

**Freistaat Sachsen
Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft**

**Lehrplan für die Fachschule
Landwirtschaftliche Fachschulen
Dreijährige Fachschule**

Fachrichtung Agrarwirtschaft

Schwerpunkt Unternehmensführung im Großhaushalt

Berufsbezogener Bereich

**Klassenstufen
1 bis 3**

August 2011

Der Lehrplan ist ab 1. August 2011 freigegeben.

I m p r e s s u m

Der Lehrplan basiert auf der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus und Sport und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft über die Fachschule im Freistaat Sachsen (Schulordnung Fachschule FSO) vom 2. Dezember 2009 und der Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 7. November 2002 i. d. F. vom 3. März 2010).

Der Lehrplan wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

www.sachsen-macht-schule.de/sbi/

unter Mitwirkung von

Gerd Alscher	Freiberg
Ehrfried Bartels	Freiberg
Evelyn Hubricht	Freiberg
Manuela Kasper	Freiberg
Antje Zießler	Freiberg

erarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
Archivstraße 1
01097 Dresden

www.smul.sachsen.de/smul/

VERTRIEB

www.sachsen-macht-schule.de/apps/lehrplandb/

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorbemerkungen	4
Kurzcharakteristik	5
Studentafel	8
Aufbau und Verbindlichkeit des Lehrplanes	9
Lernfelder	10
Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	10
Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	12
Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	14
Personengruppen verpflegen	16
Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	19
Personalwirtschaftliche Prozesse gestalten und Mitarbeiter führen	21
Berufsnachwuchs ausbilden	23
Projekte planen und durchführen sowie Führungsaufgaben übernehmen	24
Facharbeit erstellen	25
Anhang	27
Hinweise zur Umsetzung	27

Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

„(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen.“

Das Schulgesetz für den Freistaat Sachsen legt in § 1 fest:

„(1) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(2) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ...“

Für die Fachschule gilt gemäß § 10 Abs. 1 des Schulgesetzes:

„(1) Die Fachschule hat die Aufgabe, nach abgeschlossener Berufsausbildung und in der Regel praktischer Bewährung oder einer ausreichenden einschlägigen beruflichen Tätigkeit, eine berufliche Weiterbildung mit entsprechendem berufsqualifizierenden Abschluss zu vermitteln.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind für die Landwirtschaftlichen Fachschulen die in der „Rahmenvereinbarung über Fachschulen“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 i. d. F. vom 03.03.2010) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

Kurzcharakteristik

Die Ausbildung an der dreijährigen Fachschule in der Fachrichtung Agrarwirtschaft Schwerpunkt Unternehmensführung im Großhaushalt dient der beruflichen Weiterbildung. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“. Die Ausbildung dauert in Vollzeitform drei Jahre und gliedert sich in ein Jahr Praktikum und zwei Jahre berufstheoretische Ausbildung. In der Teilzeitform verlängert sich die Ausbildung entsprechend. Eine vor Beginn der Fachschule absolvierte einschlägige Berufstätigkeit von mindestens einem Jahr wird auf Antrag angerechnet. Im Rahmen eines zusätzlichen Bildungsangebotes der Fachschulen besteht die Möglichkeit, die Fachhochschulreife zu erwerben. Der erfolgreiche Abschluss der zweijährigen Fachschule berechtigt zum Übergang in die zweite Klassenstufe der berufstheoretischen Ausbildung an der dreijährigen Fachschule.

Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen werden für Führungsaufgaben im mittleren und gehobenen Management hauswirtschaftlicher Unternehmen eingesetzt. Im Rahmen der eigenen Selbstständigkeit leiten sie Unternehmen in allen Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen.

Zu ihren beruflichen Einsatzorten gehören:

- Hotels und Pensionen
- Catering-Unternehmen
- Tagungshäuser
- mobile hauswirtschaftliche Dienste in Haushalten
- Pflegeheime
- Krankenhäuser
- Einrichtungen des betreuten Wohnens
- Großküchen
- Wäschereien
- Kindereinrichtungen
- Einrichtungen der Berufsausbildung

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung ergeben sich für Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen folgende berufliche Tätigkeitsbereiche:

- Organisation der Gestaltung, Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen
- Beschaffung und Lagerung von Gütern
- Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen
- Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen
- Organisation der Herstellung und Verteilung von Speisen und Getränken
- Organisation der Betreuung von Personengruppen
- Projektmanagement
- Qualitätsmanagement
- Kundenberatung und -schulung
- Unternehmensführung
- Personalmanagement und -qualifizierung
- Haushaltsplanung

Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen stellen für die Unternehmen aufgrund ihrer umfangreichen berufspraktischen Erfahrungen in Verbindung mit dem durch die Fachschulausbildung erlangten theoretischen Wissen das unentbehrliche Bindeglied zwischen Theorie und Praxis dar. Sie verfügen über anwendbare Kenntnisse der betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Zusammenhänge, um Perspektiven für eine erfolgreiche Unternehmensstrategie zu entwickeln. Sie planen, organisieren, koordinieren und überwachen hauswirtschaftliche Dienstleistungen unter Beachtung der Qualitäts- und Hygieneanforderungen.

Im Rahmen der Ausbildung erwerben Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter folgende berufliche Qualifikationen:

- Arbeits- und Geschäftsprozesse unter Beachtung technologischer, organisatorischer und wirtschaftlicher Herausforderungen planen, gestalten und optimieren
- unternehmerische Aufgaben- und Problemstellungen fach- und methodenkompetent bearbeiten
- Dienstleistungsmarkt und Kundenwünsche analysieren
- Service beim Kunden organisieren und durchführen
- Kundenberatungen und Schulungen vorbereiten und ausgestalten
- Alltagsgestaltung für bestimmte Personengruppen planen
- Reinigungs- bzw. Pflegekonzepte erstellen und umsetzen
- aktuelle Erkenntnisse der Ernährungswissenschaften anwenden
- Speisepläne erstellen und umsetzen
- gesetzlicher Bestimmungen und Verordnungen beachten bzw. umsetzen
- moderne Informations- und Kommunikationssysteme nutzen
- in deutscher und englischer Sprache berufsbezogen kommunizieren
- Projekte planen und überwachen
- Mitarbeiter führen und fachlich anleiten

Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen/Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter verfügen über Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Sie sind befähigt, sowohl ihre Arbeits- und Lernprozesse als auch ihre individuellen Wertvorstellungen zu reflektieren und weiterzuentwickeln. Dadurch fördern sie ihre persönliche Motivation für ein lebenslanges Lernen und die Übernahme von Verantwortung in der Gesellschaft.

