

**Fachschule für Management**

***Berufs- und Arbeitspädagogik***

**Schuljahr 1 und 2**

**Schwerpunkt Hauswirtschaft**

---

---

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

---

## ***Vorbemerkungen***

Es ist ein Ziel der Schularten, in denen das Unterrichtsfach Berufs- und Arbeitspädagogik erteilt wird, die Absolventen zu befähigen, Aufgaben im mittleren Management wahrzunehmen. Dazu muss der fachliche und wirtschaftlich-rechtliche Aufgabenbereich ergänzt werden durch Vermittlung von Lösungsstrategien im Bereich Mitarbeiterführung

Der Unterricht im Fach „Berufs- und Arbeitspädagogik“ vermittelt die Voraussetzung für die Anerkennung laut Ausbildereignungsverordnung für die Ausbildungstätigkeit im Betrieb. Daneben erhält die Berufs- und Arbeitspädagogik ein besonderes Gewicht durch den schnellen technischen und wirtschaftlichen Wandel, der den gesamten Bildungsbedarf der Mitarbeiter laufend erhöht

Wer ausbildet muss die Grundlagen der Berufs- und Arbeitspädagogik beherrschen und neben der persönlichen und fachlichen auch eine qualifizierte pädagogische Eignung nachweisen.

Letztere soll das Fach Berufs- und Arbeitspädagogik vermitteln. Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollen erkennen, dass die

Ausbilderin/der Ausbilder nicht nur die aktuellen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten pädagogisch sinnvoll vermitteln muss, sondern dass sie/er als Bezugsperson auch Erziehungs- und Führungsaufgaben wahrnehmen muss. Neben der Befähigung zur richtigen Anwendung der Grundlagen der Persönlichkeits-, Entwicklungs- und Lernpsychologie soll der Unterricht die Absolventen für ihre Rolle als prägendes Vorbild sensibilisieren.

Vielfältige Übungen und Fallbeispiele, die auf das jeweilige Berufsfeld zu beziehen sind, befähigen die angehenden Ausbilderinnen und Ausbilder, selbstständig Erziehungs-, Führungs- und Ausbildungsprobleme zu lösen. Sie werden dafür sensibilisiert, dass die Entwicklung der Unternehmen von der Heranbildung sach- und handlungskompetenter Nachwuchskräfte abhängt.

Da erfahrungsgemäß in den Berufen der Ernährung und Hauswirtschaft keine Gruppen von Auszubildenden in den Betrieben vorhanden sind, sollte der Unterricht in Lehrplaneinheit 6 flexibel gehandhabt werden.

---

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10		
	1 Allgemeine Grundlagen	20		
	2 Planung der Ausbildung	20		
	3 Mitwirkung bei der Einstellung	10	60	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
2	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10		
	4 Ausbildung am Arbeitsplatz	20		
	5 Förderung des Lernprozesses	14		
	6 Ausbildung in der Gruppe	8		
	7 Abschluss der Ausbildung	8	60	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			160	

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

---

---

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****10**

Themen handlungsorientiert bearbeiten

Z.B.  
Projekt  
Fallstudien

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen

**1 Allgemeine Grundlagen****20**

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Bedeutung der Berufsbildung aufzeigen, die Aufgaben der Berufsbildung sowie die Zielvorstellungen der Bildungspolitik in der Bundesrepublik beschreiben. Sie sollen ferner das System der dualen Berufsausbildung erläutern und die an der Berufsausbildung beteiligten Institutionen und Personen unterscheiden und deren Zusammenarbeit darstellen. Besonders hervorzuheben sind die Anforderungen an die Persönlichkeit des Ausbildungspersonals, wobei die Aufgaben der Auszubildenden und der Ausbilder zu unterscheiden sind.

1.1 Gründe für die betriebliche Ausbildung

1.2 Einflussgrößen auf die Ausbildung

Z B. Leistungsstand, Anrechnungsverordnungen

1.3 Rechtliche Rahmenbedingungen

Z.B. BbIG, JarbSchG., BetrVG, AEVO

1.4 Beteiligte und Mitwirkende

Im Betrieb  
Außerbetrieblich, z.B. Berufsschule, Berufsausschuss,  
Landesfachausschuss, Prüfungsausschüsse, Ausbildungsberater

1.5 Anforderungen an die Eignung der Ausbilder

AEVO

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

## 2 Planung der Ausbildung 15

Zunächst sollen die im Berufsfeld enthaltenen Ausbildungsberufe unterschieden werden. Die grundlegenden Kriterien für die Anerkennung der Ausbildungsbetriebe sollen erläutert werden. Unterschiedliche Möglichkeiten der Ausbildungsorganisation und der Förderung und Beurteilung der Auszubildenden sollen diskutiert werden.

2.1	Ausbildungsberufe	
2.2	Eignung des Ausbildungsbetriebs	„Verordnung über die Eignung der Ausbildungsstätte“ der jeweils zuständigen Stellen
2.3	Organisation der Ausbildung	Lernorte
2.4	Abstimmung mit der Berufsschule	
2.5	Ausbildungsplan	Betrieblicher und individueller Ausbildungsplan
2.6	Beurteilungssystem	Kriterien der Leistungsmessung, Selbst- und Fremdkontrolle

## 3 Mitwirkung bei der Einstellung 10

Die Schülerinnen und Schüler sollen Strategien für die Auswahl der Auszubildenden entwickeln, durch die das betriebliche Anforderungsprofil und das Merkmals- und Eignungsprofil der Bewerberinnen und Bewerber in Einklang gebracht werden. Die verwaltungstechnischen Regelungen der Einstellung sollen dargestellt werden. Die Einführung der Auszubildenden in das betriebliche Geschehen und der Ablauf der Probezeit werden geplant.

