

**Fachschule für Ernährung und
Hauswirtschaft**

Versorgung und Betreuung

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Fach Versorgung und Betreuung baut auf Wissen und Erfahrungen auf, die die Fachschülerinnen und Fachschüler während ihrer Ausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter und bei der Berufstätigkeit erworben haben.

Die Kompetenz, hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen in einem betrieblichen Kontext zu planen, umzusetzen, zu steuern, sowie die Ergebnisse zu beurteilen, erwerben sie durch situative Aufgabenstellungen und berufsbezogene Projektarbeit.

Die Fachschülerinnen/Fachschüler sind fähig, sich zu Sachfragen und Problemen im Bereich Ernährung und Verpflegung ein differenziertes Urteil zu bilden. Die kritische Auseinandersetzung mit neuen Entwicklungen stärkt sie im verantwortungsbewussten Handeln.

Sie kennen mikrobiologische Prozesse, die im Bereich Lebensmittelverarbeitung von Bedeutung sind und können daher im Vorfeld Gesundheitsrisiken und Gefahren abschätzen und verhindern. Sie planen geeignete Hygienemaßnahmen ein, um durch eine effiziente Kontrolle vorgegebene Hygienestandards einzuhalten.

Ökologische, ergonomische und ökonomische Überlegungen sind für sie bei der Planung der Räumlichkeiten und der Auswahl von Materialien und Geräten selbstverständlich. Dabei berücksichtigen sie neben den Qualitätsstandards auch gesetzliche Vorgaben zur Sicherheit und Hygiene.

Im Bereich Textilservice sind die Fachschülerinnen und Fachschüler qualifiziert, auf unterschiedliche Anforderungen und Bedürfnisse der Kunden, Betriebe und Bewohnern einzugehen. Sie sind fähig, eigenverantwortlich Berufskleidung und Wäsche auszuwählen und eine sachgerechte, professionelle Leistung zu erbringen.

Sie verwenden zur erforderlichen Information bedarfsorientiert das Internet und erstellen eigenverantwortlich Entscheidungskriterien für betriebliche Aufgaben.

Handlungsorientierte Themenbearbeitung erfordert die Zusammenarbeit mit den Lehrkräften der affinen Fächer.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	40	
	1 Nährstoffe und Sicherung der Bedarfsdeckung	17	
	2 Lebensmittel- und Warenkunde	20	
	3 Ernährungsformen und Speiseplanung	13	
	4 Küchenbereich	40	
	5 Kommunikations- und Individualbereich	40	
	6 Textilservice	20	
	7 Rechtsquellen	10	
	8 Hygienerisiko im Betrieb	20	
	9 Hygienemaßnahmen	20	240
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		80
			320

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**40**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.
Projekt,
Referat,
Erkundung,
Exkursion,
Mitarbeiterschulung

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

1 Nährstoffe und Sicherung der Bedarfsdeckung**17**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler werden befähigt, den Nährstoffbedarf verschiedener Personengruppen zu erkennen, um damit die Qualität der Versorgung zu sichern. Neue Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft werden dabei berücksichtigt und finden bei der Be- und Verarbeitung der Lebensmittel Anwendung.

Energie- und Nährstoffbedarf bestimmter Personengruppen

Verschiedene Alters- und Personengruppen

Verdauungsvorgänge als Voraussetzung für Resorption und Zellstoffwechsel

Enzyme

Neue ernährungsphysiologische Erkenntnisse der Kohlenhydrate, Fette und Proteine
– Ballaststoffe
– Fettersatzstoffe
– alternative Proteinquellen

Internet als Informationsquelle

Hydrokolloide
Verwendung bei speziellen Kostenformen

Fördernde und hemmende Faktoren bei der Vitamin- und Mineralstoffversorgung

Ausgewählte Beispiele

Sekundäre Pflanzenstoffe
– Arten
– Wirkungsweise

Qualitätssicherung der Inhaltsstoffe bei der Be- und Verarbeitung und Lagerung
– Veränderungen der Sensorik und Nährstoffe
– Lagerungsbedingungen der einzelnen Lebensmittelgruppen

Gemeinschaftsverpflegung
Vgl. Lehrplan Fachpraxis

Qualitätsmanagement
– Überwachung der Prozessabläufe

2 Lebensmittel- und Warenkunde

20

Die Fachschülerinnen und Fachschüler erlernen Kriterien zur Bewertung des Lebensmittelangebots aus ernährungsphysiologischer Sicht. Die Auswahl orientiert sich an speziellen Produkten und am aktuellen Angebot. Die Fachschülerinnen und Fachschüler erfassen dabei die Problematik neuartiger Lebensmittel und Trends.