Die Realisierung der Bildungs- und Erziehungsziele der Fachschule ist auf die Erweiterung und Vertiefung der in der Berufsausbildung und in der Berufspraxis erworbenen beruflichen Handlungskompetenz gerichtet. Diese entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Human- und Sozialkompetenz sowie in Methoden- und Lernkompetenz. Die beruflichen Handlungen stellen dabei den Ausgangspunkt des Lernprozesses dar.

Die Studentafel weist einen berufsübergreifenden, einen berufsbezogenen sowie einen Wahlbereich aus. Im berufsbezogenen Bereich ist der Lehrplan nach Lernfeldern gegliedert. Die Lernfelder orientieren sich in Zielsetzung und Inhalt an den typischen Tätigkeitsfeldern der Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen. Die Zielformulierungen innerhalb der Lernfelder beschreiben den Qualifikationsstand und die Kompetenzen am Ende des Lernprozesses. Vor dem Hintergrund der sich schnell entwickelnden beruflichen Anforderungen sind die Inhalte weitgehend offen formuliert.

Diese Struktur fördert und fordert den Einbezug neuer Entwicklungen und Tendenzen unter Beachtung des wirtschaftlichen Umfeldes der Region in den Unterricht. Bei der Anordnung der Lernfelder wurde eine logische Reihenfolge zugrunde gelegt. Es ist jedoch genauso eine parallele Planung möglich, da die Tätigkeiten auch in der betrieblichen Realität gleichzeitig ablaufen.

Die Orientierung an den typischen beruflichen Tätigkeiten erfordert die Integration der Datenverarbeitung in die Lernfelder. Notwendige Inhalte der Datenverarbeitung werden in erforderlichem Umfang entsprechend der jeweiligen Situation eingesetzt. Die Umsetzung dieser Zielsetzungen erfordert eine angemessene technische Ausstattung und entsprechende schulorganisatorische Regelungen.

Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu untersetzen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels didaktischer Analyse aus diesen abgeleitet. Die Ausgestaltung und Umsetzung der Lernfelder ist in den Schulen zu leisten. Praktische Anteile gehören unverzichtbar zur Ausbildung. Die Ausprägung beruflicher Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert. Dabei werden über die Lernsituationen Aufgaben- und Problemstellungen aus der beruflichen Praxis im Unterricht aufgegriffen. Das Lernen erfolgt in vollständigen beruflichen Handlungen, bei denen die Fachschülerinnen und Fachschüler die Arbeitsprozesse selbstständig und eigenverantwortlich planen, durchführen, bewerten und reflektieren sowie die Arbeitsergebnisse präsentieren.

Dieses Unterrichten erfordert sowohl die Anwendung moderner Medien bzw. Informations- und Kommunikationssysteme als auch Methodenvielfalt, dabei insbesondere den Einsatz komplexer Lehr-/Lernarrangements wie Projekte oder Fallstudien.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler werden befähigt, Lern- und Arbeitstechniken anzuwenden und selbstständig weiterzuentwickeln sowie Informationen zu beschaffen, zu verarbeiten und zu bewerten. Es sind zielgerichtet Sozialformen auszuwählen, welche die Entfaltung der Kommunikations-, Kooperations- und Konfliktfähigkeit sowie Empathie und Toleranz fördern. Durch das Einbeziehen der Berufserfahrungen der Fachschülerinnen und Fachschüler sowie außerschulischer Partner und Lernorte kann der Praxisbezug gesteigert werden.

Es ist eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den beteiligten Lehrkräften des berufsübergreifenden und berufsbezogenen Bereiches sowie der in einem Lernfeld unterrichtenden Lehrkräfte unabdingbar.

Studentafel

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Gesamtausbildungs- stunden
Pflichtbereich	2800
Berufsübergreifender Bereich	520
Deutsch/Kommunikation*	120
Englisch*	160
Mathematik*	160
Wirtschafts- und Sozialpolitik	80
Berufsbezogener Bereich	2280
1 Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	400
2 Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	120
3 Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	440
4 Personengruppen verpflegen	560
5 Marketingentscheidungen vorbereiten, umsetzen und reflektieren	120
6 Personalwirtschaftliche Prozesse gestalten und Mitarbeiter führen	200
7 Berufsnachwuchs ausbilden	120
8 Projekte planen und durchführen sowie Führungsaufgaben übernehmen	240
9 Facharbeit erstellen	80
Wahlbereich	
zur freien Verfügung der Schule	160
Zusatzausbildung Fachhochschulreife	120
Mathematik II	80
Englisch	40

* Es werden die Lehrpläne der Fachoberschule verwendet.

Aufbau und Verbindlichkeit des Lehrplanes

Die Ausbildung ist in Fächer und Lernfelder gegliedert. Der Lehrplan für den berufsbezogenen Bereich ist nach Lernfeldern strukturiert. Jedes Lernfeld enthält Ziele, Inhalte und didaktisch-methodische Hinweise zum Unterricht.

Die **Ziele** bilden die entscheidende Grundlage für die didaktisch begründete Gestaltung des Lehrens und Lernens an den berufsbildenden Schulen. Sie geben verbindliche Orientierungen über die Qualität der Leistungs- und Verhaltensentwicklung der Fachschülerinnen und Fachschüler und sind damit eine wichtige Voraussetzung für die eigenverantwortliche Vorbereitung des Unterrichts durch die Lehrkräfte.

