

# KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Ausgabe C

LEHRPLANHEFTE  
REIHE M Nr. 55



**Bildungsplan für die Berufsfachschule**

**Band 8  
Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

**1. September 1997  
Lehrplanheft 5/1997**

**NECKAR-VERLAG**

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---





*Ministerium für Kultus, Jugend und Sport  
Baden-Württemberg*

**Bildungsplan für die Berufsfachschule**

**Band 8  
Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

## Impressum

Kultus und Unterricht Ausgabe C Herausgeber Lehrplanerstellung	Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg Lehrplanhefte Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg; Postfach 10 34 42, 70029 Stuttgart Landesinstitut für Erziehung und Unterricht Stuttgart, Abt. III – Berufliche Schulen, Rotebühlstraße 133, 70197 Stuttgart, Fernruf (07 11) 66 42 – 3 11
Verlag und Vertrieb	Neckar-Verlag GmbH, Klosterring 1, 78050 Villingen-Schwenningen Die fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion des Satzes bzw. der Satzordnung für kommerzielle Zwecke nur mit Genehmigung des Verlages.
Bezugsbedingungen	Die Lieferung der unregelmäßig erscheinenden Lehrplanhefte erfolgt automatisch nach einem festgelegten Schlüssel. Der Bezug der Ausgabe C des Amtsblattes ist verpflichtend, wenn die betreffende Schule im Verteiler vorgesehen ist (Verwaltungsvorschrift vom 8. Dezember 1993, K.u.U. 1994 S. 12). Die Lehrplanhefte werden gesondert in Rechnung gestellt. Die einzelnen Reihen können zusätzlich abonniert werden. Abbestellungen nur halbjährlich zum 30. Juni und 31. Dezember eines jeden Jahres schriftlich acht Wochen vorher beim Neckar-Verlag, Postfach 1820, 78008 Villingen-Schwenningen.

### Bezugsschlüssel

Reihe	Bildungspläne/Lehrpläne	Bezieher
A	Grundschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
B	Förderschule	Alle Sonderschulen, Grundschulen, Hauptschulen
C	Alle Sonderschulen außer Förderschule	Alle Sonderschulen, Grundschulen, Schulen besonderer Art, Hauptschulen
D	– nicht belegt –	
E	Hauptschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
F	Realschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Förderschule
G	Allgemeinbildendes Gymnasium	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, berufliche Gymnasien, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Förderschule
H	Sonderreihe	Einzelne allgemeinbildende Schulen
I	Berufliche Gymnasien	Berufliche Gymnasien, allgemeinbildende Gymnasien, Realschulen
K	Berufliche Schulen kaufmännischer Bereich	Alle kaufmännischen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
L	Berufliche Schulen gewerblicher Bereich	Alle gewerblichen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
M	Berufliche Schulen hauswirtschaftlicher, landwirtschaftlicher und sozialpädagogischer Bereich	Alle hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen sowie sozialpädagogischen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
N	Einzelne berufliche Schulen	Je nach Bedarf per Erlaß

Das vorliegende LPH 5/1997 erscheint in der Reihe M Nr. 55 und kann beim Neckar-Verlag bezogen werden.

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

## Vorwort

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

die Entwicklung zur Informationsgesellschaft mit ihren tiefgreifenden strukturellen Veränderungen stellt die beruflichen Schulen vor große Herausforderungen. Sie müssen junge Menschen auf eine Gesellschaft vorbereiten, in der das Leben und das Arbeiten, die Formen des menschlichen Miteinanders, die Beziehungen zueinander und zur Allgemeinheit anders sein werden als heute. Diese Aufgaben müssen die Schulen mit innovativen pädagogischen Konzepten, die sich an der wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Wirklichkeit orientieren, bewältigen. Die Probleme, denen sich die Schulen dabei gegenübersehen, sind zwar tendenziell ähnlich, in ihrer jeweiligen Ausprägung aber von Schule zu Schule entsprechend den örtlichen Verhältnissen verschieden. Eine innere Reform soll den Schulen den Spielraum eröffnen, den sie zur Bewältigung ihrer spezifischen pädagogischen Aufgaben benötigen.

Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz von Baden-Württemberg enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Die dort formulierten übergreifenden Bildungsziele schließen die heute so wichtigen und immer stärker geforderten überfachlichen Qualifikationen ein. Sie noch stärker in den Lehrplänen zu verankern, war und ist deshalb ein wichtiges Ziel unserer Lehrplanarbeit. Schlüsselqualifikationen, beispielsweise Selbständigkeit im Denken und Handeln, Fähigkeit und Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit anderen, Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung für sich selbst, für den Mitmenschen und für die Umwelt, müssen ganzheitlich erschlossen werden. Sie erfordern fächerverbindendes Denken, Planen und Unterrichten, das alle Fächer der beruflichen Schulen – berufsbezogene und allgemeine – einbezieht.

Inhaltlich sind die Lehrpläne auf den aktuellen Stand von Wirtschaft und Technik gebracht worden. Dabei sind sie so offen formuliert, daß Anpassungen an künftige Entwicklungen leicht und kurzfristig möglich sind.

Eine fundierte Berufsausbildung schließt die sichere Beherrschung der Kulturtechniken, Aufgeschlossenheit für neue Sachverhalte und die Bereitschaft zu lebenslangem berufsbegleitendem Lernen ein. Berufliche Bildung als Hilfe zur Daseinsorientierung und Lebensbewältigung umfaßt die Vorbereitung auf eine Berufsausbildung, die Ausbildung selbst, verbunden mit der altersgemäßen Er-

weiterung der allgemeinen Bildung, und darüber hinaus auch wichtige Teile der Weiterbildung.

Der hohe Ausbildungsstand der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen in Baden-Württemberg ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Ihn zu erhalten und auszubauen, ist mir ein zentrales Anliegen. Davon hängt nicht zuletzt auch die Wettbewerbsfähigkeit des Landes in einem vereinten Europa ab.

Erfreulich ist, daß im Blick auf den steigenden Einstellungsbedarf die Zahl der Referendare im Vorbereitungsdienst für das höhere Lehramt an beruflichen Schulen deutlich erhöht werden konnte. Die Ausbildung umfaßt jetzt auch sonderpädagogische Elemente, so daß die angehenden Lehrerinnen und Lehrer, wenn sie ihren Dienst antreten, auf den Umgang auch mit leistungsschwächeren und verhaltensauffälligen Schülerinnen und Schülern vorbereitet sind.


Die Staatliche Akademie für Lehrerfortbildung (Wirtschaft und Technik) in Esslingen ist ausschließlich für die Bedürfnisse der beruflichen Schulen eingerichtet worden. Hier werden die Lehrerinnen und Lehrer in enger Zusammenarbeit mit den Betrieben der Wirtschaft praxisnah fortgebildet. Ihr Wissen und Können wird so auf dem aktuellen Stand von Wissenschaft und Technik gehalten und schließt neue Verfahren und Methoden ein.

Seit 1990/91 konnte die Unterrichtsversorgung an den beruflichen Schulen insbesondere durch zusätzliche Lehrerstellen deutlich verbessert werden. In der Berufsschule wirkt sich dies vor allem im Wahlpflichtbereich aus. Die angebotenen Wochenstunden haben sich im Stütz- und Erweiterungsunterricht mehr als verdoppelt.

Das berufliche Schulwesen des Landes wird auch künftig der Wirtschaft ein zuverlässiger Partner sein.

Für Ihre Arbeit wünsche ich Ihnen Freude und Erfolg.

Ihre



Dr. Annette Schavan

Ministerin für Kultus, Jugend und Sport

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

## *Hinweise für den Benutzer*

### 1. Das visuelle Leitsystem der Umschläge

Die Bildungspläne für die beruflichen Schulen in Baden-Württemberg tragen auf dem Umschlag ein Leitsystem, das eine Zuordnung von Schularten und Schultypen auf einfache Art ermöglicht und dem Benutzer den Zugriff zu verschiedenen Heften erleichtert.

#### 1.1 Die Kennzeichnung der Schultypen

Die drei Schultypen werden durch Linienelemente mit gleicher Gesamtbreite unterschieden. Die gewerblichen Schulen sind durch eine Linie gekennzeichnet, die stets im unteren Drittel des Formats angeordnet ist. Die kaufmännischen Schulen sind durch zwei Linien gekennzeichnet, diese sind immer im mittleren Drittel des Heftformats angeordnet. Die hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogischen und landwirtschaftlichen Schulen sind durch drei Linien gekennzeichnet und stehen jeweils im oberen Drittel. Der im jeweiligen Heft enthaltene Schultyp ist durch eine intensive Farbe gekennzeichnet (s. Abb.). Kombinationen der unterschiedlichen Typen sind möglich und können durch die Farbintensität der Balken abgelesen werden.

#### 1.2 Die Kennzeichnung der Schularten

Die sechs Schularten sind durch Farben unterschieden:

Berufsschulen (BS)	–	Cyanblau
Berufsfachschulen (BFS)	–	Blauviolett
Berufskollegs (BK)	–	Grün
Berufliche Gymnasien (BG)	–	Purpurrot
Berufsoberschulen (BO)	–	Rotorange
Fachschulen (FS)	–	Gelb

### 2. Der Textteil

Jedes Lehrplanheft enthält ein ausführliches Inhaltsverzeichnis, das den schnellen Zugriff zu den einzelnen Fächerlehrplänen ermöglicht. Diesen Plänen sind jeweils Lehrplanübersichten vorangestellt.

#### 2.1 Anordnung

Innerhalb der Lehrpläne sind die Titel der Lehrpläneinheiten bzw. Lernbereiche durch fettere Schrifttypen hervorgehoben. Hinter dem einzelnen Titel steht der Zeitrichtwert in Unterrichtsstunden. Die Lehrpläneinheiten bzw. Lernbereiche enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise. Bei zweispaltigen Lehrplänen sind die Ziele den Inhalten und Hinweisen vorangestellt, bei dreispaltigen Lehrplänen stehen Ziele, Inhalte und Hinweise parallel nebeneinander. Ziele und Inhalte sind verbindlich. Die Zielformulierungen haben den Charakter von Richtungsangaben. Der Lehrer ist verpflichtet, die Ziele energisch anzustreben. Die Hinweise enthalten Anregungen und Beispiele zu den Lehrplaninhalten. Sie sind nicht verbindlich und stellen keine vollständige oder abgeschlossene Liste dar; der Lehrer kann auch andere Beispiele in den Unterricht einbringen.

#### 2.2 Querverweise

Im Erziehungs- und Bildungsauftrag der einzelnen beruflichen Schularten hat jedes Fach besondere Aufgaben. Querverweise sind überall dort in die Hinweisspalte aufgenommen worden, wo bei der Unterrichtsplanung andere Inhalte zu berücksichtigen sind oder wo im Sinne ganzheitlicher Bildung eine Abstimmung über die Fächer, Schularten und ggf. auch Schulbereiche hinweg erforderlich ist.

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---



---

### 2.3 Zeitrichtwerte

Zeitrichtwerte geben Richtstundenzahlen an. Sie geben dem Lehrer Anhaltspunkte, wie umfangreich die Lehrplaninhalte behandelt werden sollen. Die Zeit für Klassenarbeiten und Wiederholungen ist darin nicht enthalten.

### 2.4 Reihenfolge

Die Reihenfolge der unterrichtlichen Behandlung für Lehrplaneinheiten innerhalb einer Klassenstufe ist in der Regel durch die Sachlogik vorgegeben, im übrigen aber in das pädagogische Ermessen des Lehrers gestellt.

### Kennzeichnung der Schulen

Gewerbliche Schulen

Kaufmännische Schulen

Hauswirtschaftlich-pflegerisch-  
sozialpädagogische und  
landwirtschaftliche Schulen




---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---



## ***Inhaltsverzeichnis***

3	Vorwort
4	Hinweise für den Benutzer
11	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
13	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Hauswirtschaftlichen Förderberufsfachschule
15	Fächerlehrpläne
15	– Evangelische Religionslehre
17	– Katholische Religionslehre
19	– Sport und Bewegungserziehung
25	– Deutsch
33	– Gemeinschaftskunde
41	– Wirtschaftslehre des Haushalts
47	– Mathematik mit Fachrechnen
55	– Erziehungslehre
63	– Biologie mit Gesundheitslehre
71	– Ernährungslehre
79	– Haushaltstechnologie mit Übungen
87	– Nahrungszubereitung
97	– Textilarbeit
103	– Werken

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---



# KULTUS UND UNTERRICHT

*Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg*

Stuttgart, 1. September 1997

Lehrplanheft 5/1997

Bildungsplan für die Berufsfachschule;  
hier: Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

Vom 31. Juli 1997

V/5-6512-2723/5

I

Für die Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule gilt der als Anlage beigefügte Bildungsplan.

