

Lernfeld 1: Die Berufsausbildung mitgestalten (40 Stunden)

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Steckbrief „Mein Ausbildungsbetrieb“ Plakat zur Vorstellung des Berufsbildes HW	<ul style="list-style-type: none"> - Einsatzgebiete und Leistungsangebote - Berufsbild HW - Anforderungsprofil an eine Hauswirtschafterin / einen Hauswirtschafter - Ausbildung und Prüfung HW 	Training der Grundrechenarten
Informationsblätter zu verschiedenen Fort- und Weiterbildungen in der Hauswirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> - Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten - Berufsständische Organisationen 	
Tipps für Berufsanfänger: Lerntypentest Lernkartei erstellen	<ul style="list-style-type: none"> - Leistungskurve - Lerntipps / Zeitmanagement - Lerntypen - Modell der vollständigen Handlung 	
Erstellen einer Checkliste für rationelles Arbeiten, z.B. für Wochenarbeitsplan Erstellen eines Arbeitsablaufplanes	<ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze hauswirtschaftlichen Handelns - Arbeitsgestaltung / Leitsätze - Greifräume - Arbeitsablaufpläne 	
Erstellen eines Merkblattes über Gesundheit am Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie 	

Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen (80 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Kartenabfrage	- Grundlagen wirtschaftlichen Handelns: Bedürfnisse – Bedarf Mittel zur Bedarfsdeckung Wirtschaftliches Handeln 📄 Klassenarbeit Nr. 1	
- Mindmap „Einkaufsmöglichkeiten“	- Beschaffungsmöglichkeiten (Einkauf) - Käuferfallen - Werbung (erste Infos, vertiefend in LF 12): Kurzer Überblick über Werbemittel 📄 Klassenarbeit Nr. 2	- Zwei- und Dreisatz - Prozentrechnung
- Selbst hergestelltes Produkt (z. B.: Konfitüre) richtig kennzeichnen	- Warenkennzeichnung (gesetzlich, freiwillig)	- Preise vergleichen - Preisvergleich „Bio“ und „normal“ - QUID-Berechnungen
- Wandzeitung: „Augen auf vor dem Kauf“	- Verbraucherorganisationen: Aufgabe der Verbraucherzentrale(n) Sonstige Einrichtungen Verbraucherzeitschriften Vergleiche der Testberichte 📄 Klassenarbeit Nr. 3	
- Vordrucke richtig ausfüllen (z. B.: Qittung, Überweisung)	- Zahlungsverkehr: Barzahlung – halbbare Zahlung – bargeldlose Zahlung – Zahlen mit Karten Homebanking 📄 Klassenarbeit Nr. 4	- Rechnungen (Rabatt, Skonto, MWST) - Zinsrechnung

<p>- Geführtes Haushaltsbuch</p>	<p>- Kassen- und Haushaltsbuchführung: Einkommensformen des Privathaushaltes Einnahmen von Großhaushalten Ausgaben der Haushalte Haushaltsplan – Budget Haushaltsbuch Kassenbuch</p> <p>📁 Klassenarbeit Nr. 5</p>	<p>- Haushaltsbuch führen</p>
	<p>- <i>Rechts- und Geschäftsfähigkeit</i> - <i>Kaufvertrag:</i> <i>Zustandekommen eines Vertrages</i> <i>Inhalt eines Vertrages</i> <i>Mängel des Kaufvertrages</i> <i>👉 in der Regel in Inhalt des Politikunterrichts</i></p>	

