

Niedersächsisches Kultusministerium

Rahmenrichtlinien

für den

berufsbezogenen Lernbereich – Theorie –

in der

Klasse 2

der

zweijährigen Berufsfachschule

– Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege –

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium
Schiffgraben 12, 30159 Hannover
Postfach 161, 30001 Hannover

Hannover, Juni 2011
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.bbs.nibis.de>

Bei der Erarbeitung dieser Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens mitgewirkt:

Appenzeller, Birgit, Lüneburg

Brockmann, Rosemarie, Gifhorn

Feuchter, Claudia, Uelzen

Gellermann, Almuth, Burgdorf

Leonard, Jutta, Hannover (Kommissionsleitung)

Nolte, Sabine, Rinteln

Dr. Peters-Wellmer, Ursula, Meppen

Schleicher, Susann, Oldenburg

Redaktion:

Ingo Fischer

Niedersächsisches Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ),
Keßlerstraße 52, 31134 Hildesheim

Abteilung 3, –Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher
Curricula und Materialien (STAG für CUM)–

Inhaltsverzeichnis

1	Grundsätze	1
1.1	Verbindlichkeit	1
1.2	Ziele der zweijährigen Berufsfachschule	1
1.3	Didaktische Grundsätze der zweijährigen Berufsfachschule	1
1.4	Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich - Theorie - in der Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule - Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege -	2
2	Lernfelder	4
2.1	Struktur	4
2.2	Übersicht der Lernfelder	4
2.3	Lernfelder, Zielformulierungen und Inhalte	5
	Lernfeld Personen verpflegen	5
	Lernfeld Wirtschaftsdienst organisieren	6
	Lernfeld Tagesgestaltung unterstützen	7
	Lernfeld Projekte planen, durchführen und auswerten	8

1 Grundsätze

1.1 Verbindlichkeit

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die Ziele, Inhalte und didaktischen Grundsätze für den Unterricht verbindlich vor. Sie sind so gestaltet, dass die Schulen ihr eigenes pädagogisches Konzept sowie die besonderen Ziele und Schwerpunkte ihrer Arbeit weiterentwickeln können. Die Zeitrichtwerte sowie die Hinweise zum Unterricht sind als Anregungen für die Schulen zu verstehen.

1.2 Ziele der zweijährigen Berufsfachschule

Die Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule ermöglicht - nach der beruflichen Grundbildung in der einjährigen Berufsfachschule - den Sekundarabschluss I - Realschulabschluss oder den Erweiterten Sekundarabschluss I zu erwerben.¹

1.3 Didaktische Grundsätze der zweijährigen Berufsfachschule

Handlungsorientierung

Der Unterricht ist nach dem didaktischen Konzept der Handlungsorientierung durchzuführen.²

Kompetenzorientierung

Der berufsbezogene Lernbereich - Theorie - der zweijährigen Berufsfachschule orientiert sich am Kompetenzmodell der KMK für die Berufsschule. Im berufsbezogenen Lernbereich - Theorie - werden berufliche Kompetenzen erworben; sie entfalten sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Humankompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbst bestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit Anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Bestandteil sowohl von Fachkompetenz als auch von Humankompetenz und Sozialkompetenz sind Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen.

¹ Vgl. Rahmenvereinbarung über die Berufsfachschule (vgl. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 28.02.1997 i.d.F. vom 07.12.2007)

² Vgl. Ergänzende Bestimmungen für das berufsbildende Schulwesen (EB-BbS)

Kommunikative Kompetenz meint die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

