

## **Rahmenrichtlinien**

für den  
**berufsbezogenen Lernbereich**

in der  
**Fachschule**  
**Hauswirtschaft**

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium  
Hans-Böckler-Allee 5, 30173 Hannover  
Postfach 1 61, 30001 Hannover

Hannover, Oktober 2023  
Nachdruck zulässig

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

An der Erarbeitung der Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens mitgewirkt:

Bosse, Sabine, Celle

Fischer-Briem, Kerstin, Oldenburg

Fricke, Silke, Göttingen (Kommissionsleitung)

Meyer, Janine, Hannover

Wieting, Frauke, Braunschweig

zur Kammer, Daniela, Bersenbrück

Als Vertreter des Landesschulbeirats war beteiligt:

Prof. Dr. rer. hort. Martin, Michael, Osnabrück

Redaktion:

Christian Bodenstedt

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)–



<b>1 Grundsätze</b>	<b>2</b>
1.1 Verbindlichkeit	2
1.2 Ziele der Fachschule	2
1.3 Didaktische Grundsätze für die Fachschule	2
1.4 Deutscher Qualifikationsrahmen	3
1.5 Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich in der Fachschule Hauswirtschaft	4
<b>2 Module</b>	<b>6</b>
2.1 Struktur	6
2.2 Übersicht der Module	6
2.3 Module, Kompetenzen und Unterrichtshinweise	7
Modul 1 Verpflegungsangebote entwickeln und beurteilen	7
Modul 2 Maßnahmen der Objekt- und Textilpflege begründen	8
Modul 3 Qualitätsmanagement im hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich weiterentwickeln	9
Modul 4 Berufliche Kommunikation und Personalführung erfolgreich gestalten	10
Modul 5 Betriebswirtschaftlich handeln im hauswirtschaftlichen Management	11
Modul 7 Projektbasierend hauswirtschaftliche Dienstleistungen personenbezogen gestalten	12
Modul 8 Objekt- und Textilpflege organisieren	13
Modul 9 Personalmanagement qualifiziert weiterentwickeln	14
Modul 10 Ausbildung im Betrieb realisieren	15
Modul 11 Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und managen	16

# 1 Grundsätze

## 1.1 Verbindlichkeit

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die zu entwickelnden Kompetenzen sowie die didaktischen Grundsätze für den Unterricht verbindlich fest. Die Rahmenrichtlinien sind so gestaltet, dass die Schulen ihr eigenes pädagogisches Konzept sowie die besonderen Ziele und Schwerpunkte ihrer Arbeit weiterentwickeln können.

Die Module sind in einem schuleigenen Curriculum über Lernsituationen zu konkretisieren. In den schulischen Lernsituationen sind Teilkompetenzen festzuschreiben, die in der Summe die Kompetenzen des Moduls widerspiegeln.

## 1.2 Ziele der Fachschule

Die Fachschule hat die Aufgabe, die Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler weiterzuentwickeln. Dies geschieht auf der Grundlage des Christentums, des europäischen Humanismus und der Ideen der liberalen, demokratischen und sozialen Freiheitsbewegungen.<sup>1</sup>

In der Fachschule werden Schülerinnen und Schüler nach Maßgabe ihrer schulischen Abschlüsse nach einer einschlägigen beruflichen Erstausbildung oder einer ausreichenden einschlägigen praktischen Berufstätigkeit mit dem Ziel unterrichtet, ihnen eine vertiefte berufliche Weiterbildung zu vermitteln.

In der Fachschule können die Schülerinnen und Schüler auch schulische Abschlüsse erwerben, die sie befähigen, nach Maßgabe dieser Abschlüsse ihren Bildungsweg in anderen Schulen im Sekundarbereich II oder an einer Fachhochschule fortzusetzen.<sup>2</sup>

## 1.3 Didaktische Grundsätze für die Fachschule

### Handlungsorientierung

Der Unterricht soll nach dem didaktisch-methodischen Konzept der Handlungsorientierung umgesetzt werden.<sup>3</sup>

### Handlungskompetenz<sup>4</sup>

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Wissen und Fertigkeiten (Fachkompetenz), Selbstkompetenz und Sozialkompetenz (Personale Kompetenz).

Fachkompetenz	Personale Kompetenz
Wissen und Fertigkeiten	Selbstkompetenz und Sozialkompetenz

### Fachkompetenz umfasst Wissen und Fertigkeiten

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

### Personale Kompetenz umfasst Selbst- und Sozialkompetenz

#### Selbstkompetenz<sup>5</sup>

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, 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 selbstbestimmte Bindung an Werte.

