

# KULTUS UND UNTERRICHT

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

Ausgabe C

LEHRPLANHEFTE  
REIHE M Nr. 61



**Bildungsplan für die Berufsfachschule**

**Band 6  
Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

**19. Juni 2000  
Lehrplanheft 7/2000**

**NECKAR-VERLAG**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

# Impressum

Kultus und Unterricht	Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg
Ausgabe C	Lehrplanhefte
Herausgeber	Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg; Postfach 10 34 42, 70029 Stuttgart
Lehrplanerstellung	Landesinstitut für Erziehung und Unterricht Stuttgart, Abt. III – Berufliche Schulen, Rotebühlstraße 131, 70197 Stuttgart, Fernruf (07 11) 66 42 – 3 11
Verlag und Vertrieb	Neckar-Verlag GmbH, Kloosterring 1, 78050 Villingen-Schwenningen Die fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion des Satzes bzw. der Satzanordnung 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, allgemein bildende 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, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
F	Realschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemein bildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Förderschule
G	Allgemein bildendes Gymnasium	Grundschulen, Realschulen, allgemein bildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Förderschule
H	Sonderreihe	Einzelne allgemein bildende Schulen
I	Berufliche Gymnasien	Berufliche 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 7/2000 erscheint in der Reihe M Nr. 61 und kann beim Neckar-Verlag bezogen werden.

---

---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---



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

## **Bildungsplan für die Berufsfachschule**

### **Band 6 Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Inhaltsverzeichnis***

- 3 Vorwort
- 4 Hinweise für die Benutzung
- 6 Inkraftsetzung
- 7 Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
- 9 Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsfachschule
- 10 Die einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule
- 11 Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
- 12 Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der allgemeinen Fächer
- 13 Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der profil- und berufsbezogenen Fächer

### Fächerlehrpläne

- 15 – Wirtschaftslehre
- 21 – Fachrechnen
- 27 – Biologie mit Gesundheitslehre
- 35 – Erziehungslehre
- 41 – Ernährungslehre
- 47 – Haushaltstechnologie
- 53 – Technologiepraktikum
- 59 – Nahrungszubereitung
- 65 – Textilarbeit/Werken
- 71 – Sport/Bewegungserziehung

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

## Vorwort

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

die Entwicklung zur Informationsgesellschaft mit ihren tief greifenden 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 die Freiräume schaffen, die 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 dringlicher geforderten überfachlichen Qualifikationen ein. Sie noch stärker in den Lehrplänen zu verankern war und ist deshalb ein wichtiges Ziel unserer Lehrplanarbeit.

Überfachliche Qualifikationen, beispielsweise Selbstständigkeit 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 Fächer verbindendes Denken, Planen und Unterrichten, das alle Fächer der beruflichen Schulen – berufsbezogene und allgemeine – einbezieht. Ziele, Inhalte und Hinweise der Lehrpläne beschreiben deshalb eine ganzheitliche Berufsbildung, die gleichermaßen berufliche Handlungskompetenz und Persönlichkeitsbildung einbezieht.

Inhaltlich orientieren sich die Lehrpläne der beruflichen Schulen am aktuellen Stand von Wirtschaft und Technik. Sie sind so offen formuliert, dass Anpassungen an künftige Entwicklungen leicht

und kurzfristig möglich sind. Die beruflichen Schulen bauen in ihrer pädagogischen Arbeit auf den Leistungen der allgemein bildenden Schulen auf. Eine fundierte Berufsbildung schließt daher die sichere Beherrschung der Kulturtechniken, Aufgeschlossenheit für neue Sachverhalte und die Bereitschaft zu lebenslangem berufsbegleitendem Lernen ein. Berufliche Bildung ist Hilfe zur Daseinsorientierung und Lebensbewältigung und umfasst die Vorbereitung auf eine Berufsausbildung, die Ausbildung selbst, verbunden mit der altersgemäßen Erweiterung der allgemeinen Bildung und darüber hinaus auch wichtige Teile der Weiterbildung.

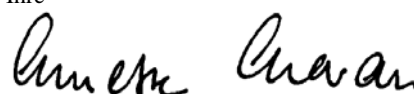
Das Bewusstsein von der Notwendigkeit einer lebenslangen Fort- und Weiterbildung bei den Auszubildenden zu schärfen ist eine zunehmend wichtiger werdende Bildungsaufgabe der beruflichen Schulen. Die Lehrpläne räumen den Schulen unterrichtliche Bereiche ein, die selbstständiges Arbeiten und selbst bestimmtes Lernen fördern. Diese Qualifikationen tragen wesentlich dazu bei, die beruflichen und gesellschaftlichen Aufgaben für eine Zukunft in Frieden und Wohlstand in einem vereinten Europa sachkompetent und engagiert bewältigen zu können.

Der hohe Ausbildungsstand der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen in Baden-Württemberg ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Er ist eine wichtige Säule der beruflichen Bildung und ein Garant für ihre Qualität. Ihn zu erhalten und auszubauen ist mir ein zentrales Anliegen.

Das berufliche Schulwesen wird auch künftig seinen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit des Landes leisten und 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:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Hinweise für die Benutzung***

### **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 damit 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 Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche durch fette Schrifttypen hervorgehoben. Hinter dem einzelnen Titel steht der Zeitrichtwert in Unterrichtsstunden. Die Lehrplaneinheiten 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. Die Lehrerinnen und Lehrer sind 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; es können auch andere Beispiele in den Unterricht eingebracht werden.

#### **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:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

**2.3 Zeitrichtwerte**

Zeitrichtwerte geben Richtstundenzahlen an. Sie geben den Lehrerinnen und Lehrern Anhaltspunkte, wie umfangreich die Lehrplaninhalte behandelt werden sollen. Die Zeit für Leistungsfeststellung 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 der Lehrerinnen und Lehrer gestellt.

**Kennzeichnung der Schulen**

Gewerbliche Schulen

Kaufmännische Schulen

Hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogische und landwirtschaftliche Schulen



---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule



# KULTUS UND UNTERRICHT

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

Stuttgart, 19. Juni 2000

Lehrplanheft 7/2000

Bildungsplan für die Berufsschule;  
hier: Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

Vom 19. Juni 2000

55-6512-2213/19

I.

Für die einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule gilt der als Anlage beigefügte Bildungsplan.

II.

Der Bildungsplan tritt mit Wirkung vom 1. August 2000 in Kraft.

Im Zeitpunkt des Inkrafttretens tritt der im Lehrplanheft 19/1994 veröffentlichte Bildungsplan vom 30. März 1994 V/4-6512-2213/14 außer Kraft.

K.u.U., LPH 7/2000

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---



## ***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 Schülerinnen und 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 Ausbildung und Weiterbildung der Lehrerinnen und Lehrer.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

### Förderung der Schülerinnen und Schüler in beruflichen Schulen

In den beruflichen Schulen erfahren die Schülerinnen und 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 die Fähigkeit abwägenden Denkens und die Bildung eines durch ganzheitliche Betrachtungsweise bedingten ausgewogenen Urteils. Dies schließt bei behinderten Schülerinnen und Schülern, soweit notwendig, die Weiterführung spezifischer Maßnahmen zur Minderung der Behinderungsauswirkungen ein.

### Aufgaben der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen

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

- a) Sie sind Fachleute sowohl im Blick auf die Vermittlung beruflicher Qualifikationen als auch schulischer Abschlüsse, wie beispielsweise der Fachhochschulreife. Als Fachleute müssen sie im Unterricht neue Entwicklungen in Technik und Wirtschaft berücksichtigen. Diese Fachkompetenz erhalten sie sich durch laufende Kontakte zur betrieblichen Praxis und durch die Beschäftigung mit technologischen Neuerungen. Fachwissen und Können verleihen ihnen Autorität und Vorbildwirkung gegenüber ihren Schülerinnen und Schülern.
- b) Sie sind Pädagoginnen und Pädagogen und erziehen die Schülerinnen und Schüler, damit sie künftig in Beruf, Familie und Gesellschaft selbstständig und eigenverantwortlich handeln können. Dabei berücksichtigen sie die besondere Lebenslage der heranwachsenden Jugendlichen ebenso wie das Erziehungsrecht der Eltern und ggf. der für die Berufserziehung Mitverantwortlichen.