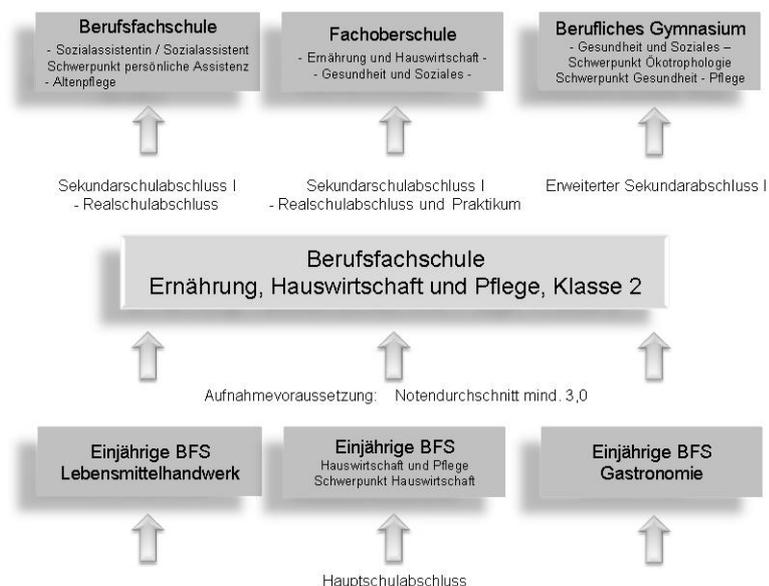
Lernkompetenz ist die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit Anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

1.4 Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich - Theorie - in der Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule - Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege -

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege haben zuvor eine einjährige Berufsfachschule in den Fachrichtungen Hauswirtschaft und Pflege - Schwerpunkt Hauswirtschaft, Gastronomie oder Lebensmittelhandwerk besucht. Entsprechend können die berufsbezogenen Eingangsvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler beim Eintritt in die Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege heterogen sein. Gemeinsam haben sie den Umgang mit Menschen, deren Versorgung und die Verarbeitung von Lebensmitteln.

Im berufsbezogenen Lernbereich haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, über berufliche Inhalte Kompetenzen zu erwerben, die zum Erwerb des Sekundarabschlusses I - Realschulabschluss bzw. unter bestimmten Bedingungen des Erweiterten Sekundarabschlusses I führen.

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Klasse 2 der Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege eröffnen sich den Absolventinnen und Absolventen mehrere Möglichkeiten, ihren Bildungsweg an beruflichen Vollzeitschulen fortzusetzen:



Ein Eintritt in die Klasse 12 der Fachoberschule - Ernährung und Hauswirtschaft - oder - Gesundheit und Soziales - ist für Absolventinnen und Absolventen möglich, wenn zusätzlich zum erfolgreichen Besuch der zweijährigen Berufsfachschule die Ableistung eines Praktikums nach den Vorgaben der BbS-VO in einschlägigen Betrieben oder gleichwertigen Einrichtungen nachgewiesen wird. Der Unterricht soll

in der Klasse 2 so organisiert werden, dass während des Bildungsganges zusätzlich ein Praktikum im Zeitumfang von einem Tag pro Woche durchgeführt werden kann.

Im Mittelpunkt des berufsbezogenen Lernbereiches der Klasse 2 stehen Lernsituationen, die zum selbstständigen Planen, Durchführen und Beurteilen von Lösungen befähigen. Demzufolge spielt das Lernfeld „Projekte planen, durchführen und auswerten“ eine zentrale Rolle und ist im engen Zusammenhang mit den anderen Lernfeldern des berufsbezogenen Lernbereichs zu sehen. Im Lernfeld „Projekte planen, durchführen und auswerten“ sind mindestens drei Projekte durchzuführen.

Bei der Durchführung von Projekten bieten sich im Rahmen des didaktischen Konzepts des berufsbezogenen Lernbereichs - Theorie - besonders Demonstrationen, Versuche und Übungen an.

Je nach Ausrichtung der Schulen können unterschiedliche Vertiefungsrichtungen für Projekte entwickelt werden. Der Profilbildung der Schule entsprechend sind diese auf eine oder mehrere Berufsgruppen bzw. Zielgruppen ausgerichtet. Ausgehend von stark angeleiteten Projekten steigern sich Komplexität und Schwierigkeitsgrad der Projekte im Verlauf des Schuljahres stetig. Daraus entwickeln sich eine wachsende Selbsttätigkeit der Schülerinnen und Schüler sowie die kontinuierliche Entwicklung der Methodenkompetenz.