Es werden drei wesentliche Dimensionen von Zielen berücksichtigt:

- Kenntnisse (Wissen)
- Fähigkeiten und Fertigkeiten (intellektuelles und praktisches Können)
- Verhaltensdispositionen und Wertorientierungen (Wollen)

Diese drei Dimensionen sind stets miteinander verknüpft und bedingen sich gegenseitig. Ihre analytische Unterscheidung im Lehrplan ist insbesondere mit Blick auf die Unterrichtsplanung sinnvoll, um die Intentionen von Lehr- und Lernprozessen genauer zu akzentuieren.

Die **Inhalte** werden in Form von stofflichen Schwerpunkten festgelegt und in der Regel nach handlungssystematischen Prinzipien geordnet.

Die **didaktisch-methodischen Hinweise zum Unterricht** umfassen methodische Vorschläge wie bevorzugte Unterrichtsverfahren und Sozialformen, Beispiele für exemplarisches Lernen, wünschenswerte Schüler- und Lehrerhandlungen sowie Hinweise auf geeignete Unterrichtshilfen (Medien).

Die Ziele und Inhalte sind verbindlich. Didaktisch-methodische Hinweise zum Unterricht haben Empfehlungscharakter. Im Rahmen dieser Bindung und unter Berücksichtigung des sozialen Bedingungsgefüges schulischer Bildungs- und Erziehungsprozesse bestimmen die Lehrkräfte die Themen des Unterrichts und treffen ihre didaktischen Entscheidungen in freier pädagogischer Verantwortung.

Lernfelder

Lernfeld 1	Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen	Zeitrictwert: 400 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen Konzepte zur Gründung hauswirtschaftlicher Unternehmen. Sie analysieren die Märkte sowie das Umfeld des Unternehmens und entwickeln Visionen, Geschäftsideen und ein Unternehmensleitbild sowie unternehmerische Zielstellungen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler treffen eine begründete Wahl aus möglichen Rechtsformen der Unternehmen und melden das Gewerbe an.</p> <p>Sie leiten Strategien zur Umsetzung der unternehmerischen Zielstellungen ab, treffen verantwortungsvoll Entscheidungen im Managementprozess von der Gründung über die Planung, Organisation und Führung bis hin zur Erfolgskontrolle im Unternehmen und kommunizieren diese.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen einen Investitions- und Finanzierungsplan und bewerten in diesem Zusammenhang unterschiedliche Finanzierungsarten. Sie akquirieren Kapital und erarbeiten einen soliden Liquiditätsplan. Sie erstellen Angebote für Dienstleistungen unter Beachtung eines angemessenen Preis-Leistungsverhältnisses und nehmen an Ausschreibungen teil. Sie gestalten Verträge unter Berücksichtigung der aktuellen Rechtslage, handeln Zahlungskonditionen aus und prüfen Sicherheiten.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren und bewerten ihr Unternehmen, dabei nutzen sie die Buchführung als Kontrollinstrument und Planungsgrundlage. Sie wenden grundlegende steuerrechtliche Regelungen an und bewerten deren Auswirkungen im unternehmerischen und privaten Bereich. Sie präsentieren ihre Arbeitsergebnisse unter Nutzung moderner Informations- und Kommunikationssysteme.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none">- Standortwahl- Rechtsformen- Gesellschafts- und Steuerrecht- Unternehmensförderung <p>Unternehmensführung</p> <ul style="list-style-type: none">- Unternehmerpersönlichkeit- Strategie und Ziele- Betriebsphilosophie- Unternehmensorganisation- Controlling und Risikomanagement <p>Leistungsprozess im hauswirtschaftlichen Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none">- Produktionsfaktoren- Produktionsablauf- Produktionskontrolle- Lagerhaltung		

Dienstleistungen

- Preisermittlung
- Ausschreibungen und Angebotserstellung
- Vertragsgestaltung
- Zahlungskonditionen
- Sicherheiten

Externes Rechnungswesen

- Buchführungsarten
- Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung
- Inventur, Inventar, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung
- Buchungsprinzipien
- Jahresabschluss

Betriebswirtschaftliche Auswertung**Internes Rechnungswesen**

- Kosten- und Leistungsrechnung
- Kalkulationsverfahren

Investition und Finanzierung

- Finanzierungsarten
- Investitions- und Finanzierungsplan
- Kapitalbeschaffung
- Liquiditätsplanung

Unternehmenssteuern

- Steuerarten
- Verfahrensfragen

Didaktisch-methodische Hinweise

Das Lernfeld bietet Verknüpfungspunkte zu allen Lernfeldern sowie zum fachrichtungsübergreifenden Fach Wirtschafts- und Sozialpolitik. Es empfiehlt sich die Arbeit mit aktuellen Rechtsquellen. Für die Steigerung des Praxisbezuges bietet sich die Gründung einer Schülerfirma an.

Für die Entwicklung von Geschäftsideen können Kreativitätstechniken, wie z. B. das Brainstorming oder die Methode 635, für die Unternehmens- und Umfeldanalyse beispielsweise die Stärken-Schwächen-Analyse oder die Portfolio-Analyse eingesetzt werden. Für alle Erarbeitungs- und Präsentationsphasen eignen sich in besonderem Maße individuelle und kooperative Unterrichtsmethoden und Sozialformen.

Lernfeld 2	Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten	Zeitrictwert: 120 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler informieren sich über die unterschiedlichen Anforderungen, die bei der Erstellung von Konzepten für die Alltagsgestaltung von Personengruppen unter Berücksichtigung der Bedürfnisstrukturen zu beachten sind.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren den personellen und materiellen Bedarf für die Alltagsgestaltung von Personengruppen und erstellen Leistungsverzeichnisse.</p> <p>Sie erarbeiten Standards und Verfahrensanweisungen zur Sicherung rechtlicher Rahmenbedingungen in der hauswirtschaftlichen Betreuung insbesondere Hygiene, Gesundheitsschutz und Sicherheit der Bewohner und Gäste.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler schaffen die organisatorischen Voraussetzungen zur Pflege von Behinderten und älteren Personen und erfassen die notwendigen Pflegemaßnahmen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler beraten alle am Betreuungsprozess Beteiligten zur Alltagsgestaltung. Sie entwickeln, steuern und optimieren Betreuungsprojekte in Kooperation mit den Interessenvertretungen.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Rechtliche Vorgaben</p> <p>Bedürfnisstruktur von Personengruppen</p> <ul style="list-style-type: none">- Kinder und Jugendliche- Pflegebedürftige- Senioren- Teilnehmer an Bildungsveranstaltungen <p>Kommunikation mit zu Betreuenden</p> <ul style="list-style-type: none">- Beratung und Schulung- Kommunikationsformen- Interaktionssystem <p>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</p> <ul style="list-style-type: none">- Standards- Verfahrensanweisungen- Veranstaltungen- Freizeitangebote <p>Behinderten- und Altenpflege</p> <ul style="list-style-type: none">- Personensorientierung- Pflegestufen- Hilfe bei Alltagsverrichtungen- Konfliktbearbeitung- Motivation und Beschäftigung <p>Leistungsverzeichnisse</p>		