- c) Die Lehrerinnen und Lehrer führen ihre Schülerinnen und Schüler zielbewusst und fördern durch partnerschaftliche Unterstützung Selbstständigkeit und eigenverantwortliches Handeln.
- d) Sie sind Vermittler von wissenschaftlichen, kulturellen, gesellschaftlichen und politischen Traditionen. Dabei dürfen sie nicht wertneutral sein, aber auch nicht einseitig handeln. Aus ihrem 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, Lehrkräften und gegebenenfalls den für die Ausbildung Mitverantwortlichen Konsens angestrebt wird.

Lehrerinnen und 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 einer Lehrerin oder eines Lehrers an beruflichen Schulen schwierig und interessant zugleich. Ihr erweiterter Erfahrungs- und Erkenntnishorizont ermöglicht einen lebensnahen und anschaulichen Unterricht.

---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

## ***Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsfachschule***

### **Ziele und allgemeine Anforderungen**

Die Berufsfachschule baut auf der Hauptschule auf. Sie ist eine Vollzeitschule und vermittelt

- eine berufliche Grundbildung oder
- eine Vorbereitung auf eine berufliche Tätigkeit oder
- einen Berufsabschluss.

Darüber hinaus fördert sie die allgemeine Bildung.

Sie kann in Verbindung mit einem erweiterten allgemeinen Unterrichtsangebot zur Fachschulreife führen (zweijährige zur Prüfung der Fachschulreife führende Berufsfachschule). Die Berufsfachschule ist eine Schule mit mindestens einjähriger Dauer, für deren Besuch in der Regel keine Berufsausbildung oder berufliche Tätigkeit vorausgesetzt wird. Sie hat die Aufgabe, allgemeine und berufsbezogene fachliche Lerninhalte zu vermitteln.

Der berufliche Bezug ist geprägt durch die verschiedenen Typen:

- gewerbliche,
- kaufmännische,
- hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogische,
- landwirtschaftliche

Berufsfachschule.

Die Bildungsgänge der Berufsfachschule haben die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliches Grundwissen und berufspraktische Grundfertigkeiten zu vermitteln und sie zu befähigen, beruflich orientierte Probleme theoretisch zu durchdringen und praktisch zu lösen. Die Beschäftigung mit berufsbildenden Inhalten fördert bei den Schülerinnen und Schülern die Fähigkeit zu an-

schaulichem Denken und praktischem Handeln. Insbesondere die praktische und theoretische Auseinandersetzung mit den beruflichen Inhalten erzieht zur Sachlichkeit und zu abwägendem Urteilen.

### **EINJÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE**

#### **Zielsetzungen und Organisation**

Die einjährige Berufsfachschule vermittelt in Vollzeitform eine berufliche Grundbildung, die in Zielen und Inhalten dem ersten Ausbildungsjahr eines anerkannten Ausbildungsberufes entspricht.

Fachtheoretische und fachpraktische Kenntnisse und Fertigkeiten werden auf der Breite eines Berufsfeldes oder in einem oder mehreren Ausbildungsberufen vermittelt.

Die Zielsetzung in den allgemeinen und fachtheoretischen Fächern entspricht derjenigen der Berufsschule. Im fachpraktischen Bereich entspricht der Lehrplan den gleichen Inhalten und Zielen, die in der Regel durch die betriebliche Ausbildung im Rahmen des dualen Systems erreicht werden.

#### **Abschluss**

Der Besuch der einjährigen Berufsfachschule wird nach den jeweiligen Anrechnungsverordnungen als erstes Jahr auf eine folgende einschlägige Berufsausbildung angerechnet.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Die einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule***

### **Besondere Zielsetzung**

Die einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule vermittelt in Vollzeitform allgemeine und berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten für eine kompetente Wahrnehmung sozialer, kultureller und wirtschaftlicher Aufgaben im Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte. Sie führt in hauswirtschaftliche und sozialpflegerische Berufe ein.

Der Besuch der einjährigen Berufsfachschule wird nach der „Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung Hauswirtschaft“ vom 2. Juli 1980 (BGBl. S. 827) auf die Ausbildungszeit im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin als erstes Jahr der Berufsausbildung angerechnet.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft***

### **Anforderungen an eine qualifizierte Berufstätigkeit**

Die Ausbildungsberufe sind in Berufsfeldern zusammengefasst. Die Anforderungsprofile in den einzelnen Berufsfeldern werden durch die unterschiedliche berufsbezogene Zielsetzung bestimmt.

Über die fachspezifische Ausbildung hinaus sollen in der dualen Berufsausbildung folgende übergreifende Bildungsziele erreicht werden:

- Entwicklung der Fähigkeit, berufsbezogene Aufgaben selbstständig zu bearbeiten und die Möglichkeiten und Formen verschiedener unter technisch-ökonomischen Gesichtspunkten ausgearbeiteter Lösungen verantwortlich zu bewerten,
- die Bedeutung der angestrebten Berufsqualifikation bzw. Berufstätigkeit innerhalb des gesellschaftlichen Leistungsgefüges zu erkennen und einzuordnen,
- Unfallgefahren zu erkennen und bereit zu sein, die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.

### **Allgemeine Unterrichtsziele**

Der Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft umfasst für die Schülerinnen und Schüler folgende Ziele:

- die verantwortungsvolle Stellung der gastgewerblichen und hauswirtschaftlichen Berufe und die Nahrungsberufe im Gesamtfeld der Wirtschaft und Gesellschaft als Hersteller hochwertiger Lebensmittel erkennen

- die Bedeutung der Grundlagenwissenschaften für die Ernährung und für die Nahrungsberufe erkennen
- die Zusammenhänge zwischen technischen Sachverhalten und naturwissenschaftlichen Gesetzmäßigkeiten erkennen und beachten
- berufsspezifische Grundregeln und Vorschriften darstellen und befolgen
- Ernährungsbewusstsein, Verbraucherverhalten sowie Verbrauchertrends einschätzen und beeinflussen
- Vorgänge in den Bereichen Produktion, Veredelung und Verkauf rechnerisch erfassen und auswerten
- zur Produkt- und Arbeitsqualität beitragen
- Regeln zur Hygiene, Arbeitssicherheit und Unfallverhütung bewusst einhalten
- für umweltverträgliche und energiesparende Maßnahmen am Arbeitsplatz eintreten
- Wissen und Können aus den einzelnen Bereichen verknüpfen
- berufsspezifische Informationsquellen und neue Technologien nutzen
- sich im beruflichen und sozialen Umfeld sprachlich angemessen ausdrücken, tolerant, aufnahmebereit und kooperationsfähig sein.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der allgemeinen Fächer***

### **Pflichtfächer**

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag wird vorrangig durch die Anforderungsprofile in der Berufsausbildung bestimmt, erfordert aber auch das Angebot allgemeiner Fächer.

Die Bildungsziele der allgemeinen Fächer der Berufsschule werden sowohl durch die Anforderungen an die Jugendlichen in der Arbeitswelt als auch durch ihre Rolle, die sie als Staatsbürgerinnen und Staatsbürger wahrzunehmen haben, bestimmt.

Für die allgemeinen Fächer im Pflichtbereich der einjährigen hauswirtschaftlichen Berufsfachschule gelten die Aussagen des besonderen Erziehungs- und Bildungsauftrags der allgemeinen Fächer der Berufsschule.

Die Lehrpläne der Unterrichtsfächer Religionslehre, Deutsch und Gemeinschaftskunde gelten gleichermaßen für alle Typen der Berufsschule.

Die Fächer Religionslehre, Deutsch und Gemeinschaftskunde der Berufsfachschule entsprechen den Lehrplänen der allgemeinen Fächer der Berufsschule (siehe Hinweis auf Fundstellen).

### **Sport/Bewegungserziehung**

Das Fach Sport/Bewegungserziehung in der einjährigen Berufsfachschule ist Bestandteil der allgemeinen Fächer. Es beinhaltet eine auf die Gesamtpersönlichkeit der Schülerinnen und Schüler gerichtete Erziehung und Bildung. Ausgehend von den natürlichen Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler fördert es die Entfaltung ihrer körperlichen Anlagen, weckt die Freude an

Bewegung und Spiel und regt zu lebenslangem Sportinteresse an. Dabei wird auch ein Weg aufgezeigt, wie im späteren Leben durch sportliche Betätigung ein Ausgleich zu berufsbedingten Belastungen geschaffen werden kann.