In der zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege werden die Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler - ausgehend von ihrer persönlichen Situation - in dem Bereich personenbezogener Dienstleistungen in den Lernfeldern „Personen verpflegen“, „Wirtschaftsdienst organisieren“ und „Tagesgestaltung unterstützen“ vertieft. In allen Lernfeldern sind Lernsituationen zu gestalten, die die Einbindung, Unterstützung und Anleitung von Menschen in verschiedenen Lebenssituationen berücksichtigen.

Die Beurteilungen der Schülerleistungen in den Projekten gehen ausschließlich in die Note des Lernfeldes „Projekte planen, durchführen und auswerten“ ein.

2 Lernfelder

2.1 Struktur

Die Rahmenrichtlinien sind nach Lernfeldern strukturiert. Diese werden beschrieben durch:

Titel	Der Titel charakterisiert Ziele und Inhalte des Lernfeldes.
Zeitrictwert	Der Zeitrictwert gibt die Unterrichtsstunden an, die für das Lernfeld eingeplant werden sollten.
Zielformulierung	Vor allem die Zielformulierung definiert das Lernfeld. Sie beschreibt Kompetenzen, die am Ende des Bildungsganges erreicht werden.
Inhalte	Hier werden die Ziele inhaltlich konkretisiert. Sie drücken Mindestanforderungen aus und sind so formuliert, dass regionale Gegebenheiten berücksichtigt sowie Innovationen aufgenommen werden können.
Unterrichtshinweise	Die Hinweise sind für die Arbeit in den didaktischen Teams gedacht. Sie beschränken sich auf einige Anregungen zur Umsetzung im Unterricht.

2.2 Übersicht der Lernfelder

Lernfelder	Zeitrictwert (Unterrichtsstunden)
Personen verpflegen	80
Wirtschaftsdienst organisieren	80
Tagesgestaltung unterstützen	80
Projekte planen, durchführen und auswerten	160

Die Lernfelder sind so formuliert, dass sie nicht aufeinander aufbauen.

2.3 Lernfelder, Zielformulierungen und Inhalte

Lernfeld Personen verpflegen

Zeitrictwert 80 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler ermitteln Einflussfaktoren auf das individuelle und gesamtgesellschaftliche Ernährungs- und Gesundheitsverhalten.

Sie berücksichtigen den chemischen Aufbau ausgewählter wertgebender Inhaltsstoffe und setzen diese in Beziehung zu den ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

Sie kennen die Ursachen ausgewählter ernährungsmitbedingter Erkrankungen und leiten Auswirkungen auf Stoffwechselprozesse ab. Sie erklären grundlegende ernährungsphysiologische Sachverhalte unter Verwendung der Fachsprache und mit Hilfe von Modellen und Darstellungen. Sie vergleichen Ernährungsempfehlungen und überprüfen diese auf ihre Eignung. Sie diskutieren Möglichkeiten zur Veränderung des Ernährungsverhaltens. Auf dieser Grundlage entwickeln sie Vorschläge zur Umsetzung einer bedarfsgerechten Lebensmittelauswahl.

Die Schülerinnen und Schüler planen und kalkulieren für unterschiedliche Anlässe und Personengruppen Verpflegungsangebote und den Service. Sie stimmen ihr Verhalten und die Kommunikation auf die Zielgruppe und die jeweilige berufliche Situation ab. Dabei beziehen sie Aktivierungs- und Beschäftigungsangebote für Personen mit Unterstützungsbedarf in unterschiedlichen Lebensabschnitten gezielt mit ein.

Die Schülerinnen und Schüler beachten lebensmittelrechtliche Bestimmungen und entwickeln Maßnahmen zur Qualitätssicherung.