II

Der Bildungsplan tritt mit Wirkung vom 1. August 1997 in Kraft.

---

K. u. U., LPH 5/1997

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

## ***Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen***

### **Normen und Werte**

Die Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Sie sind auch Grundlage für die Lehrplanrevision im beruflichen Schulwesen. Die dafür wichtigsten Grundsätze der Landesverfassung und des Schulgesetzes von Baden-Württemberg lauten:

Art. 12 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in der Ehrfurcht vor Gott, im Geiste der christlichen Nächstenliebe, zur Brüderlichkeit aller Menschen und zur Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zu sittlicher und politischer Verantwortlichkeit, zu beruflicher und sozialer Bewährung und zu freiheitlicher demokratischer Gesinnung zu erziehen.

Art. 17 (1) Landesverfassung:

In allen Schulen waltet der Geist der Duldsamkeit und der sozialen Ethik.

Art. 21 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in allen Schulen zu freien und verantwortungsfreudigen Bürgern zu erziehen und an der Gestaltung des Schullebens zu beteiligen.

§ 1 Schulgesetz:

Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule

(1) Der Auftrag der Schule bestimmt sich aus der durch das Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland und die Verfassung des Landes Baden-Württemberg gesetzten Ordnung, insbesondere daraus, daß jeder junge Mensch ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage das Recht auf eine seiner Begabung entsprechende Erziehung und Ausbildung hat und daß er zur Wahrnehmung von Verantwortung, Rechten und Pflichten in Staat und Gesellschaft sowie in der ihn umgebenden Gemeinschaft vorbereitet werden muß.

(2) Die Schule hat den in der Landesverfassung verankerten Erziehungs- und Bildungsauftrag zu verwirklichen. Über die Vermittlung von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten hinaus ist die Schule insbesondere gehalten, die Schüler

in Verantwortung vor Gott, im Geiste christlicher Nächstenliebe, zur Menschlichkeit und Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zur Achtung der Würde und der Überzeugung anderer, zu Leistungswillen und Eigenverantwortung sowie zu sozialer Bewährung zu erziehen und in der Entfaltung ihrer Persönlichkeit und Begabung zu fördern,

zur Anerkennung der Wert- und Ordnungsvorstellungen der freiheitlich-demokratischen Grundordnung zu erziehen, die im einzelnen eine Auseinandersetzung mit ihnen nicht ausschließt, wobei jedoch die freiheitlich-demokratische Grundordnung, wie in Grundgesetz und Landesverfassung verankert, nicht in Frage gestellt werden darf,

auf die Wahrnehmung ihrer verfassungsmäßigen staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten vorzubereiten und die dazu notwendige Urteils- und Entscheidungsfähigkeit zu vermitteln,

auf die Mannigfaltigkeit der Lebensaufgaben und auf die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt mit ihren unterschiedlichen Aufgaben und Entwicklungen vorzubereiten.

(3) Bei der Erfüllung ihres Auftrags hat die Schule das verfassungsmäßige Recht der Eltern, die Erziehung und Bildung ihrer Kinder mitzubestimmen, zu achten und die Verantwortung der übrigen Träger der Erziehung und Bildung zu berücksichtigen.

(4) Die zur Erfüllung der Aufgaben der Schule erforderlichen Vorschriften und Maßnahmen müssen diesen Grundsätzen entsprechen. Dies gilt insbesondere für die Gestaltung der Bildungs- und Lehrpläne sowie für die Lehrerbildung.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

### Förderung der Schüler in beruflichen Schulen

In den beruflichen Schulen erfahren die Schüler den Sinn des Berufes und dessen Beitrag für die Erfüllung menschlichen Lebens sowie seine soziale Bedeutung. Berufliche Bildung umfaßt all jene Fähigkeiten, Fertigkeiten, Kenntnisse, Einsichten und Werthaltungen, die den einzelnen befähigen, seine Zukunft in Familie und Beruf, Wirtschaft und Gesellschaft verantwortlich zu gestalten und die verschiedenen Lebenssituationen zu meistern. Die Beschäftigung mit realen Gegenständen und die enge Verknüpfung von Praxis und Theorie fördert in den Schülern die Fähigkeit abwägenden Denkens und die Bildung eines durch ganzheitliche Betrachtungsweise bedingten ausgewogenen Urteils. Dies schließt bei behinderten Schülern, soweit notwendig, die Weiterführung spezifischer Maßnahmen zur Minderung der Behinderungsauswirkungen ein.

### Aufgaben des Lehrers an beruflichen Schulen

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag stellt dem Lehrer an beruflichen Schulen vielfältige Aufgaben. Eine hohe fachliche und pädagogische Kompetenz ist Voraussetzung für eine erfolgreiche Tätigkeit:

- a) Er ist Fachmann sowohl im Blick auf die Vermittlung beruflicher Qualifikationen als auch schulischer Abschlüsse, wie beispielsweise der Fachhochschulreife. Als Fachmann muß er im Unterricht neue Entwicklungen in Technik und Wirtschaft berücksichtigen. Diese Fachkompetenz erhält er sich durch laufende Kontakte zur betrieblichen Praxis und durch die Beschäftigung mit technologischen Neuerungen. Fachwissen und Können verleihen ihm Autorität und Vorbildwirkung gegenüber seinen Schülern.
- b) Er ist Pädagoge und erzieht die Schüler, damit sie künftig in Beruf, Familie und Gesellschaft selbständig und eigenverantwortlich handeln können. Dabei berücksichtigt er die besondere Lebenslage der heranwachsenden Jugendlichen ebenso wie das Erziehungsrecht der Eltern und ggf. der für die Berufserziehung Mitverantwortlichen.

- c) Der Lehrer führt seine Schüler zielbewußt und fördert durch partnerschaftliche Unterstützung Selbständigkeit und eigenverantwortliches Handeln.
- d) Er ist Vermittler von wissenschaftlichen, kulturellen, gesellschaftlichen und politischen Traditionen. Dabei darf er nicht wertneutral sein, aber auch nicht einseitig handeln. Aus seinem Auftrag ergibt sich die Notwendigkeit, Tradition und Fortschritt im Blick auf die Erhaltung der Wertordnung des Grundgesetzes ausgewogen zu vermitteln.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag kann im Unterricht nur wirkungsvoll umgesetzt werden, wenn zwischen Eltern, Lehrern und gegebenenfalls Ausbildern Konsens angestrebt wird.

Lehrer an beruflichen Schulen unterrichten in der Regel in mehreren Schularten und Unterrichtsfächern mit unterschiedlichen Zielsetzungen. Die Spannweite bei den zu vermittelnden Abschlüssen reicht von der beruflichen Erstausbildung im Rahmen des dualen Systems über die darauf aufbauende berufsqualifizierende Weiterbildung bis hin zur Vermittlung der Studierfähigkeit, also der Fachhochschul- bzw. der Hochschulreife. Dies erfordert die Fähigkeit, dasselbe Thema den verschiedenen schulart- und fachspezifischen Zielsetzungen entsprechend unter Berücksichtigung von Alter und Vorbildung zu behandeln.

Dies setzt voraus

- Flexibilität in der didaktisch-methodischen Unterrichtsplanung;
- Sensibilität für besondere Situationen und die Fähigkeit, situationsgerecht zu handeln;
- ständige Fortbildung und die Bereitschaft, sich in neue Fachgebiete einzuarbeiten.

Das breite Einsatzfeld macht den Auftrag eines Lehrers an beruflichen Schulen schwierig und interessant zugleich. Sein erweiterter Erfahrungs- und Erkenntnishorizont ermöglicht einen lebensnahen und anschaulichen Unterricht.

---



---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

## ***Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Hauswirtschaftlichen Förderberufsfachschule***

### **Ziele und allgemeine Anforderungen**

„Die Ausbildung an der Hauswirtschaftlichen Förderberufsfachschule vertieft und erweitert die allgemeine Bildung der Schüler und Schülerinnen und vermittelt hauswirtschaftliches Grundwissen mit dem Ziel, auf die Übernahme von Aufgaben im privaten Haushalt vorzubereiten.

Die Schüler und Schülerinnen sollen einen Überblick über die Aufgaben erhalten und die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten hierfür erwerben.“

(§ 1 Abs. 1 SchG)

Die Förderberufsfachschule wendet sich an benachteiligte Jugendliche mit erheblichen Lern- und Leistungsdefiziten, die aus diesen Gründen einer spezifischen vollzeitschulischen Förderung bedürfen.

Die Jugendlichen haben im Regelfall die Förderschule oder eine andere Sonderschule besucht. Darüber hinaus können auch Absolventen der Hauptschule ohne Hauptschulabschluß oder Schulabbrecher aufgenommen werden.

Im Mittelpunkt des Unterrichts an der Förderberufsfachschule steht die verstärkte Verknüpfung von berufspädagogischen und sonderpädagogischen Komponenten als zentrale Ziele zur Erfüllung des Erziehungs- und Bildungsauftrages.

Die Förderberufsfachschule ist ein Erziehungs- und Lernort, an dem die Schüler besondere Zuwendung, Förderung und Anerkennung erfahren.

Der Unterricht vermittelt:

- Schlüsselqualifikationen zur Förderung der Berufsreife,
- Hilfen zur Berufswahlentscheidung und Verbesserung der Handlungskompetenz für die Eingliederung in Ausbildung oder Arbeit,

- fachpraktische und fachtheoretische Grundkenntnisse und -fertigkeiten sowie soziale Qualifikationen zur Unterstützung der selbständigen Bewältigung von Problemen,
- ggf. den nachträglichen Erwerb eines dem Hauptschulabschluß gleichgestellten Bildungsstandes.

Der Unterricht trägt somit zur Förderung der Gesamtpersönlichkeit bei.

Durch die Vermittlung fachlichen Könnens und Wissens, aber auch durch ihr spezifisches allgemeinbildendes, berufsvorbereitendes und sozialkundliches Bildungsangebot führt die Förderberufsfachschule zu einem in sich geschlossenen Bildungsstand.

### **Pädagogische Grundzüge**

Schüler und Schülerinnen, die die Förderberufsfachschule besuchen, weichen in ihren Leistungen und in ihrem Verhalten deutlich von dem ab, was von Gleichaltrigen gemeinhin erwartet wird. Die Behinderungen können zwar vielfältig ausgeprägt sein, werden aber teilweise nur in Beziehung zu bestimmten unterrichtlichen Anforderungen deutlich. Mit besonderen Förderbedürfnissen zur Entwicklung kognitiver, sprachlicher und sozialer Fähigkeiten ist zu rechnen. Individualisierende und differenzierende Formen des Unterrichts haben deshalb einen besonderen Stellenwert.

Weil sich die Förderberufsfachschule im Unterricht vor allem am Leistungsbild und Lernverhalten ihrer Schüler und Schülerinnen orientieren muß, sind didaktische Entscheidungen und unterrichtsmethodisches Vorgehen verstärkt gekennzeichnet durch Differenzierung in Anspruchshöhe, Lerntempo und individueller Förderung. Situationen der konkreten Anschauung oder Probleme mit Lebensaktualität und Wirklichkeitsnähe können oft motivierender Ausgangspunkt des Unterrichts sein. Das Prinzip

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---

der kleinen Schritte, ein Wechsel der unterrichtlichen Sozialformen sowie die häufige, konsequente Einbeziehung von Übungsphasen in den Unterricht sind überaus wichtige schulpädagogische Grundzüge der Förderberufsfachschule. Dabei nehmen Formen des fächerverbindenden und fächerübergreifenden Prinzips bei der Vermittlung der Unterrichtsinhalte einzelner Fächer, deren systematischer Aufbau in den Fachlehrplänen dargestellt ist, einen besonderen Raum ein. Eine gemeinsame Stoffplanung ist hierbei von entscheidender Bedeutung.

