

Fachschule für Management

Technologie

Schuljahr 1 und 2

Schwerpunkt Hauswirtschaft

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

L - 99/3062 08

Vorbemerkungen

Das Fach Technologie baut auf den schulischen Vorkenntnissen und den in der Berufstätigkeit im hauswirtschaftlichen Großbetrieb erworbenen Fähigkeiten auf.

Theoretische und praxisbezogene Kenntnisse der Werkstoffe, Geräte und Maschinen des Großhaushaltes sind Inhalt dieses Faches in der Fachschule für Organisation und Führung.

Die staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/der staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter organisiert und entscheidet im Spannungsfeld zwischen Ökologie und Ökonomie.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler wählen Materialien und Geräte fachgerecht aus und setzen sie unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten ein.

Einsicht in die Knappheit der Ressourcen und in die Gefahr zunehmender Umweltbelastungen veranlasst sie zu verbraucherbewusstem und ökologischem Handeln.

Als verantwortliche Führungskräfte achten sie auf die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Die Lehrplaninhalte setzen sie kompetent in der Mitwirkung bei der Planung baulicher Maßnahmen und Erstausrüstung von Räumen um.

Ein fächerübergreifendes Unterrichten ist in der Fachschule für Management notwendig, um die Absolventinnen und Absolventen zur komplexen betrieblichen Aufgabenbewältigung zu befähigen.

Mögliche HOT-Themen im 1. Schuljahr

- Beschaffung von Küchen und Essgeschirr für verschiedene Betriebsarten (z. B. Altenheim, Pflegeheim, Jugendherberge) vergleichen.
- Ausstattung von Gästezimmern (Einzel-, Doppel-, Familienzimmer) in einer Tagungsstätte planen.
- Grundreinigung für einen Internatsbetrieb planen
- Beschaffung und Reinigung der notwendigen Textilien für ein im Bau befindliches Alten- und Pflegeheim planen.

Mögliche HOT-Themen im 2. Schuljahr

- Gerätebedarf für eine Krankenhausküche ermitteln und die Verpflegung von Patienten und Mitarbeitern organisieren.
- Geräte und Ablauforganisation der Teilbereiche „Spülen“ und „Abfälle“ in einer Zentralküche (Behinderteneinrichtung) planen.
- Gerätebedarf für eine Vollküche und eine Aufbereitungsküche (Schulverpflegung) vergleichen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10		
	1 Einsatz von Werkstoffen	16		
	2 Gebäudereinigung	10		
	3 Wäschepflege	10		
	4 Energienutzung	8		
	5 Beleuchtungstechnik	6	60	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
2	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10		
	6 Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitssicherheit	4		
	7 Großküchentechnik	20		
	8 Großküchenplanung	26	60	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			160	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

L - 99/3062 08

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**10**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Z.B. Projekt Fallstudie Planspiel Rollenspiel Erkundung Exkursion	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen
---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1 Einsatz von Werkstoffen**16**

1.1	Küchen- und Essgeschirr bedarfsgerecht auswählen	Metall, Keramik, Glas, Kunststoff – Eigenschaften – Vergleich der Einsatzmöglichkeiten	Oberflächenbeschaffenheit, Korrosionsbeständigkeit, Thermisches Verhalten, Hygiene, Formen, Spülmaschinentauglichkeit Fachhandel für Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung
1.2	Werkstoffe für Raumausstattung nach physiologischen, hygienischen, ästhetischen, ökologischen und ökonomischen Kriterien auswählen	Fußböden – Holz – Stein – Kunststoffe – Textilbeläge Wände – Putz – Tapete – Bespannung Fensterbekleidung – Vorhänge – Jalousien – Rollos – Lamellen	Trittsicherheit, Schall- und Wärmedämmung Materialvergleich Raumausstatter

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

1.3	Einrichtungsgegenstände nach physiologischen, hygienischen, ästhetischen, ökologischen und ökonomischen Kriterien auswählen	Möbel aus unterschiedlichen Werkstoffen – Wohn- und Schlafräume – Gemeinschaftsräume Sanitäre Anlagen	Möbelhandel Sanitärgrößhandel
1.4	Textilien nach physiologischen, hygienischen, ästhetischen, ökologischen und ökonomischen Kriterien auswählen	Tischwäsche Bettwäsche Küchenwäsche Arbeitskleidung	Fachhandel
<hr/>			
2	Gebäudereinigung		10
2.1	Vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung von Schmutzansammlungen kennen	Bauseitige Vorkehrungen Schmutzschleusen Behandlung von Oberflächen – polieren – versiegeln – antistatisch ausrüsten	Eingangsbereiche außerhalb und innerhalb von Gebäuden
2.2	Sachgerechte Maßnahmen für die Reinigung der Sanitäreinrichtungen unter Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte materialbezogen auswählen	Rohrreinigung – mechanisch – chemisch Rückstands Entfernung Flächenreinigung Desinfektion Arbeitskleidung Handhygiene	Versuche Vgl. Lehrplan Chemie und Ernährungslehre Verschiedene Verfahren, Mittelvergleich
2.3	Reinigungsschwerpunkte nach betrieblichen Anforderungen planen	Betriebsmittel Grundreinigung Zwischenreinigung Unterhaltsreinigung Desinfektion Sicherheitsvorschriften	Hilfsmittel, z. B. Spezialtücher, Pads, Spezialflaumer Küchenbereich, Spezialfirma beauftragen