Schnittstellenmanagement

- Kompetenzabgrenzung der beteiligten Berufsgruppen
- Koordination der Bereiche

Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz

Didaktisch-methodische Hinweise

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der vor der Fachschulausbildung erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient dazu, dass die Fachschülerinnen und Fachschüler das Wissen aus der beruflichen Erstausbildung und die Erfahrungen aus der praktischen Tätigkeit verknüpfen. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Einrichtungen sollte die praxisnahe Ausbildung unterstützen.

Empfehlenswert ist der verstärkte Einsatz von Gruppen- und Partnerarbeit, um heterogene Kenntnisstrukturen der Fachschülerinnen und Fachschüler zielorientiert einzusetzen und dabei entstehende Synergieeffekte zu nutzen. Es bietet sich an, die Inhalte des Lernfeldes in enger Verbindung zu den Lernfeldern „Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen“ und „Personengruppen verpflegen“ zu vermitteln.

Bezüge zum Fach Deutsch/Kommunikation können ebenfalls hergestellt werden.

Lernfeld 3	Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen	Zeitrichtwert: 440 Ustd.
Ziele		
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen Konzepte zur Einrichtung von Wohn- und Funktionsbereichen entsprechend der Anforderungen und unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben. Sie entwickeln und beurteilen Wohnkonzepte und begleiten deren Umsetzung. Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren und planen den Materialbedarf und leiten die Durchführung der Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler kontrollieren und organisieren notwendige Hygienemaßnahmen unter Beachtung des Infektions- und Gesundheitsschutzes.</p> <p>Basierend auf den Grundlagen der ergonomischen und humanen Arbeitsplatzgestaltung setzen sie die Vorgaben für die Gesunderhaltung, die Arbeitssicherheit und den Unfallschutz am Arbeitsplatz um.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler kontrollieren die Funktionsfähigkeit der Gebäude, veranlassen Reparaturen, Renovierungen und Ersatzbeschaffungen. Sie koordinieren Umbau- und Neubaumaßnahmen in ihrem Zuständigkeitsbereich.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler legen anhand von Arbeits- und Zeitstudien den Personalbedarf fest, organisieren komplexe Arbeitsabläufe und optimieren Leistungserstellungsprozesse.</p>		
Inhalte		
Rechtliche Vorgaben		
Wohnkonzepte		
<ul style="list-style-type: none">- Zielgruppenorientierung- Teil- und Vollbetreuung- Barrierefreiheit und altersgerechte Gestaltung		
Raumgestaltung		
<ul style="list-style-type: none">- Bedarf- Gemeinschafts- und Individualbereich- Funktionalität- Ästhetik		
Textilien		
<ul style="list-style-type: none">- Bedarf- Materialeigenschaften- Wasch- und Pflegeanforderungen- Arbeitsmittel- Nähetechniken- Ausbesserungsarbeiten		
Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen		
<ul style="list-style-type: none">- Bedarf- Materialeigenschaften- Reinigungs- und Pflegeanforderungen- Arbeitsmittel		

Instandhaltung von Gebäuden

- Zustandskontrolle
- Funktionsfähigkeit
- Reparaturen und Renovierungen
- Ersatz- und Ergänzungsbeschaffung

Reinigungs- und Pflegemaßnahmen

- Reinigungsverfahren
- Maschinen und Geräte
- Arbeitsmittel
- Arbeitsanweisungen
- Controlling
- Leistungsverzeichnis

Umbau- und Neubaumaßnahmen

- Raumbedarf und -zuordnung
- Entsorgungs- und Versorgungskreisläufe
- umweltverträgliche Materialien und Energiesparsysteme
- Gerätetechnik

Qualitätsmanagement, Hygienemaßnahmen

- Standards
- betriebliche Umsetzung

Leistungserstellung und -vergabe

- Eigenregie
- Fremdvergabe

Arbeitsorganisation

- Arbeitsablauf
- Arbeitsstudien
- Ergonomie
- Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz

Schnittstellenmanagement

- Kompetenzabgrenzung der beteiligten Berufsgruppen
- Koordination der hauswirtschaftlichen Bereiche

Didaktisch-methodische Hinweise

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der vor der Fachschulausbildung erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient der Verknüpfung zwischen dem Wissen aus der beruflichen Erstausbildung und den Erfahrungen aus der praktischen Tätigkeit.

Nach der theoretischen Erarbeitung sollten die Inhalte in praktischen Übungen gefestigt werden. Es bietet sich an, den anwendungsbezogenen Unterricht in der Regel als Gruppenunterricht zu organisieren.

Die Gruppenstärke richtet sich dabei nach der Anzahl der zur Verfügung stehenden Einzelarbeitsplätze.

Der verstärkte Einsatz von Gruppen- und Partnerarbeit sollte dazu dienen, die heterogenen Kenntnisstrukturen der Fachschülerinnen und Fachschüler zielorientiert einzusetzen und dabei entstehende Synergieeffekte zu nutzen.

Es empfiehlt sich, dieses Lernfeld mit den Lernfeldern „Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen“ und „Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten“ abzustimmen. Bezüge zu den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch, Mathematik und Wirtschafts- und Sozialkunde können ebenfalls hergestellt werden.