Lernfeld 3: Waren lagern (40 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Plakate zu den Arten oder Verderb von MO - Flyer / Küchenanweisung erstellen (Schutz vor Salmonellen) 	<ul style="list-style-type: none"> - Teilbereiche der Hygiene - Lebensmittelverderb - Arten/Vermehrung von MO - Lebensbedingungen MO - Lebensmittelvergiftungen (Salmonellose, Botulismus, Staphylokokken) <p>📁 Klassenarbeit Nr. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vermehrung Bakterien berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Schulungsmaterialien als Infomappe erstellen - Bsp. für ein HACCP-Konzept 	<ul style="list-style-type: none"> - Amtliche Lebensmittelüberwachung - Infektionsschutzgesetz - HACCP-Konzept - Warenlagerung / Warenpflege/ - Lagerbestände / Lagerkennzahlen <p>📁 Klassenarbeit Nr. 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bestell- / Mindest- / Lagerbestand errechnen - Lagerverluste berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Steckbriefe zu den Schädlingen erstellen - Handlungsanweisungen erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Schädlinge - Schädlingsbekämpfung - Allgemeine Abwehrmaßnahmen - Lagern im Non-Food-Bereich 	
<ul style="list-style-type: none"> - Haltbargemachte LM für das Sommerfest - Rezepte/ Plakate gestalten 	<ul style="list-style-type: none"> - Haltbarmachungsverfahren, z.B. Kühlen, Gefrieren, Einkochen, Zuckern <p>- 📁 Klassenarbeit Nr. 3</p>	

Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren (100 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Liste über die wichtigsten Unfallgefahren und ihre Verhütung Ein Plakat: „Maßnahmen bei Unfällen“	<ul style="list-style-type: none"> - Unfallursachen durch falsches persönliches Verhalten - Unfallgefahren am Arbeitsplatz Küche - Erste Hilfe 	
Ein Plakat: „Grundsätze der Hygiene“	<ul style="list-style-type: none"> - Personalhygiene - Betriebshygiene - Produkthygiene <p>📄 Klassenarbeit Nr. 1</p>	
Arbeitsablaufplan	<ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitungstechniken - Schneide-/Zerkleinerungstechniken - Misch- und Schlagtechniken - Aufbereitungsarten: Legieren, Panieren, Abschrecken... - Maßnahmen zur Vermeidung von Qualitätseinbußen bei Lebensmittel 	
Kurzvortrag	<ul style="list-style-type: none"> - Gartechniken: in feuchter/in trockener Hitze - Gargeräte im Kleinhaushalt/im Großhaushalt <p>📄 Klassenarbeit Nr.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rechnen mit Maßen und Gewichten - Rezepturen umrechnen <p>📄 Mathematikarbeit</p>
Liste: Geeignete und ungeeignete Erfrischungsgetränke für Kinder“	<ul style="list-style-type: none"> - Der Ernährungskreis: - Regeln für gesunde Ernährung nach dem Ernährungskreis <p>Lebensmittelgruppe Getränke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mineralwasser - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke - Kaffee, Tee - Teeartige Getränke - Kakao/Schokolade - Verkostung und Beurteilung von Erfrischungsgetränken 	

<p>Werbeplakate/Flyer/Handzettel zu gesundem Brot- und Brötchenangebot in der Schulmensa</p>	<p>Lebensmittelgruppe Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsregeln nach dem Ernährungskreis - Kohlenhydratarten - Zuckersorten - Eigenschaften und Verwendung von Rübenzucker - Getreidearten - Aufbau und Nährstoffverteilung im Getreidekorn - Vollkorn - Mehltypen - Ölsaaten - Stärkeeigenschaften und Stärke-Verarbeitung in der Küche - Teigwaren (Arten, Verarbeitung) - Reis (Arten, Verarbeitung) - Kartoffeln (Arten, Verarbeitung) <p> Klassenarbeit Nr. 3</p>	
<p>Wochenplan: Rezepturen/Vorschläge für Obst und Gemüse „zwischen durch“ statt Süßigkeiten</p>	<p>Lebensmittelgruppe Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsregeln nach dem Ernährungskreis - Hülsenfrüchte: Arten, Gerichte, Verarbeitung, Verträglichkeit - Gemüse und Obst: Arten, Handelsklassen, Lagerung, Gesundheitswert nährstoffschonende und schadstoffreduzierende Verarbeitung 	
<p>Mittagsmenü-Vorschläge unter Berücksichtigung der biol. Wertigkeit</p> <p>Listen: Geeignete und ungeeignete Brotbeläge für Kinder</p>	<p>Lebensmittelgruppen: Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsregeln nach dem Ernährungskreis - Aufbau der Eiweißstoffe - Biologische Wertigkeit und Ergänzungswert - Milch: Haltbar-machung, Homogenisieren - Milcherzeugnisse: Arten, Verwendung - Käse: Wasser- und Fettgehaltsstufen - Eier: Güte- und Gewichtsklassen Lagerung und Hygienrisiken von Eiern/Produkten mit Eiern - Küchentechnische Verarbeitung von Eiern <p> Klassenarbeit Nr. 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch: Qualitätsmerkmale und Qualitätserhaltungsmaßnahmen bei der Zubereitung, Fleischteile und ihre Verwendung, geeignete Zubereitungsverfahren 	<p>Eiweißgehalt in verschiedenen Lebensmitteln und Gerichten berechnen</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Wurst und Fleischwaren : Wurstarten, Fettgehalt, versteckte Fette, das Pökeln von Fleischerzeugnissen (Zweck, Nitrosamin-Problematik) - Fisch: Ernährungswert, Schadstoffbelastung, Frischemerkmale, Frischhaltung - Geeignete Verarbeitungs- und Garmethoden, Arbeitsablaufpläne <p>📄 Klassenarbeit Nr.5</p>	
Informationsplakat für die Küche	<p>Lebensmittelgruppe Speisefette und Speiseöle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsregeln nach dem Ernährungskreis - Aufbau der Fette - Fettarten - Herstellungsverfahren - Ernährungswert - Garen mit Fett - Unfallverhütung 	
Menüvorschläge hergestellt mit Convenience-Produkten	<p>Convenience-Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Einsatzmöglichkeiten - Vor- und Nachteile 	
Fachgerecht eingedeckter Tisch	<ul style="list-style-type: none"> - Regeln für das Eindecken mit Sets - Serviergefäße und Vorlegebestecke - Regeln für den Plattenservice <p>↪ Eigentlich im LF 6</p>	
	Zusatzstoffe: s. LF 2	