<sup>1</sup> Vgl. Bildungsauftrag der Schule § 2 Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG).

<sup>2</sup> Vgl. § 20 NSchG.

<sup>3</sup> Vgl. 2.7 Ergänzende Bestimmungen für das berufsbildende Schulwesen (EB-BbS), Erster Abschnitt.

<sup>4</sup> Vgl. Handreichung der KMK für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule [...] vom 17. Juni 2021, S. 15.

<sup>5</sup> Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Fachschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

### **Sozialkompetenz**

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, 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.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenten Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### **Methodenkompetenz**

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

### **Kommunikative Kompetenz**

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

### **Lernkompetenz**

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, 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, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

## **1.4 Deutscher Qualifikationsrahmen**

Für das deutsche Berufsbildungssystem besteht die Herausforderung, die notwendige Transparenz und Durchlässigkeit gegenüber anderen europäischen Bildungssystemen herzustellen. Das Kompetenzmodell der KMK umfasst bereits die wesentlichen Elemente des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) bzw. des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)<sup>6, 7</sup> (vgl. 1.3).

Hinsichtlich der Niveaustufe sind diese Rahmenrichtlinien nach dem derzeitigen Stand der DQR-Matrix grundsätzlich an der Niveaustufe 6<sup>8</sup> ausgerichtet.

---

<sup>6</sup> Gemeinsamer Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zum Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR). In Kraft getreten 01.05.2013.

<sup>7</sup> Anlage zum Gemeinsamen Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zum Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR). Stand 01.08.2013.

<sup>8</sup> „Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.“ Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen. Verabschiedet vom Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (AK DQR) am 22. März 2011. S.7.

## 1.5 Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich in der Fachschule Hauswirtschaft

### Ziele

Ziel der Fachschule Hauswirtschaft ist der Erwerb von Kompetenzen zur Übernahme von Führungsaufgaben und zur Förderung der Bereitschaft zu beruflicher Selbstständigkeit.<sup>9</sup> Ein wesentlicher Aspekt des Bildungsganges ist der Rollenwechsel vom ausführenden zum leitenden Personal, der wertorientiertes Handeln erfordert, individuelle Bedürfnisse und Bedarfe der Leistungsnehmenden berücksichtigt und im Einklang mit dem Bildungsauftrag<sup>10</sup> steht. In der zweijährigen Fachschule schließt dieses auch die Fähigkeit mit ein, Mitarbeitende sowie Auszubildende anzuleiten, zu führen, zu motivieren, zu beurteilen und die Teamfähigkeit zu entwickeln.

Der erfolgreiche Abschluss der Klasse 1 der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter Wirtschaftler“ (Bachelor Professional in Hauswirtschaft) bzw. „Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin“ (Bachelor Professional in Hauswirtschaft).<sup>11</sup> Der erfolgreiche Abschluss der Klasse zwei der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“ (Bachelor Professional in Wirtschaft) oder „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter“ (Bachelor Professional in Wirtschaft).<sup>12</sup>

Um den Erwerb der allgemeinen Fachhochschulreife mit erfolgreichem Abschluss der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft zu ermöglichen, sind die Vorgaben der „Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen“<sup>13</sup> der Kultusministerkonferenz zu berücksichtigen.

Auf der Grundlage der KMK-Rahmenvereinbarung über Fachschulen<sup>14</sup> und des Qualifikationsprofils des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) erfolgt der Unterricht des berufsbezogenen Lernbereiches in Modulen.

Die Anerkennung und Anrechnungsfähigkeit erworbener Kompetenzen im Sinne eines lebenslangen Lernens und einer vertikalen Durchlässigkeit, u. a. in fachlich einschlägigen europäischen Hochschulstudiengängen, werden durch die Modularisierung und die Kompetenzformulierungen gefördert.

In den Modulen ist die zu erwerbende berufliche Handlungskompetenz in den Dimensionen Personale Kompetenz und Fachkompetenz entlang der Handlungsfelder im hauswirtschaftlichen Management ausgewiesen.

Die Module der Klasse 1 besitzen aufbauenden, die der Klasse 2 vertiefenden Charakter. Die Modularisierung erfordert einen curricularen Abstimmungsprozess innerhalb des Bildungsganges gemäß der Leitlinie Schulisches Curriculum-BBS (SchuCu-BBS).<sup>15</sup> Um den Praxisbezug durchgängig zu gewährleisten, sind Übungen und eine Vernetzung mit dem berufsübergreifenden Lernbereich sowie Lernortkooperationen zielführend.

