

**Lehrplan für die Fachakademie für Hauswirtschaft
(Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement)**

1. und 2. Studienjahr

Stand: 12.08.2011

Entwurf

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit Verfügung vom 09.05.2005 durch MD (Nr. VII.3-5S9410.-8-7.44214) für verbindlich erklärt und gelten mit Beginn des Schuljahres 2005/2006.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155,
80797 München, Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215
Internet: www.isb.bayern.de

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier,
Nailastraße 5, 81737 München, Telefon 089 6242970, Telefax 089 6518910
E-Mail: a.hintermaier@t-online.de

INHALTSVERZEICHNIS

1	EINFÜHRUNG	SEITE
1.1	Bildungs- und Erziehungsauftrag der Fachakademie	
1.2	Ordnungsmittel und Stundentafel	
1.3	Leitgedanken für den Unterricht	
1.4	Verbindlichkeit des Lehrplans	
1.5	Berufsprofil einer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/ eines hauswirtschaftlichen Betriebsleiters	
1.6	Übersicht über die Fächer und Lernfelder	
2	LEHRPLAN	
3	ANHANG	
	Mitglieder der Lehrplankommission	

Entwurf

1 EINFÜHRUNG

1.1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Fachakademie

Die Bildungs- und Erziehungsarbeit der Fachakademie wird bestimmt durch die Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland und der Verfassung des Freistaates Bayern sowie durch das Bayerische Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen, insbesondere durch den Bildungs- und Erziehungsauftrag, der im Artikel 131 der Verfassung des Freistaates Bayern allen Schulen gegeben ist:

Die Schulen haben den in der Verfassung verankerten Bildungs- und Erziehungsauftrag zu verwirklichen. Sie sollen Wissen und Können vermitteln sowie Geist und Körper, Herz und Charakter bilden. Oberste Bildungsziele sind Ehrfurcht vor Gott, Achtung vor religiöser Überzeugung und vor der Würde des Menschen, Selbstbeherrschung, Verantwortungsgefühl und Verantwortungsfreudigkeit, Hilfsbereitschaft, Aufgeschlossenheit für alles Wahre, Gute und Schöne und Verantwortungsbewusstsein für Natur und Umwelt. Die Studierenden sind im Geist der Demokratie, in der Liebe zur bayerischen Heimat und zum deutschen Volk und im Sinne der Völkerversöhnung zu erziehen.

Die Fachakademie ist gemäß Art. 18 BayEUG eine Schule, die durch eine vertiefte berufliche und allgemeine Bildung auf den Eintritt in eine angehobene Berufslaufbahn vorbereitet. Der Besuch der Fachakademie für Hauswirtschaft soll die Studierenden dazu befähigen, leitende Aufgaben in ihrem Berufsfeld zu übernehmen.

Die Gesamtausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/zum hauswirtschaftlichen Betriebsleiter gliedert sich in eine zweijährige schulische Ausbildung und ein einjähriges von der Fachakademie gelenktes Berufspraktikum. Bei erfolgreichem Ausbildungsabschluss wird die Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“ bzw. „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter“ verliehen. Im Rahmen der Abschlussprüfung werden die berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse im Sinne des Berufsbildungsrechts und die für die fachliche Auszubildereignung erforderlichen beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse im Sinne des § 30 Abs. 2 Nr. 2 des Berufsbildungsgesetzes nachgewiesen.

1.2 Ordnungsmittel und Stundentafel

Den Lehrplänen liegt die Schulordnung für die Fachakademien für Hauswirtschaft (Fachakademieordnung Hauswirtschaft-FakOHw) vom 18. Juni 1998 (GVBl S. 361), zuletzt geändert durch Verordnung vom 11. November 2004 (GVBl S. 458), zugrunde.

Studentafel

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Fächer	Wochenstunden	
	1. SJ	2. SJ
<u>Pflichtfächer</u>		
Deutsch ¹⁾	--	2
Sozialkunde ¹⁾	--	2
Berufliche Kommunikation	2	--
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen ³⁾	5	4
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik ³⁾	2	4
Ernährung und Verpflegung	8	--
Service und Gestaltung	2	--
Textilservice	4	--
Gebäudereinigung	4	--
Projektmanagement	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	--
	32	16
	--	+ 16 Wochenstunden Wahlpflichtfächer ⁴⁾
Gesamtsumme	32	32

<u>Wahlpflichtfächer</u>		
Berufsbezogenes Englisch	--	2
Weitere Fremdsprache	--	2
Existenzgründung	--	2
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement ⁵⁾	--	2
Qualitätssicherung und Zertifizierung ⁵⁾	--	2
Interkulturelle Kompetenz	--	2
Betriebliches Gesundheitsmanagement	--	2
Gemeinschaftsverpflegung ⁵⁾	--	4
Diätetik	--	2

Veranstaltungsmanagement ⁵⁾	--	4
Catering	--	2
Ernährungstrends	--	2
Wohnformen und Raumgestaltung	--	2
Reinigungsmanagement ⁵⁾	--	4
Housekeeping ⁵⁾	--	4
Food and Beverage-Management	--	2
Hotelmanagement ⁵⁾	--	4
Tourismus	--	2
Textilmanagement ⁵⁾	--	2
Personenorientierte Versorgungsleistungen	--	2
Selbstmanagement	--	2
<u>Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife</u>		
Englisch ^{1) 2)}	1	2
Mathematik ¹⁾	3	3

¹⁾ Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

²⁾ In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.

³⁾ In diesen Fächern findet eine zentrale Abschlussprüfung statt.

⁴⁾ Die Schüler wählen Fächer im vorgeschriebenen Umfang spätestens zum Ende des 1. Schuljahres aus den von der Schule im Rahmen des vom Staatsministerium vorgegebenen Budgets angebotenen Wahlpflichtfächern.

⁵⁾ Mögliche Abschlussprüfungsfächer, von denen zwei ausgewählt werden müssen.

1.3 Leitgedanken für den Unterricht

Im BayEUG wird gefordert, die Fachlehrpläne aufeinander abzustimmen. Dies betrifft sowohl die Ziele als auch die Inhalte und Arbeitstechniken. Die Abstimmung der einzelnen Lehrpläne untereinander soll fächerübergreifendes und teamorientiertes Arbeiten im Unterricht unterstützen.

In der beruflichen Bildung ist der Begriff der Handlungsorientierung ein wichtiger Bezugspunkt der pädagogischen Arbeit. In einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts sind auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse folgende Orientierungspunkte zu nennen:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für das Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrung des Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z. B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Das bedeutet, dass in den Lehrplänen die Ganzheitlichkeit beruflichen Lernens deutlich werden soll, kooperative und schülergesteuerte Formen des Lernens gefördert und methodische und soziale Kompetenzen gezielt aufgebaut und erweitert werden sollen. Innovative Formen des Unterrichtens wie Projektunterricht und fächerübergreifendes Arbeiten unterstützen diese Bildungsziele.

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignen von bildungsrelevantem Wissen;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- Produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwickeln einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische und methodische Entscheidungen geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Der Unterricht muss den Studierenden die Möglichkeit bieten,

- erweiterte Kenntnisse und Fertigkeiten aus dem Fachbereich zu erwerben,
- theoretische Kenntnisse durch praktische Übungen zu vertiefen,
- sich neue Themenbereiche selbstständig mit Hilfe unterschiedlicher Medien zu erarbeiten und zu präsentieren,
- gemeinschaftliche Lösungen im Team zu entwickeln,
- die Arbeit nach ethischen, ökologischen und ökonomischen Kriterien zu gestalten,
- ihre sprachliche Ausdrucksfähigkeit zu erweitern,
- Schlüsselqualifikationen für die berufliche Tätigkeit zu entwickeln.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsbildung. Für die Fachakademie heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen

Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht verstärkt überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen,

aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

1.4 Verbindlichkeit des Lehrplans

Die Ziele und Inhalte des Lehrplans bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer oder das Lehrerteam seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Reihenfolge der Inhalte des Lehrplans ist nicht verbindlich, sie soll sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergeben. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Anregung gedacht.

Bei der Berechnung der Zeitrichtwerte wird im 1. Studienjahr von 38 Unterrichtswochen, im 2. Studienjahr von 35 Unterrichtswochen ausgegangen.

Neben der Erarbeitung der Fachinhalte sollte genügend Zeit für

- Vertiefung,
- Übungen,
- Transfer in den beruflichen Alltag,
- den Bezug zur eigenen Person und
- für Leistungsnachweise sowie deren Besprechung vorgesehen werden.

1.5 Berufsprofil einer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/eines hauswirtschaftlichen Betriebsleiters

Hauswirtschaftliche Betriebe leisten einen wesentlichen Beitrag zur Versorgung unterschiedlicher Personengruppen unserer Gesellschaft.

