

Fachschule für Management

Betriebsorganisatorische Übungen

Schuljahr 1 und 2

Schwerpunkt Hauswirtschaft

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05

Vorbemerkungen

Im Fach Betriebsorganisatorische Übungen erwerben die künftigen staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter die Fähigkeit hauswirtschaftliche Großbetriebe in Teil- und Gesamtbereichen zu leiten. Aufbauend auf bereits erworbenen Fähigkeiten und Kenntnissen der vorangegangenen Ausbildung und Praxis erfolgt eine stärkere Verknüpfung zur Bewältigung komplexer Aufgabenstellungen.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln die notwendige Voraussetzung um als künftige Fach- und Führungskraft im Spannungsfeld zwischen betrieblichen Interessen, Verantwortung gegenüber Mitarbeitern und Kunden und eigener körperlicher, geistiger und psychischer Belastung zu bestehen.

Die Lehrplaninhalte im 1. Schuljahr ermöglichen eine Einführung in hauswirtschaftliche Teilbereiche und das Erreichen eines fachlichen Grundkonsenses für die im 2. Schuljahr selbstständig zu bewältigenden Aufgabenstellungen im heutigen hauswirtschaftlichen Großbetrieb.

Neben vertiefender fachlicher Qualifikation erwerben die Fachschülerinnen und Fachschüler im 1. Schuljahr die Kenntnisse und Fähigkeit Mitarbeiter zu führen und Arbeitsabläufe zu organisieren. Dies wird im 2. Schuljahr verstärkt durch komplexe Aufgabenstellungen und Unterweisungsübungen.

Damit erwerben die künftigen staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter auch Kenntnisse und Fertigkeiten für den Erwerb der Auszubildereignung.

Die Organisationsaufgaben im 2. Schuljahr orientieren sich an den Aufgabenstellungen des heutigen Großhaushalts und sind in den Aufgabenschwerpunkten:

- Gemeinschaftsverpflegung
- Gebäudereinigung
- Wäschepflege
- Gestaltung

unter Berücksichtigung örtlicher Gegebenheiten durchzuführen. Eine Erweiterung dieser Übungen auf außerschulische Großhaushalte ist anzustreben.

Um Praxisnähe zu gewährleisten sind Auszubildende oder andere geeignete Personen bei den Unterweisungen einzubeziehen.

Kleingruppen im 1. und 2. Schuljahr sind notwendige Voraussetzung zur Erreichung des Ausbildungsziels.

Zur handlungsorientierten Themenbearbeitung bieten sich bei den Zusatzqualifikationen im 1. Schuljahr z. B. folgende Kurse bzw. Weiterbildungsmöglichkeiten an:

Reinigungssysteme, REFA; Sofortmaßnahmen bei Brand, Unfällen, Schädlingen im Haushalt; erste Hilfe; spezielle Software am PC; Floristik; Stilkunde; besondere Ernährungsformen; nationale oder internationale Spezialitätenküche

Die Betriebsbesichtigungen im 2. Schuljahr dienen der notwendigen Ergänzung schulischer Inhalte.

Eine fachliche Zusammenarbeit mit Wirtschaft und Recht mit Übungen, Berufs- und Arbeitspädagogik, Organisation und Führung mit Übungen, Technologie, Betriebshygiene, Chemie und Ernährungslehre und Datenverarbeitung mittels inhaltlicher und zeitlicher Absprachen der Lehrkräfte ist unbedingt erforderlich..

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	30		
	1 Arbeitsplatzgestaltung	12		
	2 Unterweisung von Auszubildenden und anderen Mitarbeitern	14		
	3 Organisation von Arbeitsabläufen mit Datenermittlung	24		
	4 Reinigung und Pflege in Großhaushalten	15		
	5 Wäschepflege	15		
	6 Schrift als bildnerisches Mittel	6		
	7 Gestalten mit verschiedenen Materialien	24		
	8 Arbeitsbereich Großküche	6		
	9 Hygienemaßnahmen	8		
	10 Beschaffung und Verarbeitung von Lebensmitteln	16		
	11 Planung und Organisation von Verpflegung	10	180	
Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung			60	
2	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	30		
	12 Übungen zu betrieblichen Aufgabenstellungen in den Arbeitsschwerpunkten	150	180	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung			60
			480	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**Schulart:** Fachschule für Management**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft**Fach:** Betriebsorganisatorische Übungen**Stand:** 28.01.03/sfL - 99/3062 05

