

KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus und Sport Baden-Württemberg

Ausgabe C

LEHRPLANHEFTE
REIHE M XXXV

Bildungsplan
für das Berufskolleg

Band 5
Berufskollegs für
Ernährung und Hauswirtschaft

**Baden-
Württemberg**



29. Dezember 1989
Lehrplanheft 49/1989

NECKAR-VERLAG

Lehrpläne für das allgemeinbildende und berufliche Schulwesen in Baden-Württemberg

Die Lehrplanhefte des Kultusministeriums, erstmals 1976 herausgegeben, erscheinen seit Oktober 1983 als Ausgabe C des Amtsblattes KULTUS UND UNTERRICHT.

Sie sind in Reihen gegliedert:
für die allgemeinbildenden Schulen in Reihe A bis H;
für die beruflichen Schulen in Reihe I bis N.

Die Bildungs- und Lehrpläne werden im Rahmen des Amtsblatt-Abonnements an die direkt betroffenen und an die unmittelbar benachbarten Schularten geliefert; vgl. Bezugsschlüssel im Impressum jedes Lehrplanheftes.

Schulen oder private Interessenten können aus den Lehrplanreihen jede andere Schulart zusätzlich und getrennt vom Amtsblatt-Abonnement in beliebiger Anzahl beziehen. Die Lehrplanhefte unterschiedlichen Seitenumfang haben sich die Preise nicht standardisieren.

Reihe A	Grundschule
Reihe B	Sonderschule für Lernbehinderte
Reihe C	Alle Sonderschulen <i>außer</i> Sonderschulen für Lernbehinderte
Reihe D	– nicht belegt –
Reihe E	Hauptschule
Reihe F	Realschule
Reihe G	Allgemeinbildendes Gymnasium
Reihe H	Sonderreihe für einzelne allgemeinbildende Schulen

Reihe I	Berufliche Gymnasien
Reihe K	Berufliche Schulen – kaufmännischer Bereich
Reihe L	Berufliche Schulen – gewerblicher Bereich
Reihe M	Berufliche Schulen hauswirtschaftlich-pflegerisch- sozialpädagogischer und landwirtschaftlicher Bereich
Reihe N	Sonderreihe für einzelne berufliche Schulen

Die Lehrplanhefte erscheinen unregelmäßig und werden vom Verlag gesondert in Rechnung gestellt.



NECKAR-VERLAG GmbH
Postfach 1820
7730 VS-Villingen



*Ministerium für Kultus und Sport
Baden-Württemberg*

**Bildungsplan
für das Berufskolleg
Band 5
Berufskollegs für
Ernährung und Hauswirtschaft**

Impressum

Z-V BW
A-2(1989)5

Georg-Eckert-Institut
für internationale
Schulbuchforschung
Braunschweig
Schulbuchbibliothek

91/3986

Kultus und Unterricht Ausgabe C	Amtsblatt des Ministeriums für Kultus und Sport Baden-Württemberg Lehrplanhefte
Herausgeber Schriftleitung Verlag und Vertrieb	Ministerium für Kultus und Sport Baden-Württemberg, Postfach 103442, 7000 Stuttgart 10 Regierungsschuldirektor Norbert Gromadecki, Fernruf (07 11) 279-25 61 – Redaktion – Neckar-Verlag GmbH Villingen-Schwenningen, Klosterring 1, Postfach 1820, 7730 VS-Villingen Die fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion des Satzes bzw. der Satzordnung für kommerzielle Zwecke nur mit Genehmigung des Verlages.
Bezugsbedingungen	Die Lieferung der unregelmäßig erscheinenden Lehrplanhefte erfolgt automatisch nach einem festgelegten Schlüssel. Der Bezug der Ausgabe C des Amtsblattes ist verpflichtend, wenn die betreffende Schule im Verteiler vorgesehen ist (Verwaltungsvorschrift vom 28. Juli 1983 III 9027/241, K.u.U. S. 559). Die Lehrplanhefte werden gesondert in Rechnung gestellt. Die einzelnen Reihen können zusätzlich abonniert werden. Abbestellungen nur halbjährlich zum 30. Juni und 31. Dezember eines jeden Jahres schriftlich acht Wochen vorher beim Neckar-Verlag.