Da die Ansprüche der Gäste steigen, gestalten, lenken und entwickeln hauswirtschaftliche Führungskräfte Betriebsabläufe den aktuellen Anforderungen entsprechend kundenorientiert.

Der Beruf einer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/eines hauswirtschaftlichen Betriebsleiters erfordert Handlungskompetenz mit Managementfähigkeiten. Dazu gehören Entscheidungsfreudigkeit, Organisationstalent, Mut und Kreativität sowie zukunftsorientierte Visionen. Projekte müssen zielorientiert geplant, organisiert, durchgeführt und kritisch reflektiert werden.

Um betriebliche Aufgaben nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten zu bewältigen, sind neben Fach-, Methoden- und Humankompetenz, Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Verantwortungsbereitschaft nötig.

Mitarbeiterführung und -entwicklung sind dabei zentrale Aufgaben einer Führungskraft. Professionell umgesetzt, gewährleisten sie hohe Motivation bei den Mitarbeitern und Identifikation mit der Betriebsphilosophie. Ein gutes Betriebsklima schafft Arbeitszufriedenheit und Freude am Beruf und steigert somit die Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter.

Im Rahmen einer umfassenden Personalentwicklungsstrategie zeigt die hauswirtschaftliche Leitung sowohl den Auszubildenden wie auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Perspektiven für die weitere berufliche Entwicklung auf. Mit gezielten innerbetrieblichen und außerbetrieblichen Weiterbildungsangeboten führt sie die individuelle fachliche und persönlichkeitsfördernde Entwicklung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch. Als Ausbilderin/Ausbilder hat sie/er die Chance und Verpflichtung, bei der Ausbildung fachlich und pädagogisch mitzuwirken.

In ihrer Leitungsfunktion muss eine hauswirtschaftliche Betriebsleitung berufliche Sachverhalte mit der nötigen Sprachkompetenz überzeugend und prägnant darstellen. Als selbstverständlich gelten der routinierte Umgang mit aktuellen Medien und die flexible Handhabung aktueller Branchensoftware.

Als Führungspersönlichkeit zeichnet sich eine hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/ein hauswirtschaftlicher Betriebsleiter durch Integrationsfähigkeit, Kooperations- und Kompromissbereitschaft aus. Mit Offenheit und Menschlichkeit begegnet sie/er Kunden und Mitarbeitern. Ihre/Seine Aufgabe ist es auch, den hauswirtschaftlichen Bereich in die Leitung der Gesamteinrichtung zu integrieren sowie die hauswirtschaftlichen Interessen in multiprofessionellen Teams kompetent zu vertreten und durchzusetzen.

Eine fortlaufende Anpassung an die aktuellen Erfordernisse und die stetige Bereitschaft zur weiteren Qualifizierung sind unerlässlich.

1.6 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Pflichtfächer

Fach/Lernfeld			Gesamtstunden
Berufliche Kommunikation			
1. Studienjahr			80 Std.
LF 1	Mündlich kommunizieren	20 Std.	
LF 2	Präsentationen erfolgreich durchführen	40 Std.	
LF 2	Schriftliche Korrespondenz beherrschen	20 Std.	
Betriebswirtschaft			
1. Studienjahr			200 Std.
LF 1	Branchenspezifische Betriebe analysieren und organisieren	20 Std.	
LF 2	Strategisches Marketing entwickeln	40 Std.	
LF 3	Geschäftsprozesse erfassen und steuern	60 Std.	
LF 4	Kosten- und Leistungsrechnung anwenden	80 Std.	
2. Studienjahr			160 Std.
LF 5	Unternehmensspezifische Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen	40 Std.	
LF 6	Waren und Dienstleistungen bereitstellen	120 Std.	
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik			
1. Studienjahr			80 Std.
LF 1	Auszubildende in der Hauswirtschaft qualifizieren	80 Std.	
2. Studienjahr			160 Std.
LF 2	Führungspersönlichkeit entwickeln	20 Std.	
LF 3	Das Berufsbild der Betriebsleiterin/des Betriebsleiters für Hauswirtschaft verinnerlichen	40 Std.	
LF 4	Mitarbeiter managen	100 Std.	
Ernährung und Verpflegung			
1. Studienjahr			320 Std.
LF 1	Essensteilnehmer mit Vollkost versorgen	200 Std.	
LF 2	Lebensmittelqualität bewerten und sichern	40 Std.	
LF 3	Essensteilnehmer mit Sonderkost versorgen	80 Std.	

Service und Gestaltung			
1. Studienjahr			80 Std.
LF 1	Tischkultur und Raumatmosphäre schaffen	20 Std.	
LF 2	Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung präsentieren und servieren	40 Std.	
LF 3	Servicemöglichkeiten planen und umsetzen	20 Std.	
Textilservice			
1. Studienjahr			160 Std.
LF 1	Räumlichkeiten für den Wäscheservice organisieren, Flachwäsche und Berufswäsche einkaufen und pflegen	90 Std.	
LF 2	Textilien für die Gebäudereinigung prozessbezogen bereitstellen	30 Std.	
LF 3	Bewohnerwäsche bereitstellen	20 Std.	
LF 4	Objektwäsche für den Großhaushalt beschaffen, reinigen und pflegen	20 Std.	
Gebäudereinigung			
1. Studienjahr			160 Std.
LF 1	Reinigungsleistung im Objektbereich Verwaltung erbringen	60 Std.	
LF 2	Reinigungsleistung im Großküchenbereich erbringen	40 Std.	
LF 3	Sanitärbereich planen und Reinigungsleistung erbringen	30 Std.	
LF 4	Wohn- und Sozialbereich planen und Reinigungsleistung erbringen	30 Std.	
Projektmanagement			
1. Studienjahr			120 Std.
LF 1	Grundlagen des Projektmanagements erwerben	10 Std.	
LF 2	Personal für Teamarbeit qualifizieren	30 Std.	
LF 3	Projektmanagement erfolgreich realisieren und dokumentieren	80 Std.	
2. Studienjahr			160 Std.
LF 4	Veranstaltungen moderieren	20 Std.	
LF 5	Projekte mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad und Umfang realisieren	160 Std.	
Qualitäts- und Hygienemanagement			
1. Studienjahr			80 Std.
LF 1	Bei Qualitätsmanagement mitwirken	40 Std.	

LF 2	Hygienemanagement mitgestalten	40 Std.	
------	--------------------------------	---------	--

Wahlpflichtfächer

werden derzeit erarbeitet

Entwurf

2 LEHRPLAN

BERUFLICHE KOMMUNIKATION

1. Studienjahr

<p>Lernfeld 1 Mündlich kommunizieren</p>	<p>20 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Studierenden kennen Strategien für eine erfolgreiche mündliche Kommunikation. Sie erfassen deren Abläufe und kommunizieren situationsbezogen.</p> <p>Die Studierenden sind sich bewusst, dass sie ihre Art der Kommunikation von der jeweiligen beruflichen Situation abhängt. Sie wenden Kommunikationstheorien bewusst an und überwinden so eventuell vorhandene Sprechängste.</p> <p>Es erfassen, dass Kommunikation nicht störungsfrei verläuft.</p> <p>Bei Konflikten führen sie mit den Konfliktparteien umsichtig geplante Gespräche, um mit hoher Effizienz eine Konfliktlösung zu erzielen.</p> <p>Die Studierenden formulieren Gesprächsinhalte situations- und adressatenbezogen. Wesentliche Ergebnisse dokumentieren sie in Protokollen, die sie beteiligten Personen weitergeben.</p> <p>Sie reflektieren, ob es ihnen gelungen ist Gespräche ergebnisorientiert zu führen. Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse setzen sie in zukünftigen Situationen um.</p>	
<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikationstheorien kennen lernen, z.B. Gordon, Schulz von Thun, Watzlawik - Sprechängste überwinden <p>Interne mündliche Kommunikation Gesprächsanlässe erfassen und entsprechend kommunizieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeitergespräche - Beurteilungsgespräche - Kritikgespräch; Feedback - Konfliktgespräche - Meeting - Small Talk <p>Externe mündliche Kommunikation Gespräche mit Kunden oder Geschäftspartnern führen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kundengespräche 	

- Verkaufsgespräch
- Telefongespräch
- Geschäftsgespräche/Meeting
- Bewerbergespräch
- Beschwerdemanagement
- Schnittstellenmanagement
- Kurzvorträge, Reden