Lernfeld 4 Personengruppen verpflegen Zeitrichtwert: 560 Ustd.**Ziele**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen die Verpflegung von Personengruppen und beachten dabei die rechtlichen Vorschriften.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren den Bedarf der unterschiedlichen Personengruppen und berücksichtigen dabei verschiedene Kostformen. Sie erstellen Speisepläne unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Bedeutung der wesentlichen Inhaltsstoffe der Lebensmittel.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen inhaltlich und organisatorisch vollwertige Menüs und leiten deren Herstellung. Sie kalkulieren auf Grundlage der Speiseplanung den optimalen Einsatz der Lebensmittel und gestalten aktiv die Preise.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler erfassen ernährungsbedingte Krankheiten, bestimmen die jeweilige diätetische Ernährungsform und setzen diese in der Speiseplanung um.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen die räumliche und technische Ausstattung der Funktionsbereich einer Großküche unter Berücksichtigung der Kapazität der technischen Ausstattung sowie Einrichtung. Sie wählen geeignete Verfahren und Techniken zur Produktion und Verarbeitung von Speisen und Getränken aus, bedienen die erforderlichen Geräte und Maschinen fachgerecht und koordinieren kostengünstig und umweltbewusst deren Einsatz. Sie analysieren, entwickeln, bewerten und optimieren die Warenwirtschaft.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen, steuern und gestalten anlass- und personenorientiert die Verpflegung und den Service von Veranstaltungen.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entscheiden sich im Unternehmen, entsprechend der betrieblichen Rahmenbedingungen, für das geeignete Küchen- und Speisenausgabesystem und realisieren den Service. Sie analysieren die Hygienevorschriften und legen geeignete Maßnahmen zur betrieblichen Umsetzung fest. Sie organisieren und optimieren die Reinigung sowie Entsorgung.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln und nutzen das betriebliche Qualitätsmanagement.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler organisieren und überwachen Lebensmittelhygienemaßnahmen in Unternehmen und setzen die Vorgaben für die Gesunderhaltung, die Arbeitssicherheit und den Unfallschutz am Arbeitsplatz um. Sie legen anhand von Arbeits- und Zeitstudien den Personalbedarf fest und analysieren, strukturieren sowie organisieren komplexe Arbeitsabläufe.

Inhalte

Rechtliche Vorgaben

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln

- Kohlenhydrate
- Fette
- Eiweiße
- Vitamine, Mineralstoffe, Wasser
- küchentechnische Eigenschaften

Ernährung unterschiedlicher Personengruppen

- Zielgruppenorientierung
- Kostformen

Ernährungsbedingte Krankheiten

- Erkennungsmerkmale, Ursachen
- Diätetik

Küchensysteme**Geräte und Maschinen zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln**

- Aufbau, Funktion und Bedienung
- Wartung und Pflege
- Kosten
- Wasser- und Energieeffizienz

Vollwertige Menüs

- Ernährungskonzepte
- Kombination verschiedener Speisenkomponenten
- Herstellungsverfahren und Betriebsmittel
- Herstellungsprozess
- Wareneinsatz
- Kostenkalkulation
- Preisgestaltung
- Dokumentation

Speisenausgabesysteme und Service

- Servicearten
- Serviermethoden
- Speisen- und Getränkeservice

Reinigung und Entsorgung

- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Entsorgungssysteme
- Schädlingsbekämpfung

Warenwirtschaft

- Bedarfsermittlung/Leistungsverzeichnis
- Bezugsquellen, Angebotsvergleiche
- Warenwirtschaftssysteme
- Organisation der Warenwirtschaft

Qualitätsmanagement

- Qualitätsbegriff
- Nutzen eines Qualitätsmanagementsystems
- Qualitätsmanagementsysteme und Zertifizierungen
- kontinuierlicher Verbesserungsprozess
- Öko-Audit

Didaktisch-methodische Hinweise

Dieses Lernfeld stellt nicht nur eine Vertiefung der vor der Fachschulausbildung erworbenen Kompetenzen dar, sondern dient dazu, dass die Fachschülerinnen und Fachschüler das Wissen aus der beruflichen Erstausbildung und die Erfahrungen aus der praktischen Tätigkeit verknüpfen. Nach der theoretischen Erarbeitung sollten die Inhalte in praktischen Übungen vertieft und gefestigt werden. Es bietet sich an, den anwendungsbezogenen Unterricht in der Regel als Gruppenunterricht zu organisieren. Die Gruppenstärke richtet sich dabei nach der Anzahl der zur Verfügung stehenden Einzelarbeitsplätze, damit der Lernprozess effektiv und wirkungsvoll gestaltet werden kann. Der verstärkte Einsatz von Gruppen- und Partnerarbeit sollte dazu dienen, die heterogenen Kenntnisstrukturen der Fachschülerinnen und Fachschüler zielorientiert einzusetzen und dabei entstehende Synergieeffekte zu nutzen. Es empfiehlt sich, dieses Lernfeld mit den Lernfeldern „Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und führen“ und „Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten“ abzustimmen. Bezüge zu den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch, Mathematik und Wirtschafts- und Sozialkunde können ebenfalls hergestellt werden.

**Lernfeld 5 Marketingentscheidungen vorbereiten, Zeitrichtwert: 120 Ustd.
umsetzen und reflektieren****Ziele**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler bewerten die Rolle des Marketings im Führungsprozess des Unternehmens. Zur Lösung marktbezogener Problemstellungen erfassen sie die Stellung des Unternehmens am Markt und führen Kundenbefragungen durch. Sie entwickeln betriebsspezifische Marketingmaßnahmen, erstellen Marketingkonzepte für marktfähige Produkte und Dienstleistungen und präsentieren diese kundengerecht, verkaufswirksam und betriebswirtschaftlich sinnvoll mit Hilfe moderner Medien.

Sie verwenden geeignete Marketinginstrumente und bauen unter Einsatz verschiedener Medien Kommunikationsbeziehungen mit Zielgruppen auf, pflegen diese und beachten dabei rechtliche Kriterien des Datenschutzes und der Datensicherheit.