Die Module sind so beschrieben, dass die Fachschulen eine standortbezogene Profilbildung in der schulischen Curriculararbeit umsetzen können. Die individuelle Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler soll berücksichtigt werden. Dies ist insbesondere in den Modulen 6 und 12 „Optionale Lernangebote“ möglich und kann in Form eines Portfolios als Anlage zum Zeugnis<sup>16</sup> abgebildet werden.

Die Kompetenzentwicklung soll im Rahmen ganzheitlicher Lernsituationen gefördert werden. Die Handlungssituationen beziehen hauswirtschaftswissenschaftliche sowie berufspädagogische Themengebiete ein. Zeitgemäße Standards in den

<sup>9</sup> Dokumentation der Kultusministerkonferenz über landesrechtlich geregelte Berufsabschlüsse an Fachschulen (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 29.01.2016).

<sup>10</sup> Vgl. Bildungsauftrag der Schule § 2 NSchG.

<sup>11</sup> Vgl. § 8 Abs. 2 Nr. 2 Anlage 8 (zu§33) Verordnung über berufsbildende Schulen (BbS-VO).

<sup>12</sup> Vgl. Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 i.d.F. vom 16.12.2021); § 8 Abs. 1 Nr. 4 Anlage 8 (zu§33) BbS-VO.

<sup>13</sup> Vgl. Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i.d.F. vom 09.03.2001).

<sup>14</sup> Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 i.d.F. vom 16.12.2021).

<sup>15</sup> Vgl. Nr. 2.7 EB-BbS, Erster Abschnitt.

<sup>16</sup> Vgl. 2. Abschnitt Nr. 4.1 „Anlagen zu Zeugnissen (Portfolio)“ EB-BbS.

hauswirtschaftlichen Handlungsfeldern, aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und Daten sowie rechtliche Bestimmungen sind zu berücksichtigen.

### **Didaktische Grundsätze**

Alle in den Modulen abgebildeten Kompetenzen sollen übergreifend aktuelle Entwicklungen, insbesondere Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit beinhalten:

#### *Digitalisierung (Digitalität)*

Aspekte der Digitalisierung und Technisierung werden sowohl mit Blick auf die künftigen beruflichen Tätigkeiten der Schülerinnen und Schüler als auch für die fachschulischen Lehr- und Lernprozesse aufgegriffen. Um den Erwerb digitalisierungsbezogener Kompetenzen zu fördern und den Nutzen für die interdisziplinäre Arbeit zu erkennen, werden zeitgemäße digitale Anwendungen in den Unterricht eingebettet. Die Weiterentwicklung der digitalisierungsbezogenen Kompetenzen im Umgang mit aktuellen technischen Lösungen im beruflichen Kontext ist ein wichtiges Ziel der Fachschulausbildung.

#### *Nachhaltigkeit*

Die Prinzipien der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Ökologie und Soziales – werden als maßgebliche Leitlinie des unternehmerischen Handelns situativ und integrativ berücksichtigt und umgesetzt. Im Sinne der Entwicklung eines ganzheitlichen Kompetenzverständnisses werden dazu insbesondere die Aspekte des ressourcen- und klimaschonenden Wirtschaftens in hauswirtschaftlichen Unternehmen und Einrichtungen sowie in Privathaushalten aufgegriffen.

#### *Ganzheitlichkeit*

Die ganzheitliche Betrachtungsweise einzelner Betriebe im Kontext gesamtgesellschaftlicher Zusammenhänge wird durch Integration und Reflexion praktischer Erfahrungen der Berufsausbildung und betrieblicher Praktika gestärkt. Die Selbstständigkeit und Verantwortungsübernahme bei der Lösung komplexer Aufgaben-, Frage- bzw. Problemstellungen wird durch projektorientiertes Arbeiten unter Berücksichtigung regionaler Bedingungen gefördert.

Das Reflektieren des lokalen beruflichen Handelns im Hinblick auf globale Auswirkungen unterstützt das systemische Denken der Schülerinnen und Schüler.