Entwurf

BERUFLICHE KOMMUNIKATION

1. Studienjahr

Lernfeld 2 Präsentationen erfolgreich durchführen	40 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Studierenden halten Präsentationen zu unterschiedlichen beruflichen Themen.</p> <p>Sie sind sich der zentralen Bedeutung der persönlichen Wirkung bei einer Präsentation bewusst und erkennen, dass das Erscheinungsbild, die Ausstrahlung sowie die Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz eine bedeutende Rolle spielen.</p> <p>Bei der Erstellung von Präsentationen achten sie auf Urheberrechte, Gestaltungsregeln sowie den vorgegebenen zeitlichen Rahmen. Sie führen eine Adressatenanalyse durch und wählen geeignete Rahmenbedingungen, Medien und Software aus.</p> <p>Durch gezieltes Training gewinnen sie über ihr Lampenfieber Kontrolle und setzen Rhetorik sowie Körpersprache bei ihren Präsentationen gezielt ein.</p> <p>Mit Hilfe von Fremd- und Selbstevaluation reflektieren sie ihre Präsentationen. Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse setzen sie bei zukünftigen Präsentationen um.</p>	
<p>Inhalte:</p> <p>Eigene Persönlichkeit präsentieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Äußeres Erscheinungsbild gezielt einsetzen - Regeln der Rhetorik bewusst anwenden - Körpersprache nutzen - Lampenfieber kontrollieren <p>Informationen präsentieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zielgruppenanalyse - Inhalte erarbeiten - Urheberrechte - Zeitplanung - Gestaltungsregeln (Farbe, Schrift, Bild, Grafik, Layout) - Medien einsetzen (Beamer, Overhead, Metaplan, Flipchart, Tafel, Whiteboard) - Software nutzen (Power-Point, Mind-Map, PDF) <p>Präsentationen durchführen und evaluieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Präsentationsanordnung/Raumbestuhlung festlegen 	

- Präsentationen halten
- Evaluationsmethoden
- Faktoren des Präsentationserfolgs

Entwurf

BERUFLICHE KOMMUNIKATION**1. Studienjahr**

Lernfeld 3 Schriftliche Korrespondenz beherrschen	40 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Studierenden korrespondieren mit Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten und weiteren Partnern der Öffentlichkeit adressaten- und situationsbezogen sowie regelkonform.</p> <p>Die Studierenden sind sich der Bedeutung einer fehlerfreien, sachlich stimmigen schriftlichen Kommunikation bewusst. Zur eindeutigen Klärung von Sachverhalten setzen Sie graphische Darstellungen bewusst ein.</p> <p>Darüber hinaus nutzen sie ihre Korrespondenz gezielt als persönliche und betriebliche Visitenkarte.</p> <p>Für eine zeitgemäße schriftliche Kommunikation nutzen sie moderne Medien und erstellen vielfältige berufliche Dokumente. Dabei setzen sie die aktuellen DIN-Normen dokumentenbezogen um.</p> <p>Durch eine systematische Überprüfung stellen sie die sprachliche, formale und inhaltliche Richtigkeit der Schriftstücke sicher.</p> <p>Sie archivieren erstellte Dokumente und wählen dazu geeignete Ablagesysteme, um einen schnellen Zugriff zu gewährleisten.</p>	
<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stilistik situationsbezogen anwenden - Verständnis von Texten und Diagrammen üben - Rechtschreibung trainieren (SW) <p>Interne schriftliche Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontakte pflegen: SMS, mail, Fax - Pläne erstellen: z.B. Personal-, Reinigungs-, Dienstpläne - Vorgangsbeschreibung für Unterweisungen erstellen - Verfahrensanweisungen für das QM-Handbuch anfertigen - Beurteilungen ausstellen - Protokolle zu Sitzungen und Telefonaten erstellen <p>Externe schriftliche Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berichte: Unfall-, Schaden-, Arbeits-, Praktikumsbericht schreiben - Geschäftsbriefe formulieren: Angebot, Reklamationen, Anfragen, Lieferscheine, 	

Rechnungen

- Werbebriefe formulieren
- Verträge ausarbeiten
- Projektaufträge erstellen
- Pressearbeit leisten
- Vordrucke zur Erleichterung der Kommunikation anfertigen

Entwurf

BETRIEBSWIRTSCHAFT**1. Studienjahr**

Lernfeld 1 Branchenspezifische Betriebe analysieren und organisieren	40 Std.
Zielformulierung Die Studierenden analysieren organisatorische Strukturen und Abläufe in ihrem betriebswirtschaftlichen Gesamtzusammenhang und orientieren sich dabei an rechtlichen Vorgaben. Beim Vergleich von Unternehmensformen grenzen sie diese voneinander ab und beurteilen sie. Sie stellen Betriebskonzepte mit unterschiedlicher Aufgabenstellung und Zielsetzung unter Berücksichtigung verschiedener Träger gegenüber. Die Studierenden formulieren Unternehmensziele und erkennen deren Bedeutung. und entwickeln ein entsprechendes Zielsystem. Sie vergleichen verschiedene Formen der Aufbauorganisation und verfügen über Instrumente zur Planung und Organisation sowie zur Darstellung von Arbeitsabläufen. Kreativität und Innovationsbereitschaft zur Realisierung gesetzter Unternehmensziele erkennen die Studierenden ebenso als Notwendigkeit, wie die Kontrolle der Zielerreichung.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

BETRIEBSWIRTSCHAFT**1. Studienjahr**

Lernfeld 2 Strategisches Marketing entwickeln	40 Std.
Zielformulierung Sie erkennen Marketing als allgemeines Konzept des konsequenten unternehmerischen Denkens und Handelns ausgehend von Gegebenheiten des Marktes. Sie eignen sich fundiertes Wissen über die Grundlagen des Marketings an, definieren verschiedenartige Ziele und entwerfen Strategien zu deren Umsetzung. Nach einer Abgrenzung der Märkte für angebotene Produkte und Dienstleistungen informieren sie sich über die entsprechenden Marktforschungsinstrumente und setzen diese situationsbezogen ein. Aus den Ergebnissen leiten sie Aufgaben der marktorientierten Unternehmenspolitik ab. Eine vollständige Kontrolle kann erst nach Lernfeld 5 erfolgen.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

BETRIEBSWIRTSCHAFT**1. Studienjahr**

Lernfeld 3 Geschäftsprozesse erfassen und steuern	70 Std.
Zielformulierung Die Studierenden kennen die Bedeutung und Notwendigkeit der Buchhaltung für die Leitung eines Ernährungs- und Versorgungsbetriebes und führen ausgewählte Buchungsvorgänge durch. Sie verstehen die Arten der Bestandsaufnahme im Rahmen einer Inventur und stellen ein Bestandsverzeichnis in Form eines Inventars auf. In Bilanzen beschreiben sie die Vermögenswerte und Schulden eines Unternehmens. Dabei berücksichtigen Sie die Wertverluste durch Abschreibung. Sie ermitteln die im Rahmen der Buchführung erforderlichen Daten und bearbeiten die Belege. Die Studierenden erstellen ausgewählte Buchungssätze – auch mit Vor- und Umsatzsteuerausweisung – und buchen auf Bestands- und Erfolgskonten. Darauf aufbauend führen sie eine Gewinn- und Verlustrechnung zur Ermittlung des Eigenkapitals und damit des Unternehmenserfolgs durch. Sie informieren sich über die Grundlagen der Lohnabrechnung, betrachten das Lohnsystem aus Arbeitgeber- und Arbeitnehmersicht und erstellen einfache Lohnabrechnungen.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

BETRIEBSWIRTSCHAFT**1. Studienjahr**

Lernfeld 4 Kosten- und Leistungsrechnung anwenden	90 Std.
Zielformulierung Die Studierenden erfassen die Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung an praxisnahen Beispielen. Auf dieser soliden Basis behalten sie verschiedene Kostenarten im Überblick, führen eine Kostenstellenrechnung durch und kalkulieren mittels der verschiedenen Varianten der Zuschlags- und Äquivalenzziffernkalkulation betriebliche Leistungen. Kalkulationen der betrieblichen Leistungen führen die Studierenden auch auf Teilkostenbasis durch. Sie kontrollieren und bewerten die Ergebnisse. Sie erläutern den Entscheidungsträgern einzelwirtschaftliche Maßnahmen zur Kostensenkung, vergleichen die errechneten Selbstkosten mit Angeboten externer Dienstleister und bereiten Entscheidungen über Eigenleistung-bzw. Fremdvergabe vor. Die Studierenden ermitteln dazu Preise für angebotene Produkte und Dienstleistungen und entscheiden nach betriebswirtschaftlichen Aspekten. Die Studierenden ermitteln und interpretieren Kennzahlen, um geeignete Maßnahmen zur Steuerung des Betriebsablaufes abzuleiten.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

BETRIEBSWIRTSCHAFT**2. Studienjahr**

Lernfeld 5 Unternehmensspezifische Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen	40 Std.
Zielformulierung Die Studierenden erkennen die Bedeutung des Marketings für den unternehmerischen Erfolg. Im betrieblichen Zusammenhang erstellen sie in Eigenverantwortung Marketingkonzepte und setzen diese situations-bezogen um. Dafür erheben sie Daten mittels Primär- und Sekundärerhebung, entwickeln ein Corporate Identity und kombinieren verschiedene Marketinginstrumente zu einem Marketing-Mix. Anschließend kontrollieren und bewerten sie den Erfolg der Maßnahmen.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Empfehlung: Koordination mit Fächern aus dem Wahlpflichtbereich	