Für die Umsetzung der Marketingkonzepte nutzen die Fachschülerinnen und Fachschüler das Projektmanagement.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren die geltenden Rechtsvorschriften und berücksichtigen diese bei der Auswahl möglicher Absatzwege sowie der Vertriebs- und Verkaufsformen. Sie erstellen Präsentationen von Produkten und Dienstleistungen und führen diese zielgruppenorientiert durch. Die Fachschülerinnen und Fachschüler berücksichtigen psychologische Verkaufsaspekte und verwenden grundlegende Verkaufstechniken. Sie analysieren den Einsatz von Werbemaßnahmen für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, rechtlichen und ethischen Grenzen der Werbung.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler gestalten Maßnahmen zur Verkaufsförderung. Sie beraten Kunden in Einzel- oder Gruppengesprächen unter Einhaltung verbaler und nonverbaler Kommunikationsregeln, bearbeiten selbstständig kundenbezogene Aufgabenstellungen und reagieren angemessen im Rahmen eines geeigneten Beschwerdemanagements.

Inhalte

Marketing

- Marktanalyse und Marktforschung
- Kundenbefragungen
- Marketingkonzept
- Marketingstrategien
- Marketinginstrumente
- Marketingplanung

Verkaufpsychologie und Verkaufstechnik

- Persönlichkeit des Verkäufers
- Grundlagen der Verkaufpsychologie
- Rede- und Verhandlungstechnik

Verkaufsgeschehen

- rechtliche Vorschriften
- Absatzwege, Vertriebs- und Verkaufsformen
- Präsentation von Produkten und Dienstleistungen
- Verkaufsvorgang
- Werbung und Verkaufsförderung

Hauswirtschaftliche Beratung

- Einzelberatung
- Gruppenberatung
- Beratungsmedien

Verkaufs- und Beratungstraining**Didaktisch-methodische Hinweise**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten sich selbstständig aktuelle Rechtsquellen erschließen. Für die Veranschaulichung des Marketings bietet sich die Zusammenarbeit mit geeigneten Unternehmen der Region an. Absatzwege, Vertriebs- und Verkaufsformen könnten im Rahmen von Einzel- bzw. Gruppenaufträgen selbstständig analysiert werden.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen. In Rollenspielen können die Fachschülerinnen und Fachschüler sich in die Lage der verschiedenen Positionen von Käufer und Verkäufer bzw. Berater und Beratungsklient versetzen und so geeignete Verhandlungstechniken trainieren.

Sie können Kommunikations- und Verkaufssituationen reflektieren und bewerten. Der mündlichen Kommunikation ist ein hoher Stellenwert beizumessen, neben dem Abbau von Sprachhemmungen und der Befähigung zum selbstbewussten Umgang mit der Sprache sollte auf die Auswahl und Anwendung von Präsentationstechniken Wert gelegt werden.

Zur Realisierung verschiedener praktischer Tätigkeiten können Projekte mit Aufgabenstellungen aus hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben durchgeführt werden. Bei der Dokumentation und Präsentation der Projektergebnisse sollten auch die Anforderungen an die fremdsprachlichen Kenntnisse beachtet und einbezogen werden.

Lernfeld 6**Personalwirtschaftliche Prozesse
gestalten und Mitarbeiter führen****Zeitrictwert: 200 Ustd.****Ziele**

Die Fachschülerinnen und Fachschüler planen die Personalbeschaffung, Personalentwicklung und Personalführung im Unternehmen. Sie analysieren den bestehenden Personalbestand und bestimmen, ausgehend von der Entwicklung des Unternehmens, den Personalbedarf. Dabei berücksichtigen sie die unternehmerischen Zielstellungen und Anforderungen, die sich aus der Organisation des Unternehmens ableiten sowie gesamtwirtschaftliche Rahmenbedingungen.

Als Ressource für die Gewinnung von Mitarbeitern nutzen die Fachschülerinnen und Fachschüler den internen und externen Arbeitsmarkt. Sie stellen begründete Kriterien für die Bewerberauswahl zusammen und bestimmen die einzusetzenden Beschaffungsinstrumente. Entsprechend den betrieblichen Erfordernissen bereiten sie Auswahlverfahren vor und führen diese durch. Im Rahmen der Personalbeschaffung gestalten die Fachschülerinnen und Fachschüler Arbeitsverträge unter Berücksichtigung der Regelungen des Arbeits-, Berufsbildungs-, Sozial- und Tarifrechts.

Sie planen den Personaleinsatz entsprechend den betrieblichen Erfordernissen und der individuellen Eignung der Mitarbeiter sowie unter Nutzung von Arbeitszeitstudien. Dabei erkennen sie die Bedeutung lebenslangen Lernens für die persönliche Entwicklung und die Gestaltung der eigenen beruflichen Zukunft. Die Fachschülerinnen und Fachschüler führen die Mitarbeiter des Unternehmens im Sinne der unternehmerischen Zielstellungen. In diesem Kontext nehmen sie Personalbeurteilungen vor und führen Mitarbeitergespräche. Sie entwerfen gemeinsam mit dem Beteiligten Modelle der Arbeitszeitgestaltung in Hinblick auf die Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Die Fachschülerinnen und Fachschüler kontrollieren die sachgerechte Berechnung von Entgelten und deren Buchung. Sie ergreifen Maßnahmen bei der Beendigung von Arbeitsverhältnissen unter arbeits- und tarifrechtlichen Gesichtspunkten und erstellen Arbeitszeugnisse.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler nutzen bei allen personalwirtschaftlichen Prozessen Techniken zur Moderation von Arbeitsgruppen, zur Kommunikation sowie zum Konflikt- und Zeitmanagement und beachten die Bestimmungen des Datenschutzes.