Lernfeld 7: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (60 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Arbeitsablaufplan	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Reinigung: Reinigungsarten und -methoden Schmutzarten - Reinigungs- und Pflegemittel: Eigenschaften von Reinigungs- und Pflegemitteln Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Pflegemitteln Reinigungsmittel Pflegemittel Desinfektionsmittel Alternative Reinigungsmittel <p> Klassenarbeit Nr. 1</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation von Reinigungsarbeiten: Arbeitsorganisation Reinigungspläne Reinigungskonzept <p> Klassenarbeit Nr. 2</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsarbeiten in den Räumen: Material, Geräte und Maschinen für die Bodenreinigung Reinigung von nichttextilen Fußböden Reinigung textiler Bodenbeläge Spezielle Fußbodenbeläge und ihre Reinigung <p> Klassenarbeit Nr. 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - gereinigte Einrichtungsgegenstände - Arbeitsablaufpläne 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsarbeiten in den Räumen: Reinigung von Wohnräumen Reinigung im Sanitärbereich Fensterreinigung - Reinigung ausgewählter Materialien: Holz – Polstermöbel – Leder(?) 	

<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsablaufpläne - gereinigte Küchengeräte - Reinigungsanweisungen für ...geräte 	<p>Reinigung von Geräten für Lebensmittelverarbeitung und Vorratshaltung</p> <p> Klassenarbeit Nr. 4</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Vortrag 	<ul style="list-style-type: none"> - Geschirrspülen: Geschirrspülen mit Hand im Vergleich zum Geschirrspülen mit der Maschine <p> Klassenarbeit Nr. 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kostenvergleiche
<ul style="list-style-type: none"> - gereinigte Gegenstände 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigung ausgewählter Materialien: Glas – Keramische Erzeugnisse – Kunststoffe - Metalle <p> Klassenarbeit Nr. 6 und/oder</p> <p> Referate</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP-Konzept bei Reinigung und Entsorgung <p> Referat</p>	