Die Lebens- und Lerngeschichte vieler Schüler und Schülerinnen weist Belastungen auf, die auf ihre Persönlichkeit und auf ihr Selbstwertgefühl gerichtete Hilfen begründen.

Durch Auseinandersetzung mit außerschulischen Fragestellungen muß und kann der Unterricht Hilfen für die Persönlichkeitsentwicklung der Schüler und Schülerinnen geben. Hierzu sind die Bereiche Familie, Freizeit, Gesundheit, Umwelt und Öffentlichkeit zu nennen.

Bei jungen Menschen mit sonderpädagogischem Förderbedarf ist eine intensive und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Schule, Erziehungsberechtigten und anderen Trägern (Arbeitsverwaltung, Sozialbehörden) unverzichtbar.

Bei der Verwirklichung des Erziehungs- und Bildungsauftrages der Förderberufsfachschule kommt der Lehrkraft eine wichtige Rolle zu. Die Lehrkraft, die sich als einfühlsam, verlässlich und gerecht erweist, trägt dazu bei, daß die Schule zu einem Ort wird, an dem Schüler und Schülerinnen sich wohlfühlen.

Die Lehrkraft in der Förderberufsfachschule muß sich bewußt

daß sie mit ihren Einstellungen und Erwartungen und ihrer Art, mit Menschen und Dingen umzugehen, für ihre Schüler und Schülerinnen ein Vorbild, aber auch eine Herausforderung ist. Ihre Maßstäbe und Orientierungshilfen erleichtern es den Schülern und Schülerinnen, ihre eigenen Wege zu finden.

Dem Klassenlehrerprinzip sollte weitgehend Vorrang gegeben werden. Die Lehrkraft kann zum persönlichen Vertrauten werden und als Ansprechpartner und Berater für mannigfache Belange des täglichen Lebens zur Verfügung stehen. Als pädagogisches Moment von großer Tragweite zeigt sich dies vor allem bei Jugendlichen mit Problemen im sozialen Bereich.

### **Organisation und Abschluß**

Die Förderberufsfachschule schließt mit einer Abschlußprüfung ab und bietet dabei die Möglichkeit, durch die Ablegung einer landeseinheitlichen Zusatzprüfung in den Fächern Deutsch und Mathematik/Fachrechnen einen dem Hauptschulabschluß gleichwertigen Bildungsstand zu erwerben.

Bei der Ausbildung zur Hauswirtschaftstechnischen Helferin kann der erfolgreiche Abschluß als 1. Ausbildungsjahr auf die Berufsausbildung angerechnet werden.

Für die Förderberufsfachschule gilt, daß didaktische und methodische Entscheidungen durch das persönliche Lern-, Leistungs- und Verhaltensbild der Jugendlichen bedingt sind. Vor dem Hintergrund des individuellen Förderbedarfs können Ziele und Inhalte der einzelnen Lehrpläne in dieser Schulart immer nur eine verhältnismäßige Verbindlichkeit erhalten.

---

---

## **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941

---

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Evangelische Religionslehre*

**Schuljahr 1**

Hinweis: Für das Fach Evangelische Religionslehre wird der eingeführte Lehrplan der Berufsschule verwendet.  
(Bildungsplan für die Berufsschule, Band 1 Allgemeine Fächer, Lehrplanheft 9/1989)

Maßgeblich und rechtlich verbindlich für den Evangelischen Religionsunterricht an Berufsschulen ist der  
von den Kirchenleitungen der Evangelischen Landeskirchen in Baden und Württemberg autorisierte  
Lehrplan, der in einem Sonderdruck erschienen ist.

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Evangelische Religionslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 01

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Evangelische Religionslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 01

---

---

**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Katholische Religionslehre*

**Schuljahr 1**

Hinweis: Für das Fach Katholische Religionslehre wird der eingeführte Lehrplan der Berufsschule verwendet.  
(Bildungsplan für die Berufsschule, Band 1 Allgemeine Fächer, Lehrplanheft 9/1989)

Maßgeblich und rechtlich verbindlich für den Katholischen Religionsunterricht an Berufsschulen ist der vom Erzbischöflichen Ordinariat Freiburg und vom Bischöflichen Ordinariat Rottenburg autorisierte Lehrplan, der in einem Sonderdruck erschienen ist.

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Katholische Religionslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 02

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Katholische Religionslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 02

---

---

**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Sport und Bewegungserziehung*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Sport und Bewegungserziehung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 03

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Der Sportunterricht baut auf den bisher erworbenen Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnissen auf. Die Verwirklichung der formulierten Aufgaben und Ziele des Schulsports ermöglichen den Schülern und Schülerinnen:

Auseinandersetzung mit der eigenen Sportsozialisation,  
Freude an vielfältigen Bewegungen,  
Selbstbestätigung durch Leistung,  
Einsicht in die wohltuende Wirkung von Bewegung,  
Körperbewußtsein,  
Gesundheitsbewußtsein,  
Kenntnis geeigneter Übungen und Erstellung eines einfachen Trainingsprogramms in den Bereichen Dehnung, Kräftigung, Koordination, Geschicklichkeit und Ausdauer unter dem Aspekt von Funktionalität,  
Teamgeist,  
Fairneß,  
Integration verhaltens- und leistungsauffälliger Schüler und Schülerinnen,  
Erfahrungen psychosozialer Verletzbarkeiten,  
Sicherheit,  
Kenntnisse von ökologischen Zusammenhängen (naturnahe Sportarten).

Der Sportunterricht ist zeitlich gleichwertig in einen Pflichtbereich, Kernbereich und Ergänzungsbereich gegliedert. Aus Kern- und Ergänzungsbereich werden je nach örtlichen Gegebenheiten,

Qualifikation des Lehrers und sachlicher Ausstattung Bereiche ausgewählt.

Der Pflichtbereich ist integraler Bestandteil des Kern- und Ergänzungsbereichs.

Die Ergänzungssportarten werden auf Grund ihres hohen Freizeitwertes in den beruflichen Schulen besonders berücksichtigt.

Sie sind weder Ersatz noch Konkurrenz für die Kernsportarten, sondern dienen der Ergänzung und Aktualisierung des Sportunterrichts mit dem Ziel, Motivation für sportliche Betätigung zu erhalten und zu wecken.

In diesem Zusammenhang leisten Ergänzungssportarten einen wesentlichen Beitrag zu einem vielseitigen Bewegungs-, Spiel- und Sportangebot. Die Schüler erleben gemeinschaftliche Erfahrungen und Abenteuer, ohne Vernachlässigung des konditionellen und leistungsbezogenen Aspekts.

Kommunikation und Interaktion, dabei entstehende persönliche Emotionen, z. B. Zufriedenheit, Ausgeglichenheit, Stressbewältigung, sind wichtiger als Sieg oder Niederlage.

Fächerverbindender Unterricht mit z. B. Ernährungslehre, Biologie, Nahrungszubereitung, Erziehungslehre, Deutsch ist erforderlich.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Sport und Bewegungserziehung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 03

---

---

## ***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Pflichtbereich: Sport – Ernährung – Fitneß	10	
	2 Kernbereich	10	
	3 Ergänzungsbereich	10	30
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
			40

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Sport und Bewegungserziehung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 03

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Sport und Bewegungserziehung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 03

---

---



<b>1</b>	<b>Pflichtbereich: Sport – Ernährung – Fitneß</b>		<b>10</b>
1.1	Eigene sportliche Sozialisation reflektieren	Persönliche Erfahrungen Bewegung als Grundlage für menschliche Entwicklungsprozesse	Familie, Verein, Schule Körperliche, motorische, kognitive, soziale, emotionale Entwicklung Frühförderung Aktivierung, Rehabilitation
1.2	Zusammenhang zwischen sportlicher Betätigung und Zusammensetzung der Nahrung erkennen	Persönliches Ernährungsverhalten – Auswirkung – Reflexion	Kohlenhydrate, Getränke Vgl. Lehrplan Ernährungslehre Sportfrühstück Projekt
1.3	Physische Grundeigenschaften des eigenen Körpers erfahren und verbessern	Allgemeine Konditionsschulung – Ausdauer – Kraft – Beweglichkeit	Örtliche Gegebenheiten, Natur: Walktreffs, Trimm-Dich-Pfad Sportvereinsangebote Funktionelle Gymnastik Vgl. LPE 1.4
1.4	Funktionelle Gymnastik zur Kräftigung, Dehnung und Entspannung spezieller Muskelgruppen kennen und einsetzen	Übungen für – Wirbelsäule – Füße – Beine	Rückenschule

<b>2</b>	<b>Kernbereich</b>		<b>10</b>
2.1	Bewegungsmöglichkeiten erproben	Förderung der Bewegungsfertigkeiten	Gehen, Laufen, Hüpfen, Springen, Werfen, Schwingen, Rollen, Klettern, Tragen, Ziehen, Schieben, Schaukeln, Fliegen, Fallen, Kriechen, Drehen
2.2	Ausgewählte Spielideen durchführen und ihre physischen und psychischen Auswirkungen erfahren	Kleine Spiele  Kleine Sportspiele  Große Spiele	New games, Laufspiele, Ballspiele, Kraft- und Gewandtheitsspiele, Spiele im Wasser, Spiele bei Eis und Schnee Prellball, Faustball, Brennball, Zwei-Parteien-Ball, Korbball, Tschoukball, Ball über die Schnur, Sitzfußball, Hockey Fußball, Basketball, Handball, Volleyball

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Sport und Bewegungserziehung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 03

---

<b>3</b>	<b>Ergänzungsbereich</b>		<b>10</b>
3.1	Im gemeinschaftlichen Erleben Körperbewußtsein, Gesundheit und Motivation durch sportliche Betätigung gewinnen	<p>Tanz Freizeitspiele</p> <p>Fitneßaktivitäten und gesundheitsgerechte Bewegungsaktivitäten</p> <p>Erlebnispädagogische Bewegungsangebote</p>	<p>Indiaca, Speckbretttennis, Goba, Boccia, Frisbee, Badminton, Tischtennis, Akrobatik, Jonglieren, Rollschuhlaufen, Schlittschuhlauf, Skateboard fahren, Selbstverteidigung, Straßensport</p> <p>Massage, Yoga, Tai-Chi, Atemschulung, Rückenschule, Haltungsschulung, Krafttraining, Skigymnastik, Schwimmen</p> <p>Rudern, Kajak fahren, Bergwandern, Klettern, Segeln, Surfen, Rafting, Ski-, Schlittenfahren, Besuch von Theater und Sportwettbewerben</p>

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Sport und Bewegungserziehung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 03

---

---

**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Deutsch*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---

## Vorbemerkungen

Es ist Aufgabe der Lehrkraft, im Sinne eines verbundenen Deutschunterrichts thematische Einheiten zu erstellen, in denen in der Regel Inhalte und Ziele aus den verschiedenen Arbeitsbereichen mit unterschiedlicher Schwerpunktsetzung entsprechend dem Leistungsstand der Klasse enthalten sind.

*Für Schüler und Schülerinnen, die die Zusatzprüfung zum Erwerb eines dem Hauptschulabschluß gleichwertigen Bildungsstandes ablegen möchten, müssen die kursiv gesetzten Zusatzthemen in die Unterrichtsplanung einbezogen werden.*

Der Lehrplan ist in die Arbeitsbereiche

- Literatur und andere Texte
- Sprachliche Übungen
- Sprachbetrachtung und Sprachlehre gegliedert.

### Arbeitsbereich 1: Literatur und andere Texte

Die Schüler und Schülerinnen lernen, verschiedene Texte zu erfassen und sich mit ihnen auseinanderzusetzen. Die Vorbereitung der Schüler und Schülerinnen auf die Lebenswirklichkeit erfordert auch die Behandlung nichtliterarischer Texte, insbesondere aus dem Arbeitsleben. Eine Auswahl von Verfassern und Texten ist im Lektüerverzeichnis enthalten. Schuleigene und öffentliche Büchereien sind sinnvoll einzubeziehen. Die Schüler und Schülerinnen sollen zum außerschulischen Lesen angeregt werden. Sie müssen Hilfen für die Auswahl ihrer Lektüre kennenlernen. Die Lehrkraft sollte sich mit dem Leseverhalten der Schüler auseinandersetzen und ihre Privatlektüre in den Unterricht einbeziehen.