Kriterien für die Lebensmittelbeurteilung

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – Nährstoffgehalt – Erzeugung – Bearbeitung – Zusatzstoffe – Lebensmittelkennzeichnung | DV-Anwendung
Schadstoffbelastung
Konservierung

Prüf- und Warenzeichen für Ökoprodukte |
|--|--|

Kohlenhydrathaltige Nahrungsmittel

- | | |
|---|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> – Getreideprodukte – Brotsorten – Getreideanteil in verschiedenen Lebensmitteln | Vgl. Lehrplan Fachpraxis |
|---|--------------------------|

Spezielle Speisefette

- | | |
|--|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> – Streichfette – Brat-, Back- und Frittierfette | Vgl. Lehrplan Fachpraxis |
|--|--------------------------|

Alternative Proteinlieferanten

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – Soja – Sojaprodukte – Milchprodukte | Ökologische Gesichtspunkte
Vgl. Lehrplan Fachpraxis |
|---|--|

Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – Vergleich regionaler und exotischer Obst- und Gemüsesorten – Kräuter und Gewürze | Allergie auslösende Faktoren
Vgl. Lehrplan Fachpraxis |
|---|--|

Getränkeangebot

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – alkoholfreie Getränke – alkoholhaltige Getränke – neuartige Getränke | Vgl. Lehrplan Fachpraxis
Energie-Drink |
|--|---|

Novel Food

- | | |
|--------------------------|---|
| Nahrungsergänzungsmittel | Genetisch veränderte Lebensmittel bzw. Lebensmittelbestandteile |
|--------------------------|---|

Functional Food

3 Ernährungformen und Speiseplanung

13

Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren verschiedene Ernährungsformen. Sie planen und steuern die Verpflegung von Zielgruppen. Die Fachschülerinnen und Fachschüler nehmen die Bedürfnisse der Kunden wahr und verknüpfen diese mit neuen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen bei der Speiseplanung.

Vollwertige Ernährung für Gesunde
– Erstellung und Bewertung von Normal-
kostplänen für verschiedene Altersgruppen

Vgl. Lehrplan Fachpraxis
DGE-Empfehlung
DV-Anwendung

Alternative Ernährungsformen

Vgl. Lehrplan Fachpraxis

Vollwerternährung
– Grundsätze
– Wertstufen

Vgl. Lehrplan Fachpraxis

Vegetarismus
– Ovo-lacto-vegetarische Ernährung
– Lacto-vegetarische Ernährung
– Veganer

Vgl. Lehrplan Fachpraxis

Grundsätze weiterer alternativer Ernährung

Leichte Vollkost
– Grundsätze
– Zielgruppen
– Abwandlung der Normalkostpläne

Vgl. Lehrplan Fachpraxis

Rekonvaleszenten, Senioren
DV-Anwendung

Reduktionskost
– energiereduzierte Mischkost

Mögliche Ergänzung: Diabetesdiät, lipid-
senkende Kost, purinreduzierte Kost
Vgl. Lehrplan Fachpraxis

4 Küchenbereich

40

Die Fachschülerinnen und Fachschüler beurteilen im Küchenbereich Planung und Ausstattung der Räume, den Funktionsablauf und Materialfluss unter Beachtung der Ergonomie, der DIN-Normen und Hygieneanforderungen objektbezogen. Sie wählen Geräte betriebs- und sachbezogen aus und setzen sie unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften ein.

Küchenbereiche in verschiedenen
Verpflegungs-, Verteil- und Aufgabe-
systemen

Anforderungen an Betriebsräume und Geräte:
Lager, Vorbereitungsbereich,
Produktionsbereich, Ausgabebereich
Reinigungsverfahren
Geschirrkreislauf
Entsorgung

5 Kommunikations- und Individualbereich

40

Die Fachschülerinnen und Fachschüler wissen um die unterschiedlichen Bedürfnisse und Anforderungen der Betriebe und Kunden. Sie beachten diese bei der Strukturierung und Gestaltung der Räume für den Alltag von Personen und Personengruppen. Dabei berücksichtigen sie auch ästhetische und funktionale Aspekte im Kommunikations- und Individualbereich. Ihnen ist bewusst, dass ansprechend gestaltete und gepflegte Räume die Innen- und Außenwirkung des Betriebs maßgeblich beeinflussen. Sie erkennen, dass eine bedarfsgerechte Materialauswahl für die Erfüllung der Hygieneanforderungen und Sicherheitsvorschriften einerseits und rationelle Arbeitsverfahren andererseits notwendig sind.