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen (80 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- „Hand-out“: Vollwertig Ernähren	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsverhalten heute - Eigenes Essverhalten analysieren - Vollwertig ernähren – wie geht das? - Nährstoffe (Wiederholung) - Wie kommt unser Körper an die Nährstoffe? (Verdauung) <p>📄 Klassenarbeit Nr. 1</p>	
- „Handout“	<ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung des Energiebedarfes: Grundumsatz- Leistungsumsatz BMI – Normal-/Übergewicht Bedarf an Nährstoffen - Energiereduzierte Mischkost - Grundregeln Mahlzeitengestaltung - Grundmengen <p>📄 Klassenarbeit Nr. 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnung des Energie- und Nährstoffgehaltes von Speisen und Getränken <p>📄 Klassenarbeit Nr. 2</p>
- Rezeptideen für selbst hergestellte Kindernahrung: „Für die Leckermäulchen“	<ul style="list-style-type: none"> - Veränderung des Energiebedarfes während der Schwangerschaft und Stillzeit - Ernährung im Kindesalter, besonders im 1. Lebensjahr <p>📄 Klassenarbeit Nr. 4</p>	
- 📄 Referat	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährung im Alter - ausgewählte Diätformen, wie z. B.: leichte Vollkost, natriumarme Diät, Diabetes mellitus, ... 	

- vegetarisches Büfett mit kleinen Köstlichkeiten	- Vegetarische Ernährungsform - Grundsätze der Vollwerternährung 📄 Klassenarbeit Nr. 5	
- 📄 Referat	- Ausgewählte Diätformen: Lactoseintoleranz, Zöliakie	
	- Verpflegungs- und Speisenausgabesysteme - Arbeitsabläufe – Teamarbeit - Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung	
- Gesprächsführung	- Gesprächsführung	

Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen (80 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- „Hand-Out“ – Steckbrief „Textile Faser“	<ul style="list-style-type: none"> - Textile Fasern im Vergleich: Wolle – Seide – Baumwolle – Leinen – Polyester- ... 📄 Referat(e) - Produktion von Textilien: Webwaren – Maschenwaren – Verbundstoffe Textilkennzeichnungsgesetz neuere Funktionskleidung Textilveredelung 📄 Klassenarbeit Nr. 1 	- Kostenvergleich gekaufte Tischwäsche aus Material XY mit selbst genähter Tischwäsche
- „Gewaschene Wäsche“	<ul style="list-style-type: none"> - Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen: Pflegekennzeichnung Waschfaktoren Wasch- und Reinigungsmittelgesetz Sortieren der Wäsche Fleckentfernung Waschen mit der Maschine 📄 Klassenarbeit Nr. 2 	<ul style="list-style-type: none"> - Energiekosten berechnen - Anschaffung von Waschmaschine(n) im Vergleich Dienstleistungsunternehmen Wäscherei
- „Gewaschene Wäsche „	<ul style="list-style-type: none"> Handwäsche Trocknen der Wäsche Glätten der Wäsche Legen der Textilien Waschen von Gardinen und Vorhängen 📄 Klassenarbeit Nr. 3 	- Energiekostenberechnung Trocken der Wäsche im Trockner
<ul style="list-style-type: none"> - Textile Geschenke - (z. B.: Grußkarten, kleine Decken, Körnerkissen, Lesezeichen, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Näharbeiten: Einführung in den Umgang mit der Nähmaschine Ausgewählte Ausbesserungsarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnung Materialkosten für selbst hergestellte textile Geschenke 📄 Klassenarbeit Nr. 4

Lernfeld 9: Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (80 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- „Hand-Out“ – meine Wohnung ...	<ul style="list-style-type: none"> - Wohnbedürfnisse von Menschen: Ermittlung individueller Wohnbedürfnisse Beurteilung von Wohnfunktionen - Wohnbedürfnisse in einem Großhaushalt - Beurteilung von Wohnungsgrundrissen <p> Klassenarbeit Nr. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rechnen mit Längenmaße und Flächen - Maßstabsberechnungen
- Persönliche Gestaltung eines Grundrissplanes	<ul style="list-style-type: none"> - Gestaltungselemente: Kleine Farblehre Farben und Muster Beleuchtung (Raumtemperatur) Möbel Fußbodenbeläge Fensterdekorationen <p> Klassenarbeit Nr. 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preisvergleiche beim Einkauf von z. B.: Tapeten, Farben, Möbel, ...
- Kostenvoranschlag für Mobiliar	<ul style="list-style-type: none"> - Gestalten und Einrichten von Räumen: Eingangsbereich Kennzeichen für ein Kinderzimmer/-bereich Kennzeichen für ein Wohnzimmer/-bereich Bad und WC Wohnqualität für Senioren <p> Klassenarbeit Nr. 3</p>	
- Planungsgrundlage für Küchenausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Gestalten und Einrichten von Räumen: Einrichtung von Großküchen Einrichtung von Küchen im Privathaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> - Kostenberechnung unterschiedlicher Küchenausstatter