### Arbeitsbereich 2: Sprachliche Übungen

Mündlicher und schriftlicher Sprachgebrauch stehen in der Regel gleichberechtigt nebeneinander.

Um sprachliches und soziales Handeln eng miteinander zu verbinden, geht der Unterricht von konkreten Situationen aus, die sich aus dem Lebens- und Erfahrungsbereich der Schüler und Schüle-

rinnen ergeben und für sie Aufforderungscharakter zum Sprechen und Schreiben haben. Sie lernen, auf Äußerungen von anderen zu hören, darauf einzugehen sowie eigene Gedanken, Erfahrungen und Gefühle auszudrücken. Dabei ist einmal ihre Sprechbereitschaft, zum anderen ihre Phantasie anzuregen. Rechtschreiben ist eingehend zu üben. Die Erziehung zum Rechtschreiben ist Prinzip für den ganzen Deutschunterricht. Dies ist auch in den anderen Fächern zu beachten. Die Schüler und Schülerinnen werden sich der Bedeutung des richtigen Schreibens und des Schriftbildes bewußt. Auf Sorgfalt bei allen Darstellungen ist im Hinblick auf eine spätere Berufsausbildung Wert zu legen.

### Arbeitsbereich 3: Sprachbetrachtung und Sprachlehre

Sprachlehre steht in engem Zusammenhang mit mündlichem und schriftlichem Sprachgebrauch und dem Umgang mit Texten. Sie dient dem besseren Gebrauch der deutschen Sprache, vor allem auch im Arbeitsleben, ohne daß abrufbares Wissen und fachsprachliche Systematik zum Selbstzweck werden dürfen. Um die Ziele des Deutschunterrichts zu erreichen, müssen Unterrichtsverfahren angewandt werden, die geeignet sind, die Schüler und Schülerinnen zu Eigentätigkeit, eigenen Initiativen und zu partnerschaftlichem Verhalten zu führen, z. B. Gespräch, Partner und Gruppenarbeit, lautes Vorlesen und Spielen. Innere Differenzierung und Stützunterricht sind geeignet, Schülern und Schülerinnen mit besonderen Lernschwierigkeiten Hilfestellung zu geben. Im Unterricht ist grundsätzlich die Hochsprache zu verwenden. Die Schüler und Schülerinnen sind fortschreitend zu ihrem korrekten und flüssigen Gebrauch hin zu fördern. Dabei ist behutsam vorzugehen, um Spontanität und Motivation zum mündlichen Ausdruck nicht zu stören oder zu behindern.

Der Deutschunterricht stellt Bezüge zur Fachpraxis und damit zur Arbeitswelt her. Dazu ist die Zusammenarbeit mit Lehrkräften anderer Fächer notwendig. Themen aus den Bereichen Familie, Umwelt und Europa sollen neben weiteren geeigneten Inhalten fächerübergreifend einbezogen werden.

---



---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---

## ***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Literatur und andere Texte	25	
	2 Sprachliche Übungen	30	
	3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre	35	90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
			120

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---

---

## 1 **Literatur und andere Texte** 25

Die Schüler und Schülerinnen werden befähigt, Texte aus ihrem Erfahrungsbereich zu erfassen; außerdem wird die Bereitschaft zum Lesen gefördert.

1.1	Gebrauchstexte	Formulare Vgl. Lehrplan Wirtschaftslehre des Haushalts Ausbildungsvertrag Stellenangebot Gebrauchsanweisung Fachliche Texte
1.2	Bericht	Zeitung Z. B. Sport, Arbeitsleben Vgl. Lehrplan Gemeinschaftskunde Tagesgeschehen
1.3	Literarische Texte	Erzählung, Anekdote, Privatlektüre Gedicht, Lied <i>Novelle</i> <i>Kurzer Roman</i> <i>Dramatischer Text</i> <i>Hörspiel</i>

## 2 **Sprachliche Übungen** 30

In ihrem Lebensbereich müssen sich die Schüler und Schülerinnen mündlich und schriftlich ausdrücken können.

2.1	Mündlich – erzählend – berichtend – erkundigend – selbstdarstellend – erklärend	Im Freundeskreis In der Schulwerkstatt Bei Behörden, beim Einkauf Bei der Vorstellung Im Unterricht – mit Hilfe von Rollenspielen
-----	--	--

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

2.2	Schriftlich	
	– Erzählung	Erlebnis, Bildgeschichte
	– Nacherzählung	Kurzgeschichte
		Literarischer Text
	– Textkürzung	Gebrauchstext, Zeitungsbericht
	– Bericht	Arbeitsablauf, Unfallverhütung
	– Beschreibung	Gegenstand, Person, Bild
	– Brief	Vgl. Lehrplan Wirtschaftslehre des Haushalts
		Bewerbung, Lebenslauf
		<i>Stellungnahme</i>
		<i>Andere Geschäftsbriefe</i>
		<i>Persönliche Briefe</i>
		<i>Gratulation</i>
		<i>Kondolenz</i>

### 3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre

35

Zur Vorbereitung auf das Berufs- und Arbeitsleben festigen die Schüler und Schülerinnen ihre Fähigkeit, sprachliche Regeln anzuwenden; dadurch erweitern sie ihre Ausdrucksfähigkeit. Dem gleichen Ziel dient der richtige Gebrauch von Fachbegriffen aus dem Berufsleben.

3.1	Satzlehre	
	– die Teile des einfachen Satzes	
		<i>Satzverbindung</i>
		<i>Satzgefüge</i>
		<i>Direkte Rede</i>
		<i>Indirekte Rede</i>
3.2	Wortarten	
	– Hauptwort	Wortverbindung
	– Tätigkeitswort	Tätigkeitsform, Wirklichkeitsform
	– Geschlechtswort	
	– Eigenschaftswort	
		<i>Beugung des Hauptworts</i>
		<i>Leideform und</i>
		<i>Möglichkeitsform des</i>
		<i>Tätigkeitswortes</i>
		<i>Andere Wortarten</i>
		<i>Lateinische Begriffe</i>
3.3	Fachausdrücke	Vgl. Lehrpläne der Pflichtfächer

---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---



- 3.4 Rechtschreibung  
– Groß- und Kleinschreibung  
– Zeichensetzung

Diktate  
Gebrauch von Nachschlagewerken  
Abkürzungen  
*Dehnung und Verdoppelung*  
*Zusammen- und Getrennschreibung*  
*Silbentrennung*

#### *Lektüerverzeichnis*

Dieses Verzeichnis führt die für den Deutschunterricht an der Hauswirtschaftlichen Förderberufsfachschule empfohlenen Textarten auf und nennt Autoren und Werke, die für die Lektüre geeignet sind. Wenigstens die Hälfte der für den Arbeitsbereich "Literatur und andere Texte" zur Verfügung stehenden Zeit ist für Autoren bzw. Texte aus dem Lektüerverzeichnis aufzuwenden. Darüber hinaus können im Rahmen des Erziehungs- und Bildungsauftrages des Faches Deutsch andere Texte für den Unterricht ausgewählt werden, die Bezüge zur Lebenswirklichkeit der Schülerinnen und Schüler herstellen.

#### 1. Gedichte und Balladen

Bergengruen  
Brecht  
Claudius  
Goethe  
Hesse  
Kästner  
Kaschnitz  
Mörike  
Schiller

#### 2. Anekdoten

Gotthelf  
Hebel  
Kästner  
Kleist  
Tucholsky

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---

---

## 3. Kurze Erzählungen

Brecht:	Der Augsburger Kreidekreis
Britting:	Brudermord im Altwasser
Böll:	Die Waage der Baleks
Borchert:	Schischyphusch oder Der Kellner meines Onkels
Evarts:	Wölfe am Pass
Hebel:	Kannitverstan
Hinrichs:	Der Deichbruch
Steinbeck:	Der Traktor

## 4. Novellen

von Droste-Hülshoff:	Die Judenbuche
Hauptmann:	Bahnwärter Thiel
Kleist:	Erdbeben in Chili
C.F. Meyer:	Das Amulett
Raabe:	Die schwarze Galeere

## 5. Kurze Romane

Gallico:	Der geschmuggelte Henry
Hartung:	Wir Wunderkinder
Kästner:	Kleiner Grenzverkehr
Pressler:	Bitterschokolade

## 6. Dramatische Texte

Hauptmann:	Biberpelz
Kleist:	Der zerbrochene Krug

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Deutsch  
**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 04

---

---

**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Gemeinschaftskunde*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Die Werte und Normen des Grundgesetzes der Bundesrepublik Deutschland und der Landesverfassung von Baden-Württemberg geben den grundsätzlichen Rahmen für Erziehung und Bildung in der Gemeinschaftskunde. Zur Beschreibung der übergeordneten Erziehungsziele dieses Faches gibt das Schulgesetz für Baden-Württemberg insbesondere im § 1 konkreten Anhalt.

Die Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule baut in der Gemeinschaftskunde auf dem Unterricht der allgemeinbildenden Schulen, insbesondere der Förderschule auf. Im Vordergrund stehen die Erweiterung und Vertiefung historischer und politischer Inhalte entsprechend dem Alter der Schüler und Schülerinnen und ihres neuen Lebensraumes. Dabei ist zu berücksichtigen, daß lernbehinderte Jugendliche in diesem Alter zwar sehr offen für eine Neuorientierung sind, dann aber mit der Wirklichkeit der Berufswelt konfrontiert werden, in der neben praktischen Fertigkeiten eine gründliche intellektuelle fachliche Auseinandersetzung gefordert wird. Dies zu bewältigen, ist eine sehr hohe Anforderung.

Die Erarbeitung der Ziele und Inhalte im Fach Gemeinschaftskunde soll daher neben einer vertiefenden Wissensvermittlung eine Lebenshilfe sein. Dabei ist die Lehrkraft darauf angewiesen, die Bildungsinhalte je nach Leistungsstand, Lernvermögen und/oder

Verhaltensauffälligkeiten zu variieren (Projektunterricht, exemplarische Erarbeitung).

Aufgabe des Gemeinschaftskundeunterrichts ist es, geschichtliche Entwicklungen an repräsentativen Beispielen zu verdeutlichen und auf anschauliche Weise Einblicke in soziale, kulturelle und politische Zusammenhänge zu ermöglichen. Sie helfen den Schülern und Schülerinnen bei einer Orientierung im persönlichen Lebensbereich und in unserer Gesellschaft, so daß sie ihren Standort im politischen und gesellschaftlichen Leben finden.

Die angestrebten Kenntnisse und Einsichten sollen in überschaubaren, klaren Teilzielen erarbeitet werden. Medien wie Filme, Bilder, Schautafeln und Dokumente aller Art müssen zum Unterricht herangezogen werden. Die Voraussetzungen der Schüler und Schülerinnen machen es notwendig, die Medien vor ihrer Verwendung inhaltlich und didaktisch-methodisch zu überprüfen und gegebenenfalls zu bearbeiten.

Themen, die einen lokalen oder regionalen Bezug ermöglichen, steigern die Lebendigkeit des Unterrichts, erhöhen die Lernfreude und helfen bei der Auseinandersetzung der Schüler und Schülerinnen mit der gegenwärtigen Lebenssituation.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Jugendliche in der Gesellschaft	11	
	2 Die Industriegesellschaft am Beispiel der Bundesrepublik Deutschland	7	
	3 Deutschland nach dem 2. Weltkrieg und die deutsche Frage Behandlung aktueller Themen	9 3	30
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
			40

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

---

**1 Jugendliche in der Gesellschaft****11**

Die Schüler und Schülerinnen lernen die Familie als eine Gemeinschaft besonderer Art kennen, die durch gesellschaftliche Einflüsse einem stetigen Wandel unterliegt. Sie erkennen die tragende Bedeutung der Familie in unserem Staat, der sie besonders schützt. Durch den Eintritt der Jugendlichen in die Arbeitswelt sehen sie sich einer neuen Lebenssituation gegenüber. Der Betrieb erwartet von ihnen, daß sie neue Verhaltensweisen erlernen und sich auf die Anforderungen und Wertvorstellungen der Berufswelt einstellen. Neben diesem Lebensbereich ist die Freizeitgestaltung für die soziale Entwicklung der Jugendlichen von zusätzlicher Bedeutung. In der Auseinandersetzung mit Chancen und Gefahren der Freizeit lernen sie die Möglichkeiten ihrer sinnvollen Gestaltung kennen.