## 2 Module

### 2.1 Struktur

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

Titel	Der Titel benennt den beruflichen Handlungsbe- reich, der bearbeitet werden soll.
Zeitrictwert	Der Zeitrictwert gibt die Gesamtstundenzahl an, die für die Bearbeitung des Moduls vorgesehen ist.
Kompetenzen	Für die Module werden Kompetenzen beschrieben, die am Ende des Lernprozesses erreicht werden.
Unterrichtshinweise	Die Hinweise sind für die Arbeit in den Bildungs- gangsgruppen gedacht. Sie beschränken sich auf ei- nige Anregungen zur Umsetzung im Unterricht.

### 2.2 Übersicht der Module

Modul		Zeitrictwert in Unterrichtsstunden
<b>Klasse 1</b>		
1	Verpflegungsangebote entwickeln und beurteilen	240
2	Maßnahmen der Objekt- und Textilpflege begründen	120
3	Qualitätsmanagement im hauswirtschaftlichen Dienst- leistungsbereich weiterentwickeln	160
4	Berufliche Kommunikation und Personalführung er- folgreich gestalten	120
5	Betriebswirtschaftlich handeln im hauswirtschaftli- chen Management	240
6	Optionale Lernangebote	80
<b>Klasse 2</b>		
7	Projektbasierend hauswirtschaftliche Dienstleistungen personenbezogen gestalten	200
8	Objekt- und Textilpflege organisieren	160
9	Personalmanagement qualifiziert weiterentwickeln	160
10	Ausbildung im Betrieb realisieren	160
11	Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und ma- nagen	200
12	Optionale Lernangebote	80

## 2.3 Module, Kompetenzen und Unterrichtshinweise

### Modul 1 Verpflegungsangebote entwickeln und beurteilen

**Zeitrictwert** 240 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

**Personale Kompetenz**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihrer Vorbildfunktion hinsichtlich der Entwicklung von nachhaltigen Verpflegungsangeboten bewusst.

Sie vertreten ihre Entscheidungen hinsichtlich einer nachhaltigen Lebensmittelauswahl und -verarbeitung begründet und nachvollziehbar.

**Fachkompetenz**

Die Schülerinnen und Schüler leiten von den biochemischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe der Lebensmittel Konsequenzen für den menschlichen Stoffwechsel und Auswirkungen auf den Ernährungszustand ab.

Sie entwickeln adressatengerechte sowie kultursensible Verpflegungsangebote und berücksichtigen essbiografische Aspekte.

Sie gestalten ausgehend vom Ernährungsbedarf verschiedener Personengruppen Speisepläne und Tageskostpläne im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten.

Sie entwickeln Möglichkeiten zur Einführung eines nachhaltigen Verpflegungsangebotes.

Sie leiten kriterienorientiert aus der Lebensmittelqualität ihre Verwendungsmöglichkeiten ab.

Sie beurteilen und bewerten Kostformen und Ernährungstrends kritisch.

Sie diskutieren die Chancen und Risiken neuartiger Lebensmittel und Trends.

Sie reflektieren die sozialen, ökologischen und ökonomischen Auswirkungen des Beschaffungs- und Ernährungsverhaltens.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Exkursionen zu lebensmittelverarbeitenden Betrieben und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie Beratungsinstitutionen
- Teilnahme an Fachveranstaltungen
- Auswertung von aktuellen ernährungswissenschaftlichen Fachartikeln und Studienergebnissen
- Nutzung und Vergleich von Tools zur Erstellung von Tageskostplänen
- themenbezogene Übungen

Eine Verknüpfung mit dem Modul 3 „Qualitätsmanagement im hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich weiterentwickeln“ und dem Fach Politik ist zu empfehlen.

## Modul 2 Maßnahmen der Objekt- und Textilpflege begründen

**Zeitrhythmuswert** 120 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die vielfältigen Aufgaben einer Betriebsleitung bezüglich der Textilbeschaffung, der Textil- und Objektreinigung.

Sie sind sich der Bedeutung der Wäschepflege für das Individuum bewusst.

Sie respektieren individuelle und betriebliche Anforderungen an die Erbringung der Reinigungsleistung.

Sie sind für die multiplen Belastungen des Reinigungspersonals sensibilisiert.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen bei ihrer Planung die unterschiedlichen Ziele der Reinigung und Pflege von Werkstoffen, Objekten und Textilien unter Einbeziehung der Anforderungen aller Beteiligten.

Sie diskutieren die Einsatzmöglichkeiten, Reinigung und Pflege innovativer Werkstoffe und Textilien.

Sie beurteilen unterschiedliche Behandlungsarten und -verfahren unter ergonomischen, ökologischen, ökonomischen und hygienischen Gesichtspunkten.