Bezugsschlüssel

Reihe	Bildungspläne/Lehrpläne	Bezieher
A	Grundschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
B	Sonderschule für Lernbehinderte	Alle Sonderschulen, Grundschulen, Hauptschulen
C	Alle Sonderschulen <i>außer</i> Schule für Lernbehinderte	Alle Sonderschulen, Grundschulen, Schulen besonderer Art, Hauptschulen
D	– nicht belegt –	
E	Hauptschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
F	Realschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Schulen für Lernbehinderte
G	Allgemeinbildendes Gymnasium	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemeinbildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, berufliche Gymnasien, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Schulen für Lernbehinderte
H	Sonderreihe	Einzelne allgemeinbildende Schulen
I	Berufliche Gymnasien	Berufliche Gymnasien, allgemeinbildende Gymnasien, Realschulen
K	Berufliche Schulen kaufmännischer Bereich	Alle kaufmännischen beruflichen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
L	Berufliche Schulen gewerblicher Bereich	Alle gewerblichen beruflichen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
M	Berufliche Schulen hauswirtschaftlicher, landwirtschaftlicher und sozialpädagogischer Bereich	Alle hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen sowie sozialpädagogischen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
N	Sonderreihe	Einzelne berufliche Schulen

Das vorliegende LPH 49/1989 erscheint in der Reihe M XXXV und kann beim Neckar-Verlag bezogen werden.

Vorwort

Die neuen Bildungspläne für die beruflichen Schularten treten am 1. August 1989 in Kraft. Der Bildungsplan umfaßt die Lehrpläne aller Fächer einer Schulart.

Schule bereitet auf das Leben vor. Besondere bildungspolitische Bedeutung erhält dieser Satz heute – in einer Zeit des raschen Wandels. Die Entwicklung zur Informationsgesellschaft mit ihren tiefgreifenden strukturellen Veränderungen hat Auswirkungen auf alle gesellschaftlichen Bereiche und auf jeden einzelnen.

Bei der Bewältigung dieser historischen Aufgabe sind die Schulen, vor allem auch die beruflichen Schulen, gefordert. Sie stellen die Verbindung zur Berufswelt her.

Berufliche Bildung als Hilfe zur Daseinsorientierung und Lebensbewältigung umfaßt sowohl die Vorbereitung auf die Ausbildung in einem Beruf und die altersgemäße Erweiterung der Allgemeinbildung als auch die Weiterbildung. Eine fundierte Berufsausbildung schließt die sichere Beherrschung der Kulturtechniken, Aufgeschlossenheit für neue Sachverhalte und die Bereitschaft zu lebenslangem berufsbegleitendem Lernen ein. Im Mittelpunkt der beruflichen Bildung steht deshalb der Schüler, der in seiner Gesamtpersönlichkeit gefördert werden soll.

Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz von Baden-Württemberg enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Darauf die Lehrpläne auszurichten, war ein wichtiges Ziel der Lehrplan-

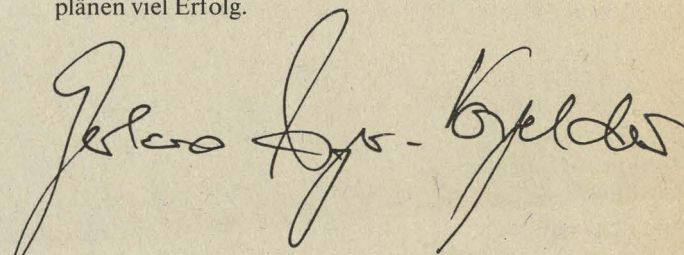
revision. Betroffen waren hiervon alle Fächer der beruflichen Schulen. In den berufsbezogenen Fächern kam es darüber hinaus noch darauf an, die Lehrpläne auf die Entwicklungen in Wirtschaft und Technik aktuell abzustimmen und für die Bereiche mit besonders schnellen Änderungen flexible Instrumente bereitzustellen, die rasche Anpassungen ermöglichen.

Darüber hinaus wurden die Bildungspläne der beruflichen Schularten sowohl untereinander als auch mit den Bildungsplänen der allgemeinbildenden Schulen inhaltlich abgestimmt. Für die Schüler sind damit Übergänge zwischen den Schulbereichen problemlos möglich.

Die Lehrplanrevision war ein wichtiger Baustein in einem Bündel von Maßnahmen zum Ausbau und zur Modernisierung des beruflichen Schulwesens. So wurde mit den Schulträgern ein umfangreiches Ausstattungsprogramm für die Schulen mit Computern und Software vereinbart. Die Lehrer an beruflichen Schulen wurden in der Datenverarbeitung und Computertechnik fortgebildet.