1.1	Wandel der Familie – Folgen für die Familie – Folgen für die Gesellschaft	Sozialer Wandel Kleinfamilie, Teilfamilie Bevölkerungspyramide Generationenvertrag
1.2	Leben in der Familie – gesetzliche Bestimmungen  – Aufgabenverteilung in der Familie	Grundgesetz (GG) Art. 12, Landesverfassung (LV) Art. 12 Verlobung, Ehe, eheliche Güterstände, elterliche Sorge, Scheidung, staatliche Leistungen für die Familie Erziehung, Arbeitsteilung, Generationenkonflikt, Autoritätskonflikt
1.3	Jugendliche in der Arbeitswelt – Erwartungen der Jugendlichen – Erwartungen des Betriebes und der beruflichen Schule  – Jugendarbeitslosigkeit	Vgl. Lehrplan Wirtschaftslehre des Haushalts  Betriebsordnung, Haus- und Schulordnung, Berufsbildungsgesetz
1.4	Jugendliche in der Freizeit – Möglichkeiten  – Gefahren	Freizeitgestaltung in der Familie, im heimatlichen Raum, im Urlaub Exemplarische Behandlung von Problembereichen
1.5	Jugendliche in der Auseinandersetzung mit anderen Interessen und Ansichten	Kompromisse, Toleranz, Abbau von Vorurteilen, Umgang mit Konflikten

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

## 2 Die Industriegesellschaft am Beispiel der Bundesrepublik Deutschland

7

Die Schüler und Schülerinnen lernen Merkmale der modernen Industriegesellschaft kennen. Sie erfassen, daß sie einem steten Wandel unterliegt und erkennen mögliche Auswirkungen für den einzelnen und die Gesellschaft. Die Schüler und Schülerinnen folgern, daß sie verantwortungsbewußt ihre berufliche und soziale Zukunft gestalten müssen und aufgefordert sind, für eine gesunde Umwelt zu sorgen. Aufgabe des Staates ist es, mögliche Fehlentwicklungen abzuwenden und einzelne Gruppen unserer Gesellschaft besonders zu schützen.

2.1	Strukturwandel und seine Auswirkungen – Technologischer Wandel  – Umweltgefährdung und Umweltschutz – sozialer Wandel	Historischer Vergleich mit dem 19. Jahrhundert Automatisierung und neue Technologien Flexibilität und Mobilität des einzelnen Umweltschutzmaßnahmen Veränderung der Einkommens-, Vermögens- und der Bevölkerungsstruktur, Arbeitslosigkeit
2.2	Soziale Sicherung in der Bundesrepublik Deutschland	Exemplarische Behandlung einzelner sozialpolitischer Maßnahmen

## 3 Deutschland nach dem 2. Weltkrieg und die deutsche Frage

12

Die Schüler und Schülerinnen erhalten einen Einblick in die deutsche Nachkriegsgeschichte und verstehen, daß die durch den 2. Weltkrieg getroffenen politischen Entscheidungen und Maßnahmen die Teilung Deutschlands herbeigeführt haben. Sie gewinnen einen Überblick über die Vereinbarungen beider deutscher Staaten bis zur Vereinigung.

3.1	Teilung Deutschlands – Ausgangslage bei Kriegsende – Entstehung der Bundesrepublik Deutschland  – Entstehung der DDR	Kapitulation, Beschlüsse der Alliierten Bizone, Trizone, Währungsreform, Blockade West-Berlins, Parlamentarischer Rat, Grundgesetz, Viermächtestatus für Berlin Entwicklung des Parlamentarismus (regionale Bezüge) Bodenreform, Enteignung von Industriebetrieben, Währungsreform, Verfassung der DDR
3.2	Entwicklung des deutsch-deutschen Verhältnisses – 17. Juni 1953 – 13. August 1961 – Ostpolitik der Bundesrepublik Deutschland	Arbeiteraufstand Mauerbau Nach Grundlagenvertrag, Transitabkommen: Besucherregelungen, Sport- und Kulturaustausch

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05



---

3.3	Der Weg zur Einigung	Öffnung der Mauer (9.11.89) Volkskammerwahl (18.3.90) Tag der Deutschen Einheit (3.10.)
3.4	Herstellung der inneren Einheit	Politik, Parteien, Kirchen, Wirtschaft, Verbände, Vereine

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Gemeinschaftskunde

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 05

---

---

**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Wirtschaftslehre des Haushalts*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre des Haushalts

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 06

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Die Inhalte des Faches Wirtschaftslehre des Haushalts befähigen die Schülerinnen und Schüler der Hauswirtschaftlichen Förderberufsfachschule, im Rahmen ihrer Möglichkeiten, sich mit ihrer momentanen Lebenssituation auseinanderzusetzen und unterstützen sie bei der persönlichen Lebensbewältigung.

Ihre Lebensplanung ist durch die Berufs- und Arbeitsfindung geprägt. Im Betriebspraktikum lernen die Schülerinnen und Schüler Berufsanforderungen kennen, erweitern persönliche Fähigkeiten und Fertigkeiten und erleben Erfolge durch Bewährung im Betrieb.

Durch Kenntnis gesetzlicher Vorschriften ihrer jetzigen und zukünftigen Rechtssituation als Jugendliche und Berufstätige, sind sie fähig, verantwortungsbewußt zu handeln.

Sie erkennen, daß sie Teilnehmer am wirtschaftlichen Geschehen sind und nur als informierte, verbraucherbewußte Konsumenten und wirtschaftlich Handelnde dem Nutzen und den Gefahren des Marktes begegnen können.

Weil Sie sich selbst als Haushaltsmitglied erfahren, verstehen sie die Aufgaben, die der Haushalt für die Bedürfnisbefriedigung seiner Mitglieder und für eine funktionierende Gesellschaft erbringen muß.

Regelmäßig durchgeführte Lernkontrollen signalisieren den Schülerinnen und Schülern Lernfortschritte und motivieren zu neuem Lernen. Durch fächerverbindenden praxisbezogenen Unterricht und Projekte erlangen die Jugendlichen Handlungs- und Sozialkompetenz, die der Berufs- und Lebensbewältigung dienen.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre des Haushalts

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 06

---

---

## ***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Arbeit und Beruf	20	
	2 Vertragsrecht	10	
	3 Konsum	15	
	4 Lebensraum Haushalt	15	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre des Haushalts

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 06

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre des Haushalts

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 06

---

---

<b>1</b>	<b>Arbeit und Beruf</b>		<b>20</b>
1.1	Erwartungen der Arbeitswelt kennen	Eignung  Berufsfindung – Berufsberatung Ausbildungsverhältnis Arbeitsverhältnis Jugendarbeitsschutzgesetz Mutterschutzgesetz	Selbsteinschätzung, Fremd- beurteilung, Vorbereitung und Nachbereitung des Betriebspraktikums Besuch beim Arbeitsamt Zeitarbeitsvertrag
1.2	Nettolohn berechnen	Bruttolohn Lohnabzüge	Vgl. Lehrplan Mathematik und Fachrechnen Lohnsteuerjahresausgleich
1.3	Leistungen und Kosten von Sozial- versicherungen kennen	Krankenversicherung Unfallversicherung	Vgl. LPE 4

---

<b>2</b>	<b>Vertragsrecht</b>		<b>10</b>
2.1	Rechtsgeschäfte überblicken	Rechts- und Geschäftsfähigkeit Kaufvertrag – Störungen  – Sonderformen  Mietvertrag – Pflichten – Kündigung	Mängelrüge, Zahlungsverzug, Lieferungsverzug Ratenkaufvertrag, Kreditkauf, Haustürkauf, Rücktritt Hausordnung Beratungsstellen

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre des Haushalts

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 06

---

<b>3</b>	<b>Konsum</b>		<b>15</b>
3.1	Bedürfnisse kennen und Auswirkungen der Bedürfnisbefriedigung erkennen	Bedürfnisse Markt Preis Entscheidungshilfen – Werbung – Verbraucherschutz  Einkaufsmöglichkeiten  Zahlungsverkehr Finanzierung des Konsums – Sparformen	Markenzeichen Verbraucherberatung, Stiftung Warentest, Gütezeichen Einzelhandel, Versandhandel, Einkaufszentren Bank, Post, PC-Nutzung Vgl. LPE 4, Verschuldung
<hr/>			
<b>4</b>	<b>Lebensraum Haushalt</b>		<b>15</b>
4.1	Aufgaben und Bedeutung des Haushalts für seine Mitglieder erkennen	Haushaltsformen Soziokulturelle Aufgaben Wirtschaftliche Aufgaben – Finanzplanung  – Absicherung im Alter und im Fall von Arbeitslosigkeit – Individualversicherungen  – Arbeitsplanung	Privathaushalt, Großhaushalt  Fixe und variable Kosten Vgl. LPE 3 Renten-, Arbeitslosen-, Pflegeversicherung Haftpflicht-, Unfall-, Lebens-, Hausratversicherung Arbeitsplatz, Arbeitsablauf, Tagesleistungskurve, Unfallschutz
4.2	Wohnung als Lebensraum erkennen	Wohnraumbeschaffung  Persönliche Anforderungen an die Wohnung Planung der Einrichtung eines Raumes	Inserate, Makler, Amt für Wohnungswesen Standortfaktoren, Grundriß Küche, Kinderzimmer

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre des Haushalts

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 06

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Mathematik mit Fachrechnen*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

---

## ***Vorbemerkungen***

In Mathematik mit Fachrechnen wird bereits vorhandenes Wissen und Können vertieft und erweitert. Handlungs- und Berufsbezug haben besondere Bedeutung. Bei der Unterrichtsplanung sind die individuellen Gegebenheiten der Klasse zu berücksichtigen. Insbesondere ist das Verständnis der Schüler und Schülerinnen für rechnerische bzw. mathematische Größen und Größenordnungen zu wecken. Dies geschieht z. B. mit Hilfe von Überschlagsrechnungen und praktischen Übungen.

Bei geeigneten Aufgaben wird der Einsatz des Taschenrechners empfohlen.

Durch den Einsatz des Computers bei entsprechenden Themenbereichen üben die Schüler und Schülerinnen auch den Umgang mit Peripheriegeräten.