Sie vergleichen exemplarisch ausgewählte Behandlungsmittel und Reinigungsgeräte unter Berücksichtigung von Wirkungsweise, Ökologie, Ökonomie, Ergonomie, rechtlicher Grundlagen, Beschaffung und Lagerung.

Sie bewerten aktuelle Trends und innovative Technologien auf dem Reinigungs- und Wäschepflegemarkt.

Sie leiten Maßnahmen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes ein und schulen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- innerbetriebliche Schulungsangebote, Präsentationen und Referate
- Expertenbefragungen sowie Exkursionen und Betriebserkundungen zu Reinigungsunternehmen, Reinigungsmittel- und Reinigungsgeräteherstellern.
- Teilnahme an Fachveranstaltungen
- Auswertung von aktuellen Fachartikeln und Studienergebnissen
- themenbezogene Übungen

Eine Verknüpfung mit dem Modul 3 „Qualitätsmanagement im hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich weiterentwickeln“ ist zu empfehlen.

### Modul 3 Qualitätsmanagement im hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich weiterentwickeln

**Zeitrictwert** 160 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

#### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Notwendigkeit eines systemischen Qualitätsmanagements bewusst.

Sie entwickeln ein Bewusstsein für ihre Rolle als Dienstleisterin bzw. Dienstleister.

Sie bauen ihre anlassbezogene Planungs- und Entscheidungskompetenz hinsichtlich der Anwendung von Qualitätsmaßnahmen aus.

Sie leiten aus den Messkriterien Indikatoren ab und reflektieren die Messergebnisse selbstgesteuert.

#### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren das Qualitätsmanagement in ausgewählten Feldern des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches.

Sie identifizieren Hygienrisiken in Bereichen der Betriebs-, Produktions- und Personalhygiene auf der Basis mikrobiologischer und aktueller rechtlicher Grundlagen.

Sie legen Qualitätsstandards für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbereiche betriebsbezogen fest.

Sie wählen Messkriterien und Prüfungsinstrumente für das Erreichen betriebsbezogener Qualitätsstandards aus und gewichten diese.

Sie entwickeln auf Basis von Risikoanalyse, Qualitätsstandards und Messkriterien ein Qualitätsmanagementsystem.

Sie überprüfen das entwickelte Qualitätsmanagementsystem in Bezug auf Anwendbarkeit und Wirksamkeit hinsichtlich verschiedener Personengruppen, technischer, finanzieller, baulicher und personeller Voraussetzungen sowie des Leitbildes.

Sie planen Hygieneschulungen und Qualitätsmanagementfortbildungen für das Personal.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Teilnahme an Betriebserkundungen, Fachveranstaltungen und Fachexkursionen
- Zusammenarbeit mit externen Partnern und Bildungsträgern, z. B. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung oder Lebensmittelkontrolle sowie Fachverbänden
- Nutzung von Dokumentations- und Auswertungssoftware für Qualitätsmanagementsysteme

Eine Verknüpfung mit dem Modul 1 „Verpflegungsangebote entwickeln und beurteilen“ und dem Modul 2 „Maßnahmen der Objekt- und Textilpflege begründen“ ist zu empfehlen.

## Modul 4 Berufliche Kommunikation und Personalführung erfolgreich gestalten

**Zeitrictwert** 120 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler stellen komplexe Sachverhalte strukturiert und zielgerichtet dar.

Sie gestalten Präsentationen professionell.

Sie identifizieren sich mit ihrer Rolle als Leitungskraft.

Sie arbeiten verantwortungsbewusst in multiprofessionellen Teams und delegieren Aufgaben.

Sie kommunizieren wertschätzend, empathisch, zielorientiert und adressatengerecht.

Sie nehmen ihr Umfeld in den jeweiligen beruflichen Situationen differenziert wahr und leiten daraus angemessene Verhaltensweisen sowie Handlungsstrategien ab.

Sie geben konstruktiv und differenziert Feedback an andere.

Sie reflektieren und evaluieren ihr Leitungsverhalten sowie ihre persönliche Team- und Kritikfähigkeit.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler setzen zielführend, situations- sowie personenorientiert Kommunikationstechniken ein.

Sie kommunizieren adressatengerecht mit zuständigen Stellen und außerbetrieblichen Kommunikationspartnern.

Sie kommunizieren im Rahmen ihrer Leitungstätigkeit mit den ihnen obliegenden Abteilungen unter personalbezogenen Aspekten.