Diese Maßnahmen und der hohe Ausbildungsstand der Lehrer an beruflichen Schulen tragen dazu bei, daß das berufliche Schulwesen des Landes auch künftig ein zuverlässiger Partner der Wirtschaft sein wird.

Den Lehrern wünsche ich für die Arbeit mit den neuen Lehrplänen viel Erfolg.



Gerhard Mayer-Vorfelder

Hinweise für den Benutzer

1. Das visuelle Leitsystem der Umschläge

Die Bildungspläne für die beruflichen Schulen in Baden-Württemberg tragen auf dem Umschlag ein Leitsystem, das eine Zuordnung von Schularten und Schultypen auf einfache Art ermöglicht und dem Benutzer den Zugriff zu verschiedenen Heften erleichtert.

1.1 Die Kennzeichnung der Schultypen

Die drei Schultypen werden durch Linienelemente mit gleicher Gesamtbreite unterschieden. Die gewerblichen Schulen sind durch eine Linie gekennzeichnet, die stets im unteren Drittel des Formats angeordnet ist. Die kaufmännischen Schulen sind durch zwei Linien gekennzeichnet, diese sind immer im mittleren Drittel des Heftformats angeordnet. Die hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogischen und landwirtschaftlichen Schulen sind durch drei Linien gekennzeichnet und stehen jeweils im oberen Drittel. Die im jeweiligen Heft enthaltene Schulart ist durch eine intensive Farbe gekennzeichnet (s. Abb.). Kombinationen der unterschiedlichen Typen sind möglich und können durch die Farbintensität der Balken abgelesen werden.

1.2 Die Kennzeichnung der Schularten

Die sechs Schularten sind durch Farben unterschieden:

Berufsschulen (BS)	– Cyanblau
Berufsfachschulen (BFS)	– Blauviolett
Berufskollegs (BK)	– Grün
Berufliche Gymnasien (BG)	– Purpurrot
Berufsoberschulen (BO)	– Rotorange
Fachschulen (FS)	– Gelb

2. Der Textteil

Jedes Lehrplanheft enthält ein ausführliches Inhaltsverzeichnis, das den schnellen Zugriff zu den einzelnen Fächerlehrplänen ermöglicht. Diesen Plänen sind jeweils Lehrplanübersichten vorangestellt.

2.1 Anordnung

Innerhalb der Lehrpläne sind die Titel der Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche durch fettere Schrifttypen hervorgehoben. Hinter dem einzelnen Titel steht in Klammern der Zeitrichtwert in Unterrichtsstunden. Die Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise. Bei zweispaltigen Lehrplänen sind die Ziele den Inhalten und Hinweisen vorangestellt, bei dreispaltigen Lehrplänen stehen Ziele, Inhalte und Hinweise parallel nebeneinander. Ziele und Inhalte sind verbindlich. Die Zielformulierungen haben den Charakter von Richtungsangaben. Der Lehrer ist verpflichtet, die Ziele energisch anzustreben. Die Hinweise enthalten Anregungen und Beispiele zu den Lehrplaninhalten. Sie sind nicht verbindlich und stellen keine vollständige oder abgeschlossene Liste dar; der Lehrer kann auch andere Beispiele in den Unterricht einbringen.

2.2 Querverweise

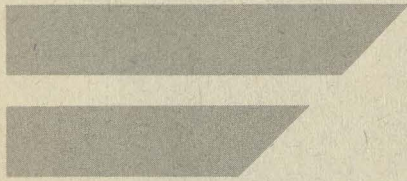
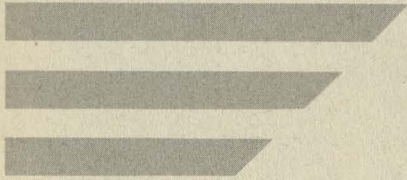
Im Erziehungs- und Bildungsauftrag der einzelnen beruflichen Schularten hat jedes Fach besondere Aufgaben. Querverweise sind überall dort in die Hinweisspalte aufgenommen worden, wo bei der Unterrichtsplanung andere Inhalte zu berücksichtigen sind oder wo im Sinne ganzheitlicher Bildung eine Abstimmung über die Fächer, Schularten und ggf. auch Schulbereiche hinweg erforderlich ist.