Inhalte Ernährungsprotokoll

Wesentliche Inhaltsstoffe von Lebensmitteln

- technologische Aspekte der Speisenzubereitung
- chemischer Aufbau der Grundnährstoffe
- Verdauung und Resorption von Kohlenhydraten, Fetten und Proteinen
- Grundlagen des Kohlenhydrat-, Fett- und Proteinstoffwechsels

Vollwertige Ernährung unterschiedlicher Personengruppen

Sensorik

Lebensmittelqualität

Ernährungsmitbedingte Erkrankungen

Service

- Tischkultur
- Auftreten und Umgangsformen
- persönliches Erscheinungsbild
- Kundenorientierung

Unterrichtshinweise Anregungen für Lernsituationen:

- Thementag „Diabetes mellitus“
- Heimwehküche – „Regionale Gerichte wecken Erinnerungen“
- Umstellung der Schulverpflegung auf z. B. vollwertige Kost, vegetarische Kost, nachhaltig erzeugte Lebensmittel

Das Lernfeld „Projekte planen, durchführen und auswerten“ bietet die Möglichkeit, Probleme und Aufgabenstellungen zu vertiefen und zu erweitern.

Lernfeld Wirtschaftsdienst organisieren

Zeitrichtwert 80 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler ermitteln Einflussfaktoren auf die Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen im Privathaushalt und in Großhaushalten.

Sie planen die Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen für unterschiedliche Personengruppen. Dabei beachten sie funktionale, ökologische, ökonomische sowie gestalterische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten Gebrauchs- und Pflegeeigenschaften von Materialien.

Sie wählen Reinigungs- und Pflegeverfahren sowie Geräte und Maschinen aus. Dazu informieren sie sich über den Aufbau, die Funktions- und Wirkungsweise der erforderlichen Geräte und Maschinen sowie die entsprechenden physikalischen Gesetzmäßigkeiten. Sie untersuchen und vergleichen die chemische Wirkungsweise ausgewählter Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel und beurteilen sie unter den Aspekten des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen EDV-gestützt Arbeitsablaufpläne und Checklisten für die Reinigung und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche.

Sie berücksichtigen Möglichkeiten, Personen mit Unterstützungsbedarf in den Bereich Wirtschaftsdienst einzubinden.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Maßnahmen zur Sicherung der Qualität von Arbeitsleistungen in Wohn- und Funktionsbereichen.

Inhalte Bedürfnisse
Wohnstile und Wohnformen
Dekoration

Materialien

- Eigenschaften und Ausrüstung von Fasern und Geweben
- Pflegekennzeichnung

Inhaltsstoffe von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln

- chemische und physikalische Eigenschaften von Wasser
- Tenside, Säuren, Alkalien, organische Lösungsmittel
- Fette, Öle, Wachse, Silikone
- Chlor, Alkohole

Ergonomische Gestaltung von Arbeitsprozessen

Unterrichtshinweise Anregungen für Lernsituationen:

- Einrichtung eines Wohn- bzw. Funktionsraumes, z. B.: Hotelzimmer, Kranken- / Pflegezimmer (häuslicher Bereich), Kinderzimmer, Tagungsraum
- Kauf z. B. einer Waschmaschine, eines Herdes oder einer Geschirrspülmaschine
- Erstellen eines Reinigungsplanes für Bereiche in einem Gastronomiebetrieb/ Kinderheim/Seniorenheim

Das Lernfeld „Projekte planen, durchführen und auswerten“ bietet die Möglichkeit, Probleme und Aufgabenstellungen zu vertiefen und zu erweitern.

Lernfeld Tagesgestaltung unterstützen

Zeitrictwert 80 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Lebenssituation und die Bedürfnisse von Menschen und leiten den Unterstützungsbedarf von Personen in unterschiedlichen Lebensabschnitten ab.

Sie erkunden Förder- und Freizeitangebote. Sie beurteilen deren Eignung für verschiedene Zielgruppen und dokumentieren dies.

