigkeiten aufnehmen - Zeitplan der praktischen Prüfung einbinden

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
<p>Erstellen eines Tagesplanes unter Vorgabe der Tätigkeiten aus der Situationsbeschreibung</p> <p>Aufgabenstellung und Ziele erkennen und gliedern</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tagesablauf analysieren und strukturieren • zeitgebundene Tätigkeiten erfassen und Teilaufgaben gliedern • Ergebnisse kontrollieren und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Erfahrungen einbringen - Selbstständigkeit durch eigenständiges Erarbeiten eines Tagesplanes ausprägen - verschiedene Meinungen akzeptieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Probleme diskutieren - Entscheidungen treffen und begründen - Bezüge zwischen Theorie und Praxis herstellen - Kriterien für die Abfolge von Tätigkeiten erkennen - sachlich argumentieren 	<p><u>Situationsbeschreibung:</u> Für die Ausrichtung einer Jubiläumsfeier sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grundreinigung der Räumlichkeit Vorbereiten der Tischwäsche Eindecken Anfertigen von Tischdekorationen Zubereitung des Menüs Nachbereitungsarbeiten <ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse LF 6 (Nahrungszubereitungsaufgabe), LF 7 (Hauspflegeaufgabe), LF 8 (Wäschepflegeaufgabe) reaktivieren - Gruppenarbeit - Ablaufpläne verschiedener Ausbildungsbetriebe nutzen - Formulare und Beispielaufgaben der Abschlussprüfungen nutzen

Lernsituation: Eine Weihnachtsfeier für Kindergartenkinder im Ausbildungsbetrieb vorbereiten, durchführen und bewerten (oder Sommerfest)

ZRW: 30 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler können bei der Planung und Durchführung verschiedener Arbeitsaufgaben koordiniert vorgehen. Sie besitzen Kenntnisse über betriebliche Zusammenhänge und Ziele der Aufgabenstellungen. Qualitätsanforderungen werden bewusst und kundenorientiert umgesetzt.

Fachkompetenz	Kompetenzen Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	Didaktisch-methodische Anre- gungen eines handlungsorientier- ten Unterrichts
Arbeitsaufgabe analysieren, strukturieren und einen Fristenplan erstellen <ul style="list-style-type: none"> • Teilabläufe planen • Personen und Zeitdauer festlegen • Checklisten für die einzelnen Teilaufgaben erstellen • Ergebnisse zusammenstellen und auswerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Teamfähigkeit praktizieren - Realitätsbezogenheit der Aufgabenstellung kritisch prüfen - bewusst auf bereits bestehende Erfahrungen zurück greifen 	<ul style="list-style-type: none"> - Aufgabenstellung verstehen - Ausgangssituation analysieren und strukturieren - Lösungsvorschläge unterbreiten - bereits erworbenes Wissen selbstständig auf neue Situationen übertragen - kommunikative Fähigkeiten beweisen 	<p><u>Situationsbeschreibung:</u> Ihr Ausbildungsbetrieb lädt den benachbarten Kindergarten (40 Kinder unterschiedlichen Alters) zur Weihnachtsfeier ein. Sie soll in 14 Tagen, 10:00 Uhr mit einer gemütlichen Tafel (Plätzchen, Kakao) beginnen. Für jedes Kind ist ein kleines Geschenk vorzubereiten, welches selbst herzustellen ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppenarbeit (1 Teilaufgabe für eine Gruppe) - Arbeitsblätter, wie Fristenplan, Wochen- und Tagesplan, Speise- und Einkaufsplan nutzen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen eines handlungsorientierten Unterrichts
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Veranstaltung planen, durchführen und dokumentieren <ul style="list-style-type: none"> • Grob- und Feinplanung vornehmen • mit anderen „Trägern“ kooperieren • Preisvergleiche für benötigte Nahrungsmittel, Dekormittel u. a. vornehmen und eine Entscheidung treffen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereitschaft zum Austausch von Informationen entwickeln - eigene Erfahrungen einbringen - Ideen austauschen 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständig Initiativen entwickeln - telefonische und/oder schriftliche Vereinbarungen treffen - bereits erworbenes Wissen bewusst anwenden - kaufmännisches Denken praktizieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben einbeziehen - Erkundungen auf dem Markt durch Begehungen und/oder Prospekte - Zeitschriften heranziehen
mehrere Personengruppen einbinden <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Aufgaben verteilen • Zeitplan festlegen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kreativität entwickeln - selbstständig arbeiten - Verantwortungsbewusstsein fördern 	<ul style="list-style-type: none"> - Zusammenhänge herstellen - Lösungsstrategien entwickeln - problemlösendes Denken üben und vertiefen - im Team sachlich argumentieren 	
Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> - eigene Ergebnisse kritisch bewerten und einschätzen - Varianten tolerieren - Reserven für das eigene berufliche Handeln erkennen 	<ul style="list-style-type: none"> - Schlussfolgerungen ziehen 	