3.1	Auswahlkriterien	Bewerbungsunterlagen, Vorstellungsgespräch, Eignungstest, „Schnupperpraktikum“, Vollausbildung bzw. Fachwerkerausbildung
3.2	Ausbildungsvertrag	Musterverträge
3.3	Eintragung und Anmeldung	Zuständige Stelle
3.4	Einführung	
3.5	Ablauf der Probezeit	

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****10**

Themen handlungsorientiert bearbeiten

Z.B.  
Projekt  
Fallstudien

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen

**4 Ausbildung am Arbeitsplatz****15**

Es sollen Kriterien für die Auswahl von Tätigkeiten im Betrieb entwickelt werden, die ein möglichst selbstorganisiertes Lernen am Arbeitsplatz ohne wirtschaftliches und gesundheitliches Risiko ermöglichen. Insbesondere sollen der Lernort und der Lernprozess so ausgewählt werden, dass möglichst viele Lernpotenziale ausgeschöpft werden und viele berufsspezifische Kompetenzen erworben werden. Die Schülerinnen und Schüler sollen die Notwendigkeit von regelmäßigen Beurteilungen begründen, die Grundsätze einer objektiven Beurteilung aufzeigen sowie Beurteilungsverfahren kritisch würdigen.

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 4.1 | Auswahl der Arbeitsplätze und Aufbereiten der Aufgabenstellung | Betrieblichen Arbeitsplätzen Ausbildungsinhalte zuordnen;<br>Reduktion komplexer betrieblicher Aufgabenstellungen |
| 4.2 | Arbeitsorganisation  |   |
| 4.3 | Aktives Lernen und Förderung der Handlungskompetenz            | Z.B. Leittext-Methode, Arbeitsunterweisung;<br>Schlüsselqualifikationen   |
| 4.4 | Lernerfolgskontrollen und Beurteilungsgespräche                | Vgl. LPE 2.6, Kriterien der Gesprächsführung  |

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

**5 Förderung des Lernprozesses****10**

Um bei den Auszubildenden Handlungskompetenz zu entwickeln sollen die gängigen lerntheoretischen Grundlagen erarbeitet werden. Dabei sollen die Möglichkeiten der Motivation unterschieden und moderne Lern- und Arbeitstechniken aufgezeigt werden. Der Einsatz von Lernhilfen zur Unterstützung des Lernprozesses je nach den Bedürfnissen des Auszubildenden wird erarbeitet. Dabei wird auf die besonderen Gegebenheiten der jugendlichen Auszubildenden und Auszubildenden mit anderem kulturellen Hintergrund eingegangen. Spezielle Hilfestellungen durch externe Berater werden aufgezeigt.

5.1	Lern- und Arbeitstechniken, Erfolgssicherung	Grundlagen der Lernpsychologie, Motivation
5.2	Der Jugendliche in der Ausbildung	Entwicklungsbedingte und soziale Gegebenheiten
5.3	Lernschwierigkeiten, Verhaltensauffälligkeiten	
5.4	Berücksichtigung kultureller Unterschiede	
5.5	Kooperation mit externen Stellen	Ausbildungspartner und örtliche Beratungsstellen

**6 Ausbildung in der Gruppe****5**

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Einfluss der sozialen Gruppe auf Arbeits- und Sozialform erklären und Einwirkungsmöglichkeiten auf Gruppen beurteilen. Spezielle Ausbildungstechniken für das Lernen in Gruppen werden unterschieden.

6.1	Kurzvorträge, Lehrgespräche, Moderation, Medien	
6.2	Lernprozesse in Gruppen und Teams	Formen der aktiven Gruppenarbeit, Umgang mit Konflikten

---



---

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04



**7 Abschluss der Ausbildung****5**

Die Prüfungen im dualen Ausbildungssystem werden unterschieden, Bedingungen für die Zulassung erläutert sowie die Inhalte und der Ablauf beschrieben. Kriterien für die Abfassung der Ausbildungszeugnisse werden erarbeitet und rechtliche Regelungen zum Ausbildungsabschluss beschrieben. Voraussetzungen für den beruflichen Aufstieg werden aufgezeigt. Auch soll das Interesse an einer späteren Tätigkeit als Prüfer geweckt werden.

7.1	Prüfungen	Fachliche und mentale Vorbereitung
7.2	Zeugnisse	Rechtliche und formale Anforderungen an betriebliche Zeugnisse
7.3	Abschluss, Verlängerung und Verkürzung der Ausbildung	
7.4	Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten	Z.B. Meister, Techniker, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
7.5	Mitwirkung bei Prüfungen	Prüfungsausschüsse

---

---

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

---

---

---

---

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

**Schulart:** Fachschule für Management  
**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft  
**Fach:** Berufs- und Arbeitspädagogik  
**Stand:** 28.01.03/Sf

L - 99/3062 04

---