<ul style="list-style-type: none"> - Jahreszeitliche Bepflanzung im Schulgebäude und im Schulgarten 	<ul style="list-style-type: none"> - Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen (kurze Einführung, ansonsten ist es Inhalt des Demounterrichtes ⇔): <ul style="list-style-type: none"> Topfpflanzen Hydrokultur Pflanzen in verschiedenen Räumen Schnittblumen Pflanzen in Balkonkästen und Kübeln <p> Klassenarbeit Nr. 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kostenrechnung für Blumengestaltung und Pflegeaufwand
<ul style="list-style-type: none"> - Der Jahreszeit entsprechende Dekoration 	<ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte Dekorations- und Gestaltungselemente: <ul style="list-style-type: none"> Dekorationen entsprechend der Jahreszeit Dekorationen einem Anlass entsprechend Gestaltung von Tisch- und Menükarten einem Anlass entsprechend 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnung der Materialkosten

Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und betreuen (40 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Fächerübergreifendes Projekt: Wahrnehmungsübungen mit allen Sinnen	<ul style="list-style-type: none"> - Wahrnehmung: <li style="padding-left: 20px;">Prozess der Wahrnehmung <li style="padding-left: 20px;">Was beeinflusst die Wahrnehmung? <li style="padding-left: 20px;">Wahrnehmungsfehler <li style="padding-left: 20px;">Wahrnehmungsstörungen <p>📁 Klassenarbeit Nr. 1</p>	
- Selbsterfahrungen zur Schulung der Beobachtung	<ul style="list-style-type: none"> - Beobachtung: <li style="padding-left: 20px;">Zufällige/freie Beobachtung <li style="padding-left: 20px;">Selbst-/Fremdbeobachtung <li style="padding-left: 20px;">Beobachtungsfehler <li style="padding-left: 20px;">Bewertungsfehler <p>📁 Klassenarbeit Nr. 2</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Umgangsformen: <li style="padding-left: 20px;">Begrüßungsformen <li style="padding-left: 20px;">Umgang miteinander <p>📁 Klassenarbeit Nr. 3</p>	
- Konfliktgespräch	<ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation im Team: <li style="padding-left: 20px;">Verbale – nonverbale <li style="padding-left: 20px;">(z. B.: die vier Seiten einer Nachricht- „Ich-Botschaften“ - aktives Zuhören) <li style="padding-left: 20px;">Konflikte verstehen und lösen <li style="padding-left: 20px;">Konflikte am Arbeitsplatz <li style="padding-left: 20px;">Konfliktgespräche führen <p>📁 Klassenarbeit Nr. 4</p>	

Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (60 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Menükarte - Tischdekoration - eingedeckter Tisch 	<ul style="list-style-type: none"> - Festliche Menüs: Menükunde - Herrichten von Tischen und Tafeln (Tafelformen) - Tischwäsche - Tischporzellan und seine Verwendung - Getränke - Gläser - Servieren eines festlichen Menüs - Abservieren eines Menüs <p>📄 Klassenarbeit Nr. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ermitteln von Einkaufspreisen (z.B. für Tischdeko, besondere Lebensmittel)
<ul style="list-style-type: none"> - Aufgebautes Frühstücksbüfett 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestalten von Büfettis: - Brunch- /Salat-/Frühstücksbüfett <p>👉 nur kurz allgemeine Regeln, ansonsten Thematik für Demounterricht</p> <p>📄 Klassenarbeit Nr. 2</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Plakat als Willkommensgruß (Mehrsprachig) - Themenbezogene Dekoration - Aufgebautes Fingerfood-Büfett 	<ul style="list-style-type: none"> - Regionale und fremdländische Küche: Regionale Spezialitäten Spezialitäten der ausländischen Küche <p>📄 Klassenarbeit Nr. 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Tischkarten zu den jeweiligen Speisen (mindestens in Deutsch und Englisch, wenn möglich in einer weiteren Sprache) 	<ul style="list-style-type: none"> - Speisen und Getränke appetitlich beschreiben - Zubereitung von Speisen und Getränken erklären 	