Sie erarbeiten Konzepte für alltagsunterstützende Maßnahmen und wählen Medien und Materialien aus.

Die Schülerinnen und Schüler planen Veranstaltungen zu unterschiedlichen Anlässen.

Sie stellen Kriterien für angemessene Kommunikation in Unterstützungssituationen auf. Sie führen Gespräche personenorientiert, empathisch und situationsgerecht. Sie erkennen Konflikte und wenden unterschiedliche Möglichkeiten der Konfliktlösung an.

Inhalte Entwicklungsphasen des Menschen

Aktivitäten und existenzielle Bedürfnisse des täglichen Lebens

Musische, kulturelle und handwerkliche Beschäftigungs- und Bildungsangebote, u. a.:

- Literatur
- Bewegung
- Musik
- Stimme
- Gestalten, Darstellen

Feste und Veranstaltungsangebote

Touristische Angebote

Aktivierung von Menschen mit Unterstützungsbedarf

Unterrichtshinweise Anregungen für Lernsituationen

- Methodenkiste zum Thema: „Wie beschäftige ich das fieberkranke Kind?“
- Fotosammlung über die Begleitung eines Rollstuhlfahrers bei Aktivitäten
- Programm für einen Koch- und Backkurs im Kindergarten
- Aktivierung von Seniorinnen und Senioren einer Hausgemeinschaft über hauswirtschaftliche Beschäftigung

Das Lernfeld „Projekte planen, durchführen und auswerten“ bietet die Möglichkeit, Probleme und Aufgabenstellungen zu vertiefen und zu erweitern.

Lernfeld Projekte planen, durchführen und auswerten

Zeitrictwert 160 Unterrichtsstunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler entwickeln unter Nutzung von Kreativitätstechniken Projektideen und wählen aus diesen kriterienorientiert ein Projekt.

Sie planen die einzelnen Projektphasen.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Ausgangssituation und formulieren unter Berücksichtigung fördernder und hindernder Faktoren das Projektziel.

Sie erstellen einen Projektstrukturplan und Projektablaufplan und leiten daraus Arbeitspakete und Meilensteine ab.

Die Schülerinnen und Schüler realisieren auf der Basis selbstständig beschaffter Informationen Arbeitspakete und kontrollieren den jeweiligen Projektstand durch einen Soll-Ist-Vergleich.

Sie dokumentieren den Projektverlauf und das Projektergebnis unter Nutzung von Informations- und Kommunikationstechniken.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen unterschiedliche Rollen im Projektteam und besetzen diese im Wechsel. Sie lösen auftretende Probleme nach Regeln des Konfliktmanagements, geben sich gegenseitig Feedback und reflektieren ihr eigenes Verhalten kritisch.

Sie bewerten ihre Leistungen anhand selbst entwickelter Kriterien.

Inhalte Projektmanagementinhalte entsprechend der o. a. Zielformulierung

Fachinhalte je nach Projekt, aufbauend auf die Ziele und Inhalte der entsprechenden Lernfelder

Unterrichtshinweise Die Schülerinnen und Schüler werden kleinschrittig in die einzelnen Projektphasen eingeführt und arbeiten zunehmend selbstständiger.

Sollten die Schülerinnen und Schüler nicht über grundlegende EDV-Kompetenzen zur Durchführung der Projekte verfügen, so sind diese im Rahmen einer Binnendifferenzierung in diesem Lernfeld zu erwerben.

Beispiele für übergreifende Projekte:

- Durchführung eines jahreszeitlichen Festes im Seniorenheim
- Bearbeitung von Fremdaufträgen, z. B. Blutspendeaktion, ...
- Planung eines Thementages in einem Hotel oder einer Bäckerei
- Organisation der Abschlussfeier der Schule oder Klasse
- Aufbau eines ehrenamtlichen Teams zur Schulung von Senioren in technischen Medien
- Aufbau einer Internetplattform mit einem Pool von Rezepten für schnell hergestellte Schülergerichte ohne Convenienceprodukte