Die Erfahrung der Möglichkeiten und Grenzen der körperlichen Leistungsfähigkeit trägt wesentlich zur Entfaltung der Gesamtpersönlichkeit bei. Regelmäßige sportliche Betätigung begünstigt die Entwicklung von Einstellungen und Haltungen wie Selbstdisziplin, Teamgeist und Fairness, die sich positiv auf die Gestaltung des eigenen Lebens auswirken. Eine aufgeschlossene Grundeinstellung zu sportlicher Betätigung erschließt den Zugang zum außerschulischen Sport und damit zur Teilnahme am kulturellen Leben.

Das Fach Sport/Bewegungserziehung an der einjährigen hauswirtschaftlichen Berufsfachschule umfasst einen Pflichtbereich, Kernbereich und Ergänzungsbereich.

Der Pflichtbereich ist integraler Bestandteil des Kern- und Ergänzungsbereichs und vermittelt den Zusammenhang von Sport-Ernährung und Fitness.

Der Kernbereich besteht aus den Individualsportarten Leichtathletik, Turnen, Schwimmen, Tanz/Platzierung und den Mannschaftssportarten wie Fußball, Handball, Volleyball, Basketball. Hier ist eine Auswahl aus den genannten Sportarten möglich.

Daneben kommt dem Ergänzungsbereich eine besondere Bedeutung zu. Er ist dazu bestimmt, die Lebens- und Erfahrungswelt der Schülerinnen und Schüler zu bereichern und ihnen zusätzliche sportliche Aktivitäten wie Freizeitsportarten zu erschließen.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der profil- und berufsbezogenen Fächer***

### **Profil- und berufsbezogene Fächer**

Das spezielle Profil wird durch die Fächer Wirtschaftslehre, Fachrechnen, Biologie mit Gesundheitslehre, Erziehungslehre, Ernährungslehre, Haushaltstechnologie, Technologiepraktikum, Nahrungszubereitung und Textilarbeit/Werken geprägt.

Im Fach Wirtschaftslehre werden Kenntnisse zur Teilnahme am Wirtschaftsleben vermittelt. Durch die Erörterung arbeitsrechtlicher Regelungen und der sozialen Absicherung erhalten Schülerinnen und Schüler wesentliche Grundlagen für ihr Berufsleben. Die Auseinandersetzung mit Konsum, eigenem Verbraucherverhalten und den rechtlichen Grundlagen ermöglicht den Schülerinnen und Schülern die Rolle von mündigen Verbrauchern zu übernehmen.

Das Fach Fachrechnen beinhaltet auch Datenverarbeitung und baut auf den Grundrechenarten auf, vertieft sie und wendet diese auf Belange des Haushalts an. Dadurch wird die Bereitschaft gefördert, den Computer zur Haushaltsführung entsprechend einzusetzen.

Das Fach Biologie mit Gesundheitslehre vermittelt grundlegende Einsichten in den Zusammenhang zwischen Organismus, Gesundheit und Umwelt. Es stärkt die Bereitschaft zu gesundheitsbewusstem Verhalten. Darüber hinaus werden Grundlagen der Ersten Hilfe sowie der häuslichen Pflege vermittelt.

Das Fach Erziehungslehre führt in Aufgaben, Ziele und Formen der Erziehung in Familie und Gesellschaft ein. Entwicklungspsychologische Bedingungen werden bewusst gemacht, um Einsicht in erzieherisches Verhalten zu schaffen.

Das Fach Ernährungslehre zeigt die Bedeutung der Nahrungsmittel unter ernährungsphysiologischen Aspekten auf. Die Schülerinnen und Schüler erlangen Kenntnisse über eine gesunde Ernährung, die Fähigkeit, ihr Ernährungsverhalten zu reflektieren und in Beziehung zu einer gesundheitsbewussten Ernährung zu setzen. Dadurch werden sie in die Lage versetzt, unterschiedliche Kostformen zu entwickeln.

Das Fach Haushaltstechnologie vermittelt grundlegende Kenntnisse für den sachgerechten Umgang mit Werkstoffen und Haushaltsgeräten. Diese Kenntnisse befähigen die Schülerinnen und Schüler außerdem, Geräte und Maschinen nach Funktionalität, Gestaltung und Wirtschaftlichkeit zu beurteilen sowie Werkstoffe sachgerecht einzusetzen und zu pflegen. Aspekte der Energieeinsparung, der Hygiene, der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes sind dabei von grundlegender Bedeutung.

Das Fach Technologiepraktikum verdeutlicht und vertieft fachpraktische und fachtheoretische Kenntnisse. Anhand von Versuchen und eigenen praktischen Übungen erkennen die Schülerinnen und Schüler z. B. die Notwendigkeit der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln ebenso wie die Notwendigkeit zum ökonomischen und ökologischen Umgang mit Geräten und Reinigungsmitteln. Die professionelle Gestaltung von Arbeitsprozessen stärkt die hauswirtschaftliche Handlungskompetenz.

Im Fach Nahrungszubereitung erwerben die Schülerinnen und Schüler die Fertigkeiten, Gerichte und Menüs nach ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen, ökologischen, hygienischen und ästhetischen Gesichtspunkten zu planen und herzustellen. Sie lernen Grundrezepte und deren Abwandlungsmöglichkeiten, den Einsatz von Convenience-Produkten sowie Arbeitstechniken kennen und bewusst einzusetzen, unter Berücksichtigung des Arbeitssicherheitsaspekts. Auf Tisch- und Esskultur als durchgängiges Unterrichtsprinzip ist zu achten.

Im Fach Textilarbeit/Werken erwerben die Schülerinnen und Schüler technische und gestalterische Grundbildung. Sie lernen sachgerechte Techniken kennen und sie beim Gestalten von Werkstücken aus unterschiedlichen Materialien anzuwenden. Sie werden befähigt die Herstellung der Werkstücke zu planen und diese nach funktionellen, herstellungstechnischen und ästhetischen Gesichtspunkten anzufertigen.

Die Schülerinnen und Schüler werden zu qualitätsbewusstem und kritischem Konsumverhalten beim Einkauf von textilen Gegenständen befähigt. Ihre Eigeninitiative und Kreativität wird geweckt und gefördert.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Stand:** 27.09.00/gue

L – 00/3157

---

---

## ***Hinweis auf Fundstellen für Lehrpläne der übrigen Fächer***

Geltende Lehrpläne für die einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule:

<i>Fach</i>	<i>Datum der Freigabe</i>	<i>Fundstelle</i>
Evangelische Religionslehre	24. April 1989	Lehrplanheft 9/1989 Seite 21
Katholische Religionslehre	24. April 1989	Lehrplanheft 9/1989 Seite 41
Deutsch	13. Juli 1998	Lehrplanheft 7/1998 Seite 7
Gemeinschaftskunde	13. Juli 1998	Lehrplanheft 7/1998 Seite 23

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule



**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Wirtschaftslehre*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 01

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Wirtschaftslehre bereitet Schülerinnen und Schüler auf die Rolle als mündige Teilnehmer im Wirtschaftsleben vor. Deshalb muss der Unterricht so realitätsnah wie möglich organisiert und Handlungskompetenz vermittelt werden.

Die Kenntnis wichtiger arbeitsrechtlicher Regelungen versetzt die Schülerinnen und Schüler in die Lage, sich kritisch mit der Situation des Berufslebens auseinanderzusetzen und auf Veränderungen zu reagieren. Das Wissen, dass Gesundheit neben dem persönlichen Wohlbefinden auch ein wirtschaftlicher Faktor ist, lässt sie Verantwortung für sich und die Gesellschaft übernehmen.

Das Bewusstsein, dass dem Konsum unterschiedliches Verbraucherverhalten zugrunde liegt, veranlasst die Schülerinnen und Schüler sich selbst als Konsumenten kritisch zu hinterfragen und

die ökologischen und ökonomischen Auswirkungen in ihre Kaufentscheidungen einzubeziehen.

Der Vergleich verschiedener Finanzierungsalternativen veranlasst die Schülerinnen und Schüler, Kosten und Zweckmäßigkeit von Fremdfinanzierung einzuschätzen und eine angemessene Entscheidung zu treffen. Insbesondere wird ihnen das Zustandekommen und die Folgen der Verschuldung im privaten Haushalt bewusst.