Inhalte**Personalbeschaffung**

- Personalplanung und -auswahl
- Wege und Arten der Personalbeschaffung
- Stellenausschreibung
- Vorstellungsgespräch und Einstellungsgespräch

Mitarbeiterführung

- psychologische Grundlagen
- Personalplanung und -auswahl
- Vorstellungsgespräch und Einstellungsgespräch
- Führungsaufgaben und -stile
- Betriebsverfassung/-rat, Mitbestimmung
- Personalverwaltung, Mitarbeiterbeurteilung, Entlohnung
- Motivation und Konfliktbewältigung

Arbeitsrecht

- Arbeitsvertrag, Kündigung
- Tarifrecht und Tarifvertrag
- Lohnabrechnung
- Gesetze
- Rechtsnormen und Richtlinien im Arbeitsrecht
- Sozialversicherungen

Arbeitszeitstudien**Zeitmanagement****Büroorganisation****Didaktisch-methodische Hinweise**

Es ist empfehlenswert, sich intensiv mit aktuellen Rechtsquellen zu beschäftigen. Im Rahmen der Behandlung und Lösung von Fallbeispielen können die Fachschülerinnen und Fachschüler die Arbeit mit Rechtsvorschriften üben und die Lösungssystematik von Rechtsbeispielen erkennen.

Für die Veranschaulichung der Personalwirtschaft wäre die Zusammenarbeit mit geeigneten Unternehmen der Region wünschenswert.

Der mündlichen und schriftlichen Ausdrucksfähigkeit sollte ein hoher Stellenwert beimessen werden. Neben dem Abbau von Sprachhemmungen und der Befähigung zum selbstbewussten Umgang mit der Sprache sollte auf die Auswahl und Anwendung von Präsentations- und Kommunikationstechniken Wert gelegt werden.

In Rollenspielen können die Fachschülerinnen und Fachschüler unter Beachtung psychologischer Grundlagen Führungssituationen simulieren.

Die Gründung einer Schülerfirma wäre geeignet, reale Geschäftsvorgänge zu trainieren. Es bietet sich an, das Lernfeld in enger Verbindung zu den Lernfeldern „Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen“, „Alltag von Personengruppen strukturieren und gestalten“ und „Personengruppen verpflegen“ zu gestalten. Bezüge zum Fach Deutsch/Kommunikation können ebenfalls hergestellt werden.

Lernfeld 7	Berufsnachwuchs ausbilden	Zeitrichtwert: 120 Ustd.
Ziele <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln ein umfassendes Bewusstsein, dass nur durch eine qualitativ wie quantitativ hochwertige berufliche Bildung die weitere Entwicklung von hauswirtschaftlichen Unternehmen gesichert ist und erfassen die gesellschaftliche, betriebliche und individuelle Dimension von beruflicher Bildung. Sie informieren sich über die Rechtsgrundlagen der Berufsbildung und übernehmen in ihren Betrieben Aufgaben der Lehrausbildung. Aufgrund ihrer beruflichen Handlungskompetenz führen sie Auszubildende kompetent und überzeugend.</p>		
Inhalte <p>Ausbildungsvoraussetzungen</p> <ul style="list-style-type: none">- Berufsbildung in Deutschland- gesetzliche Grundlagen <p>Ausbildungsvorbereitung und Einstellung von Auszubildenden</p> <p>Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none">- Lernvoraussetzungen- betriebliche Lern- und Arbeitsaufgaben- Lernziele- Ausbildungsmethoden- Arbeitsunterweisung- Förderung der sozialen und persönlichen Entwicklung <p>Ausbildungsabschluss</p>		
Didaktisch-methodische Hinweise <p>Die Ausbildungsmethoden Kurzvortrag, Präsentation, Lehrgespräch, Vier-Stufen-Methode, Rollenspiel, Projektmethode, Leittextmethode, Gruppenarbeit und Moderation sollten, entsprechend ihrer Bedeutung in der praktischen Ausbildung, vorgestellt und hervorgehoben werden. Die Inhalte können sich an den gesetzlichen Grundlagen zur Erlangung der Ausbildereignung orientieren. Es empfiehlt sich die Arbeitsunterweisung mit praktischen Übungen zu untersetzen.</p>		

Lernfeld 8 **Projekte planen und durchführen
sowie Führungsaufgaben übernehmen** **Zeitrichtwert: 240 Ustd.****Ziele**

Unter Beachtung der Faktoren Zeit, Kapazitäten, Kosten und Qualität bearbeiten die Fachschülerinnen und Fachschüler vorwiegend in Teamarbeit komplexe projektorientierte Aufgabenstellungen. Mit Hilfe verschiedener Arbeitstechniken entwickeln sie kreativ Projektideen und Lösungsvorschläge, die sie strukturieren, vorbereiten und realisieren. Unter Einsatz entsprechender Software planen, steuern, dokumentieren und kontrollieren sie den Projektablauf rechnergestützt. Sie beachten hierbei nicht nur die Zielvorgaben, sondern insbesondere auch die Grundsätze des Zeitmanagements, Personaleinsatzes, Betriebsmitteleinsatzes und der Finanzierung. Sie realisieren Projekte kostenbewusst. Die Fachschülerinnen und Fachschüler arbeiten konzeptionell, ergebnisorientiert und präsentieren die Arbeitsergebnisse sicher und überzeugend.

Die Fachschüler und Fachschülerinnen übernehmen Führungsaufgaben in Unternehmen. Sie organisieren betriebliche Aufgaben und erarbeiten betriebsinterne Lösungen. Sie planen und organisieren den Mitarbeiterereinsatz sowie die Schulungen des Personals im Einsatzbereich. Die Fachschüler und Fachschülerinnen dokumentieren, bewerten und präsentieren ausgewählte Teilbereiche.

Inhalte

Projekte

- Projektbegriff
- Projektvorbereitung
- Projektplanung
- Projektdurchführung
- Projektabschluss und -auswertung

Betriebliche Aufgabenstellungen

- Betriebsabläufe
- betriebsinternen Lösungsvorschlägen
- Mitarbeiterereinsatz, Arbeitsanweisung, Kontrolle
- Mitarbeiterschulung

Didaktisch-methodische Hinweise

Die Fachschülerinnen und Fachschüler sollten selbstständig bzw. im Team jeweils ein komplexes Projekt mit allen Phasen des Projektmanagements bearbeiten. Die Auswahl des Themas erfolgt unter Anwendung von Kreativitätstechniken. Es empfiehlt sich die Projektergebnisse in geeigneter Form zu präsentieren.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler können selbstständig geeignete Betriebe auswählen. Bei ihrem Einsatz im Betrieb ist ein möglichst breiter Einblick in alle Bereiche des Unternehmens durch die Fachschülerinnen und Fachschüler anzustreben. Der Einsatz im mittleren betrieblichen Management ist zu bevorzugen.