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**30**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	<ul style="list-style-type: none"> Rollenspiel Präsentation Projekt Fallstudie Gesprächstraining 	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen
---------------------------------------	---	--

1 Arbeitsplatzgestaltung**12**

1.1	Belastungen bei Tätigkeiten im Großhaushalt erkennen	<ul style="list-style-type: none"> Arbeit – Formen – Auswirkungen 	Vgl. Lehrpläne Berufs- und Arbeitspädagogik, Organisation und Führung mit Übungen
1.2	Leistungsfähigkeit bei der Arbeitsplanung berücksichtigen	<ul style="list-style-type: none"> Erholung Pausen Organisatorische Arbeitsverteilung 	
1.3	Zusammenhänge zwischen Arbeitsgestaltung und Arbeitsleistung beachten	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplatzgestaltung Umwelteinflüsse Bewegungsablauf Betriebsmittelauswahl 	Arbeiten im Sitzen und im Stehen, Körpermaße, Anordnung

2 Unterweisung von Auszubildenden und anderen Mitarbeitern**14**

2.1	Arbeitsbesprechungen, Arbeitsanleitungen mit Mitarbeitern und Auszubildenden planen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> Vorbereitung Durchführung Beurteilung 	Vgl. Lehrplan Berufs- und Arbeitspädagogik
-----	---	---	--

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05

2.2	Arbeitsunterweisung planen und durchführen	Zielangabe Motivation Betriebsmittel Ausführung Übung, Vertiefung, Übertragung Erfolgskontrolle	4 Stufen Methode nach REFA 6 Stufen Methode nach Roth
-----	--	--	--

3	Organisation von Arbeitsabläufen mit Datenermittlung		24
----------	---	--	-----------

3.1	Phasen der Ablauforganisation im Großhaushalt erkennen und analysieren	Planung Durchführung Steuerung Kontrolle	Soll-Ist-Vergleich Fallstudie Schwachstellenanalyse
3.2	Arbeitssysteme beschreiben	Arbeitsverfahren Arbeitsmethode Arbeitsweise Systemelemente	Nach REFA
3.3	Methoden der Datenermittlung beurteilen	Selbstaufschreiben Schätzen Vergleichen Zeitaufnahme	
3.4	Arbeitsabläufe darstellen	Zeit- und Arbeitsplan Zeitband Balkendiagramm Fristenplan	Vgl. Lehrplan Datenverarbeitung
3.5	Methoden zur Rationalisierung von Arbeitssystemen beurteilen	Beschreibende Ablaufstudie Verfahrensvergleich Methodenvergleich 6-Stufen-Methode zur Arbeitsgestaltung	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05

4	Reinigung und Pflege in Großhaushalten		15
4.1	Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände materialgerecht, rationell und umweltbewusst reinigen und pflegen	Verfahren Methoden Material – Arten – Eigenschaften Betriebsmittel – Umweltaspekte	Waren- und Gütezeichen Vgl. Lehrpläne Technologie, Wirtschaft und Recht mit Übungen
4.2	Flächen materialgerecht, rationell und umweltbewusst reinigen und pflegen	Verfahren Methoden – Wände, Türen, Arbeitsflächen – Fenster – Möbel – Fußböden Betriebsmittel – Umweltaspekte	Laufende Reinigung Zwischenreinigung Grundreinigung
4.3	Geräte der Großküche, Wäscherei Hausreinigung umweltbewusst reinigen und pflegen	Geräte des Großhaushalts – Spezielle Reinigungsmaßnahmen – Wartung Betriebsmittel – Umweltaspekte	Vgl. Lehrplan Technologie

5	Wäschepflege		15
5.1	Wäschepflege organisieren	Materialfluss – Kennzeichnen – Sammeln – Sortieren – Verteilen	Betriebsbesichtigung
5.2	Textilien umweltbewusst und sachgerecht waschen und pflegen	Vorbereitung Handwäsche Maschinenwäsche Nachbehandlung Trocknen	Fleckenentfernung Vgl. Lehrplan Chemie und Ernährungslehre