5 Die Umsetzung im Unterricht

5.1 Grundsätze zur Unterrichtsgestaltung

Eine Empfehlung zur Gestaltung begründeter Lernsituationen im Unterricht ist die Orientierung am Modell des selbstständigen beruflichen Handelns durch die Auszubildenden in verschiedenen Handlungsschritten. Die Handlungsschritte :

- *Informieren*
- *Planen*
- *Durchführen*
- *Kontrollieren*

werden von den Auszubildenden weitgehend allein oder in kleinen Gruppen mit anderen Auszubildenden ausgeführt. Bei den Schritten:

- *Entscheiden* und
- *Bewerten*

sollen die erzielten Ergebnisse eingehend in Gesprächen mit der zuständigen Lehrkraft erörtert werden (vgl. Abbildung 3).

„1. Informieren

Die Auszubildenden analysieren die Aufgabenstellung und informieren sich selbstständig anhand von Fachbüchern oder anderen technischen Unterlagen über beispielsweise mögliche Verfahrensschritte oder in Frage kommende Betriebs- und Verbrauchsmittel, z. B. Lebensmittel, Getränke, Büromaterialien u. a.

2. Planen

Die Auszubildenden erstellen daraufhin selbstständig einen Arbeitsplan, z. B. Arbeitsschritte, Materialeinsatz, Rezepte, Kostenberechnung u. a.

3. Entscheiden

Die Auszubildenden entscheiden gemeinsam mit der Lehrkraft über die Durchführung des Arbeitsplanes.

4. Durchführen

Die Auszubildenden führen die Aufgabenstellung selbstständig nach dem Arbeitsplan durch.

5. Kontrollieren

Die Auszubildenden kontrollieren selbst ihr Arbeitsergebnis, z. B. Bewerten der Arbeitsergebnisse anhand von Qualitätskriterien und Festhalten der Werte in einem Protokoll.

6. Bewerten

Auszubildende und Lehrkräfte werten Prozess und Ergebnisse der Lehr- und Lernarrangements gemeinsam aus (Vergleichen der Ist-Werte mit den Sollwerten; Ermitteln der Ursachen bei Nichterreichen der Sollwerte. Was kann beim nächsten Mal besser gemacht werden?).

Bundesinstitut für Berufsbildung BIBB 2000, S. 69

Die konsequente „Zerlegung“ der Lernprozesse in diese sechs Handlungsschritte regen die Auszubildenden an, möglichst viel selbstständig zu lernen.

Dabei erhält jede im Ausbildungsprozess beteiligte Person ihre spezifische Rolle: die **Lehrkraft** wird zum Moderator, indem Empfehlungen, Hilfestellungen gegeben werden. Sie regen ein zielgerichtetes Handeln der Auszubildenden an, beobachten den Lernfortschritt und überlegen gemeinsam mit den Auszubildenden, wie Lerndefizite ausgeglichen werden können. Die pädagogischen Fähigkeiten der Lehrkraft wird stärker in den Vordergrund gerückt.

Die **Auszubildenden** hingegen werden zu aktiven Gestaltern ihres Unterrichts. Sie sind nicht nur Zuhörer, sondern besorgen sich selbstständig Informationen, planen die Vorgehensweise und Zeit und schätzen das Ergebnis selber ein. Das geschieht oftmals nicht allein, sondern in Gruppenarbeit. Dabei wiederum werden die Schlüsselqualifikationen wie Lernfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Teamgeist und vor allen Dingen die Fähigkeit zur Selbsteinschätzung des Könnens und zum planvollen Gestalten von Arbeitsabläufen ausgeprägt.