BETRIEBSWIRTSCHAFT**2. Studienjahr**

Lernfeld 6	120 Std.
Waren und Dienstleistungen bereitstellen	
Zielformulierung	
<p>Die Studierenden stellen notwendige Waren und Dienstleistungen bereit. Sie schenken dabei der Entwicklung eines kostenbewussten Handelns bei der Absicherung der vorgegebenen Prozesse die nötige Aufmerksamkeit.</p> <p>Sie ermitteln den betrieblichen Waren- und Dienstleistungsbedarf. Sie planen und bearbeiten Vorgänge der Beschaffung unter Berücksichtigung von ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie der rechtlichen Grundlagen des Bürgerlichen Gesetzbuches und des Handelsgesetzbuches.</p> <p>Sie schließen Verträge ab, reagieren angemessen auf Vertragsstörungen, veranlassen Zahlungsvorgänge und kontrollieren Wareneingang sowie Warenausgabe.</p> <p>Die Studierenden bewältigen die Aufgaben der Lagerhaltung. Dazu organisieren sie eine systematische Lagerverwaltung unter Berücksichtigung der Lagerkosten und Lagerkennziffern und führen diese durch. Den Lagerrisiken und der Lagerbestandskontrolle schenken sie dabei besonderes Augenmerk.</p> <p>Innerhalb der Lagerverwaltung nutzen sie herkömmliche Lagerverwaltungssysteme zur Dokumentation der betrieblichen Vorgänge bzw. setzen Lagerverwaltungssoftware zielorientiert ein.</p> <p>Nach den betrieblichen Sollvorgaben überprüfen sie ihr Handeln und leiten Optimierungsprozesse ein.</p>	
Inhalte:	
Keine Konkretisierung	

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK**1. Studienjahr**

Lernfeld Auszubildende in der Hauswirtschaft qualifizieren	80 Std.
Zielformulierung Die Studierenden planen die hauswirtschaftliche Ausbildung und führen diese entsprechend den Lernvoraussetzungen des Auszubildenden und den rechtlichen Grundlagen durch. Sie erfassen die Bedeutung der Aufgaben einer hauswirtschaftlichen Führungskraft als Ausbilderin/Ausbilder und sind sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Sie planen und organisieren eine fach- und entwicklungsgerechte berufliche Ausbildung und beziehen dabei innerbetriebliche und externe Lernorte mit ein. Sie formulieren Lernziele und führen Unterweisungen durch. Sie kontrollieren und bewerten die Ergebnisse im Sinne einer Qualitätssicherung und Ausbildungsverbesserung. Bei Abweichungen vom gewünschten Sollzustand greifen sie unter Einhaltung der rechtlichen Vorgaben korrigierend ein und nehmen ggf. externe Hilfe in Anspruch. Die Studierenden regeln Konflikte zeitnah und sachlich. Sie sind Vorbild, handeln verantwortungsbewusst sowie authentisch und wirken dadurch positiv auf die Motivation und Persönlichkeitsentwicklung des Auszubildenden ein.	
Inhalte: Ausbildereignungsverordnung Ausbilderanforderungsprofil Kommunikation mit Auszubildenden, Eltern, Schule und zuständiger Stelle Grundlagen der Lernpsychologie Lern- und Lehrvoraussetzungen Medien Beurteilung Prüfungen Integrationsstrategien	

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK**2. Studienjahr**

Lernfeld Führungspersönlichkeit entwickeln	20 Std.
Zielformulierung Die Studierenden bilden ihren Anlagen entsprechend die eigene Führungspersönlichkeit aus. Es ist ihnen die Wichtigkeit von Schlüsselkompetenzen bewusst, um die Anforderungen des Arbeitsalltags zu bewältigen, eine kritische Selbstanalyse anzustellen und mit Führungsaufgaben zu wachsen. Sie setzen sich persönliche und berufliche Entwicklungsziele, verfolgen diese zielstrebig, organisieren ihre Arbeit professionell und arbeiten mit anderen effektiv zusammen. Sie entscheiden sich für einen koordinierten Arbeitsstil und einen angemessenen Führungsstil. Dabei entwickeln sie Achtung und Respekt vor den Entwicklungszielen der Kollegen und Mitarbeiter. Um in einer Führungsposition bestehen zu können, muss die eigene Person entsprechend gestärkt sein. Die Studierenden lernen, mit ihren Ressourcen sorgfältig umzugehen und rechtzeitig durch gezielten Stressabbau die Leistungsfähigkeit und -freude zu erhalten bzw. zu steigern. Während der Ausbildung nähern sich die Studierenden mit ihren persönlichen Voraussetzungen und den dazu gewonnenen Kompetenzen dem Anforderungsprofil. Sie vergleichen die eingangs gesteckten Entwicklungsziele mit ihren Resultaten.	
Inhalte: Anforderungsprofil Persönliche Zielsetzung Selbstevaluation Standortbestimmung Zeitmanagement Arbeitsplatzorganisation Notwendigkeit von Entspannung Entspannungsmethoden Selbstorganisation Stressmanagement	

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK**2. Studienjahr**

Lernfeld Das Berufsbild verinnerlichen	40 Std.
Zielformulierung Durch die eingehende Beschäftigung mit dem Berufsbild einer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/eines hauswirtschaftlichen Betriebsleiters erkennen die Studierenden das Anforderungsprofil und setzen sich persönliche Ziele. Sie verschaffen sich grundlegende Kenntnisse über das vielschichtige Aufgabengebiet und nehmen dadurch die gesellschaftliche Verantwortung einer hauswirtschaftlichen Leitung wahr. Die hauswirtschaftlichen Führungskräfte erleben die Studierenden bei der Bewältigung ihrer Aufgaben und erlangen einen Einblick in die unterschiedliche Qualität beruflicher Leistungserstellung. Um ihr Beobachtungsvermögen zu verbessern, treffen sie entsprechende Maßnahmen. Sie bewerten die Stellung einer hauswirtschaftlichen Führungskraft und messen sich selbst am Berufsbild.	
Inhalte: Berufsbild Spezielle Aufgabenprofile Spezielle Anforderungsprofile Berufs- und Karriere-Knigge Wahrnehmungsschulung Analyse, z. B. von – Betriebshierarchie – innerbetrieblichem Informationsfluss – Kommunikation – Leitbild – Kundenorientierung Selbsteinschätzung	
Empfehlung: Betriebsbesichtigungen durchführen, Fachliteratur auswerten	

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK

2. Studienjahr

Lernfeld Mitarbeiter managen	100 Std.
Zielformulierung <p>Die Studierenden setzen sich mit der Thematik der Personalplanung, Personalbeschaffung und des Personaleinsatzes auseinander. Dabei erkennen sie die vielfältigen Anforderungen einer Führungskraft im Umgang mit dem Personal. Sie beobachten verschiedene betriebliche Situationen und werten diese aus.</p> <p>Sie reflektieren zunehmend die Bedeutung der richtigen Personalentscheidungen im Hinblick auf Eignung, Arbeitsqualität, Betriebsklima und Mitarbeitergesundheit.</p> <p>Stellenausschreibungen, Stellenbeschreibungen und Arbeitszeugnisse verfassen sie formal und inhaltlich korrekt.</p> <p>Die Studierenden erkennen Konflikte rechtzeitig und regeln diese zeitnah und sachlich. Die Bedeutung einer gezielten Konfliktprävention ist ihnen bewusst.</p>	
Inhalte: Personal auswählen und einstellen Personalbedarf Stellenbesetzung (intern, extern) Bewerbungsverfahren Mitarbeiterauswahl Arbeitsvertrag Rechtliche Grundlagen Personal einsetzen Einführung neuer Mitarbeiter Stellenbeschreibung Personalintegration Teambildung und -führung Personaldisposition Beschäftigungsformen Arbeitszeitmanagement Arbeitsorganisation Personal motivieren und leiten Mitarbeitergespräch	

Führungsmodelle

Mitarbeiterqualifizierung

Personalentwicklungsplan

Retentionsprogramme

Mobbing/Bossing/Stuffing

Personal beurteilen

Beurteilungsgespräch:

- Beurteilungsgrundsätze
- Beurteilungskriterien
- Feedback

Abmahnung

Arbeitszeugnis

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG**1. Studienjahr**

Lernfeld Essensteilnehmer mit Vollkost versorgen	200 Std.
Zielformulierung Die Studierenden produzieren gesundheitsfördernde Vollkost für ausgewählte Personengruppen unter Beachtung gesetzlicher Vorgaben, betriebseigener Qualitätsstandards und führen qualitätssichernde Maßnahmen durch. Sie planen die Zusammenstellung, Vor- und Zubereitung der Kost nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und berücksichtigen ergonomische Grundsätze. Dabei begründen sie die Lebensmittelauswahl und die Art der Verarbeitung. Bei der Produktion der Speisen lernen sie die Funktionsbereiche der Großküche kennen und die vorhandenen Geräte sachgerecht einzusetzen. Sie beachten ökonomische, ökologische, hygienische, ernährungsphysiologische und ergonomische Grundsätze und reflektieren Arbeitsprozesse sowie ihre Arbeitsergebnisse. Sie unterscheiden, bewerten und praktizieren verschiedene Verpflegungssysteme und Ausgabesysteme.	
Inhalte: Verpflegungssysteme Speisenpräsentationen Speisenausgaben Bewertungen Restebevorratung Grundsätze der gesunden Vollkost Bedürfnisse verschiedener Personengruppen Ernährungsempfehlungen Möglichkeiten der Aufwertung	

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG**1. Studienjahr**

Lernfeld 2 Lebensmittelqualität bewerten und sichern	40 Std.
Zielformulierung Die Studierenden erweitern ihre Kenntnisse über Vor- und Nachteile der Lebensmittelinhaltsstoffe und leiten daraus ernährungsphysiologische und technologische Eigenschaften ab. Ihnen ist der Zusammenhang zwischen Bezugsquellen, sachgemäßer Lagerung und Warenqualität bekannt. Sie erarbeiten geeignete Bedingungen für die Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften und setzen diese um. Sie bewerten die Inhaltsstoffe von Speisen und berechnen Nährwerte. Sie erkennen den Wert der Nahrung und sind bereit, die Qualität zu erhalten.	
Inhalte: Strukturelle Veränderungen der Nährstoffe beim Erhitzen Bildung von Toxinen Nahrungsmitteligeine Giftstoffe Umweltbedingte Schadstoffe Produktionsbedingte Schadstoffe Ernährungsempfehlungen Lagerbedingte Veränderungen der Lebensmittel feststellen und bewerten Lebensmittelinfektion und Lebensmittelvergiftung Schädlingsbefall und Schädlingsbekämpfung Nährstoff-, Wirkstoff-, Energie- und Preisvergleiche Rechtliche Grundlagen Trends in der Ernährung beurteilen	

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG**1. Studienjahr**

Lernfeld 2 Essensteilnehmer mit Sonderkost versorgen	80 Std.
Zielformulierung Die Studierenden erwerben Kenntnisse über ausgewählte alternative Kostformen sowie über Ursachen und Folgen ernährungsabhängiger Krankheiten. Sie sind in der Lage, Mahlzeiten für betroffene Personen zu planen, sowie Ernährungsempfehlungen zu geben. Orientiert an den kostspezifischen Ernährungsgrundsätzen bereiten sie die entsprechende Kost zu und bieten geeignete Getränke an. Dabei berücksichtigen sie ökonomische, ökologische, hygienische, ernährungsphysiologische und ergonomische Grundsätze. Sie reflektieren Arbeitsprozesse und ihre Arbeitsergebnisse.	
Inhalte: Bioprodukte Vegetarische Kostformen Reduktionskost Energiereduzierte Mischkost Light-Produkte Leichte Vollkost Kost für ernährungsabhängige Krankheiten Grundsätze der Ernährung bei Diabetes mellitus, Fettstoffwechselstörungen, Hypertonie und Lebensmittelunverträglichkeiten	

SERVICE UND GESTALTUNG**1. Studienjahr**

Lernfeld 1 Tischkultur und Raumatmosphäre schaffen	20 Std.
Zielformulierung Die Studierenden entwickeln abgestimmt auf den Kundenwunsch Vorschläge zur Tisch- und Raumgestaltung und sorgen für eine angenehme Raumatmosphäre. Die Studierenden entwickeln betriebsspezifische Qualitätsstandards für die Tischgestaltung. Sie ermitteln den Platzbedarf, legen geeignete Tafelformen fest und verschaffen sich einen Überblick über Bedarf und Möglichkeiten an Tisch- und Tafelinventar. Dem Kundenwunsch entsprechend decken sie unter Berücksichtigung der Hygiene-richtlinien Tische für ausgewählte Veranstaltungen und Menüs. Tischdekorationen, Angebotskarten und Raumatmosphäre gestalten sie dem Anlass entsprechend unter Berücksichtigung des Preis-Leistungsverhältnisses. Sie erfüllen die Grundsätze der Arbeitssicherheit, Arbeitsorganisation und der sachgerechten Arbeitsplatzgestaltung. Sie reflektieren Arbeitsprozesse sowie deren Ergebnisse und beurteilen diese unter Beachtung von Qualität, Kosten, Nachhaltigkeit und Ästhetik.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

SERVICE UND GESTALTUNG**1. Studienjahr**

Lernfeld 2 Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung präsentieren und servieren	40 Std.
Zielformulierung Die Studierenden servieren und präsentieren Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Studierenden erkunden und analysieren verschiedene Ausgabesysteme der Gemeinschaftsverpflegung und ermitteln Arbeitsabläufe und den Umgang mit Kunden. Präsentation der Speisen, Personalplanung und Personaleinsatz sowie kundengerechten Service praktizieren sie bei verschiedenen Speisenverteilssystemen unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen. Sie erhöhen die Produktivität der Servicemitarbeiter durch entsprechende Mise en place - Arbeiten und setzen Hygiene- und Qualitätsstandards (beim Speisen- und Getränkeservice) um. Dabei achten sie auf kundenfreundlichen Service und tadelloses Erscheinungsbild der Servicemitarbeiter. Beim Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken hinterfragen sie die Arbeitsabläufe und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

SERVICE UND GESTALTUNG

1. Studienjahr

Lernfeld 3 Servicemöglichkeiten planen und umsetzen	20 Std.
Zielformulierung Die Studierenden erkennen, dass kundenorientierter Service zur Weiterentwicklung betriebsspezifischer Dienstleistungen wichtig ist. Sie untersuchen Möglichkeiten der Kundengewinnung und –bindung durch Serviceleistungen. Sie organisieren und dokumentieren die kostenbewusste Bereitstellung von Serviceleistungen mit entsprechender Ausstattung und präsentieren sie dem Kunden zur Information und Werbung. Sie ermitteln die Kundenzufriedenheit, reflektieren Anregungen und Beschwerden und erproben Möglichkeiten zur Verbesserung ihres Servicekonzeptes.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Empfehlung: Zusammenarbeit mit dem Fach Betriebswirtschaft	

TEXTILSERVICE

1. Studienjahr

Lerngebiet 1 Räumlichkeiten für den Wäscheservice analysieren, Flachwäsche und Berufswäsche einkaufen und pflegen	90 Std.
Zielformulierung <p>Die Studierenden analysieren die Räumlichkeiten für den hauseigenen Wäscheservice, sie besitzen die Kenntnisse zur Beschaffung von Flach- und Berufswäsche und sie führen alle Tätigkeiten des Wäschekreislafs für die hauseigene Flach- und Berufswäsche aus.</p> <p>Die Studierenden erkunden die baulichen Gegebenheiten unterschiedlicher Wäschereien sowie die Ausstattung mit Maschinen, Geräten und Systemen zur Wäscheannahme, Sortierung und Bereitstellung. Sie erfragen das Wäscheaufkommen und beobachten die Arbeitsabläufe. Sie vergleichen die Ergebnisse und bewerten unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben, baulichen Gegebenheiten und betriebsinterner Bedürfnisse die Ausstattung und Einrichtung der Räumlichkeiten für den hauseigenen Wäscheservice.</p> <p>Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Anforderungen an Flachwäsche und Berufswäsche vertraut. Sie wählen nach ökonomischen Gesichtspunkten zweckmäßige und bedarfsgerechte Textilien aus. Zur Entscheidungsfindung dienen umfassende Kenntnisse der Trage- und Pflegeeigenschaften spezifischer Fasern und textiler Flächen sowie der Verarbeitungsqualitäten.</p> <p>Sie nehmen die hauseigene Flach- und Berufswäsche an, waschen diese und richten sie schrankfertig. Dabei beachten die Studierenden neben den faserspezifischen Pflegeeigenschaften und der Ausrüstung der Textilien auch ökologische, ökonomische sowie ergonomische Aspekte. Auf Basis eines fundierten Wissens über die jeweiligen Mittel und Geräte zur Wäschepflege setzen sie diese sachgerecht unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit ein.</p> <p>Bei entsprechender Rentabilität führen sie instand setzende Maßnahmen durch.</p> <p>Die Studierenden kontrollieren den Erfolg ihrer Tätigkeiten anhand der betriebseigenen Qualitätsstandards. Die Ergebnisse der durchgeführten Zeitmessungen bewerten sie anhand entsprechender Kennzahlen.</p>	
Inhalte: Keine Konkretisierung	