2.3 Zeitrichtwerte

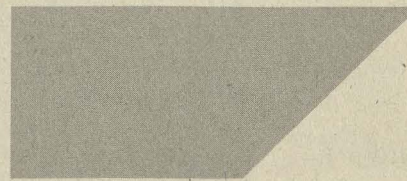
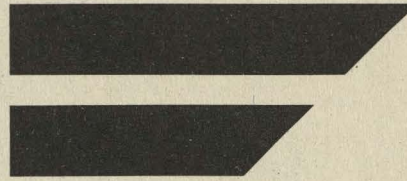
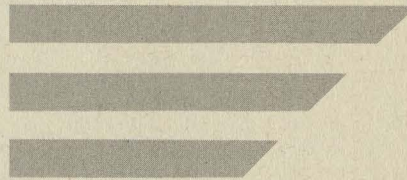
Zeitrichtwerte geben Richtstundenzahlen an. Sie geben dem Lehrer Anhaltspunkte, wie umfangreich die Lehrplaninhalte behandelt werden sollen. Die Zeit für Klassenarbeiten und Wiederholungen sind darin nicht enthalten.

Kennzeichnung der Schulen

Gewerbliche Schulen



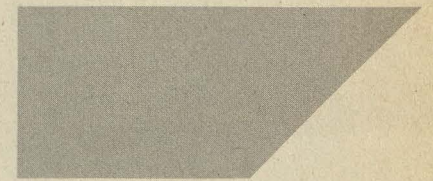
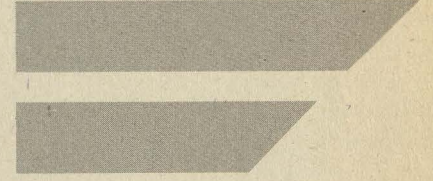
Kaufmännische Schulen



2.4 Reihenfolge

Die Reihenfolge der unterrichtlichen Behandlung der Lehrplaneinheiten innerhalb einer Klassenstufe ist in der Regel durch die Sachlogik vorgegeben, im übrigen aber in das pädagogische Ermessen des Lehrers gestellt.

Hauswirtschaftlich-pflegerisch-
sozialpädagogische und
landwirtschaftliche Schulen



Inhaltsverzeichnis

3	Vorwort
4	Hinweise für den Benutzer
11	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
13	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des Berufskollegs
15	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I
17	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der allgemeinen Fächer des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I
21	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II
23	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der allgemeinen Fächer des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II
	<i>Auszüge aus den Lehrplänen für Religionslehre und Sport</i>
25	Evangelische Religionslehre
43	Katholische Religionslehre
61	Sport
	<i>Lehrpläne für das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I</i>
	Pflichtfächer
65	Deutsch
75	Englisch
83	Gemeinschaftskunde
89	Wirtschaftskunde/Wirtschaftslehre des Haushalts
99	Datenverarbeitung mit Rechnungswesen
105	Erziehungslehre
111	Biologie mit Gesundheitslehre
117	Chemie und Ernährungslehre
129	Haushaltstechnologie
137	Nahrungszubereitung
147	Textilarbeit
155	Werken

Wahlfächer

161	Mathematik
169	Französisch
177	Musik
187	Kunsterziehung
195	Textverarbeitung

*Lehrpläne für das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II***Pflichtfächer**

201	Deutsch
213	Sozial- und Rechtskunde
223	Englisch
229	Wirtschaftslehre des Großhaushalts
245	Berufs- und Arbeitspädagogik
255	Betriebsorganisation
265	Betriebsorganisatorische Übungen
273	Datenverarbeitung
279	Betriebshygiene mit Übungen
289	Chemie und Ernährungslehre mit Übungen
307	Haushaltstechnologie
321	Wohnlehre
327	Nahrungszubereitung
349	Textilarbeit

Wahlfächer**Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife**

357	Mathematik
371	Englisch

Vorbereitung auf die Ausbildung für Technische Lehrer der hauswirtschaftlichen Fachrichtung

379	Kunsterziehung
389	Textilarbeit
395	Werken
403	Textverarbeitung
411	Französisch



KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus und Sport Baden-Württemberg

Stuttgart, den 29. Dezember 1989

Lehrplanheft 49/1989

Bildungsplan für das Berufskolleg;
hier: Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft

Vom 31. März 1989

V/4-6512-2326/9

I

Für das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft gilt
der als Anlage beigefügte Bildungsplan.