Das Verstehen von Gesetzestexten ermöglicht den Schülerinnen und Schülern, Geschäfte auf ihre rechtlichen Folgen zu überdenken und damit die Rolle als mündige Verbraucher zu übernehmen.

Für eine handlungsorientierte Themenbearbeitung ist die Zusammenarbeit der Fachlehrerinnen und Fachlehrer unerlässlich.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 01

---

## ***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	8	
	1 Arbeit und soziale Absicherung	13	
	2 Konsum	12	
	3 Rechtliche Grundlagen	12	45
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		15
			60

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 01

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 01

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****8**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Expertenbefragung  
Rollenspiel  
DV-Programme  
LernzirkelDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.  
Vgl. LEU-Handreichung**1 Arbeit und soziale Absicherung****13**1.1 Situation des Berufslebens erfassen und  
Gesundheit als wirtschaftlichen Faktor  
kennenHauswirtschaftliche Berufe  
Bewerbung  
Arbeitsrechtliche Verträge  
  
Lohnabrechnung  
  
Sozialversicherung  
Arbeitsleistung  
– Einflussfaktoren  
Sozialer ArbeitsschutzInternet  
Ausbildungs-, Arbeits-, Tarifvertrag,  
Kündigung  
Einkommensteuererklärung, Einsatz  
von DV-Programmen  
  
Vgl. Lehrplan Biologie mit Gesund-  
heitslehre  
Jugendarbeitsschutz, Mutterschutz,  
Erziehungsurlaub**2 Konsum****12**2.1 Auswirkungen des Konsums erkennen  
und Regeln für eigenes Handeln ent-  
wickelnVerbraucherverhalten  
– Arten  
– Verbraucherschutz  
– Ökologisches Handeln  
Finanzierung  
– private Vorsorge  
– Kredite  
– Leasing  
VerschuldungBedürfnisse  
Gesetze, Verbraucherberatung  
Vgl. Lehrplan Gemeinschaftskunde  
  
Sparen, private Versicherungen,  
Einsatz von DV-Programmen**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Wirtschaftslehre**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 01

<b>3</b>	<b>Rechtliche Grundlagen</b>		<b>12</b>
3.1	Das Zustandekommen von Rechtsgeschäften ermitteln und Rechtsfolgen beachten	Rechts- und Geschäftsfähigkeit Rechtsgeschäfte – ein- und zweiseitige – Form – Anfechtbarkeit und Nichtigkeit Kaufvertrag – Inhalt – Rechte und Pflichten – Widerruf Störungen – mangelhafte Lieferung – Zahlungsverzug	Lieferung in die Wohnung  Verjährung

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Wirtschaftslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 01

---

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Fachrechnen*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Fachrechnen

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 02

---

## Vorbemerkungen

Ziele und Inhalte dieses Faches sind die rechnerische Erfassung berufsbezogener Probleme. Zu deren Lösung sollte verstärkt der PC eingesetzt werden, da die Schülerinnen und Schüler in ihrem Berufsleben immer mehr mit den „neuen Medien“ umgehen müssen. So soll auch die Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Technologien gefördert bzw. Ängste abgebaut werden. Die erworbenen Kenntnisse werden auch im Rahmen der handlungsorientierten Themenbearbeitung an verschiedenen hauswirtschaftlichen Aufgabenstellungen vertieft und gefestigt.

Überschlagsrechnungen und die Überprüfung der Ergebnisse auf ihren Realitätsbezug hin sollen durchgängiges Unterrichtsprinzip sein.

Auswahlhilfe für geeignete Anwenderprogramme bietet die Programmsammlung für hauswirtschaftliche, landwirtschaftliche und sozialpädagogische Schulen des Landesinstitutes für Erziehung und Unterricht Stuttgart (LEU).

Mit den Berechnungen zur hauswirtschaftlichen Fachkunde werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, die verschiedenen Betriebsmittel kosten- und energiebewusst einzusetzen. Ferner erkennen sie ökonomische und ökologische Zusammenhänge. Somit erhalten sie Hilfen für die Führung und Planung eines hauswirtschaftlichen Betriebes.

Die offene Formulierung des Lehrplanes bietet die Möglichkeit zum Fächer übergreifenden Unterricht. Dies setzt aber auch weitgehende Absprachen mit den verschiedenen Fachlehrerinnen und Fachlehrern voraus.

Die Erarbeitungsphase kann im Klassenverband stattfinden. Für die Arbeit mit dem PC sollten größere Klassen geteilt werden.

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Fachrechnen

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 02

---



## ***Lehrplanübersicht***

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10	
	1 PC-Einsatz	25	
	2 Berufsbezogene Berechnungen	25	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Fachrechnen

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 02

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Fachrechnen

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 02

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****10**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
RollenspielDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.**1 PC-Einsatz****25**1.1 Ein Tabellenkalkulationsprogramm als  
Hilfsmittel zur Lösung berufsbe-  
zogener Aufgaben nutzenDatensammlung  
Tabellenentwurf  
Formatierung  
Einfache Formeln und Funktionen  
Grafische Darstellung von Daten

Texte, Werte, Formeln

1.2 PC als Informations- und Kommunika-  
tionsinstrument einsetzenFax  
E-Mail  
Internet**2 Berufsbezogene Berechnungen****25**2.1 Preiswürdigkeit von Angeboten ver-  
gleichenAngebotskonditionen  
– Transportkosten und Verpackung  
– Skonto, Rabatt  
Vergleich Skonto – Überziehungskredit2.2 Berechnungen zur Ernährung verschie-  
dener Personengruppen durchführenEnergie- und Nährstoffbedarf  
Energie- und Nährstoffgehalte  
LebensmittelkostenGesamtenergiebedarf, vgl. Lehrplan  
Ernährungslehre2.3 Gewichtsveränderungen bei der Verar-  
beitung von Lebensmitteln und die  
Auswirkungen auf Materialkosten er-  
fassenLagerverlust  
Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Fachrechnen**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 02

2.4	Feste und variable Kosten von Haushaltsgeräten berechnen sowie Möglichkeiten zur Energieeinsparung aufzeigen	Abschreibungen Verzinsung Energiekosten Reparaturkosten	Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie
2.5	Arbeitskosten ermitteln	Arbeitszeitbedarf  Lohnkosten pro Arbeitskraftstunde	Z. B. für Flächenreinigung, Renovierung
2.6	Haushaltsbuchführung erstellen	Einnahmen – Ausgaben – Planung	Grafische Darstellung

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Fachrechnen

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 02

---

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Biologie mit Gesundheitslehre*  
**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Biologie mit Gesundheitslehre vermittelt den Schülerinnen und Schülern grundlegende Kenntnisse über Aufbau und Funktion des menschlichen Körpers.

Darüber hinaus lernen die Schülerinnen und Schüler den Ablauf einer Infektion kennen und werden für Maßnahmen der Hygiene und Gesundheitsvorsorge sensibilisiert.

Kenntnisse über häusliche Unfallverhütung mit Sofortmaßnahmen und Anforderungen an Pflegepersonen schaffen günstige Voraussetzungen für eine Ausbildung im sozial-pflegerischen Bereich.

Diese Grundlagen ermöglichen den Schülerinnen und Schülern die Einsicht für eine gesundheitsbewusste Lebens- und Arbeitsweise.