Anforderungen, Gestaltung und Reinigung

- Servicebereich
- Aufenthaltsräume
- Individualbereich
- Verkehrswege
- Reinigungs- und Entsorgungsdepot

Materialauswahl

- Farbgebung
- Reinigungsverfahren
- Anlassgerechte Gestaltung
- Benutzerorientierte Ausstattung
- Betriebsgerechte Gestaltung

Personenbezogene Angebote

Schnittstellenmanagement

6 Textilservice

20

Die Fachschülerinnen und Fachschüler erkennen, dass die Anschaffung und Pflege des Wäschebestandes Textilkennnisse erfordert und kapitalintensiv ist. Sie sind in der Lage, die haus- und/oder dienstleistungsspezifischen Textilien zu beschaffen und den Wäschekreislauf sachgerecht zu gestalten. Sie kennen spezifische Raumanforderungen und Geräte und sind fähig, den Wäschepflegebereich zu gestalten und aufgabengerechte Entscheidungen zu treffen.

Anforderungen an Wäsche im Betrieb und den Wäschebereich

- Berufskleidung, Bettwäsche, Tischwäsche,
- Wäsche im Sanitärbereich, Bewohnerwäsche
- Organisation und Ausstattung: Wäschedepot,
- Wäscherei
- Pflegeverfahren
- Sammel- und Sortiersysteme

7 Rechtsquellen

10

Die Fachschülerinnen und Fachschüler kennen die gesetzlichen Rechtsquellen, können ihre Bedeutung begründen, die relevanten Stellen auswählen und ihre Führungsqualitäten bei der Vermittlung an die Auszubildenden und Mitarbeiter beweisen.

Regelungen

- Internationales Lebensmittelrecht
- EU-Richtlinien und Verordnungen
- Nationales Recht

EU-Richtlinien Nr. 93/43

Definition

- Gesetze, Verordnungen, Richtlinien
- Vorschriften, Empfehlungen

Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, §§ 1 bis 6, §§ 40 bis 46	Gesundheitsschutz, Verbraucherschutz
Lebensmittelhygieneverordnung, HACCP §§ 1 bis 4	Qualitätssicherung GHP
Infektionsschutzgesetz §§ 6, 36, 42, 43	
Bestimmungen	
– Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte	§§ 1-13
– Lebensmitteltransportbehälterverordnung	§§ 2-6 LMTV
– Arbeitsstättenverordnung	§§ 1-39, 52-55 ArbStättVO

8 Hygienerisiko im Betrieb

20

Die Fachschülerinnen und Fachschüler können über Lebensmittel durch Mikroorganismen und tierische Schädlinge/Lästlinge übertragene Krankheiten zuordnen und bewerten, ihre Gefahr für den Betrieb und die Gesundheit begründen, vorbeugende Hygienemaßnahmen anwenden und dokumentieren.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote	Hygienebeauftragter, Betriebsrat
– Salmonellen, E.Coli, EHEC. EPEC	
– Oibrio cholerae, Staphylococcus aureus	
– Botulismus	
– Hepatitis A	
Belehrungen und Bescheinigungen	Gesundheitsamt, DV-Anwendung
Lebensmittelüberwachung	Wirtschaftskontrolldienst
Großküchen, Verteilerküchen	Heim, Jugendherberge
– Vor- und Zubereitung	Essen auf Rädern, Sozialstation
– Warmhalten, Abkühlen	Prozessablauf – Flussdiagramme
– Vorrätighalten, Regenerieren	Checklisten, DV-Anwendung
Direktvermarktung	
– Erzeugung	
– Verarbeitung	
– Lagerung	

9 Hygienemaßnahmen

20

Die Fachschülerinnen und Fachschüler handeln nach den Grundsätzen der Arbeitssicherheit, Gesundheitsvorsorge und Hygiene. Sie entwickeln, analysieren, entscheiden, beurteilen und dokumentieren Reinigungs- und Hygienepläne für Maschinen, Geräte und bauseitige Ausstattung. Sie planen die praktische Umsetzung bezogen auf Personal-, Arbeitsablauf-, Arbeitsflächen-, Geräte- und Raumhygiene. Sie beweisen ihre Anordnungs- und Durchführungsverantwortung in dem organisatorische, personelle, informative und baulich-funktionelle Voraussetzungen geschaffen und beachtet werden.

Hygienepläne	Vorlagen
– Lebensmittelbereich	QMS nach DIN/JSO/EN 9000ff
– Sanitärbereich	
– Wäschebereich	
Flächendesinfektion	DGHM-Liste, BAG-Liste
Gerätedesinfektion	Anwendungsvorschriften
Abfallhygiene	(Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, Bundesgesundheitsamt)
Abklatschverfahren	
Abstrich- und Eintauchverfahren	
Betriebliche Regelungen	
– Arbeitssicherheit	Schutzkleidung, Betriebsarzt, Sicherheitsbeauftragter
– Arbeitsunfälle	Unfallbericht, Berufsgenossenschaft
Erste Hilfe Maßnahmen	Stürze, Schnittverletzungen, Vergiftungen
– Verbrühungen, Verbrennungen	
– Stromschlag	
– Schock	Stabile Seitenlage