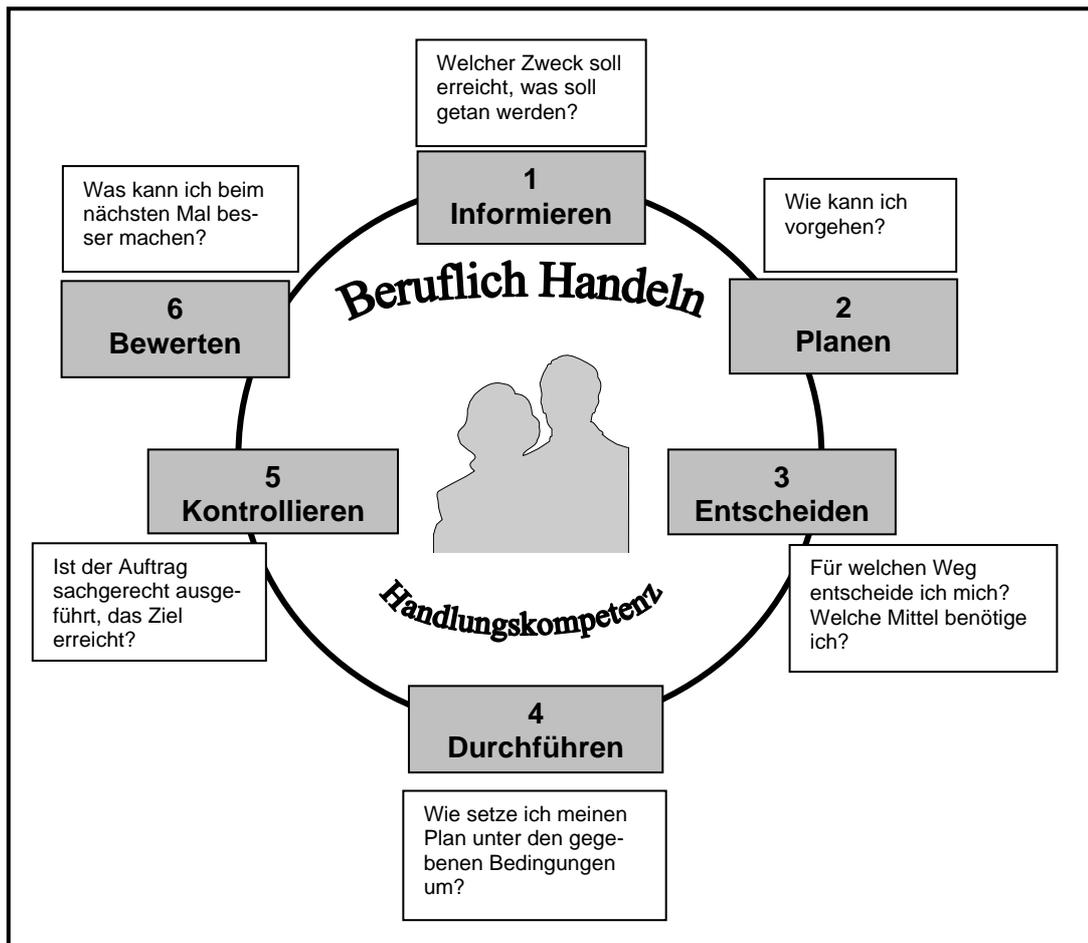


Abb. 3: Lernprozess einer vollständigen Handlung

5.2 Unterrichtsverfahren

Der Unterricht mit Lernfeldern verlangt solche aktiven Lernformen und Methoden, die die Auszubildenden in die Lage versetzen, sich Informationen zu beschaffen, Aufgaben zu erfassen und selbstständig zu erledigen, Abläufe zu planen und eigenverantwortlich durchzuführen. Darüber hinaus aber auch spezielle berufliche Fähigkeiten im Team zu entwickeln und miteinander zu verknüpfen, selbstständig und flexibel eigene Handlungskonzepte zu entwerfen

und praktische Problemlösungen zu finden. Entscheidungen können sachlich begründet werden und Verantwortung wird übernommen. Die aufgeführten Unterrichtsmethoden zur Gestaltung eines handlungsorientierten Unterrichts sind in besonderer Weise geeignet, die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz zu unterstützen (BIBB 2000, S. 67):