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

---

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10	
	1 Biologische Grundlagen für eine gesunde Lebensführung	22	
	2 Infektionen, Hygiene und Gesundheitsvorsorge	12	
	3 Häusliche Unfallverhütung und Sofortmaßnahmen	8	
	4 Vorbereitung zur häuslichen Pflege	8	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

---

---



**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**

**10**

Themen handlungsorientiert  
bearbeiten

Z. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Planspiel  
Rollenspiel

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

**1 Biologische Grundlagen für eine gesunde Lebensführung**

**22**

1.1 Das Herz-Kreislauf-System kennen und  
seine Gefährdung erfassen

Bau und Funktion  
– des Herzens  
– der Blutgefäße  
Erkrankungen  
– Bluthochdruck  
– Gefäßveränderungen

Herzinfarkt

1.2 Atmungsorgane und deren Gefährdung  
kennen

Bau und Funktion  
– der Atemwege  
– der Lunge  
Gesundheitsgefährdung durch Rauchen

1.3 Die Bedeutung der Gesunderhaltung  
an wichtigen Sinnesorganen erkennen

Haut  
– Aufbau und Aufgaben  
– Gesunderhaltung  
Ohr  
– Hörvorgang  
– Schädigung durch Lärm

1.4 Haltungsschäden verstehen

Bau der Wirbelsäule  
Beuger-Strecker-System  
Haltungsfehler und Haltungsschäden  
Rückengerechtes Verhalten

1.5 Gesundheitsschädigung durch  
Rauschmittel verstehen

Missbrauch  
– Alkohol  
– Aufputschmittel

Ecstasy

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

<b>2</b>	<b>Infektionen, Hygiene und Gesundheitsvorsorge</b>		<b>12</b>
2.1	Gefährdung des Organismus durch Krankheitserreger kennen und seine Schutzbarrieren verstehen	Bakterien Viren Pilze Übertragungswege Schutzbarrieren	AIDS
2.2	Verlauf einer Infektionskrankheit verstehen	Abwehr – unspezifisch – spezifisch Fieber Impfung – passiv – aktiv Behandlungsmöglichkeiten	Z. B. Salmonellose Hepatitis  Impfkalender  Antibiotika
2.3	Maßnahmen zur Gesundheitsvorsorge kennen	Verringerung der Keime durch – persönliche Hygiene – Arbeitshygiene	Meldepflicht

---

<b>3</b>	<b>Häusliche Unfallverhütung und Sofortmaßnahmen</b>		<b>8</b>
3.1	Unfallursachen kennen und möglichst vermeiden	Gefahrenquellen im Haushalt Menschliches Fehlverhalten  Unfallverhütung	Unachtsamkeit Unwissen Fehleinschätzung Stress Alkohol Schutzvorrichtungen Betriebsanleitung GS-Zeichen

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

---

3.2	Bei Unfällen situationsgerecht handeln	Schnittverletzung Verbrennung Verbrühung Verätzung Vergiftung Sturzverletzungen Elektrischer Strom Hausapotheke – Bedeutung – Standort
-----	--	---

<b>4</b>	<b>Vorbereitung zur häuslichen Pflege</b>	<b>8</b>
----------	---	----------

4.1	Pflegebedürftigkeit erkennen	Bedürfnisse – Säugling – alter Mensch – Kranker	
4.2	Anforderungen an die Pflegeperson kennen	Innere Einstellung Persönliche Hygiene Krankenbeobachtung	Kleidung Informationen an den Arzt
4.3	Krankenzimmer bedarfsgerecht einrichten	Gestaltung Ausstattung Krankenbett Hygiene	Ausleihen bei Pflegestationen
4.4	Versorgung Pflegebedürftiger durchführen	Betten Lagern Körperpflege	

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Biologie mit Gesundheitslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 03

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Erziehungslehre*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 04

---

## ***Vorbemerkungen***

Die aktuelle Situation der Schülerinnen und Schüler ist im Fach Erziehungslehre Basis des Unterrichtsgeschehens. Vermittelt werden Grundlagen über die Entwicklung und Erziehung des Menschen.

Der Wandel in der Gesellschaft und die sich daraus ergebenden Lebenssituationen verändern auch die familiären Bezugssysteme. Die Schülerinnen und Schüler erkennen deren Vielfalt, Auswirkungen und Bedeutung für den Einzelnen und die Gemeinschaft.

Die Auseinandersetzung mit der Problematik des Erwachsenwerdens und der damit zusammenhängenden Freiheit und Verant-

wortung lässt die Schülerinnen und Schüler über ein eigenes Lebens- und Erziehungskonzept nachdenken. Dabei erkennen sie u. a., dass Streitkultur und kompromissbereiter Umgang in Konfliktsituationen notwendige Voraussetzungen für gesunde zwischenmenschliche Beziehungen und persönliche Lebensbewältigung in einer Gemeinschaft sind.

Handlungsorientierte Themenbearbeitung stärkt die Entscheidungsfähigkeit und das Selbstwertgefühl der Schülerinnen und Schüler.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 04

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10	
	1 Bezugssysteme und Bindungen	10	
	2 Entwicklung und Erziehung	14	
	3 Kinder und Jugendliche	14	
	4 Eigenständigkeit und Verantwortung	12	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 04

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 04

---



**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****10**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Planspiel  
Rollenspiel  
Lernzirkel  
ExpertenbefragungDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.  
Vgl. LEU-Handreichung**1 Bezugssysteme und Bindungen****10**1.1 Familiäre Bezugssysteme erkennen  
und Bindungsverhalten darstellenFormen des Zusammenlebens  
Erschwerende Lebenssituationen  
  
Aufgaben der BezugspersonenPatchworkfamilie  
Arbeitslosigkeit, Armut, Mobilität,  
Trennung, Tod  
Geistige, körperliche und emotionale  
Bedürfnisbefriedigung**2 Entwicklung und Erziehung****14**2.1 Die Entwicklung in verschiedenen  
Altersstufen darstellen und angemessenes  
Erziehungsverhalten ableitenMotorik  
Sprache  
Sozial-emotionale Entwicklung  
Wahrnehmung  
Sexualität**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Erziehungslehre**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 04

<b>3</b>	<b>Kinder und Jugendliche</b>		<b>14</b>
3.1	Lebenswelten von Kindern und Jugendlichen reflektieren und verantwortungsbewusst handeln	Spielen als Grundaktivität Chancen und Gefahren – Clique und Freizeit – Jugendkulturen – Medien Gefährdungen	Kreativität Kommunikation Sportverein  Talkshows, Internet, Seifenopern Alkohol und Drogen, Gewalt, Essstörungen, Suizidalität
<hr/>			
<b>4</b>	<b>Eigenständigkeit und Verantwortung</b>		<b>12</b>
4.1	Selbstfindung und Selbstbehauptung als Ausdrucksform zunehmender Eigenständigkeit verstehen und Verantwortung übernehmen	Autonomiealter Pubertät und Jugendalter  Erwachsensein Umgang mit Konflikten	Identitätsbildung, Ablösung vom Elternhaus, Aufbau gesellschaftlicher Normen und Wertvorstellungen, Berufswahl und Lebensplan

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Erziehungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 04

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Ernährungslehre*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 05

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Ernährungslehre vermittelt grundlegende Kenntnisse einer gesundheitsbewussten Ernährung.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Wissen über die ernährungsphysiologische Wirkung ihrer täglichen Ernährung. Sie stellen fest, dass richtige Ernährung Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensfreude fördert.

Ihnen wird bewusst, dass durch die richtige Auswahl von Lebensmitteln Ausdauer, Kraft, Vitalität und gesundes Aussehen erreicht werden können. Sie reflektieren und bewerten ihre eigene Ernährung und ändern evtl. ihr Ernährungsverhalten.

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten handlungsorientiert Aufgaben, z. B. Auswahl, Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln.

Sie erweitern Kenntnisse am Computer durch den Einsatz von Anwendungsprogrammen.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Verbindungen zu anderen Unterrichtsfächern her und verknüpfen Lerninhalte. Ein Fächer übergreifendes Arbeiten der Lehrkräfte ist daher unerlässlich.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 05

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10	
	1 Inhaltsstoffe der Nahrung	8	
	2 Vitamine und Mineralstoffe	10	
	3 Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett und Wasser	20	
	4 Ernährungsverhalten	12	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20
			80

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 05

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 05

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****10**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Rollenspiel  
Lernzirkel  
Besichtigung  
ExpertenbefragungDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.  
Vgl. LEU-Handreichung**1 Inhaltsstoffe der Nahrung****8**1.1 Die Vielfalt der Inhaltsstoffe unserer  
Nahrung kennen und bezüglich ihrer  
gesundheitlichen Bedeutung einordnenLebensmittelkennzeichnung  
  
Zusammensetzung der Lebensmittel  
– Nährstoffe  
– Ballaststoffe  
– Farb-, Duft- und Geschmacksstoffe  
– Zusatzstoffe  
– Schadstoffe  
– Mikroorganismen  
– Schädlinge  
Verdauungsvorgang  
Anwendungsprogramme

Wirtschaftskontrolldienst

Vgl. Lehrplan Biologie mit  
Gesundheitslehre**2 Vitamine und Mineralstoffe****10**2.1 Ausreichende Vitamin- und Mineral-  
stoffzufuhr als Voraussetzung für  
gesundheitliches Wohlbefinden  
erkennenObst und Gemüse  
Vitamine  
– C  
– B  
Mineralstoffe  
– Calcium