Sie planen, strukturieren und führen Gespräche zu unterschiedlichen Anlässen durch und dokumentieren diese falls erforderlich.

Sie setzen sich mit Konzepten der Prävention, der Intervention und Konfliktbearbeitung auseinander.

Sie entwickeln Konzepte zur Personalintegration und zur Teambildung.

Sie entscheiden über den Einsatz verschiedener Beratungsverfahren zur Förderung, Unterstützung und Entlastung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für ein positives soziales Arbeitsklima.

Sie leiten Personen unter Berücksichtigung ihrer individuellen Voraussetzungen an und setzen geeignete Sprachvarianten ein.

Sie gewährleisten hauswirtschaftliche Professionalität durch die Motivation des Personals sowie ein adäquates Führungsverhalten.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Nutzung verschiedener digitaler Tools z.B. Erklärvideos, digitale Pinnwände, Audio-dateien
- Rollenspiele für verschiedene Gesprächsanlässe und videogestützte Gesprächsanalyse
- Expertenbefragung für Supervision, Mediation, Coaching, Mentoring

Eine Verknüpfung mit dem Fach Deutsch/Kommunikation ist zu empfehlen.

## Modul 5 Betriebswirtschaftlich handeln im hauswirtschaftlichen Management

**Zeitrictwert** 240 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Notwendigkeit zum unternehmerischen Denken.

Sie argumentieren sicher gegenüber Personal und Unternehmens- bzw. Einrichtungsführung unter Verwendung betriebswirtschaftlicher Nomenklatur.

Sie wägen ökonomische Ziele im Kontext der drei Nachhaltigkeitsdimensionen ab.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten grundlegende Bedingungen (Kostenrechnung, Budgetplanung, Controlling) betriebswirtschaftlicher Entscheidungen für hauswirtschaftliche Unternehmen und Einrichtungen aus.

Sie planen die Beschaffung von Gütern und externen Dienstleistungen anhand durchgeführter Analysen sowie aktueller Entwicklungen

Sie analysieren unter Anwendung eines Tabellenkalkulationsprogramms abteilungsspezifische Sachverhalte.

Sie ermitteln betriebswirtschaftliche Kennzahlen und erörtern deren Auswirkungen im betrieblichen Gesamtzusammenhang.

Sie treffen betriebswirtschaftlich begründete Entscheidungen unter Berücksichtigung verschiedener Nachhaltigkeitsdimensionen.

Sie entwickeln auf Basis von Marketingzielen eine Marktstrategie für zukunftsorientierte Produkte und Dienstleistung und sind für deren Umsetzung sowie Evaluation verantwortlich.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Einsatz von Tools für digitales Dokumentenmanagement
- Betriebserkundungen und Exkursionen in Unternehmen mit Marketingabteilung

Eine Verknüpfung mit dem Fach Mathematik ist zu empfehlen.

## Modul 7 Projektbasierend hauswirtschaftliche Dienstleistungen personenbezogen gestalten

**Zeitrictwert** 200 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ihre Wahrnehmungsfähigkeit und ihre soziale Sensibilität weiter.

Sie vertreten die Hauswirtschaft als gleichwertigen Teil der SAHGE-Berufe<sup>17</sup>.

Sie stärken und fördern die Entscheidungs- und Mitbestimmungsmöglichkeit der Nutzerinnen und Nutzer.

Sie schätzen das Maß an Förderung von Menschen mit Behinderung gegenüber der Fürsorge richtig ein.

Sie planen und moderieren Teamsitzungen eigenverantwortlich.

Sie reflektieren und bewerten verantwortlich und selbstgesteuert eigene und fremde Arbeitsergebnisse und -prozesse.

Sie nehmen Feedback offen entgegen und nutzen diese Rückmeldung konstruktiv.

Sie sind sich der Notwendigkeit der Netzwerkbildung bewusst.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren zur Projektthemenfindung das personenbezogene Dienstleistungsangebot einer Einrichtung für Menschen mit Hilfe-, Entwicklungs- und Förderbedarf.

Sie leiten Bedarfe ab und führen die Phasen des Projektmanagements eigenverantwortlich und zielorientiert durch.

Sie entwickeln personenbezogene Dienstleistungsangebote für Menschen mit Hilfe-, Entwicklungs- und Förderbedarf unter besonderer Berücksichtigung ihrer Ressourcen und Kompetenzen, um diese aktiv in die Tagesgestaltung mit einzubeziehen.