Für Schüler und Schülerinnen, die die Zusatzprüfung zum Erwerb eines dem Hauptschulabschluß gleichwertigen Bildungsstandes anstreben, müssen die kursiv gesetzten Zusatzthemen in die Unterrichtsplanung einbezogen werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

---

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Grundrechenarten	15	
	2 Maße, Gewichte, Zeit	15	
	3 Bruchrechnen	15	
	4 Dreisatzrechnung	15	
	5 Prozentrechnung	15	
	6 Datenverarbeitung	15	
	7 <i>Einfache Gleichungen</i>		90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
			120

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

---

<b>1</b>	<b>Grundrechenarten</b>		<b>15</b>
1.1	Ganze Zahlen und Dezimalzahlen addieren und subtrahieren	Kassenzettel Lieferschein Wechselgeld	Überschlagsrechnen Kopfrechenübungen
1.2	Ganze Zahlen und Dezimalzahlen multiplizieren und dividieren	Umrechnung von Rezeptmengen	Kleines Einmaleins
1.3	Grundrechnungsarten kombinieren und anwenden	Durchschnitte	Notendurchschnitt Kostenanteile Haushaltseinkommen

<b>2</b>	<b>Maße, Gewichte, Zeit</b>		<b>15</b>
2.1	Längen messen und bestimmen	mm, cm, dm, m, km Stoffberechnung	Wegstrecken
2.2	Flächen messen und bestimmen	cm <sup>2</sup> , dm <sup>2</sup> , m <sup>2</sup> Wohnbereich Textile Werkstücke	
2.3	Gewichte messen und bestimmen	mg, gr, kg	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
2.4	Längen, Flächen und Gewichte umrechnen	Grundrißberechnung Rezeptumwandlung	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
2.5	Zeiteinheiten nennen und umrechnen	Sekunde, Minute, Stunde, Woche, Monat, Jahr	Energiekosten, Weltzeituhr
2.6	<i>Umfang berechnen</i>	<i>Quadrat Rechteck Dreieck Kreis</i>	<i>Übungsaufgaben aus den Bereichen Textilarbeit und Wohnlehre</i>

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

2.7	<i>Flächen berechnen</i>	<i>Quadrat Rechteck Dreieck – Satz des Pythagoras Parallelogramm Trapez Kreis</i>	<i>Zusammengesetzte Flächen</i>
2.8	<i>Oberflächen berechnen</i>	<i>Würfel Quader Pyramide Kegel</i>	
2.9	<i>Rauminhalte berechnen</i>	<i>Säulen mit dreieckiger und trapez- förmiger Grundfläche Zylinder Pyramide mit quadratischer Grundfläche Kegel Kugel Zusammengesetzte Körper</i>	
2.10	<i>Zeiteinheiten in Dezimalzahlen umrechnen und umgekehrt</i>	<i>Sekunde Minute Stunde</i>	

---

<b>3</b>	<b>Bruchrechnen</b>		<b>15</b>
3.1	Brüche erweitern und kürzen	Echte und unechte Brüche	
3.2	Brüche umwandeln	Unechte Brüche, gemischte Zahlen	
3.3	Brüche addieren und subtrahieren	Echte und unechte Brüche, gemischte Zahlen	Rechnen mit Längenmaßen, Gewichten
3.4	Brüche multiplizieren und dividieren	Echte und unechte Brüche	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung und Textilarbeit
3.5	Bruchschreibweise in Dezimalschreibweise umwandeln und umgekehrt	Echte und unechte Brüche, gemischte Zahlen, Dezimalzahlen	
3.6	<i>Grundrechnungsarten anwenden</i>	<i>Punkt vor Strich Klammerrechnung</i>	

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

---

**4 Dreisatzrechnung 15**

4.1	Dreisatz mit geradem Verhältnis berechnen	Herstellungskosten von Speisen Preisvergleiche  Nährwertberechnungen	Großpackung – Kleinpackung, Selbstgefertigte – Vorgefertigte Lebensmittel Ratenkauf, Leasing Nährstoff, Energiegehalt
4.2	<i>Dreisatzberechnungen durchführen</i>	<i>Dreisatz mit ungeradem Verhältnis Zusammengesetzter Dreisatz</i>	

---

**5 Prozentrechnung 15**

5.1	Größen der Prozentrechnung kennen	Grundwert, Prozentwert; Prozentsatz	
5.2	Preisveränderungen berechnen	Nettopreis Bruttopreis Nachlässe	Rabatt, Skonto, Mehrwertsteuer
5.3	Lohn berechnen	Bruttolohn Nettolohn	Lohnabzüge
5.4	<i>Prozentrechnung durchführen</i>	<i>Vermehrter und verminderter Grundwert Veranschaulichung durch Block- und Kreisdiagramm</i>	<i>Preissteigerung Mehrwertsteuer</i>
5.5	<i>Größen der Zinsrechnung berechnen und anwenden</i>	<i>Kapital, Zinssatz, Zeit, Zins Jahreszinsen und Monatszinsen</i>	<i>Sparzins Kreditzins</i>

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**
**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

<b>6</b>	<b>Datenverarbeitung</b>		<b>15</b>
6.1	Mit einem Personalcomputer arbeiten	Daten – Eingeben – Ändern – Verbessern – Drucken – Speichern – Laden	Einfache Programme
6.2	<i>Mit Wurzeln und Potenzen rechnen</i>	<i>Quadratwurzel</i> <i>Zehnerpotenz</i>	

---

## 7 *Einfache Gleichungen*

7.1	<i>Gleichungen nach Variablen auflösen</i>	<i>Umformen von einfachen Gleichungen</i> <i>Umstellen von Formeln</i>	
-----	--	---	--

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Mathematik mit Fachrechnen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 07

---

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Erziehungslehre*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Fach Erziehungslehre erwerben die Schüler und Schülerinnen Verantwortung dem Kind gegenüber. Sie werden mit wesentlichen Teilen der Entwicklung des Kindes vertraut und lernen erzieherische Handlungsmöglichkeiten kennen.

Um Probleme des Erziehungsalltags angehen zu können, werden ihnen Anregungen für Hilfen vermittelt.

Im Fach Erziehungslehre ist eine Absprache mit den Lehrkräften des Faches Biologie mit Gesundheitslehre unerlässlich.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Voraussetzungen für das Wohl des Kindes	19	
	2 Sprache und Sprachförderung	8	
	3 Bedeutung der Sauberkeitserziehung	3	
	4 Erziehung zur Selbständigkeit	8	
	5 Spiel und Medien	11	
	6 Angst und Gewissensbildung	6	
	7 Bedeutung von Erziehungsmitteln	5	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

---

<b>1</b>	<b>Voraussetzungen für das Wohl des Kindes</b>		<b>19</b>
1.1	Notwendigkeit der Vorbereitung auf das Kind einsehen	Verhalten vor und während der Schwangerschaft  – körperliche Einflüsse  – seelische Einflüsse Geburtserlebnis für Mutter und Kind  Säuglingsausstattung – Wäsche – Bett – Bad	Vgl. Lehrplan Biologie mit Gesundheitslehre Ungewollte Schwangerschaft Verhütung Beratungsstellen Gesunde Lebensführung, Vorsorgeuntersuchungen Partnerschaft, Familie Einbeziehung des Vaters Sanfte Geburt Anforderungen, Preise aus Katalogen  Demonstration Baden und Wickeln Wickelarten
1.2	Körperliche, geistige und seelische Bedürfnisse des Kindes einsehen	Pflege und Zuwendung Stillen	Schreien und Trösten Ersatz- und Zusatznahrung
1.3	Entwicklung und Entwicklungsförderung im ersten Lebensjahr kennen	Körperliche, geistige und emotionale Entwicklung im ersten Lebensjahr Anregungen durch – Personen – Umgebung – Materialien	Sprache, Bewegung Gefahren Vorsorgeuntersuchungen
1.4	Die Familie als Ort für kindliche Entwicklung sehen	Verschiedene Familiensituationen Vernachlässigung Überbehütung Hilfen für die Familie	Hospitalismus  Besuch einer Beratungsstelle

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

<b>2</b>	<b>Sprache und Sprachförderung</b>			<b>8</b>
2.1	Notwendigkeit und Möglichkeit der Sprachförderung einsehen	Sprachliche Zuwendung  Kinderbücher	Vorsprachliche Entwicklung Babysprache / 1. Lebensjahr Handlungsbegleitendes Erklären Kinderfragen/Fragealter Bitte – Befehl, Aktives Zuhören Kinderverse, Bilderbücher, Märchen	
2.2	Hilfen bei Sprachstörungen kennen	Erkennungszeichen Therapeutische Einrichtungen	Beratungsstellen	

<b>3</b>	<b>Bedeutung der Sauberkeitserziehung</b>			<b>3</b>
3.1	Voraussetzungen für die Sauberkeitserziehung kennen	Körperliche Entwicklung Seelische Bereitschaft		
3.2	Bedeutung der Sauberkeitserziehung kennen	Töpfchenerziehung Körperhygiene	Wickelmethode Schmutzlust Vgl. LPE 5	

<b>4</b>	<b>Erziehung zur Selbständigkeit</b>			<b>8</b>
4.1	Ursachen für Konfliktsituationen sehen	Entwicklung kindlicher Selbständigkeit  Elternerwartungen	Fallbeispiele Konflikte im Trotzalter und Schuleintritt	
4.2	Bedeutung der Erziehung zur Selbständigkeit erkennen	Verhalten des Kindes im Trotzalter/ Autonomiealter Bedeutung des Trotzes	Vgl. LPE 1	
4.3	Erzieherische Konsequenzen ableiten	Altersgemäßer Entscheidungsfreiraum Gespräch und Hilfestellungen Erfahrung von Konsequenzen		

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---



---

<b>5</b>	<b>Spiel und Medien</b>		<b>11</b>
5.1	Bedeutung des Spielens einsehen	Freude und Spaß Spannung und Entspannung Soziale Regeln – Lernen – Üben Erfahrungen sammeln Probleme verarbeiten Spielen im Schmutz	Spielen, Spielarten Vgl. LPE 3
5.2	Wichtige Voraussetzungen für altersgemäÙes Spielen kennen	Raum und Platz  Spiel in der Gruppe  Spielzeug – Anforderungen – Menge	Geeignetes Umfeld, Haus, Garten, Spielplatz Kindergarten Kinder und Erwachsene Spielzeug aus wertlosem Material, aus Haushalt und Natur Vgl. Lehrplan Werken
5.3	Sinnvollen Umgang mit Medien überlegen	Seelische und körperliche Folgen von zu hohem Konsum Freizeitalternativen	Walkman Fernsehen, Video, Kassetten Zeitvereinbarungen je nach Alter Vgl. Lehrplan Gemeinschaftskunde

<b>6</b>	<b>Angst und Gewissensbildung</b>		<b>6</b>
6.1	Bedeutung der Angst im menschlichen Leben verstehen	Phänomen der Angst  Entstehungsmöglichkeiten der Angst Mögliche Auswirkungen von Angst  Hilfen zur Angstbewältigung	Körperliche und seelische Auswirkungen Fallbeispiele Trennungsangst, Schulangst, Angst vor Dunkelheit Gespräche, Märchen, Bilderbücher
6.2	Bildung des kindlichen Gewissens kennen und erzieherische Konsequenzen ableiten	Vorbild Ursachen von Lügen Erzieherischer Umgang mit Lügen und Gewissen	Notlügen; Phantasielügen Beratungsstellen

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

<b>7</b>	<b>Bedeutung von Erziehungsmitteln</b>		<b>5</b>
7.1	Unterschiedliche Wirkung wesentlicher Erziehungsmittel kennen	Vorbild Lob Belohnung Strafe	Fallbeispiele LPE 1
7.2	Situationsgemäße Anwendung von Erziehungsmitteln ableiten	Gerechtigkeit Lob und Strafmaß Wiedergutmachung	Rollenspiele, Konsequenzen Fallbeispiele

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 08

---

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Biologie mit Gesundheitslehre*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Biologie mit Gesundheitslehre vermittelt den Schülern und Schülerinnen Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Umwelt.

Sie begreifen, daß das eigene Verhalten erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit hat. Sie werden befähigt, mit kranken Personen fürsorglich umzugehen und situationsgerecht zu handeln.

Die Vertrautheit mit den Reifungsvorgängen im menschlichen Körper befähigt die Schüler/Schülerinnen zu verantwortlichem Handeln.