TEXTILSERVICE

1. Studienjahr

Lerngebiet 2 Textilien für die Gebäudereinigung prozessbezogen bereitstellen	30 Std.
Zielformulierung Die Studierenden besitzen ein umfassendes Wissen über die Anforderungen der Textilien für die Gebäudereinigung und stellen diese für den hauseigenen Reinigungsservice bereit. Die Studierenden informieren sich über das Marktangebot an Textilien für die Gebäudereinigung und machen sich mit den technologischen Eigenschaften der spezifischen Fasern sowie den Pflegeeigenschaften vertraut. Sie vergleichen die verschiedenen Textilien unter ökonomischen, ökologischen und arbeitstechnischen Gesichtspunkten, um einen optimalen Arbeitsmitteleinsatz zu gewährleisten. Unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben planen sie die Arbeitsabläufe von der Annahme bis zur Auslieferung der Reinigungstextilien, um diese im verfahrenstechnisch nötigen Zustand zum richtigen Zeitpunkt hygienisch einwandfrei bereitzustellen, und führen das in der Schule angewendete Verfahren sachgerecht durch. Dabei berücksichtigen Sie die Regeln zur Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung. Zur Überprüfung der hygienischen Qualität wenden die Studierenden geeignete Nachweisverfahren an.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Empfehlung: Zusammenarbeit mit dem Fach Gebäudereinigung	

TEXTILSERVICE

1. Studienjahr

Lerngebiet 3 Bewohnerwäsche bereitstellen	20 Std.
Zielformulierung Die Studierenden machen sich mit den Besonderheiten von Bewohnerwäsche vertraut und führen die einzelnen Tätigkeiten im Wäschekreislauf aus. Die Studierenden erkunden die Besonderheiten der Bewohnerwäsche und vergleichen unterschiedliche Kennzeichnungssysteme. Sie machen sich mit den Pflegeeigenschaften von Formwäsche vertraut. Sie informieren sich über geeignete Wasch- und Trockenverfahren, Behandlungsmittel und Geräte zum Glätten der Textilien. Für die einzelnen Gruppen von Textilien entwickeln sie Qualitätsstandards. Die Studierenden praktizieren das in der Schule verwendete Kennzeichnungssystem und bearbeiten die Bewohnerwäsche sachgerecht. Dabei berücksichtigen sie rechtliche Vorgaben, ökologische Aspekte sowie die Grundsätze zur Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung. Den Wünschen des Kunden entsprechend stellen sie die Bewohnerwäsche bereit. Das Eigentum der Kunden behandeln sie sorgfältig, wodurch sie zur Werterhaltung der Wäsche und zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen. Bei entsprechender Rentabilität führen sie instand setzende Maßnahmen durch. Sie sind sich der Bedeutung der Qualitätssicherung sowohl für den Betrieb als auch für den Kunden bewusst und führen geeignet qualitätssichernde Maßnahmen durch.	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Empfehlung: Betriebsbesichtigung einer Wäscherei, die Bewohnerwäsche bearbeitet	

TEXTILSERVICE

1. Studienjahr

Lerngebiet 4 Objektwäsche für den Großhaushalt beschaffen, reinigen und pflegen	20 Std.
Zielformulierung <p>Die Studierenden beschaffen Objektwäsche für den Großbetrieb. Sie kennen die Reinigungs- und Pfleaneanforderungen und entscheiden sich jeweils begründet für Eigenleistung oder Vergabe.</p> <p>Die Studierenden verschaffen sich einen Überblick über das Angebot an Objektwäsche für unterschiedliche Arten von Großhaushalten und informieren sich über die jeweiligen Materialeigenschaften.</p> <p>Sie entwickeln Kriterienkataloge für die kundengerechte Auswahl von Objektwäsche. Dabei berücksichtigen sie sicherheitstechnische, ökonomische, ökologische und ästhetische Gesichtspunkte.</p> <p>Sie informieren sich über geeignete Reinigungs(- und Wasch)verfahren, entscheiden über Eigen- und Fremdleistung und führen die Reinigung ggf. durch.</p> <p>Sie halten dabei die erarbeiteten Qualitätsstandards ein und führen geeignete Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch.</p>	
Inhalte: <p>Zu Objektwäsche gehören z.B. Gardinen, Bettwaren, Matratzen, Polster, Decken, waschbare Teppiche, Badvorleger</p>	
Hinweise: <p>Der Wäschekreislauf sollte von den Studierenden am Beispiel eines Objektwäschestücks durchgeführt werden.</p> <p>Durchführung einer Betriebsbesichtigung</p>	

GEBÄUDEREINIGUNG**1. Studienjahr**

Lerngebiet 1 Reinigungsleistung im Objektbereich Verwaltung erbringen	60 Std.
Zielformulierung <p>Die Studierenden beherrschen Grundlagen für die Organisation von Reinigungsleistungen und führen die Reinigung im Objektbereich Verwaltung aus.</p> <p>Sie analysieren das zu reinigende Objekt, informieren sich über die vorhandenen Materialien und zu reinigende elektronische Ausstattungsgegenstände, grenzen verschiedene Reinigungsarten voneinander ab, durchdenken mögliche Organisationsformen und wenden rationelle Reinigungs- und Pflegeverfahren materialbezogen an. Dabei setzen sie die ausgewählten Behandlungsmittel, Reinigungsgeräte und –maschinen verfahrensgerecht ein. Sie sind sich der Bedeutung der Arbeitsgestaltung bewusst.</p> <p>Zur Organisation der Reinigungsleistungen im Objektbereich entwickeln die Studierenden Raumflächenverzeichnisse, Leistungsverzeichnisse sowie Zeit- und Organisationspläne sowie Arbeitsanweisungen. Anhand von aufgestellten Qualitätsstandards überprüfen sie ihre Ergebnisse mit Checklisten und berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische und sicherheitstechnische Aspekte.</p> <p>Um die Wirtschaftlichkeit zu beurteilen, werten sie die Ergebnisse ihrer Zeitmessungen aus und vergleichen sie mit entsprechenden Kennzahlen.</p> <p>Die Studierenden nutzen die erworbenen Kenntnisse zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung.</p>	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Hinweis: In den folgenden Lerngebieten sollen die Studierenden die hier vermittelten Grundlagen aufgreifen.	

GEBÄUDEREINIGUNG**1. Studienjahr**

Lerngebiet 2 Reinigungsleistung im Großküchenbereich erbringen	40 Std.
Zielformulierung <p>Die Studierenden führen Reinigungsarbeiten im Großküchenbereich fachgerecht aus.</p> <p>Die Studierenden machen sich mit den für die Reinigung des Großküchenbereiches relevanten Hygienebestimmungen vertraut. Sie informieren sich über die Reinigungsanforderungen der in der schuleigenen Großküche vorhandenen Materialien, Geräte und Maschinen. Dabei beziehen Sie auch Lüftungssysteme sowie vorhandene Entsorgungseinrichtungen mit ein.</p> <p>Darauf aufbauend entwickeln sie Qualitätsstandards für die Reinigung des schuleigenen Großküchenbereichs, verfassen Hygienepläne und planen Kontrollmaßnahmen sowie deren Dokumentation.</p> <p>Die Studierenden planen die Reinigung des Großküchenbereichs und erstellen Verfahrensanweisungen für ausgewählte Reinigungsarbeiten. Sie führen die Reinigung fachkompetent aus und setzen Reinigungsgeräte und -maschinen sowie Behandlungsmittel sachgerecht ein. Dabei achten sie auf rationelle und hygienische Arbeitsweise sowie auf Arbeitssicherheit, Ergonomie und Ökologie.</p> <p>Zur Überprüfung des Reinigungserfolges wenden die Studierenden ein betriebspezifisches Kontrollsystem an.</p> <p>Im Anschluss an Betriebsbesichtigungen vergleichen und bewerten die Studierenden die schuleigenen Gegebenheiten mit möglichen Alternativen.</p>	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Hinweis: Die Planung der Reinigung umfasst ausgehend von der gewählten Reinigungsart, die Auswahl geeigneter Reinigungsverfahren, Reinigungsgeräte und -maschinen sowie die dazu benötigten Behandlungsmittel. Bei der Auswahl werden ökonomische, ökologische, sicherheitstechnische, hygienische und ergonomische Aspekte berücksichtigt. Für die Umsetzung wird ein Organisationsplan erstellt.	