Lernfeld 9	Facharbeit erstellen	Zeitrichtwert: 80 Ustd.
<p>Ziele</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler lösen im Rahmen der zu erstellenden Facharbeit eine fachbereichs- und praxisbezogene Problemstellung. Dabei beziehen sie wissenschaftsorientierte Ansätze ein.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler analysieren die Problemstellung, leiten aus dieser Fragestellungen und Ziele für ihre Arbeit ab und planen die einzelnen Arbeitsphasen verantwortungsvoll und selbstständig. Bei der Umsetzung der einzelnen Arbeitsschritte nutzen sie verschiedene Arbeitstechniken.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erstellen einen Ablaufplan und nutzen diesen gezielt für die Bearbeitung der Facharbeit. Dabei planen sie Termine für Konsultationen und Beratungen. Sie wählen Arbeitsmittel, dokumentieren und steuern Arbeitsprozesse und überprüfen die Qualität kontinuierlich.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler informieren sich aus verschiedenen Quellen, analysieren diese kritisch auf Verlässlichkeit, Aktualität sowie Themenbezug und wählen Informationen entsprechend des notwendigen Umfangs der Facharbeit aus. Bei der Informationsrecherche kommunizieren sie mit relevanten Experten.</p> <p>In schriftlicher Form stellen die Fachschülerinnen und Fachschüler Zusammenhänge dar, zeigen Wechselwirkungen auf, argumentieren unter Anwendung von Fachtermini und überzeugen durch kompetente ergebnisorientierte Schlussfolgerungen. Sie halten die formalen Anforderungen der Facharbeit ein und wählen einen logischen Aufbau. Im Rahmen des fachlichen Gesprächs präsentieren die Fachschülerinnen und Fachschüler mediengestützt Kernpunkte und Lösungen ihrer Facharbeit. Dabei treten sie verbal und nonverbal überzeugend unter Verwendung zielgruppenadäquater und situationsangemessener Kommunikationstechniken auf.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler reflektieren ihr methodisches Vorgehen und setzen sich selbstkritisch mit ihren Arbeitsprozessen und Ergebnissen auseinander.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Methoden der Informationsgewinnung und -verarbeitung Zeitmanagement Arbeitsorganisation Problemlösetechniken Kommunikationstechniken Präsentationstechniken Formale Anforderungen der Facharbeit Urheberrecht</p>		
<p>Didaktisch-methodische Hinweise</p> <p>Die Themenfindung kann unter Anwendung von Kreativitätstechniken erfolgen. In der Einstiegsphase der Erarbeitung der Facharbeit empfiehlt sich zudem die Analyse von vorhandenen Facharbeiten. Nach der Themensetzung sollte durch die Fachschülerinnen und Fachschüler ein Exposé der Facharbeit formuliert und vorgelegt werden.</p>		

Pflichtkonsultationen sollten vor der Themensetzung, weitere Konsultationen bei Bedarf mit eingeschränkter Hilfestellung, insbesondere unter inhaltlichen und formalen Aspekten, erfolgen. Es empfiehlt sich, einen Ablaufplan bis zum ersten Konsultationstermin erstellen zu lassen und Konsultationen in Gruppen unter Erstellung eines Nachweisprotokolls durchzuführen.

Wird die Facharbeit in Gruppenarbeit erstellt, sollte die entsprechende Problemstellung in Form eines Projekts bearbeitet werden. Dabei sind entsprechende Anforderungen an die Planung, Durchführung und Auswertung von Projektarbeit sowie an Teamarbeit zu beachten. Die Anforderungen beziehen sich dabei beispielsweise auf den Prozess der Bildung von Arbeitsgruppen und die Festlegung von Verantwortungsbereichen innerhalb dieser, auf eine arbeitsteilige und kooperative Zusammenarbeit, eine kontinuierliche Kontrolle und Steuerung der gemeinsamen Arbeitsprozesse sowie auf die Reflexion des Projekts und der Teamarbeit.

Bei der Präsentation sollte auf ein entsprechendes Design und ein überzeugendes Auftreten Wert gelegt werden.

Die Anforderungen an die Facharbeit richten sich an den Vorgaben der Schulordnung Fachschule sowie an der "Handreichung zur Erstellung der Facharbeit an Fachoberschulen" aus.

Zwischen den beteiligten Lehrkräften des fachrichtungsübergreifenden und fachrichtungsbezogenen Bereichs ist eine kontinuierliche Abstimmung notwendig. Dies betrifft insbesondere die Umsetzung der Ziele und Inhalte des Faches Deutsch/Kommunikation.

Anhang

Hinweise zur Umsetzung

In diesem Kontext wird auf die „Handreichung zur Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ (www.sachsen-macht-schule.de/sbi/10111.htm) verwiesen.

Diese Handreichung bezieht sich auf die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in den Schularten Berufsschule, Berufsfachschule und Fachschule und enthält u. a. Ausführungen

1. zum Lernfeldkonzept,
2. zu Aufgaben der Schulleitung bei der Umsetzung des Lernfeldkonzeptes, wie
 - Information der Lehrkräfte über das Lernfeldkonzept und über die Ausbildungsdokumente,
 - Bildung von Lehrerteams,
 - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,
3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
 - kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
 - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen,
 - Leistungsermittlung und Leistungsbewertung,
 - Unterrichtsauswertung und Reflexion.

Hinweise zur Veränderung des Lehrplanes richten Sie bitte an das

Sächsisches Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind einschließlich der Angabe von Bestellnummer und Bezugsquelle in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter www.sachsen-macht-schule.de/apps/lehrplandb/.

Das Angebot wird durch das Sächsische Bildungsinstitut ständig erweitert und aktualisiert.