II

Der Bildungsplan tritt in Kraft

1. für das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I
am 1. August 1989,
2. für das 1. Schuljahr des Berufskollegs für Ernährung und
Hauswirtschaft II am 1. August 1989,
3. für das 2. Schuljahr des Berufskollegs für Ernährung und
Hauswirtschaft II am 1. August 1990.

K.u.U., LPH 49/1989

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen

Normen und Werte

Die Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Sie sind auch Grundlage für die Lehrplanrevision im beruflichen Schulwesen. Die dafür wichtigsten Grundsätze der Landesverfassung und des Schulgesetzes von Baden-Württemberg lauten:

Art. 12 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in der Ehrfurcht vor Gott, im Geiste der christlichen Nächstenliebe, zur Brüderlichkeit aller Menschen und zur Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zu sittlicher und politischer Verantwortlichkeit, zu beruflicher und sozialer Bewährung und zu freiheitlicher demokratischer Gesinnung zu erziehen.

Art. 17 (1) Landesverfassung:

In allen Schulen waltet der Geist der Duldsamkeit und der sozialen Ethik.

Art. 21 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in den Schulen zu freien und verantwortungsfreudigen Bürgern zu erziehen und an der Gestaltung des Schullebens zu beteiligen.

§ 1 Schulgesetz:

Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule

(1) Der Auftrag der Schule bestimmt sich aus der durch das Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland und die Verfassung des Landes Baden-Württemberg gesetzten Ordnung, insbesondere daraus, daß jeder junge Mensch ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage das Recht auf eine seiner Begabung entsprechende Erziehung und Ausbildung hat und

daß er zur Wahrnehmung von Verantwortung, Rechten und Pflichten in Staat und Gesellschaft sowie in der ihn umgebenden Gemeinschaft vorbereitet werden muß.

(2) Die Schule hat den in der Landesverfassung verankerten Erziehungs- und Bildungsauftrag zu verwirklichen. Über die Vermittlung von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten hinaus ist die Schule insbesondere gehalten, die Schüler

in Verantwortung vor Gott, im Geiste christlicher Nächstenliebe, zur Menschlichkeit und Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zur Achtung der Würde und der Überzeugung anderer, zu Leistungswillen und Eigenverantwortung sowie zu sozialer Bewährung zu erziehen und in der Entfaltung ihrer Persönlichkeit und Begabung zu fördern,

zur Anerkennung der Wert- und Ordnungsvorstellungen der freiheitlich-demokratischen Grundordnung zu erziehen, die im einzelnen eine Auseinandersetzung mit ihnen nicht ausschließt, wobei jedoch die freiheitlich-demokratische Grundordnung, wie in Grundgesetz und Landesverfassung verankert, nicht in Frage gestellt werden darf,

auf die Wahrnehmung ihrer verfassungsmäßigen staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten vorzubereiten und die dazu notwendige Urteils- und Entscheidungsfähigkeit zu vermitteln,

auf die Mannigfaltigkeit der Lebensaufgaben und auf die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt mit ihren unterschiedlichen Aufgaben und Entwicklungen vorzubereiten.

(3) Bei der Erfüllung ihres Auftrags hat die Schule das verfassungsmäßige Recht der Eltern, die Erziehung und Bildung ihrer Kinder mitzubestimmen, zu achten und die Verantwortung der übrigen Träger der Erziehung und Bildung zu berücksichtigen.

(4) Die zur Erfüllung der Aufgaben der Schule erforderlichen Vorschriften und Maßnahmen müssen diesen Grundsätzen entsprechen. Dies gilt insbesondere für die Gestaltung der Bildungs- und Lehrpläne sowie für die Lehrerbildung.

Förderung der Schüler in beruflichen Schulen

In den beruflichen Schulen erfahren die Schüler den Sinn des Berufes und dessen Beitrag für die Erfüllung menschlichen Lebens sowie seine soziale Bedeutung. Berufliche Bildung umfaßt all jene Fähigkeiten, Fertigkeiten, Kenntnisse, Einsichten und Werthaltungen, die den einzelnen befähigen, seine Zukunft in Familie und Beruf, Wirtschaft und Gesellschaft verantwortlich zu gestalten und die verschiedenen Lebenssituationen zu meistern. Die Beschäftigung mit realen Gegenständen und die enge Verknüpfung von Praxis und Theorie fördert in den Schülern die Fähigkeit abwägenden Denkens und die Bildung eines durch ganzheitliche Betrachtungsweise bedingten ausgewogenen Urteils. Dies schließt bei behinderten Schülern, soweit notwendig, die Weiterführung spezifischer Maßnahmen zur Minderung der Behinderungsauswirkungen ein.