Sie gestalten aktiv Kooperationen und beteiligen sich am Aufbau von Netzwerken mit anderen Institutionen im Umfeld (Quartiersmanagement).

Sie leiten aus der Evaluation der Projekte Konsequenzen für ihr weiteres berufliches Handeln ab.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Projektmanagementmethode
- Zusammenarbeit mit externen Partnern wie Betreuungseinrichtungen
- Erkundungen von innovativen Quartierskonzepten

Eine Verknüpfung mit dem Fach Deutsch/Kommunikation ist zu empfehlen.

<sup>17</sup> Soziale Arbeit, Haushaltsnahe Dienstleistungen, Gesundheit und Pflege sowie Erziehung und Bildung

## Modul 8 Objekt- und Textilpflege organisieren

**Zeitrictwert** 160 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

**Personale Kompetenz**

Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Chancen des Insourcings für die Aus- und Weiterbildung von Fachkräften.

Sie sind sensibel für aktuelle ökonomische Diskussionen im Dienstleistungsbereich.

Sie sind sich der sozialen Auswirkungen des Outsourcings bewusst.

**Fachkompetenz**

Die Schülerinnen und Schüler bestimmen die bei der Bauplanung und Raumausstattung zu berücksichtigenden Kriterien aus Sicht des rationellen Reinigens.

Sie entwerfen ökonomische und ressourcenschonende Reinigungskonzepte.

Sie differenzieren ergebnisorientierte und tätigkeitsorientierte Reinigung.

Sie gestalten und bewerten Leistungsbeschreibungen und -verzeichnisse.

Sie entscheiden kriteriengeleitet zwischen Eigen- und Fremdreinigung.

Sie konzipieren einen Wäschekreislauf unter Berücksichtigung aller Interessengruppen.

Sie wirken beratend bei der Planung einer Wäscherei unter Berücksichtigung aktueller Gerätetechnik mit.

Sie diskutieren die Möglichkeit des Leasings im Rahmen der Wäschelogistik.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Exkursionen zu Textilreinigungsunternehmen, Betrieben mit Eigen- oder Fremdreinigung, Leasinggesellschaften, Geräteherstellern
- Expertenbefragungen von Planungsbetrieben für Wäschereien
- Gespräche mit Trägern von Pflege und Betreuungseinrichtungen
- Nutzung und Vergleich von Tools zur Kontrolle der ergebnisorientierten Reinigungsorganisation
- themenbezogene Übungen

Eine Verknüpfung mit dem Fach Deutsch/Kommunikation ist zu empfehlen.

## Modul 9 Personalmanagement qualifiziert weiterentwickeln

**Zeitrictwert** 160 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler nehmen ihr Umfeld differenziert wahr und leiten daraus angemessene Verhaltensweisen und Handlungsstrategien für die Führung des Personals ab.

Sie ermöglichen im Sinne einer wertschätzenden Personalführung betriebsorientiert flexible Arbeitsmodelle.

Sie reflektieren ihre Kompetenzentwicklung mit Blick auf ihre zukünftige Rolle als Führungskraft im Kontext des lebenslangen Lernens.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler erörtern Problematiken der Personalbedarfsplanung und entwickeln Strategien zur Personalgewinnung unter Beachtung aktueller technischer Innovationen in der Hauswirtschaft.

Sie entwickeln Konzepte für eine erfolgreiche Personalentwicklung mit gezielter Personalförderung durch kontinuierliche Weiterbildung.

Sie analysieren arbeitsrechtliche Regelungen zur Gestaltung von Arbeitsverhältnissen in der Hauswirtschaft.

Sie beurteilen ausgewählte Arten von Arbeitsverträgen bezogen auf relevante Aspekte der Personalplanung.

Sie entwickeln unter Berücksichtigung personal- und betriebswirtschaftlicher Prinzipien Konzepte zu flexiblen Arbeitsplatzmodellen.

Sie bewerten die Bedeutung persönlicher, sozialer und kultureller Lebensbedingungen für eine professionelle Zusammenarbeit auf betrieblicher Ebene.

Sie entwickeln Konzepte für ästhetisch ansprechendes und unter hygienischen Aspekten einwandfreies Auftreten von Fachkräften (Corporate Identity).

Sie entwerfen Strategien zur rechtssicheren und sozial angemessenen Beendigung von Arbeitsverhältnissen.