Lernfeld 11: Personen individuell betreuen (120 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Eigene Lebenskurve	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensabschnitte und Altersstufen - Lebenssituationen - Wiederholung Bedürfnisse - Was heißt Betreuung für eine/n HW? - Arbeiten im Team 	
- Materialien für Projekt mit Kindergarten	<ul style="list-style-type: none"> - Betreuen von Kindern und Jugendlichen: ausgewählte Entwicklungsphasen <p>Fürsorge und Vorsorge: Säuglingspflege – Kinderkrankheiten – Hilfe zum Selbstständigwerden</p> <p> Klassenarbeit Nr. 1</p>	
- Materialien für Projekt mit Kindern und Jugendlichen	<p>Lebenswelt der Kinder und Jugendlichen: Erziehung – Beziehungen – Freizeitgestaltung - Probleme -</p> <p> Klassenarbeit Nr. 2</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Checkliste erstellen - Materialien für Projekt mit Senioren 	<p>Betreuen von Senioren:</p> <p>Was heißt „Alt“ sein?</p> <p>Veränderungen im Alter</p> <p>Altersbedingte Erkrankungen</p> <p>Den Alltag neu strukturieren:</p> <p>Ohne Berufstätigkeit</p> <p>Seniorengerechtes Wohnen</p> <p>Unterstützung im Alter – wann ist wie und wo Hilfe notwendig</p> <p> Klassenarbeit Nr. 3</p>	

<p>- Selbsterfahrungsübungen</p>	<p>- Betreuen von Menschen mit Behinderung: Die verschiedenen Formen der Beeinträchtigung an ausgewählten Beispielen Hilfestellung – so wenig wie möglich so viel wie nötig! Den Alltag mit Beeinträchtigungen meistern: Wohnen und Leben  Klassenarbeit Nr. 4</p>	
----------------------------------	--	--

Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten (60 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Kurzvortrag zur Vorstellung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen eines Großhaushaltes 	<ul style="list-style-type: none"> - Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen: Wer bietet was an? Was heißt vermarkten? Unterscheidung unterschiedlicher Absatzwege Markt und Marktformen Was kann wie der eigene Betrieb gut verkaufen? Verpackungen <p>📁 Klassenarbeit Nr. 1</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Flyer für Partyservice des Seniorenheimes 	<ul style="list-style-type: none"> - Werbung: Grundsätze von Werbung Werbeformen Werbemittel für hauswirtschaftliche Betriebe Gestalten von Werbemitteln <p>📁 Klassenarbeit Nr. 2 oder Bewertung der Flyer</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kosten vergleichen
<ul style="list-style-type: none"> - „Handout“. Angebot für Anfrage 	<ul style="list-style-type: none"> - Kostenkalkulation und Preisgestaltung: Marktgerechte Preiskalkulation Kostenvoranschlag und Angebot Kassenbuch 	<ul style="list-style-type: none"> - Kosten ermitteln - Kalkulation erstellen - Rechnungen - Quittungen <p>📁 Klassenarbeit Nr. 2 oder 3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Kundenfragebogen - Kundenkartei 	<ul style="list-style-type: none"> - Gesprächsführung in Kundenberatung und Verkauf: Verkaufsgespräche Kudentypen Umgang mit Reklamationen <p>📁 Klassenarbeit Nr. 4</p>	

Lernfeld 13: Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren (40 Stunden)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Konkretes Projekt (mögliches Thema aus LF 6) wird durchgeführt und dokumentiert	- Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe: „Modell der vollständigen Handlung“ (Wiederholung) Informationsbeschaffung und –auswertung Dokumentation von Arbeitsprozessen 📄 Klassenarbeit Nr. 1¹	- Kostenberechnung für Projekt
- Konkretes Projekt wird durchgeführt und dokumentiert	Koordinierung hauswirtschaftlicher Prozesse: Erstellen von Plänen Dokumentation von Arbeitsprozessen 📄 Klassenarbeit Nr. 2²¹	
- Checkliste	Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse Reflexion der Teamarbeit	
	- Probeklausuren evtl. als 📄 Klassenarbeit	

¹ Klassenarbeiten im LF 13 können entfallen, wenn die Dokumentation als schriftliche Bewertung herangezogen wird („orschlag!“)