Querverbindungen zu anderen Fächern müssen gewährleistet sein. Besonders in dieser Schulart ist eine Absprache der Lehrkräfte unumgänglich.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

---

## ***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Gesunderhaltung des menschlichen Körpers	23	
	2 Infektionen	10	
	3 Sexualerziehung	12	
	4 Krankenpflege	15	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

---

<b>1</b>	<b>Gesunderhaltung des menschlichen Körpers</b>		<b>23</b>
1.1	Bedeutung der persönlichen Körperpflege erfassen	Tägliche Reinigung – Hautpflege – Zahnpflege – Nagelpflege – Haarpflege	
1.2	Persönlich zum Umweltschutz beitragen	Abfall – Verminderung – Verwertung Umgang mit – Wasser – Reinigungsmitteln	
1.3	Entstehung von Skelettveränderungen kennen	Bau der Wirbelsäule Ursachen von Wirbelsäulenschäden Ursachen von Fußschäden Vorbeugende Maßnahmen	Arbeitsplatzgestaltung
1.4	Ursachen und Problematik des Drogenkonsums erkennen	Rauchen Alkohol Medikamente Drogen	Möglichkeit zu fächerverbindenden Projekten
1.5	Die Bedeutung der Früherkennung von Krebs erfassen	Vorsorgeuntersuchung Warnzeichen Gesunde Lebensweise	
1.6	Ernährungsbedingte Krankheiten und Vorbeugemaßnahmen kennen	Herz- und Kreislauferkrankungen  Magersucht Diabetes	Herzinfarkt Gefäßerkrankungen Eß-Störungen

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

<b>2</b>	<b>Infektionen</b>		<b>10</b>
2.1	Ursachen von Infektionskrankheiten kennen	Krankheitserreger Übertragungsmöglichkeiten durch – Personen – Tiere – Lebensmittel – Erde – Schmutzstellen Hygienische Maßnahmen	
2.2	Ablauf einer Infektionskrankheit darstellen	Inkubationszeit Krankheitsverlauf Genesung Immunität	
2.3	Bedeutung der Schutzimpfung kennen	Impfung – aktiv – passiv	

---

<b>3</b>	<b>Sexualerziehung</b>		<b>12</b>
3.1	Funktion der Geschlechtsorgane kennen	Geschlechtsorgane Hygiene	Menstruationszyklus
3.2	Möglichkeiten der Geburtenregelung kennen	Empfängnisverhütende Mittel Vor- und Nachteile	Vgl. Lehrplan Erziehungslehre Besuch einer Beratungsstelle
3.3	Persönliche Schutzmaßnahmen ergreifen	AIDS	

---

<b>4</b>	<b>Krankenpflege</b>		<b>15</b>
4.1	Einrichtung eines Krankenzimmers kennen	Einrichtungsgegenstände Tägliche Reinigung	

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

4.2	Anforderungen an eine Pflegeperson kennen	Innere Einstellung Verhalten Kleidung	
4.3	Pflegemaßnahmen durchführen	Unterstützung bei der – Körperpflege – Medikamenteneinnahme – Fieber- und Pulsmessung – Mahlzeiteinnahme Betten	Demonstration
4.4	Einfache Erste-Hilfemaßnahmen durchführen	Wunden Verbrennungen Insektenstiche Anlegen eines einfachen Verbandes	Schnitt- und Schürfwunden
4.5	Bedeutung der Hausapotheke kennen	Anforderungen Regelmäßige Überprüfung	

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---



---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 09

---

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Ernährungslehre*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Der Ernährungslehreunterricht vermittelt den Schülern und Schülerinnen die Bedeutung des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Gesundheit. Sie erhalten einen Überblick über die Aufgaben der Nährstoffe und einen Einblick in die Zusammensetzung der Lebensmittel. Außerdem wird ihnen vermittelt, welche Kriterien für den Lebensmitteleinkauf, für die Zubereitung und die Lagerung von Bedeutung sind.

Sie erkennen, daß der Nährstoffbedarf verschiedener Personengruppen unterschiedlich ist.

Die Querverbindung zu anderen Fächern, vor allem zu Nahrungszubereitung, muß gewährleistet sein durch entsprechende Zusammenarbeit der Lehrkräfte.

Besonders in dieser Schulart ist eine Absprache aller Lehrkräfte unumgänglich.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Vitamine und Mineralstoffe	12	
	2 Kohlenhydrate und kohlenhydrathaltige Lebensmittel	10	
	3 Fette	6	
	4 Eiweiß und eiweißhaltige Lebensmittel	16	
	5 Lebensmittelqualität und Lebensmittelverderb	8	
	6 Nährstoffbedarf	8	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

---

<b>1</b>	<b>Vitamine und Mineralstoffe</b>		<b>12</b>
1.1	Aufgaben der Vitamine und Mineralstoffe kennen	Vitamine A, D, B, C Kalzium, Eisen	
1.2	Vitamin- und mineralstoffhaltige Lebensmittel kennen	Obst Gemüse – Angebot – Einkauf – Lagerung – Vitamin- und Mineralstoffhaltung	Marktgang, Prospekt Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
1.3	Bedeutung des Wassers kennen	Aufgaben Inhaltsstoffe Alkoholfreie Getränke	Lightgetränke
<hr/>			
<b>2</b>	<b>Kohlenhydrate und kohlenhydrathaltige Lebensmittel</b>		<b>10</b>
2.1	Kohlenhydratarten kennen	Zucker Stärke Cellulose	Ballaststoffe Nährwerttabelle

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

2.2	Bedeutung der Kartoffel kennen	Nährstoffe Kochtypen Lagerung	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
2.3	Bedeutung des Getreides kennen	Getreidearten Inhaltsstoffe Vollkornmehl Auszugsmehl Lagerung	Keimenlassen von Getreide oder Reis Mehl mahlen Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
2.4	Brotsorten vergleichen	Angebot Lagerung	Selbstgebackenes Brot Preisvergleich Verdaulichkeit

---

### 3 **Fette** 6

3.1	Bedeutung der Fette kennen	Aufgaben im Körper Fettbedarf	Fettreduzierung
3.2	Angebot von Speisefetten überblicken	Verwendung Lagerung	Nährwerttabelle vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung

---

### 4 **Eiweiß und eiweißhaltige Lebensmittel** 16

4.1	Bedeutung von Eiweiß kennen	Aufgaben Eiweißbedarf	Altersstufen, Schwangerschaft
4.2	Milch und Milchprodukte bewerten	Bewertung der Inhaltsstoffe Angebot Lagerung	Nährwerttabelle
4.3	Bedeutung des Eies erkennen	Aufbau Nährstoffe Lagerung	Küchentechnische Eigenschaften Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung

---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

4.4	Fleisch als Eiweißträger kennen	Nährstoffgehalt Angebot Lagerung	Herkunft, BSE Hackfleisch, Salmonellen Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
4.5	Bedeutung von Fisch kennen	Nährstoffe Angebot Lagerung Verderb	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung

---

## 5 Lebensmittelqualität und Lebensmittelverderb 8

5.1	Lebensmittel beurteilen	Marktangebote Lebensmittelkennzeichnung  Konservierung	Schadstoffe Zusatzstoffe Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung Kühlen, Einfrieren Trocknen, Erhitzen Film „Lebensmittelverderb“ (aid)
-----	-------------------------	---	--

---

## 6 Nährstoffbedarf 8

6.1	Ernährungsfehler erkennen	Einseitige Ernährung Unregelmäßige Ernährung Überernährung	Broschüren von Krankenkassen, aid
6.2	Ernährungsregeln anwenden	Tageskostplan Einsatz der Nährwerttabelle	

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 10

---

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Haushaltstechnologie mit Übungen*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Unterrichtsfach Haushaltstechnologie erwerben die Schüler und Schülerinnen grundlegende und anwendungsbezogene Kenntnisse über Geräte und Werkstoffe und erproben diese in Übungen.

Dabei werden sie in die Lage versetzt, Haushaltsgeräte und -gegenstände bedarfsgerecht auszuwählen und verantwortungsbewußt einzusetzen. Eine Absprache mit den Lehrkräften der Fächer Nahrungszubereitung, Textilarbeit und Werken ist dabei unerlässlich. Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz werden besonders beachtet.

Die Schüler/Schülerinnen kommen zur Einsicht, daß durch planvollen und rationellen Einsatz von Haushaltsgeräten und -gegenständen Arbeitskraft eingespart werden kann. Sie erwerben grundlegende Kenntnisse über Eigenschaften der Textilfasern. Diese ermöglichen geeignete Auswahl und Pflege der Textilien.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Küchengeräte	28	
	2 Werkstoffe und ihre Pflege	12	
	3 Textile Werkstoffe und ihre Pflege	20	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---



---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---

---

<b>1</b>	<b>Küchengeräte</b>		<b>28</b>
1.1	Handhabung von Zerkleinerungsgeräten kennen	Arbeitsweise – verschiedener Messer – Hobel, Raspeln – handbetriebener Maschinen Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Besuch einer Energieberatungsstelle Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
1.2	Elektrische Küchengeräte bedienen und einsetzen	Handrührgerät Küchenmaschine Elektrischer Wasserkocher Reinigung und Pflege	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung  Tauchsieder Vgl. Lehrplan Deutsch
1.3	Bedeutung von Schutz- und Prüfzeichen kennen	Arbeitssicherheit Gerätekenzeichnung – Tropfwasserschutz – KB-Zeit	
1.4	Kochstellen und Backofen bedienen	Kochstellen Backofen Arbeitssicherheit Reinigung und Pflege	Vgl. Lehrplan Wirtschaftslehre Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
1.5	Mikrowellengeräte einsetzen	Ausstattungen Gargeschirr Reinigung und Pflege	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
1.6	Kochgeschirre vergleichen und einsetzen	Material Eigenschaften Reinigung und Pflege	Dampfdrucktopf Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung
1.7	Geschirrspülmaschinen bedienen	Beschickung Programmauswahl Reinigung und Pflege	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---

<b>2</b>	<b>Werkstoffe und ihre Pflege</b>		<b>12</b>
2.1	Werkstoffe des Küchenbereichs beurteilen und pflegen	Holz Glas Keramik Kunststoffe Metall Pfleagemittel	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung  Gebrauchstauglichkeit  Auswahl unter ökologischen Gesichtspunkten Projektvorschlag: Gästebewirtung Vgl. LPE 1, 2, 3
<b>3</b>	<b>Textile Werkstoffe und ihre Pflege</b>		<b>20</b>
3.1	Textile Werkstoffe nach Gebrauchseigenschaften beurteilen	Naturfasern Chemiefasern Einkauf Ausrüstungen Textilkennzeichnung	Vgl. Lehrplan Textilarbeit  Mögliche Gesundheitsrisiken
3.2	Wäsche zum Waschen vorbereiten	Aufbewahrung Sortierung Vorbehandlung	Vgl. Lehrplan Textilarbeit  Fleckentfernung usw.
3.3	Geeignete Waschverfahren für Textilien auswählen	Kochwäsche Buntwäsche Feinwäsche Wollwäsche Hand- und Maschinenwäsche	Vgl. Lehrplan Textilarbeit
3.4	Waschmittel auswählen und einsetzen	Vollwaschmittel Spezialwaschmittel Waschhilfsmittel Nachbehandlungsmittel Dosierung	Auswahl unter ökologischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---



---

3.5	Bedienung von Wasch- und Trockengeräten üben	Programmauswahl Pflege	Gebrauchsanweisung Vgl. Lehrplan Deutsch Ausstattungen vergleichen Besuch bei Verbraucherberatung
3.6	Bügelgeräte einsetzen und handhaben	Bügeleisen Bügelmaschine	Textilkennzeichnung Vgl. Lehrplan Textilarbeit

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie mit Übungen

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 11

---

---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Nahrungszubereitung*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Fach Nahrungszubereitung lernen die Schüler und Schülerinnen, Lebensmittel rationell und nährstoffschonend zu verarbeiten. Sie üben den Einsatz von Halbfertig- und Fertigprodukten.

Hygiene- und Unfallverhütungsmaßnahmen werden ebenso wie Maßnahmen zur Energieeinsparung und zum Umweltschutz beachtet.

Regeln für das Tischdecken und Verhaltensregeln bei Tisch werden eingeübt.

Die Querverbindungen zu anderen Fächern, vor allem zu Ernährungslehre, Haushaltstechnologie und Werken müssen gewährleistet sein.