Sie reflektieren die entwickelten Konzepte und Strategien zum Personalmanagement kriterienorientiert.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Nutzung analoger Medien und digitaler Tools zur Personalgewinnung
- Betriebserkundungen und den Austausch mit Personalentwicklerinnen und -entwicklern.
- Teilnahme an Fachveranstaltungen mit Einbindung aktueller fachwissenschaftlicher Forschungen

Eine Verknüpfung mit dem Modul 11 „Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und managen“ ist zu empfehlen.

## Modul 10 Ausbildung im Betrieb realisieren

**Zeitrictwert** 160 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler identifizieren sich mit ihrer Rolle als Ausbilderin bzw. Ausbilder.

Sie stellen sich auf die individuellen Voraussetzungen der Auszubildenden ein und gehen verantwortungsbewusst damit um.

Sie entfalten pädagogische Fähigkeiten und entwickeln diese kontinuierlich weiter

Sie schaffen durch teamorientiertes, kooperatives und tolerantes Handeln eine ziel-führende Lernumgebung.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren Aspekte zur Bedeutung von Ausbildung für Auszubildende, Ausbilderinnen bzw. Ausbilder, Betriebe und Gesellschaft.

Sie erstellen ein Anforderungsprofil für die Rolle der Ausbilderin bzw. des Ausbilders.

Sie wenden wesentliche Aspekte des Arbeits-, Jugendarbeitsschutz- und Berufsbil-dungsrechtes auf die Umsetzung und Planung der dualen Berufsausbildung im betrieb-lichen Kontext an.

Sie wenden erforderliche Kompetenzen der Ausbildungs- und spezifischen Berufsreife für die Einstellung von Auszubildenden als Voraussetzung für eine erfolgreiche Ausbil-dung an.

Sie setzen situationsgerechte und handlungsorientierte Methoden zur Vermittlung der ausbildungsrelevanten Inhalte unter Berücksichtigung der Lernausgangslage der Aus-zubildenden ein und wenden diese an.

Sie entwickeln Maßnahmen, um einen erfolgreichen Abschluss der Ausbildung zu ge-währleisten.

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Simulation von Ausbildungssituationen mit Schülerinnen und Schülern anderer Bil-dungsgänge innerhalb der Schule
- Einbindung externer Institutionen wie Studienseminare, Kammern
- themenbezogene Übungen

Der Nachweis der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung kann durch eine Ausbil-dereignungsprüfung erbracht werden.

Eine Verknüpfung mit dem Fach Deutsch/Kommunikation ist zu empfehlen.

## Modul 11 Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und managen

**Zeitrictwert** 200 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen**

### Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler verstehen rechtliche Vorgaben als eine Grundlage ihres beruflichen Handelns.

Sie nehmen den Betrieb als ein komplexes System mit unterschiedlichen Ebenen, vielfältigen Einflussfaktoren sowie verschiedenen Interessengruppen wahr.

Sie treffen unternehmerische Entscheidungen.

Sie übernehmen Verantwortung für ihre Arbeitsweise.

### Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler wenden einschlägige, betriebspezifische Rechtsnormen adäquat an.

Sie erstellen ein Leitbild für den Betrieb unter Berücksichtigung des Nachhaltigkeitsgedankens und der sozialen Verantwortung.

Sie verfügen über ein vertieftes Wissen der Management- und Führungsprozesse in hauswirtschaftlichen Unternehmen und Einrichtungen.

Sie bilden Unternehmensstrukturen ab und gestalten Prozessabläufe.

Sie entwickeln in betriebswirtschaftlicher Hinsicht strategisch zielwirksame Konzepte.

Sie führen eine doppelte Buchhaltung und erstellen Eröffnungs- und Abschlussbilanzen.

Sie begründen die Auswahl einer Rechtsform für hauswirtschaftliche Existenzgründungen unter Abwägungen von Chancen und Risiken sowie den Gegebenheiten.

Sie bewerten den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens anhand von Erfolgskennzahlen (Rentabilität, Cashflow, Return on Investment).

**Unterrichtshinweise** Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch z. B.:

- Simulation von Finanzierungsgesprächen
- Expertenbefragungen von Beratungseinrichtungen zur Existenzgründung
- Betriebserkundungen von neugegründeten hauswirtschaftlichen Einrichtungen oder Dienstleistungsbetrieben

Eine Verknüpfung mit dem Modul 9 „Personalmanagement qualifiziert weiterentwickeln“ und dem Fach Mathematik ist zu empfehlen.