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

5.3	Textilien materialgerecht und rationell schrankfertig machen	Vorbereitung Bügeln, Dämpfen Mangeln, Pressen Legen
-----	--	--

6	Schrift als bildnerisches Mittel	6
----------	---	----------

6.1	Gestalterische Möglichkeiten der Schrift erkennen und anwenden	Schriftübungen – Wortbilder – Textgestaltung – Schrift und Farbe	Mit verschiedenen Schreibgeräten, Schablonen, Fertigbuchstaben Vgl. Lehrplan Datenverarbeitung Farbkreis, Farbzusammenstellung, Farbkontraste
6.2	Texte des Alltags wirkungsvoll präsentieren	Schriftgestaltung zu verschiedenen Anlässen – Menü- und Tischkarten – Einladungen – Plakate	

7	Gestalten mit verschiedenen Materialien	24
----------	--	-----------

7.1	Blumen und pflanzliche Materialien dem Anlass entsprechend stilgerecht arrangieren	Pflanzen, Gefäße, Beiwerk – Auswahl – Eignung – Farben – Formen – Proportionen Binden von Blumen – Gruppierungen – Bindetechniken Stecken von Blumen – Gesteckformen – Gefäße und Steckhilfen – Beiwerk – Werkzeuge	Schnittblumen und Trockenpflanzen Geruch, Allergien Farbwirkung Biedermeierstrauß, schlichter oder dekorativer Strauß Vegetativ, grafisch-formal, festlich dekorativ
-----	--	--	--

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05

7.2	Mit jahreszeitlich verfügbaren Naturmaterialien und anderen Werkstoffen gestalten	Tisch- und Raumschmuck Festliche Dekorationen Geschenkverpackungen	Span, Stroh, Stoff, Schnüre, Draht, Gewürze, Papier Schulfeste, Weihnachtsfeiern, Abschlussfeiern, Fastnachtsveranstaltungen
7.3	Bereiche für bestimmte Anlässe und Zielgruppen dekorieren	Empfangs- und Gemeinschaftsbereiche, Flure – Kriterien – Planung – Durchführung	Kosten, Ökologie Feste, Veranstaltungen
7.4	Tisch- und Raumdekorationen unter Berücksichtigung ästhetischer, ökonomischer und ökologischer Gesichtspunkte herstellen	Anwendung rationeller Methoden	Schablonen, Reihenfertigung Vgl. LPE 12.4

8 Arbeitsbereich Großküche

6

8.1	Arbeitsbereiche kennen	Großküche Nebenräume Warenbeschaffung Abfallentsorgung Einrichtung und Geräte Küchen- und Tischwäsche Organisationshilfen	Bedienungsanleitungen Vgl. Lehrplan Technologie Ämterplan, Vorrats- und Bestelllisten Vgl. Lehrplan Datenverarbeitung erste Hilfe
8.2	Maßnahmen des Arbeitsschutzes beachten	Unfallverhütung Schutzvorrichtungen Schutzkleidung Brandschutz	Fluchtweg, Feuerlöscher, Löschdecke

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05

9 Hygienemaßnahmen 8

9.1	Hygienevorschriften für den Großküchenbereich beachten und anwenden	Personalhygiene Arbeitskleidung Lebensmittelhygiene Abfallentsorgung	Nach LMHV Vgl. Lehrplan, Betriebshygiene mit Übungen Vgl. LPE 10
9.2	Risikofaktoren der Lebensmittelhygiene kennen, Vorsichtsmaßnahmen einleiten und dokumentieren	Gefahrenquellen HACCP	Gesetzliche Grundlagen, Temperaturmessungen, Protokolle
9.3	Reinigung und Desinfektion unter Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte sach- und bedarfsgerecht durchführen	Mittel Verfahren	Reinigungs- und Desinfektionspläne Dosierung Einwirkdauer Vgl. Lehrpläne Chemie und Ernährungslehre, Betriebshygiene mit Übungen