GEBÄUDEREINIGUNG**1. Studienjahr**

Lerngebiet 3 Sanitärbereich planen, Reinigungsleistung erbringen und den Materialverbrauch steuern	30 Std.
Zielformulierung <p>Die Studierenden bewerten vorhandene Sanitärbereiche, beschaffen und verwalten die notwendigen Behandlungs-, Arbeits- und Betriebsmittel und führen Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich aus.</p> <p>Sie erkunden die rechtlichen und hygienischen Anforderungen an Sanitärräume in Abhängigkeit der jeweiligen Nutzergruppe. Sie beurteilen vorhandene Anlagen diesbezüglich sowie hinsichtlich des Reinigungsaufwandes und geben Empfehlungen für Neubauten.</p> <p>Die Studierenden machen sich vertraut mit Behandlungs-, Arbeits- oder Betriebsmittel für diesen Objektbereich und wählen diese orientiert an den betrieblichen Bedürfnissen aus. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ökonomische Aspekte. Sie planen den Einkauf, organisieren die Bereitstellung der Waren in den entsprechenden Räumlichkeiten, überwachen und dokumentieren den Materialverbrauch.</p> <p>Sie planen die hygienisch einwandfreie und rationelle Reinigung der Sanitärbereiche im Schulgebäude und führen sie körper- und materialschonend aus. Sie berücksichtigen Aspekte der Arbeitssicherheit und überdenken unterschiedliche Dosiertechniksysteme.</p> <p>Die Studierenden entwickeln Qualitätsstandards für den Sanitärbereich, setzen diese um und wenden ein betriebsspezifisches Kontrollsystem an.</p>	
Inhalte: Keine Konkretisierung	
Hinweis: Die Planung der Reinigung umfasst ausgehend von der gewählten Reinigungsart, die Auswahl geeigneter Reinigungsverfahren, Reinigungsgeräte und –maschinen sowie die dazu benötigten Behandlungsmittel. Bei der Auswahl werden ökonomische, ökologische, sicherheitstechnische, hygienische und ergonomische Aspekte berücksichtigt. Für die Umsetzung wird ein Organisationsplan erstellt.	

GEBÄUDEREINIGUNG

1. Studienjahr

<p>Lernfeld 4 Wohn- und Sozialbereich planen und Reinigungsleistung erbringen</p>	<p>30 Std.</p>
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, Wohn- und Sozialbereiche den Bedürfnissen der Bewohner entsprechend einzurichten und zu reinigen.</p> <p>Die Studierenden informieren sich über die Wohnbedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen sowie die rechtlichen Vorgaben für die Einrichtung und Ausstattung von Wohn- und Sozialbereichen.</p> <p>Nach diesen Vorgaben planen Sie die Einrichtung und Ausstattung ausgewählter Wohn- und Sozialbereiche und berücksichtigen dabei den Reinigungsaufwand.</p> <p>Für die Reinigung der vorhandenen Wohn- oder Sozialräume entwickeln sie betriebseigene Qualitätsstandards, verfassen Hygienepläne und planen Kontrollmaßnahmen sowie die Dokumentation. Die Studierenden planen die Reinigung und setzen diese unter ergonomischen, hygienischen Gesichtspunkten um.</p> <p>Um die Arbeitsabläufe zu reflektieren fertigen sie Ablaufstudien an.</p> <p>Sie überprüfen und dokumentieren den Reinigungserfolg anhand der erarbeiteten Qualitätssicherungsmaßnahmen.</p>	
<p>Inhalte:</p> <p>Keine Konkretisierung</p>	
<p>Hinweis:</p> <p>Die Planung der Reinigung umfasst ausgehend von der gewählten Reinigungsart, die Auswahl geeigneter Reinigungsverfahren, Reinigungsgeräte und –maschinen sowie die dazu benötigten Behandlungsmittel. Bei der Auswahl werden ökonomische, ökologische, sicherheitstechnische, hygienische und ergonomische Aspekte berücksichtigt. Für die Umsetzung wird ein Organisationsplan erstellt.</p>	

PROJEKTMANAGEMENT**1. Studienjahr**

Lernfeld 1 Grundlagen des Projektmanagements erwerben	10 Std.
Zielformulierung Die Studierenden sind sich bewusst, dass die Grundlagen des Projektmanagements Voraussetzung für die erfolgreiche Durchführung von Projekten sind. Die Studierenden informieren sich über die Kennzeichen und Struktur von Projekten und erkennen so ihre Komplexität. Im Verlauf der Planung und Durchführung von Projekten erkennen die Studierenden, dass sie Verantwortung übernehmen müssen und legen damit die Grundlage für einen erfolgreichen Projektablauf. Ihnen ist bewusst, dass sie im Verlauf der Projektarbeit ihre Methodenkompetenz weiterentwickeln können und müssen.	
Inhalte: Merkmale/Kennzeichen von Projekten Bedeutung von Projekten Begriffsklärung: Projektleiter, Projektgruppe, Organisationsformen Regelkreis der Projektarbeit Kreativitätstechniken	

PROJEKTMANAGEMENT**1. Studienjahr**

Lernfeld 2 Personal für Teamarbeit qualifizieren	30 Std.
Zielformulierung Die Studierenden erkennen die Bedeutung der kooperativen Zusammenarbeit in Teams. Sie wenden unterschiedliche Methoden zur Teambildung an und stellen Teamregeln auf. Im Verlauf der Teamarbeit erkennen die Studierenden, dass die Gruppenmitglieder unterschiedliche Rollen einnehmen. Zur Bewertung ihrer Zusammenarbeit führen sie unterschiedliche Feedback- und Evaluationsmethoden durch, auf deren Grundlage sie die Zusammenarbeit in ihrem Team reflektieren, bewerten und weiter entwickeln. Auf tretende Konflikte sowie Mobbing lösen sie Schritt für Schritt mit Hilfe von Strategien.	
Inhalte: Bildung und Zusammensetzung von Teams Teamregeln Rollenverständnis der Gruppenmitglieder Teamentwicklung Teamarbeit Reflexion und Bewertung der Teamarbeit Konflikte Mobbing Evaluationsmethoden	

PROJEKTMANAGEMENT

1. Studienjahr

Lernfeld 3	80 Std.
Projektmanagement erfolgreich realisieren und dokumentieren	
Zielformulierung	
<p>Die Studierenden übernehmen die Verantwortung für die Planung, Durchführung Evaluation und Dokumentation von Projekten.</p> <p>Die Studierenden planen ihre Projekte strukturiert und mit großem persönlichem Engagement. Dazu formulieren sie einen Projektauftrag mit klaren Handlungszielen, erstellen einen Projektstruktur- sowie einen Netzplan.</p> <p>Auf der Grundlage dieser Daten ermitteln sie ihre Ressourcen, den Personal- und Materialbedarf sowie die zu erwartenden Kosten. Den Zeitbedarf als auch Meilensteine für die einzelnen Arbeitspakete legen sie in einem Terminplan fest.</p> <p>Beim Präsentieren von Zwischen- und Endergebnissen wenden die Studierenden aktuelle Präsentationsmethoden und -regeln an.</p> <p>Während und nach der Projektdurchführung überprüfen sie mit Hilfe von Checklisten, einer Selbst- und Teamreflexion sowie einer externen Evaluation die Zufriedenheit ihrer Auftraggeber, Mitarbeiter und Kunden. Auf diese Weise entwickeln sie ihre Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz stetig weiter und verbessern so die Kooperation zwischen den Teammitgliedern sowie die Qualität ihrer Dienstleistungen und Produkte.</p> <p>Abschließend erstellen die Studierenden eine sprachlich korrekte, klar strukturierte Dokumentation. Protokolle, Informationen zum Projektablauf, Bildmaterial und umfangreiches Resümee erleichtern die Umsetzung zukünftiger Projekte.</p>	
Inhalte:	
Realisierung	
Projektauftrag	
Projektstrukturplan	
Netzplan	
Qualitätsstandards	
Checklisten	
Ressourcenermittlung	
Terminplanung	
Materialplanung	
Personalplanung	

Kostenplanung

Qualitätssicherung

Steuerung

Evaluation

Selbstreflexion

Teamreflexion

Ergebnispräsentation

Projektevaluation

Dokumentation

Layout

Inhaltsverzeichnis

Ablagesystematik

Protokolle

Zwischenbericht

Ablaufinformation

Bildmaterial

Quellennachweis

Resümee

PROJEKTMANAGEMENT**2. Studienjahr**

Lernfeld 4	20 Std.
Veranstaltungen moderieren	
Zielformulierung	
<p>Die Studierenden wenden die Grundsätze der Moderation bei unterschiedlichen beruflichen Veranstaltungen an.</p> <p>Sie sind sich der Bedeutung der Moderation bewusst, informieren sich über die Rolle eines Moderators und setzen aktuelle Moderationsmethoden in verschiedensten beruflichen Situationen um. Dabei erkennen sie die Bedeutung der Adressatenanalyse sowie geeigneter Rahmenbedingungen.</p> <p>Mit Hilfe von Fremd- und Selbstevaluation reflektieren die Studierenden ihre Moderation. Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse setzen sie bei zukünftigen Moderationen ein.</p>	
Inhalte:	
Zielsetzung	
Rolle des Moderators	
Adressatenanalyse	
Präsentationsgrund	
Moderationsmethoden	
Präsentationsmittel (siehe Berufliche Kommunikation)	
Rahmenbedingungen	