Vitamin D

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Ernährungslehre**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 05

---

**3 Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett und Wasser 20**

3.1	Nährstoffe in ihrer Wirkung auf den Körper erläutern und Lebensmittel sowie Fertigprodukte unter Berücksichtigung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit auswählen	Eiweiß – Milch Kohlenhydrate – Getreide Fett – Öl – Butter Wasser – alkoholfreie Getränke – koffeinhaltige Getränke	Berücksichtigung von Vorlieben der Jugendlichen, Wirtschaftlichkeit DV-Einsatz Vgl. Lehrplan Technologiepraktikum
-----	---	--	---

---

**4 Ernährungsverhalten 12**

4.1	Eigenes Ernährungsverhalten überdenken, mögliche Folgen für die Gesundheit ableiten und Ernährungsbewusstsein entwickeln	Fast-Food Umgang mit Diäten  Ess-Störungen	DV-Einsatz Vgl. Lehrpläne Biologie mit Gesundheitslehre, Erziehungslehre und Lehrplan Sport/Bewegungserziehung Internet- Recherche
-----	--	---	--

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Ernährungslehre

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 05

---



**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Haushaltstechnologie*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 06

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Haushaltstechnologie vermittelt grundlegendes und anwendungsbezogenes Wissen über Haushaltsgeräte, Werkstoffe und Textilien im Haushalt.

Grundkenntnisse der Eigenschaften wichtiger Werkstoffe, Textilien und Geräte im Haushaltsbereich befähigen die Schülerinnen und Schüler, diese insbesondere nach ökonomischen, ökologischen und funktionellen Gesichtspunkten auszuwählen und einzusetzen. Es ist ihnen bewusst, dass durch eine sachgerechte Pflege der Textilien wirtschaftlich gehandelt und die Umwelt geschont wird.

Schülerinnen und Schüler erfahren die Bedeutung von Gesundheits- und Arbeitsschutz und berücksichtigen dies bei ihrer täglichen Arbeit.

Handlungsorientierte Themenbearbeitung ermöglicht den Schülerinnen und Schülern durch systematisches, Fächer übergreifendes Vorgehen ein Problem selbstständig, kooperativ und kritisch zu lösen.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 06

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	8	
	1 Maschinen und Geräte zur Nahrungszubereitung und Vorratshaltung	16	
	2 Werkstoffe im Haushalt	10	
	3 Textilien und ihre Pflegemaßnahmen	11	45
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		15
			60

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 06

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 06

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****8**Themen handlungsorientiert  
bearbeiten

Z. B.  
 Memory  
 Gruppenpuzzle  
 Rollenspiel  
 Projekt  
 Fallstudie  
 Besuch von  
 – Messen  
 – Energieversorgungsunternehmen  
 – Fachgeschäften

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen.  
 Vgl. LEU-Handreichung

**1 Maschinen und Geräte zur Nahrungszubereitung und Vorratshaltung****16**

1.1 Haushaltsgeräte bedarfsgerecht und energiebewusst auswählen, den sachgemäßen Einsatz kennen und exemplarisch an einer Bedienungsanweisung die Handhabung ableiten

Geräte  
 – Kochstellen  
 – Backofen  
 – Mikrowellengerät  
 – Dampfdrucktopf  
 – Kühl- und Gefriergerät

Ausstattungen, Energieverbrauchs-  
 messung  
 Vgl. Lehrpläne Fachrechnen, Technologiepraktikum und Lehrplan  
 Wirtschaftslehre  
 Energielabel

**2 Werkstoffe im Haushalt****10**

2.1 Gebrauchseigenschaften der Werkstoffe des Haushalts kennen und bedarfsgerecht auswählen

Metall  
 Glas  
 Keramik  
 Kunststoff  
 Holz

Funktionalität, Wirtschaftlichkeit,  
 Ästhetik

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 06

<b>3</b>	<b>Textilien und ihre Pflegemaßnahmen</b>		<b>11</b>
3.1	Textilien sachgerecht auswählen und Pflegemöglichkeiten kennen	Naturfasern Chemiefasern	Vgl. Lehrplan Textilarbeit/Werken und Lehrplan Technologiepraktikum Ausrüstungsverfahren, Microfasern, Membrantextilien, Textilkennzeichnungsgesetz, Waschvorgang

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Haushaltstechnologie

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 06

---

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Technologiepraktikum*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Technologiepraktikum

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 07

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Fach Technologiepraktikum ergänzen und erweitern die Schülerinnen und Schüler das für eine funktionierende Hauswirtschaft notwendige Wissen und praktische Können.

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den bedarfsgerechten Einsatz von Haushaltsgeräten. Durch Berücksichtigung von Arbeitsorganisation und -schutzmaßnahmen erwerben sie Sicherheit im Umgang.

Sie erfahren, dass durch sachgemäßes Reinigen und Pflegen haushaltsrelevanter Ausstattung und Einrichtung deren Wert erhalten bleibt und Ressourcen eingespart werden. Umweltschutz und wirtschaftliches Handeln werden als Notwendigkeit erkannt und bilden ein durchgehendes Unterrichtsprinzip.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die technologische Bedeutung der Nährstoffe und leiten daraus ernährungsphysiologisch sinnvolle Qualitätssicherung ab. Bei selbstständiger, handlungsorientierter Themenbearbeitung erleben sich die Schülerinnen und Schüler als Individuum und Teil eines Teams und erweitern ihre sozialen Kompetenzen. Erfolgserlebnisse stärken ihr Selbstvertrauen und das Gemeinschaftsgefühl.

Eine Abstimmung mit den Lehrkräften der Fächer Biologie mit Gesundheitslehre, Ernährungslehre, Haushaltstechnologie und Wirtschaftslehre ist erforderlich. Aus inhaltlichen Gründen und im Interesse der Schülerinnen und Schüler empfiehlt es sich, dass eine Lehrkraft die Fächer Nahrungszubereitung und Technologiepraktikum unterrichtet.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Technologiepraktikum

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 07

---

---



## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	7	
	1 Haushaltsgeräte	8	
	2 Professionelle Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	6	
	3 Reinigung und Pflege	12	
	4 Nährstoffe	12	45
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		15
			60

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Technologiepraktikum

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 07

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Technologiepraktikum

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 07

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**

7

Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Planspiel  
Lernzirkel  
ExkursionenDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.  
Vgl. LEU-Handreichung**1 Haushaltsgeräte**

8

1.1 Haushaltsgeräte bedarfsgerecht und  
rationell einsetzenGeräte  
– Kochstellen  
– Backofen  
– Kühl- und Gefriergeräte  
– Mikrowelle

Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie

**2 Professionelle Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse**

6

2.1 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse  
unter rationellen und hygienischen  
Aspekten durchführenArbeitsorganisation  
Arbeitsplatzgestaltung  
Arbeitshygiene  
ArbeitssicherheitVgl. Lehrplan Wirtschaftslehre und  
Lehrplan Nahrungszubereitung  
Versuche**3 Reinigung und Pflege**

12

3.1 Hauswirtschaftliche Bereiche unter  
Berücksichtigung ökologischer und  
ökonomischer Gesichtspunkte hygie-  
nisch reinigen und pflegenKonventionelles und alternatives  
Vorgehen  
– Mittel  
– Räume  
– Wäsche  
Müllentsorgung**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Technologiepraktikum**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 07

<b>4</b>	<b>Nährstoffe</b>		<b>12</b>
4.1	Die technologische Bedeutung der Nährstoffe ermitteln und Maßnahmen zur Qualitätserhaltung kennen	Veränderung der Nährstoffe Lagerhaltung	Vgl. Lehrplan Nahrungszubereitung und Lehrplan Ernährungslehre

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Technologiepraktikum

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 07

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Nahrungszubereitung*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 08

---

## ***Vorbemerkungen***

Die Grundsätze der vollwertigen Ernährung werden durchgängig realisiert.

Die Lehrplaneinheiten 1 und 2 sind Gegenstand aller Unterrichtseinheiten.

Im Fach Nahrungszubereitung werden Gerichte unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen, hygienischen und geschmacklichen Gesichtspunkten für verschiedene Anlässe zubereitet, fachgerecht präsentiert und verteilt.