Verbale Methoden	Demonstrationsmethoden	Verhaltensmethoden	Handlungsmethoden
Vortrag	Demonstration	Diskussion	Projekt
Diktat	Einweisung	Gruppen	Leittext
Gespräch		Moderation	Entdeckung
Anweisung		Präsentation	Fallmethode
			Planspiel
			Juniorfirma

Literatur

- Bader, R.: Konstruieren von Lernfeldern – Eine Handreichung für Rahmenlehrplanausschüsse und Bildungsgangkonferenzen in technischen Berufsfeldern. In: Bader, R./Sloane, P. F. E. (Hrsg.): Lernen in Lernfeldern. Theoretische Analysen und Gestaltungsansätze zum Lernfeldkonzept. Beiträge aus den Modellversuchsverbänden NELE & SELUBA. Eusl-Verlagsgesellschaft mbH. Markt Schwaben 2000.
- Bader, R./Schäfer, B.: Lernfelder gestalten. Vom komplexen Handlungsfeld zur didaktisch strukturierten Lernsituation. In: Die berufsbildende Schule. Heft 50/7-8. Heckners Verlag Wolfenbüttel 1998.
- Bundesinstitut für Berufsbildung BIBB: Erläuterungen und Praxishilfen zur Ausbildungsordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin. BW Bildung und Wissen Verlag und Software GmbH. Nürnberg 2000.
- Kremer/Sloane: Lernfelder – Motor didaktischer Innovationen?. In: Zeitschrift für „Wirtschaft und Pädagogik“. Heft 26. Köln 1999.
- Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt: Ergänzende Bestimmungen zur Verordnung über berufsbildende Schulen. RdErl. des MK vom 29.08.1997, Teil A.
- Landesinstitut für Lehrerfortbildung, Lehrerweiterbildung und Unterrichtsforschung von Sachsen-Anhalt (LISA): Modellversuch SELUBA, Implementieren von Rahmenlehrplänen im Gastgewerbe. Handreichung für gastgewerbliche Berufe. Halle
- Landesinstitut für Lehrerfortbildung, Lehrerweiterbildung und Unterrichtsforschung von Sachsen-Anhalt (LISA): Modellversuch SELUBA, Implementierung und Weiterentwicklung des Lernfeldkonzepts. Halle 2000.
- Landesinstitut für Lehrerfortbildung, Lehrerweiterbildung und Unterrichtsforschung von Sachsen-Anhalt (LISA): Lernfeldstrukturierte Rahmenlehrpläne und Schulcurricula – Ergebnisse aus Sachsen-Anhalt. Modellversuchsinformation Nr. 3 SELUBA. Halle 2000.
- Müller, M./Zöller, A.(Hrsg): Arbeitshilfe für Rahmenlehrplanausschüsse. Staatsinstitut für Schulpädagogik und Bildungsforschung (ISB) Bayern/Landesinstitut für Lehrerfortbildung, Lehrerweiterbildung und Unterrichtsforschung von Sachsen-Anhalt (LISA). München 2001.

Müller, M.: Informationen zur Umsetzung lernfeldstrukturierter Rahmenlehrpläne in Sachsen-Anhalt. Modellversuch SELUBA. Landesinstitut für Lehrerfortbildung, Lehrerweiterbildung und Unterrichtsforschung von Sachsen-Anhalt (LISA). Halle 2000.

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin. Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 08.06.1999.

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK): Rahmenvereinbarung über die Berufsschule vom 14./15.03.1991

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK): Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsberufen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe vom 05.02.1999

Zöllner, A./Deisenroth, H./Kniesburges, L./Müller, M./Beek, H.: Umsetzung von Rahmenlehrplänen in den Ländern – exemplarisch dargestellt an den Ländern der Modellversuchsverbände NELE und SELUBA. In: Gerds, P./Zöllner, A. (Hrsg.): Der Lernfeldansatz der Kultusministerkonferenz. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG. Bielefeld 2001.