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

L - 99/3062 08

3	Wäschepflege		10
3.1	Verschiedene Systeme der Wäschepflege nach hygienischen, organisatorischen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen	Eigenleistung Vergabe Leasing Wäschekennzeichnung Sortieren und Sammeln der Schmutzwäsche Waschvorgang Glättvorgang Instandhaltung Wäscheausgabe	Kostenvergleich Vgl. Lehrplan Wirtschaft und Recht mit Übungen
4	Energienutzung		8
4.1	Energieversorgungsmöglichkeiten für den Großbetrieb beurteilen und Sicherheitseinrichtungen kennen	Erdgas, Flüssiggas Elektrizität Alternative Energiequellen Tarife Schutz- und Sicherheitsvorschriften	Wirkungsgrad, Heizwert Brennwert Kostenrechnung Leistungsschutzschalter, Notschalter, Fehlerstrom Schutzschalter, Vergleich der Wirksamkeit, Verhalten bei Gasgeruch
4.2	Betriebliche Einrichtungen zur zentralen Dampfversorgung kennen	Niederdruckdampf Hochdruckdampf Sicherheitsvorschriften	Druck, Temperaturbereich Anschlussmöglichkeiten für Geräte
4.3	Möglichkeiten des Energiesparens kennen	Technische Möglichkeiten Energiebewusstes Handeln	Automatischer Lastabwurf, Maximumwächter, Leistungsoptimierungsanlage, Wärmerückgewinnung Auslastung thermischer Geräte, Warmwassernutzung, Auswahl von Geräten

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

5	Beleuchtungstechnik		6
5.1	Künstliche Raumbeleuchtung beurteilen und auswählen	<p>Lichttechnische Grundgrößen</p> <p>Lampen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bau, Wirkungsweise – Lichtausbeute – Kostenvergleich <p>Beleuchtungsplanung und -auswahl</p> <ul style="list-style-type: none"> – Allgemeinbeleuchtung – Zusatzbeleuchtung 	<p>Lichtstrom, Lichtstärke, Leuchtdichte, Beleuchtungsstärke, Lichtausbeute</p> <p>Lichtfarbe, Farbwiedergabe, Entsorgung, Sicherheitsvorschriften</p> <p>DIN 5035 Arbeitsplatzbeleuchtung Notbeleuchtung: Sicherheits- und Ersatzbeleuchtung</p>

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

L - 99/3062 08

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**10**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Z.B. Projekt Fallstudie Planspiel Rollenspiel Erkundung Exkursion	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen
---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6 Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitssicherheit**4**

6.1	Zusammenhänge zwischen Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsleistung erkennen und Erkenntnisse umsetzen	Ist-Soll-Vergleich – Aufgabenbereiche – Betriebsmittel Arbeitssicherheit	Wirkraum, Greifraum, Körperhaltung, Sichtfeld Arbeitsbewegungen Wartung, Wirtschaftlichkeit
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 Großküchentechnik**20**

7.1	Geräte zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln kennen	Bau, Funktions- und Sicherheitsvorschriften von – Wasch- und Schälmaschinen – Schneidemaschinen – Zerkleinerungsmaschinen – Form- und Portionsmaschinen – Universalküchenmaschinen – Kaffeemaschinen
-----	----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

7.2	Technische Einrichtungen zum Kühlen und Tiefkühlen unter Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte bedarfsgerecht auswählen	Kühlprinzipien – Kompressorkühlung – Absorberkühlung Kühl- und Tiefkühleinrichtungen – Technische Daten – Standort – Reinigung und Pflege – Maßnahmen bei Störfällen	Wärmerückgewinnung DIN-Werte für Mindestgefriereschwindigkeit Trockeneis, Notaggregat
7.3	Geschirrspülmaschinen betriebsgerecht auswählen	Eintank- und Mehrtankmaschinen – Bauarten – Beschickung – technische Daten	Wärmerückgewinnung
7.4	Abfälle nach bestehenden Vorschriften der Entsorgung zuführen	Abfallbehälter – Trennung, Sammlung Volumenreduzierung – Zerkleinerung, Verdichtung Abwasser – Stärkeabscheider – Fettabscheider	Material, Küchenabfälle Kosten, Reduzierung der Abfallentstehung, Entsorgungsunternehmen

8 Großküchenplanung 26

8.1	Raumluftechnische Anlagen für Großküchen kennen	Oberhauben und Lüftungsdecken – Bauformen – Fettfangfilter – Reinigungsaufwand	DIN 1946, VDI-Richtlinien, Wärmerückgewinnung, Selbstreinigende Lüftungsdecken
8.2	Notwendigkeit der Normierung für den Großküchenbereich erkennen	Innenräume von – Geräten – Möbeln – Transporteinrichtungen Außenmaße von Behältern und Tablett	Gastro-Norm, ISO-Norm, CAD

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

8.3	Großküchenarten nach Aufgabenstellung unterscheiden	Vorbereitungs-, Aufbereitungs- und Gar- küchen	Gemüsevorbereitung, kalte Küche; Gerätebedarf
		Kosten – fixe – variable	Investitionskosten Betriebskosten
8.4	Teilbereiche von Großküchen planen	Lebensmittellager Ausgabe- und Warmhaltezone	Hygienevorschriften Bandportionierung, Selbstbedienungsanlagen
		Speisetransport – Temperaturerhaltung – Hilfsmittel	Thermoporte, Spezialtablets Spezialwagen
		Organisation der Spülzone	
8.5	Bautechnische Durchführungen von Großküchengeräten unterscheiden	Stand-, Tisch- und Blockgeräte Geräte für die Installationswand	
8.6	Grundlagen der Großküchenplanung kennen	Erstellung eines Funktionsschemas	CAD-Systeme Verkehrswege, Zuordnung verschiedener Bereiche Arbeitsstättenverordnung
		Raumbedarf – Kennzahlen	Orientierungskennzahlen
		Geräte – Bedarf – Auswahl – Installation	Gerätegröße

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Technologie
Stand: 28.09.02/sf

L - 99/3062 08