10 Beschaffung und Verarbeitung von Lebensmitteln 16

10.1	Lebensmittel ökonomisch und qualitätsbewusst beschaffen und lagern	Einkauf – Vergabemöglichkeiten Transport Lagerung	Regionale Produkte, Ökobilanz Vgl. LPE 11
10.2	Lebensmittel rationell und nährwerterhaltend verarbeiten	Maschineneinsatz Vorbereitung Herstellung Garverfahren Portionierung	Menge, Rüstzeit, Energiebedarf Serienarbeiten, Vermeidung von Nährstoffverlusten, Methodenvergleich Vgl. LPE 11.2 Hilfsmittel, rationelle Methoden, Ausgabesysteme Kombidämpfer, Steamer Vgl. Lehrplan Chemie und Ernährungslehre
10.3	Convenience-Produkte beurteilen und einsetzen	Auswahl Aufwertung	Qualität, Wirtschaftlichkeit, Umweltaspekte Vgl. LPE 12.2 Vgl. Lehrplan Chemie und Ernährungslehre

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

11	Planung und Organisation von Verpflegung		10
11.1	Verpflegung nach den betrieblichen Erfordernissen unter Berücksichtigung von Kosten und Nährwert planen	Kriterien der Zusammenstellung – Menüs – längerfristige Pläne – besondere Kostformen Feste und Feiern	Wünsche der Verpflegungsteilnehmer Speiserahmenplan Vegetarier, Diäten Weihnachtsgebäck, kaltes Buffet, regionales, traditionelles Gebäck und Speisen Vgl. Lehrpläne Chemie und Ernährungslehre, Datenverarbeitung, Wirtschaft und Recht mit Übungen
11.2	Verpflegung organisieren	Beschaffung Lagerhaltung Vorratshaltung Rezeptaufbereitung Zeit- und Arbeitsplan	Spezielle Software Teige, portionierte Fonds tiefkühlen Vgl. LPE 10.2 Erweiterte Rezeptsammlung mit z. B. Betriebsmitteln, betriebsbezogenen Mengen

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**Schulart:** Fachschule für Management**Schwerpunkt:** Hauswirtschaft**Fach:** Betriebsorganisatorische Übungen**Stand:** 28.01.03/sfL - 99/3062 05

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**30**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Rollenspiel Präsentation Projekt Fallstudie Gesprächstraining	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen
---------------------------------------	---	--

12 Übungen zu betrieblichen Aufgabenstellungen in den Arbeitsschwerpunkten**150**

12.1	Aufgaben aus den Arbeitsschwerpunkten selbstständig schriftlich planen	Lösungsvorschlag mit Begründung Systembeschreibung Betriebsorganisatorische Schwerpunkte Unterweisung mit Arbeitsplatzgestaltung Zeit- und Arbeitsplan	Vergleiche, Kostenrechnungen, arbeitsteilige Fertigung
12.2	Vergleiche selbstständig planen, durchführen und bewerten	Verfahrensvergleiche Methodenvergleiche Produktvergleiche	Convenience Produkte
12.3	Aufgaben selbstständig arbeitsteilig planen, durchführen und bewerten	Einzelfertigung Reihenfertigung	
12.4	Aufgabenbezogene Kosten selbstständig ermitteln, vergleichen und beurteilen	Kalkulationen	Vgl. Lehrpläne Wirtschaft und Recht mit Übungen, Datenverarbeitung
12.5	Aufgaben im Bereich Gemeinschaftsverpflegung selbstständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	Termineinhaltung Steuerung komplexer Arbeitsabläufe Mitteleinsatz unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Gesichtspunkte – Convenience Produkte	Vgl. LPE 12.1 Vgl. LPE 8 – 11
12.6	Aufgaben im Bereich Gebäudereinigung und Wäschepflege selbstständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	Mitteleinsatz unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Gesichtspunkte – Bedarfsreflexion – Häufigkeit Organisation der Vergabe	Sichtreinigung

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05

12.7	Aufgaben im Bereich Gestaltung selbstständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	Geschenkverpackungen Tisch- und Raumschmuck für alltägliche und besondere Anlässe – Auswahl – Herstellung – Kosten – Wirkung	Wiederverwendbarkeit Vgl. LPE 7.3
------	--	---	--------------------------------------

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebsorganisatorische Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 05