PROJEKTMANAGEMENT**2. Studienjahr**

Lernfeld 5 Projekte mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad und Umfang realisieren	140 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Studierenden praktizieren ein erfolgreiches Projektmanagement. Sie orientieren sich an den betrieblichen Gegebenheiten der Schule und führen im Team verschiedene Projekte von der Planung bis zum Abschluss durch.</p> <p>Dabei setzen sie die im 1. Studienjahr erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten um. Zur Themenfindung analysieren sie Aufgaben und anstehende Probleme im Schulbetrieb. Mit Einfallsreichtum, Kreativität und Ausdauer gestalten sie die ausgewählten Projekte fächerübergreifend. Es gelingt ihnen zunehmend schneller, Projektgruppen zu bilden, die Aufgaben der Gruppenmitglieder zu verteilen und entsprechend auszuführen.</p> <p>Sie halten den Regelkreis der Projektarbeit konsequent ein. Zur systematischen Darstellung des Projektablaufs entwickeln sie ein Handlungsregulationsschema.</p> <p>Durch ein konsequentes Personal-, Kosten- und Zeitmanagement sowie durch ständige Kontrollen und Selbstevaluation erreichen sie eine hohe Qualität der Projektergebnisse. Sie erkennen Risiken rechtzeitig und reagieren auf Projektstörungen flexibel.</p> <p>Die Studierenden akzeptieren die veränderte Lehrer-/Schülerrolle, entwickeln zunehmend Selbstständigkeit sowie fundierte Entscheidungsfähigkeit und handeln eigenverantwortlich. Im Zusammenhang mit notwendigen Verbesserungsprozessen steigern sie ihr Durchhaltevermögen und ihre Belastbarkeit.</p> <p>Zu jedem Projektabschluss erstellen sie eine Dokumentation, die dem Ziel und dem Umfang des Projektes angemessen ist. Dabei achten sie auf Inhalt, Layout und formale Richtigkeit.</p> <p>Sie evaluieren Verlauf und Dokumentation des Projektes. Ihre Erkenntnisse setzen sie in der weiteren Projektarbeit um und unterziehen sich dadurch einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess.</p>	
<p>Inhalte:</p> <p>Die Inhalte ergeben sich aus den gewählten Projektthemen.</p>	

QUALITÄTS- UND HYGIENEMANAGEMENT**1. Studienjahr**

Lerngebiet Bei Qualitätsmanagement mitwirken	40 Std.
Zielformulierung Die Studierenden verschaffen sich grundlegende Kenntnisse über das Qualitätsmanagement, unterscheiden Qualitätsmanagementsysteme und erkennen die Notwendigkeit des Qualitätsmanagementsystems als Voraussetzung konsequenter Kundenorientierung. Sie berücksichtigen gesetzliche Grundlagen, die qualitätssichernde Konzepte und Maßnahmen erfordern. Sie überblicken Qualitätsmanagementmodelle, die überwiegend in erwerbswirtschaftlichen und sozialen Unternehmen Anwendung finden, und informieren sich über den Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens mit internen und externen Audits. Sie beherrschen die Grundbegriffe des Prozessmanagements und erfüllen Aufgaben der Qualitätsplanung, Qualitätslenkung und Qualitätssicherung für den hauswirtschaftlichen Dienstleistungsprozess. Ausgehend von der Unternehmenspolitik und dem Leitbild entwickeln sie messbare Qualitätsziele und Qualitätsstandards. Sie analysieren, beschreiben und planen verschiedene hauswirtschaftliche Dienstleistungsprozesse. Zur Steuerung und zur kontinuierlichen Verbesserung betrieblicher Prozesse erstellen sie Qualitätsdokumente wie Checklisten, Arbeitsanweisungen und Verfahrensanweisungen und sie regeln Schnittstellen der Dienstleistungsprozesse. Sie erklären Funktion und Inhalte eines Qualitätsmanagement-Handbuches für den Bereich Hauswirtschaft. Sie beherrschen Techniken der Qualitätsplanung, -lenkung und Problemanalyse für die betrieblichen Dienstleistungsprozesse. Die Kundenzufriedenheit steht im Mittelpunkt ihrer Bemühungen. Sie managen Beschwerden, organisieren Kundenbefragungen und beteiligen sich an der Biographiearbeit. Sie nutzen dabei Kennzahlen und statistische Auswertungen. Sie unterstützen Qualitätsprüfungen durch externe Institutionen und tragen Verantwortung für das Hauswirtschaftskonzept. Die Notwendigkeit branchentypischer Zertifizierungen ist ihnen bewusst.	
Inhalte: DIN EN ISO 9001-Familie, TQM, EFQM, KTQ HACCP-Konzept MDK-Prüfung	

QUALITÄTS- UND HYGIENEMANAGEMENT**1. Studienjahr**

Lerngebiet	40 Std.
Hygienemanagement mitgestalten	
Zielformulierung	
<p>Die Studierenden sind sich der Bedeutung des Hygienemanagements in ihrem beruflichen Einsatzbereich bewusst.</p> <p>Sie kennen die Unterscheidungsmerkmale der mikrobiellen Krankheitserreger im Bereich Reinigung, Textil, Verpflegung und deren Wirkung auf Lebensmittel und Menschen. Sie sind in der Lage risikoreiche Rohstoffe, Lebensmittel und nicht biologische Risiken zu erkennen und in der Praxis entsprechende Vorkehrungen zur Vermeidung von Gefahren für die Mitarbeiter und Kunden zu treffen.</p> <p>Sie haben grundlegende Kenntnisse im Bereich der Reinigung und Desinfektion und können entsprechende Maßnahmen veranlassen, um den hygienischen Anforderungen im Betrieb gerecht zu werden.</p> <p>Die Studierenden beherrschen die Inhalte der einschlägigen Gesetze und Verordnungen und setzen diese in der Praxis an ausgewählten Beispielen um. Dabei machen sie sich auch mit den internationalen und nationalen Institutionen vertraut, die sich mit dem Bereich Hygiene beschäftigen. Sie berücksichtigen dabei die Umwelt-, Material – und Gesundheitsverträglichkeit. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Inhalte eines Hygienehandbuches. Im Rahmen dieses Handbuches bereiten sie exemplarisch einen Hygieneplan vor und erstellen standardisierte Checklisten. Die Studierenden nehmen zu ihren Ergebnissen Stellung und können diese auf Beispiele in der Praxis im Bereich Reinigung, Textil und Verpflegung übertragen.</p> <p>Sie wählen geeignete Prüfverfahren aus, führen diese Hygienekontrollen in der Praxis durch und geben eine Bewertung ab. Dabei berücksichtigen Sie auch die Vorgaben des Herstellers. Die Ergebnisse werden dokumentiert und von den Studierenden in geeigneter Form präsentiert.</p> <p>Die Studierenden planen Hygieneschulungen und Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz unter Berücksichtigung unterschiedlicher Mitarbeitergruppen. Dabei analysieren sie verschiedene Schulungsmaterialien und Lehrformen und bilden sich ein Urteil. Sie dokumentieren und präsentieren ihre Ergebnisse mit geeigneten Techniken. Die Umsetzung der Schulungen erfolgt in der Praxis.</p>	
Inhalte:	
ArbSchG, GefStoffV, BioStoffV, TRBA250,IFSG,BGV	

Wahlpflichtfächer

Entwurf

Entwurf

3 ANHANG

Mitglieder der Lehrplankommission:

Cornelia Böckl-Aschenbrenner	FAK für Hauswirtschaft des Berufsschulverbandes Vilshofen
Angelika Dominik-Bozic	Städt. FAK für Hauswirtschaft München r
Maria Losch	FAK für Hauswirtschaft der beruflichen Schulen Haus St. Marien GmbH Neumarkt i.d. Opf.
Gabriele Mirter	Städt. FAK für Hauswirtschaft Regensburg
Diemut Nowak	Staatl. FAK für Hauswirtschaft Miesbach
Margit Schmalz	FAK für Hauswirtschaft der Stadt Nürnberg
Sigrid Tauber	Städt. FAK für Hauswirtschaft Würzburg
Christine Windrich	Städt. FAK für Hauswirtschaft Augsburg

Beraterin:

Gabriele Walter-Meindorfner	FAK für Hauswirtschaft des Berufsschulverbandes Vilshofen
Ingrid Bär	Staatl. FAK für Landwirtschaft Weidenbach

Leiterin der Lehrplankommission:

Gisela Stautner	ISB, München
-----------------	--------------