

**Fachschule für Ernährung und
Hauswirtschaft**

Fachpraxis

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Der Unterricht in der Fachpraxis baut auf den Kenntnissen aus der Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin bzw. zum Hauswirtschafter auf.

Aktuelles Fachwissen, selbstständiges Denken, Planen, Handeln, Entscheiden und Bewerten wird von Fachschülerinnen und Fachschülern erwartet. Sie beobachten den Markt, sind innovativ, bieten hauswirtschaftliche Dienstleistungen an oder vermarkten diese.

Besondere Bedeutung findet hierbei die Organisation von hauswirtschaftlichen Aufgaben sowie die fachspezifischen Unterweisungen von Auszubildenden. Die Fachschülerinnen und Fachschüler organisieren Arbeitsaufgaben eigenverantwortlich.

Eigene Erfahrungen, die bei Tätigkeiten im Großhaushalt erworben wurden, fließen konstruktiv in die Ausbildung mit ein.

Alle Handlungsentscheidungen werden unter ökonomischen, humanverträglichen und ökologischen Gesichtspunkten unter Beachtung der Rechtsvorschriften getroffen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	50	
	1 Wäsche und Textilpflege	30	
	2 Reinigung und Pflege in Großhaushalten	20	
	3 Verpflegungs- und Servicebereich	50	
	4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen	40	
	5 Unterweisungen von Auszubildenden und Mitarbeitern	110	300
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		100
			400

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)

50

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.
Projekt,
Präsentation,
Exkursion,
Erkundung

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

1 Wäsche- und Textilservice

30

Die Fachschülerinnen und Fachschüler organisieren die Wäsche und Textilpflege unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, ökologischen und qualitätsorientierten Aspekten. Sie beachten die gesetzlichen Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Hygiene.

Kennzeichnung und Behandlung von Schmutzwäsche
Instandhaltungsverfahren

Problemwäsche (HACCP)

Waschvorgang

Behandlung der sauberen Wäsche

Kontrolle: Stückzahl und Beschädigung, Legen, Schrankfertig machen, Sortierung, Aufbewahrung

Glätteverfahren für Textilien
– Flachwäsche
– Oberbekleidung
Instandhaltungsverfahren

Betriebsbesichtigung

Einsatzpresse, Mantelpresse, Waschstraße
Serienarbeit
Flicken, Textilkleben

2 Reinigung und Pflege in Großhaushalten

20

Die Fachschülerinnen und Fachschüler führen Reinigungs- und Pflegeverfahren nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten qualitätsorientiert durch.

Kostenermittlung unter Berücksichtigung von Arbeitsaufwand und Betriebsmitteln

Einsatz, Reinigung und Pflege von Geräten und Maschinen des Großhaushalts

Küchenbereich
Wäscherei
Wohn- und Bewegungsfläche

Reinigung und Pflege von Flächen, Einrichtungs- und Gebrauchsgegenständen

Spezielle Reinigungsmaßnahmen, Desinfektion, Kostenkalkulation

3 Verpflegungs- und Servicebereich

50

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen, gestalten und organisieren den Verpflegungsbe-
reich unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, ökologischen und qualitätssichernden Maßnah-
men. Sie beachten die Rechtsvorschriften. Sie analysieren Vorgänge und Handlungsweisen.

Arbeitsbereich Großküche	Arbeits- und Lagerzentren, Logistik, Organisationshilfen
Hygienevorschriften im Großküchenbereich	HACCP
Verfahren der Dokumentation	DV-Programme, handschriftlich
Maßnahmen des Arbeitsschutzes	Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften, Schulung und Dokumentation
Einsatz von Großküchengeräten unter Einbeziehung von Convenience-Produkten	Kombidämpfer, Steamer, Kippbratpfanne mit Dampf, Kochkessel, Grillplatte, Gas- und Elektroherd, Induktionsherd Methodenvergleich Menüs für bestimmte Zielgruppen Kostenkalkulation
Erstellung und Durchführung spezieller Verpflegungspläne	Vorbereitung des Raumes und der Tische unter Berücksichtigung von speziellen Kundenwünschen und Bedürfnissen
Arbeitsbereich Service	Hilfestellung beim Einnehmen der Mahlzeiten Entsorgung und Nachbereitung

4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

40

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen und organisieren hauswirtschaftliche Prozesse. Sie
führen diese unter Beachtung von wirtschaftlichen, ökologischen und gesetzlichen Bedingungen
qualitätsorientiert durch. Sie strukturieren und gestalten den Alltag von Personen und Personen-
gruppen. Sie sind fähig, eine am Bedarf orientierte Präsentation im Innen- und Außenverhältnis zu
nutzen und darzustellen. Dabei setzen sie das Wissen und die Wirkung einer Präsentation gezielt
ein.

Erstellung von Leistungsangeboten in den
Bereichen:

- Ernährung
- Wäschepflege
- Reinigung
- Dekoration
- Beschaffung

Personal- und Materialeinsatz

Erstellen von Plänen und organisatorischen Hilfsmitteln

Zeit- und Arbeitsablauf planen
Organisationshilfsmittel

Vermarktung

Gesetzliche Grundlagen, regionale Gegebenheiten, Absatzmärkte

Präsentation von beruflichen Aufgaben

5 Unterweisung von Auszubildenden und Mitarbeitern

110

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen selbstständig Arbeitsunterweisungen und führen diese personen- und zielorientiert durch.

Zielangabe

4-Stufen-Methode nach REFA
Erweiterte 4-Stufen-Methode (vgl. Lehrplan Berufsausbildung- und Mitarbeiterführung),
Lehrgespräch, Leittext, Gruppenarbeit

Motivation

Betriebsmittel

Ausführung

Erfolgskontrolle

Reflexion