Eine Absprache der Lehrkräfte ist unumgänglich.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Arbeitsbereich Küche	32	
	2 Lebensmittelvorbereitung	18	
	3 Garverfahren	40	
	4 Gemüse und Salate	16	
	5 Suppen und Soßen	12	
	6 Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte	32	
	7 Fleisch- und Fischgerichte	26	
	8 Süßspeisen	24	
	9 Teige und Gebäck	40	240
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		80
			320

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---



---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

---

<b>1</b>	<b>Arbeitsbereich Küche</b>		<b>32</b>
			LPE 1: zu vermitteln während des gesamten Schuljahres
1.1	Küche als Arbeitsbereich kennen	Hygiene – Personalhygiene – Arbeitskleidung – Reinigung von Geräten, Einrichtung und Raum Unfallverhütung Umweltschutz – Abfallverminderung – Abfallbeseitigung – Umgang mit Putz- und Reinigungsmitteln	Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie mit Übungen  Vgl. Lehrpläne Biologie mit Gesundheitslehre und Haushaltstechnologie mit Übungen
1.2	Arbeitsplatz rationell und ergonomisch gestalten	Auswahl, Anordnung – Arbeitsgeräte – Arbeitsplatz – Betriebsmittel Körperhaltung  Greifraum	Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie mit Übungen  Vgl. Lehrplan Biologie mit Gesundheitslehre
1.3	Arbeitsabläufe kennen	Reihenfolge einfacher Arbeitsabläufe	Arbeitsplan
1.4	Tische dem Anlaß entsprechend decken	Auswahl, Anordnung – Geschirr – Besteck – Tischwäsche – Tischschmuck	
1.5	Speisen anrichten und servieren	Auswahl des Anrichtegeschirrs Garnitur der Speisen Einfache Servierregeln	
1.6	Tischkultur beachten	Gedeckter Tisch Benehmen bei Tisch Umgangsformen	Vgl. Lehrplan Werken Möglichkeit zu fächerverbindender Projektarbeit: Feste im Jahreskreis

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

<b>2</b>	<b>Lebensmittelvorbereitung</b>		<b>18</b>
2.1	Lebensmittel nach Rezepten abwiegen und abmessen	Küchenmaße Bedienung der Waage	
2.2	Lebensmittel auswählen und fachgerecht behandeln	Auswahlkriterien Vorbereiten – Waschen, Putzen, Schälen, Wässern, Weichen Zerkleinern – Schneiden, Raspeln, Reiben, Hobeln Bearbeiten – Mischen, Mixen, Schlagen, Rühren, Kneten  Arbeitssicherheit	Einsatz und Reinigung manueller und maschineller Arbeitsgeräte Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie mit Übungen Hinweis auf Unfallgefahren Rationeller Energieeinsatz
<hr/>			
<b>3</b>	<b>Garverfahren</b>		<b>40</b>
3.1	Garverfahren anwenden	Kochen Garziehen Dämpfen Braten Backen Überbacken Dünsten Schmoren Grillen Arbeitssicherheit	Schwerpunkt: schonende Zubereitung, Nährstoffhaltung, rationelle Verfahren, fettarmes Garen Vgl. Lehrpläne Haushaltstechnologie mit Übungen und Ernährungslehre
<hr/>			
<b>4</b>	<b>Gemüse und Salate</b>		<b>16</b>
4.1	Gemüsegerichte zubereiten	Auswahl Vorbereitung, Zerkleinerung Bearbeitung Geeignete Garmethoden	Vgl. Lehrplan Ernährungslehre Vgl. LPE 2

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

4.2	Salate zubereiten	Auswahl Vorbereitung, Zerkleinerung Bearbeitung Salatsoßen
4.3	Halbfertig- und Fertigprodukte einsetzen und aufwerten	Tiefkühlprodukte Konserven Salatsoßen

---

## 5 **Suppen und Soßen** 12

5.1	Suppen und Soßen zubereiten	Klare und gebundene Suppen Helle Soßen Suppeneinlagen	Helle Mehlschwitze
5.2	Halbfertig- und Fertigprodukte einsetzen und aufwerten	Tiefkühlprodukte Konserven	Tütensuppen Soßen zum Einrühren

---

## 6 **Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte** 32

			Vgl. Lehrplan Ernährungslehre
6.1	Getreidegerichte zubereiten	Auswahl Verschiedene Garmethoden Einsatz von Halbfertigprodukten	Reis, Grünkern, Hirse  Krokette, Kartoffelbrei
6.2	Mehlteige herstellen	Pfannkuchenteig Spätzleteig	Verwendung verschiedener Getreidearten und Mehltypen Fertigmischungen
6.3	Kartoffelgerichte zubereiten	Kartoffelsorten und ihre Verwendung Geeignete Garverfahren	Kartoffelteig
6.4	Gerichte aus Hülsenfrüchten zubereiten	Auswahl Vorbereitung Zubereitung Halbfertigprodukte	

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

<b>7</b>	<b>Fleisch- und Fischgerichte</b>		<b>26</b>
7.1	Fleischgerichte herstellen	Fleischauswahl Vor- und Zubereitung – kleine Fleischstücke – große Fleischstücke – Geflügel Fleischteig	Vgl. Lehrplan Ernährungslehre  Salmonellengefahr Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie mit Übungen
7.2	Fischgerichte zubereiten	Auswahl Vorbereitung Geeignete Garverfahren Zubereitung	Tiefkühlprodukte 3-S-Regel
<b>8</b>	<b>Süßspeisen</b>		<b>24</b>
8.1	Einfache Süßspeisen aus Obst herstellen	Auswahl Vorbereitung Bearbeitung Zubereitung – aus rohem Obst – aus gekochtem Obst	Quark- und Joghurtspeisen, Fruchteis
8.2	Süßspeisen unter Verwendung von Binde- und Lockerungsmitteln herstellen	Crème, Flammeri Süße Soßen Gelatinespeisen	
8.3	Halbfertig- und Fertigprodukte einsetzen und aufwerten	Tiefkühlprodukte, Kühlprodukte Konserven	Süße Soßen („Ohne Kochen“) Puddingpulver

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---



<b>9</b>	<b>Teige und Gebäck</b>		<b>40</b>
9.1	Teige herstellen	Backregeln Mürbteig süß und salzig Rührteig Hefeteig süß und salzig Biskuitteig Brandteig	Quarkölteig
9.2	Gebäck fertigstellen	Füllen Glasieren Belegen Verzieren	
9.3	Halbfertig- und Fertigprodukte einsetzen und aufwerten	Backmischungen Tiefkühlprodukte Kühlprodukte	Blätterteig

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 12

---

---

**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Textilarbeit*  
**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 13

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Unterrichtsfach Textilarbeit erlernen die Schüler und Schülerinnen Einsatz und Handhabung verschiedener Nähwerkzeuge. Sie erwerben grundlegende Kenntnisse der Nähtechniken sowie deren sachgerechte Anwendung an einfachen Gegenständen.

Innerhalb eines vorgegebenen Rahmens haben die Schüler/Schülerinnen die Möglichkeit, individuell zu gestalten. Dabei werden

die Techniken so gewählt, daß sie zum Erfolg führen und die Freude an kreativer Freizeitgestaltung geweckt wird.

Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz werden während des Unterrichts besonders beachtet.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 13

---

---

***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Textile Verarbeitungstechniken	44	
	2 Textile Verzierungsmöglichkeiten	16	
	3 Kinderkleidung / Einfache Oberbekleidung	44	
	4 Verarbeitung von Maschenware	16	120
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
			160

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 13

---



---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 13

---

---

<b>1</b>	<b>Textile Verarbeitungstechniken</b>		<b>44</b>
1.1	Nähwerkzeuge fachgerecht einsetzen	Nadeln, Scheren, Maßband, Handmaß, Schneiderkreide Nähgarn, Heftfaden	Verwendung von Papier und Stoff als Übungsmaterial
1.2	Nähmaschine einstellen und bedienen	Einfädeln, Spulen, Einsetzen der Nadel Stichlänge, Stichbreite, Nadelposition Steppübungen Pflege der Maschine Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Einsatz der Bedienungsanleitung Verschiedene Sticheinstellungen
1.3	Grundnähtechniken ausführen	Einfache Naht Doppelnah – auseinandergestepte Naht Versäubern von Kanten Maschinensaum Verstürzen Besondere Nähtechniken	Anwendung an Werkproben oder am Werkstück  Z. B. Besetzen, Rollieren
1.4	Einen einfachen textilen Gegenstand herstellen	Materialauswahl Materialbedarf Arbeitsfolge	Beutel, Matchesack, Tasche, Kissenbezug Schürze, einfache Stofftiere

<b>2</b>	<b>Textile Verzierungsmöglichkeiten</b>		<b>16</b>
2.1	Verschiedene Schmucktechniken kennen und anwenden	Textile Verzierungsmöglichkeiten – linear – flächig Gestaltungsgesetze	Zierstepperei, Borte Applikation  Entwurf Vgl. Lehrplan Werken

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 13

---

<b>3</b>	<b>Kinderkleidung / Einfache Oberbekleidung</b>		<b>44</b>
3.1	Verschiedene Arbeitsgänge eines Werkstückes planen	Verwendung einfacher Schnitte Materialauswahl Materialbedarf Arbeitsplan	Spielkittel, Hose, Kleidchen, Rock, einfache Bluse
3.2	Kleidungsstück herstellen	Maßnahmen Zuschnitt Durchführung	Verwendung von Fertigschnitten
3.3	Verschlüsse fachgerecht anbringen	Verschußarten	Reißverschluß Klettverschluß Knopfverschluß Aktuelle Verschlüsse
<b>4</b>	<b>Verarbeitung von Maschenware</b>		<b>16</b>
4.1	Maschenware kennen und verarbeiten	Besondere Verarbeitungstechniken Sticharten	Marktangebot Jogginghose, Sweatshirt, Mütze

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 13

---



---



**Hauswirtschaftliche  
Förderberufsfachschule**

*Werken*

**Schuljahr 1**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Werken

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 14

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Unterrichtsfach Werken lernen die Schüler und Schülerinnen Gestaltungsmöglichkeiten mit Werkmaterialien kennen. Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz werden besonders beachtet.

Die Techniken werden so ausgewählt, daß der Erfolg für die Schüler/Schülerinnen gegeben ist und die Offenheit und Freude an

kreativer Freizeitgestaltung geweckt wird.

Die positiven Erfahrungen führen zu einem gesteigerten Selbstwertgefühl.

Fächerverbindende Projekte sollten vermehrt durchgeführt werden.

## *Lehrplanübersicht*

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Gestalten mit Farben	28	
	2 Gliedern von Flächen	10	
	3 Plastisches Gestalten	28	
	4 Gestalten von Feiern	24	90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
			120

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Werken

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 14

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Werken

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 14

---

---

<b>1</b>	<b>Gestalten mit Farben</b>		<b>28</b>
1.1	Grundlagen der Farbenlehre kennen und anwenden	Grundfarben Mischfarben	Prospekte, Werbegraphik, Kunstkarten Malen eines Farbkreises
1.2	Farbkontraste in verschiedenen Färbetechniken darstellen	Hell-Dunkel-Kontrast Kalt-Warm-Kontrast	Papierbatik, Tropfbatik, Marmorieren, Kleistern
1.3	Ein Werkstück mit Farben gestalten	Zusammenwirken von Farben, Form und Material	
<b>2</b>	<b>Gliedern von Flächen</b>		<b>10</b>
2.1	Grundlagen der Flächengliederung kennen	Linie, Streifen Grundformen der Fläche Reihung und Streuung von Einzelornamenten	Vgl. Lehrplan Mathematik mit Fachrechnen Quadrat, Dreieck, Kreis, Rechteck
2.2	Flächen durch einfache Techniken gliedern	Einsatz von Werkzeug Schneiden, Kleben	Reißen, Falten, Spalten, Klappen, Drucken, Schichten Schreiben Karten, Dosen, Schnurbilder
<b>3</b>	<b>Plastisches Gestalten</b>		<b>28</b>
3.1	Flächen mit einfachem Werkzeug plastisch gestalten	Eigenschaften des Materials Drücken, Einkerbungen, Wegnehmen, Hinzufügen	Plastika, Ton, Gips, Ytong, Pappmaschee, Holz, Kupfer, Fimo Vgl. LPE 2 Relief

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Werken

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 14

---

3.2	Einen einfachen plastischen Gegenstand formen	Herstellungsverfahren Oberflächenbearbeitung	Bemalen, Schützen mit Lack Glasieren Kerzenständer aus Tonkugel Gefäß, Handpuppe, Maske, Tierplastik
-----	---	---	--

---

<b>4</b>	<b>Gestalten von Feiern</b>		<b>24</b>
----------	-----------------------------	--	-----------

4.1	Tisch- und Raumschmuck für Feiern auswählen und gestalten	Werkstück aus verschiedenen Materialien  Feste im Jahresablauf	Verschiedene Papiersorten Plastische Materialien Naturmaterialien Gestecke, Sträuße, Besuch beim Floristen Adventskalender, Christbaumschmuck, Osterkranz, Eier Papierschlängen, Blumenschmuck Möglichkeit zu fächerübergreifenden Projekten
-----	---	--	--

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Hauswirtschaftliche Förderberufsfachschule

**Fach:** Werken

**Stand:** 14.01.98/tu

L - 97/2941 14

---