Den Schülerinnen und Schülern wird die Notwendigkeit eines sachgerechten Umgangs mit Lebensmitteln hinsichtlich Qualität, Lebensmittelhygiene, rationelle Arbeitsweisen und zum Schutz der Umwelt bewusst.

Sie erwerben Kenntnisse in der Anwendung und Abwandlung von Grundrezepten. Sie erkennen, dass Convenience-Produkte unter Berücksichtigung von gesundheitlichen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten eingesetzt werden müssen, um den Bedarfsbedingungen der zu versorgenden Personen gerecht zu werden.

Sachgemäße Lagerung zur Qualitätssicherung der Lebensmittel wird ihnen selbstverständlich, ebenso wie die Anwendung von

Maßnahmen zum Umweltschutz, wie z. B. Energieeinsparung oder Mülltrennung.

Die Schülerinnen und Schüler wissen um die Unfallgefahren am Arbeitsplatz Küche und halten die Vorschriften zur Arbeitssicherheit ein.

Durch häufiges Üben und Wiederholen gewinnen die Schülerinnen und Schüler Sicherheit und können flexibel auf unterschiedliche Anforderungen reagieren. Selbst hergestellte Produkte verschaffen ihnen Erfolgserlebnisse und steigern ihr Selbstwertgefühl.

Beim Arbeiten im Team stellen sie fest, dass nur persönliches Engagement, gegenseitige Rücksicht, Unterstützung und Zusammenarbeit zum gewünschten Erfolg führt und die Gemeinschaft stärkt.

Beim gemeinsamen Essen pflegen sie häusliche Tischkultur und erweitern ihre sozialen Kompetenzen.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Verbindungen zu anderen Unterrichtsfächern her und verknüpfen Lerninhalte. Ein Fächer übergreifendes Arbeiten der Lehrkräfte ist daher erforderlich.

Aus inhaltlichen Gründen und im Interesse der Schülerinnen und Schüler empfiehlt es sich, dass eine Lehrkraft die Fächer Nahrungszubereitung und Technologiepraktikum unterrichtet.

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 08

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	40	
	1 Arbeitsbereich Küche	30	
	2 Tischsitten und Tischkulturen	30	
	3 Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, Haltbarmachung und Lagerung	60	
	4 Grundrezepte	60	
	5 Convenience-Produkte	20	240
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		80
			320

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 08

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 08

---



**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****40**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Planspiel  
Lernzirkel  
ExkursionenDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.  
Vgl. LEU-Handreichung**1 Arbeitsbereich Küche****30**1.1 Die Schulküche als Arbeitsbereich  
kennenEinrichtung  
Arbeitssicherheit  
  
Hygiene  
– Personalhygiene  
– Produkthygiene  
– Betriebshygiene  
Abfallentsorgung  
Zeit- und ArbeitsplanungVgl. Lehrplan Technologiepraktikum  
und Lehrplan Haushaltstechnologie

Einfache Darstellung

**2 Tischsitten und Tischkulturen****30**2.1 Gemeinschaft bei Tisch pflegen und  
Gäste bei besonderen Anlässen  
bewirtenTischkulturen  
Tischsitten  
ServierenVgl. Lehrplan Erziehungslehre und  
Lehrplan Religion**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Nahrungszubereitung**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 08

---

**3 Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, Haltbarmachung und Lagerung 60**

3.1	Lebensmittel unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen und einsetzen	Qualität Preis Menge – Messen, Wiegen	
3.2	Lebensmittel mit geeigneten Geräten nährstoffschonend verarbeiten	Geräteauswahl Verarbeitungstechniken Garmethoden – trockene Hitze – feuchte Hitze	
3.3	Verfahren zur Haltbarmachung anwenden	Tiefgefrieren Gelieren	Blanchieren Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie
3.4	Maßnahmen zur Lagerkontrolle durchführen	Qualität Haltbarkeit	

---

**4 Grundrezepte 60**

4.1	Selbstständig und kreativ kochen und backen	Grundrezepte Abwandlungen	Vermarktung
-----	---	------------------------------	-------------

---

**5 Convenience-Produkte 20**

5.1	Convenience-Produkte sinnvoll einsetzen	Herstellung Verarbeitung Aufwertung Wirtschaftlichkeit	Möglichkeiten der Haltbarmachung Vgl. Lehrpläne Ernährungslehre, Fachrechnen und Lehrplan Wirtschaftslehre
-----	---	---	--

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Nahrungszubereitung

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 08

---

**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Textilarbeit/Werken*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit/Werken

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 09

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Textilarbeit/Werken ermöglicht die bis zu diesem Zeitpunkt erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in den Bereichen Textilarbeit, Bildhaftes Gestalten und Werken in neue, handlungsorientierte und ästhetisch erfahrbare Zusammenhänge zu bringen.

Die Schülerinnen und Schüler planen und fertigen einfache und zeitgemäße Gegenstände. Sie berücksichtigen dabei rationelle, funktionale, wirtschaftliche, technische und ästhetische Gesichtspunkte. Bei selbstständigem und eigenverantwortlichem Handeln achten sie auf Qualität und entwickeln kritisches Konsumverhalten.

Sie erkennen gestalterische Zusammenhänge und wenden diese im Umgang mit verschiedenen Materialien und Techniken an. Die Schülerinnen und Schüler erfassen, dass Werkstücke in Bezug auf Form und Material gebrauchsfähig sein müssen. Mit Werkstoffen gehen sie umweltbewusst und wirtschaftlich um. Bei ihrem gestalten

terischen Tun beachten sie Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz.

Durch das Berühren und Bearbeiten verschiedener Materialien erfahren sie deren unterschiedliche Eigenschaften und sensibilisieren ihre Sinne.

Das selbst organisierte Arbeiten fördert die Schülerinnen und Schüler in der Verantwortung gegenüber sich selbst und dem Team.

Durch Initiative und ganzheitliches eigenständiges Arbeiten erfahren sie ihre eigene Kreativität und erleben Erfolge, die ihr Selbstvertrauen und Selbstwertgefühl stärken.

Die Ziele und Inhalte der Lehrplaneinheiten sollen vielfältig kombiniert werden.

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit/Werken

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 09

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	27	
	1 Angewandte Farbenlehre	12	
	2 Textile Grundnähtechniken	57	
	3 Werterhaltung von Textilien	6	
	4 Angewandte Formenlehre	12	
	5 Gestaltungstechniken	51	165
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		55
			220

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit/Werken

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 09

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit/Werken

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 09

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**

27

Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Planspiel  
Rollenspiel  
Außerunterrichtliche Veranstaltungen  
Vermarktung von Werkstücken  
ModenschauDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung Fächer verbindender  
Aspekte zu erfolgen.  
Vgl. LEU-Handreichung**1 Angewandte Farbenlehre**

12

1.1 Farben in ihrer Wirkung kennen und  
Farbgesetzmäßigkeiten bei Gestal-  
tungsaufgaben berücksichtigenFarbordnung  
Farbkontraste

Ganzheitliche praktische Übungen

**2 Textile Grundnähtechniken**

57

2.1 Grundnähtechniken rationell, fachge-  
recht und materialtypisch ausführenArbeitsplatzgestaltung  
Arbeitssicherheit  
Funktion der Nähmaschine  
Nähte an Web- und Maschenwaren  
Befestigung von Kanten  
Aktuelle Verschlüsse

Näh- und Bügelplatz

Overlockmaschine, computerge-  
steuerte Strickmaschine

2.2 Ein textiles Werkstück herstellen

Material und Schnitt  
Schnittgewinnung  
Stoffauswahl  
Stoffbedarf  
Arbeitsplan  
Zuschneiden  
Rationelle Ausführung**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule**Fach:** Textilarbeit/Werken**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 09

<b>3</b>	<b>Werterhaltung von Textilien</b>		<b>6</b>
3.1	Textilien instandsetzen	Aufhänger Knopf annähen Reißverschluss	Schülerbeispiele
<b>4</b>	<b>Angewandte Formenlehre</b>		<b>12</b>
4.1	Formale Gestaltungselemente kennen und anwenden	Punkt, Linie, Fläche  Plakatgestaltung Präsentation eines Projekts	Materialauswahl, Papierauswahl, Formate, PC-Einsatz
<b>5</b>	<b>Gestaltungstechniken</b>		<b>51</b>
5.1	Einfache Schmucktechniken kennen und kreativ umsetzen	Verzierungstechniken	Prägen, drucken, patchen, applizieren, filzen, flechten, weben, Wattesteperei, Schrift, Naturmaterialien
5.2	Werkstück dreidimensional gestalten	Arbeitsplatzgestaltung Arbeitssicherheit Material – Beschaffenheit Werkzeuge – Handhabung – Einsatz – Pflege Funktion Technik Ästhetik	Pflanzliche Materialien, Ton, Holz, Pappmaché, Speckstein

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Textilarbeit/Werken

**Stand:** 27.09.00/gue

L - 00/3157 09

---



**Einjährige hauswirtschaftliche  
Berufsfachschule**

*Sport/Bewegungserziehung*

**Schuljahr 1**

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

## Vorbemerkungen

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

- Freude an vielfältigen Bewegungen,
- Selbstbestätigung durch Leistung,
- Einsicht in die wohl tuende 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 der Funktionalität,
- Teamgeist,
- Fairness,
- Integration verhaltens- und leistungsauffälliger Schülerinnen und Schüler,
- Erfahrungen psychosozialer Verletzbarkeiten,
- Sicherheit,
- Kenntnisse über ökologische Zusammenhänge (naturnahe Sportarten).

Der Sportunterricht ist zeitlich gleichwertig in einen Pflichtbereich, einen Kernbereich und einen Ergänzungsbereich gegliedert. Sowohl aus dem Kernbereich als auch aus dem Ergänzungsbereich soll je nach örtlichen Gegebenheiten, Qualifikation der Lehrkräfte und sachlicher Ausstattung eine Auswahl getroffen werden.

Der Pflichtbereich ist integraler Bestandteil des Kern- und Ergänzungsbereichs.

Im Kernbereich werden erworbene Fähigkeiten verbessert und erweitert. Daher wird ein breites Spektrum an Kernsportarten zur Auswahl angeboten.

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 Bestätigung zu erhalten und zu wecken.

In diesem Zusammenhang leisten Ergänzungssportarten einen wesentlichen Beitrag zu einem vielseitigen Bewegungs-, Spiel- und Sportangebot. Die Schülerinnen und 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.

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	<i>Pflichtbereich</i>		
	1 Sport – Ernährung – Fitness	10	
	<i>Kernbereich</i>		
	2 Kernsportarten <sup>1</sup>	10	
	<i>Ergänzungsbereich</i>		
3 Ergänzungssportarten <sup>1</sup>	10	30	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
			40

<sup>1</sup> Aus den Kernsportarten soll je nach örtlichen Gegebenheiten eine Auswahl im Umfang von 10 Stunden getroffen werden. Dies gilt auch für die Ergänzungssportarten.

---



---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

*Pflichtbereich*

<b>1</b>	<b>Sport – Ernährung – Fitness</b>		<b>10</b>
1.1	Zusammenhang zwischen sportlicher Betätigung und Zusammensetzung der Nahrungsaufnahme	Persönliches Ernährungsverhalten – Auswirkung – Reflexion	Kohlenhydrate, Getränke Vgl. Lehrplan Ernährungslehre Sportfrühstück Projekt
1.2	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 1.3
1.3	Funktionelle Gymnastik zur Kräftigung, Dehnung und Entspannung spezieller Muskelgruppen kennen und einsetzen	Übungen für – Wirbelsäule – Füße – Beine	Rückenschule

*Kernbereich*

<b>2</b>	<b>Kernsportarten</b>		<b>10</b>
2.1	Einsichten in unterschiedliche Aspekte des Tanzbereichs gewinnen und in tänzerischen Formen präsentieren	Elemente aus einem der Bereiche – Modern – Jazz – Folklore – Rock 'n ' Roll – Gesellschafts-, Standardtanz – Breakdance, Hip-Hop – Stepptanz	Körperbewusstsein Bewegungsfolgen Spannung, Entspannung Isolation Einsatz von Objekten wie Tuch, Luftballon, Verpackungsmaterial Umsetzen von Bild, Lied, Musik, Literatur Theaterbesuch

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

2.2	Bewegungsmöglichkeiten an Turngeräten erproben	<p>Einzelgeräte</p> <p>Bewegungslandschaft</p> <p>Übungen und Übungsverbindung zum</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Halten</li> <li>– Stützen</li> <li>– Fliegen</li> <li>– Schwingen</li> <li>– Springen</li> <li>– Balancieren</li> <li>– Rollen</li> <li>– Hocken</li> <li>– Drehen</li> <li>– Kriechen</li> <li>– Rutschen</li> <li>– Klettern</li> </ul> <p>Sicherheitsmaßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Geräte</li> <li>– Personen</li> </ul>	Gerätebahn, Abenteuerzirkel
2.3	Durch abwechslungsreiche Spiel-, Übungs- und Wettkampfformen die Schwimmfähigkeit und Wassersicherheit verbessern und die Vielseitigkeit des Bewegens im Wasser erfahren	<p>Gleitübungen</p> <p>Sportschwimmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Brust- und Rückenlage</li> <li>– Start und Wende</li> </ul> <p>Wasserspringen</p> <p>Kunstschwimmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Paddeln</li> <li>– Figuren</li> </ul> <p>Spiele im Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mit und ohne Gerät</li> </ul> <p>Sicherheitsmaßnahmen</p> <p>Badehygiene</p>	<p>Wasserlage</p>         <p>Retten</p>
2.4	Durch Üben und Trainieren eine Leistungssteigerung in der Leichtathletik erfahren	<p>Bewegungsabläufe koordinieren in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Laufen</li> <li>– Werfen</li> <li>– Springen</li> <li>– Stoßen</li> </ul> <p>Sicherheitsmaßnahmen</p>	<p>Belastungspuls, Ruhepuls, Minutenläufe als Ausdauertraining, Stabilisierung und Kräftigung des Herz-Kreislauf-Systems</p>

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

---

2.5	Technische Fertigkeiten und taktische Elemente unterschiedlicher Spiele lernen und Spiele spielen	<p>Kleine Spiele</p> <p>Große Spiele</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Handball</li><li>– Fußball</li><li>– Basketball</li><li>– Volleyball</li><li>– Prellball</li><li>– Rugby</li><li>– Baseball</li><li>– Hockey</li><li>– Football</li><li>– Cricket</li></ul> Regeln	<p>Laufspiele, Bewegungsspiele, Abenteuerspiele</p> <p>Gruppenerlebnis Fairness</p>
-----	---	---	--

---

*Ergänzungsbereich***3 Ergänzungssportarten 10**

3.1	Durch gemeinschaftliches Erleben und Abenteuer Kondition und Motivation zur sportlichen Betätigung langfristig gewinnen	<p>Bereiche der Körpererfahrung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Yoga</li><li>– Eutonie</li><li>– Feldenkreis</li></ul> <p>Asiatische Sportarten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Judo</li><li>– Tai-chi</li><li>– Aikido</li></ul> <p>Wassersportarten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Kanu</li><li>– Kajak</li><li>– Rudern</li><li>– Surfen</li><li>– Segeln</li></ul>	<p>Atemtechnik, Asanas (Haltung, Stellung, Sitz)</p> <p>Spannung, Entspannung</p> <p>Kerze, Kobra</p> <p>Beobachtung und Bewegung</p> <p>Grunds Schlag vorwärts, rückwärts</p> <p>Bogens Schlag vorwärts, rückwärts, Ziehschlag</p> <p>Eskimotieren</p> <p>Knoten, Wind, Segel, Wende, Halse</p>
-----	---	---	--

---

---

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

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---

Geländesportarten	Vorausschauendes Verhalten
– Skilauf	Sicherheitsmaßnahmen
– Skilanglauf	Bewegungskoordination
– Rodeln	Lawinenkunde
– Eislauf	Gleichgewicht
	Soziales Verhalten
– Wandern	Klettern
Zirkuskünste/Straßensport	
– Jonglieren	Bälle, Tücher, Keulen
	Einzel-, mit Partner, Gruppe
– Akrobatik	Paarübungen, Sitz-, Fußwagen
– Frisbee	Wurfarten, Spiele
– Indiaca	
– Bumerang	
– Fahrrad	Einrad, Zweirad
– Schwungtuch	Schwingen, Spiele
Traditionelle Zweikampfsportart	
– Fechten	
Aktuelle Sporttrends	

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule

**Fach:** Sport/Bewegungserziehung

**Stand:** 29.09.00/gue

L - 00/3157 10

---