Aufgaben des Lehrers an beruflichen Schulen

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag stellt dem Lehrer an beruflichen Schulen vielfältige Aufgaben. Eine hohe fachliche und pädagogische Kompetenz ist Voraussetzung für eine erfolgreiche Tätigkeit:

- a) Er ist Fachmann sowohl im Blick auf die Vermittlung beruflicher Qualifikationen als auch schulischer Abschlüsse, wie beispielsweise die Fachhochschulreife. Als Fachmann muß er im Unterricht neue Entwicklungen in Technik und Wirtschaft berücksichtigen. Diese Fachkompetenz erhält er sich durch laufende Kontakte zur betrieblichen Praxis und durch die Beschäftigung mit technologischen Neuerungen. Fachwissen und Können verleihen ihm Autorität und Vorbildwirkung gegenüber seinen Schülern.
- b) Er ist Pädagoge und erzieht die Schüler, damit sie künftig in Beruf, Familie und Gesellschaft selbständig und eigenverantwortlich handeln können. Dabei berücksichtigt er die besondere Lebenslage der heranwachsenden Jugendlichen

ebenso wie das Erziehungsrecht der Eltern und ggf. der für die Berufserziehung Mitverantwortlichen.

- c) Der Lehrer führt seine Schüler zielbewußt und fördert durch partnerschaftliche Unterstützung Selbständigkeit und eigenverantwortliches Handeln.
- d) Er ist Vermittler von wissenschaftlichen, kulturellen, gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Traditionen. Dabei darf er nicht wertneutral sein, aber auch nicht einseitig handeln. Aus seinem Auftrag ergibt sich die Notwendigkeit, Tradition und Fortschritt im Blick auf die Erhaltung der Wertordnung des Grundgesetzes ausgewogen zu vermitteln.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag kann im Unterricht nur wirkungsvoll umgesetzt werden, wenn zwischen Eltern, Lehrern und gegebenenfalls Ausbildern Konsens angestrebt wird.

Lehrer an beruflichen Schulen unterrichten in der Regel in mehreren Schularten und Unterrichtsfächern mit unterschiedlichen Zielsetzungen. Die Spannweite bei den zu vermittelnden Abschlüssen reicht von der beruflichen Erstausbildung im Rahmen des dualen Systems über die darauf aufbauende berufsqualifizierende Weiterbildung bis hin zur Vermittlung der Studierfähigkeit, also der Fachhochschul- bzw. der Hochschulreife. Dies erfordert die Fähigkeit, dasselbe Thema den verschiedenen schulart- und fachspezifischen Zielsetzungen entsprechend unter Berücksichtigung von Alter und Vorbildung zu behandeln.

Dies setzt voraus

- Flexibilität in der didaktisch-methodischen Unterrichtsplanung;
- Sensibilität für besondere Situationen und die Fähigkeit, situationsgerecht zu handeln;
- ständige Fortbildung und die Bereitschaft, sich in neue Fachgebiete einzuarbeiten.

Das breite Einsatzfeld macht den Auftrag eines Lehrers an beruflichen Schulen schwierig und interessant zugleich. Sein erweiterter Erfahrungs- und Erkenntnishorizont ermöglicht einen lebensnahen und anschaulichen Unterricht.

Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des Berufskollegs

Ziele und allgemeine Anforderungen

Aufbauend auf einem mittleren Bildungsabschluß vermittelt das Berufskolleg eine berufliche Ausbildung und eine erweiterte allgemeine Bildung, insbesondere in Berufen mit höheren Anforderungen im fachtheoretischen Bereich. Dies trifft zu für Berufstätigkeiten, die von neuen technisch-wirtschaftlichen Entwicklungen besonders betroffen sind, z.B. in Labors, in der Fertigungstechnik und Konstruktion, in Wirtschaft und Verwaltung sowie für Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen und sozialpflegerischen Bereich.

Das Berufskolleg hat die Aufgabe, jungen Menschen mit ausgeprägter Neigung und Aufgeschlossenheit für anspruchsvolle Berufe die der Arbeits- und Berufswelt sowie der modernen Technik und Wirtschaft innewohnenden Bildungswerte zu erschließen und begreifbar zu machen. Neben der Vermittlung fachtheoretischer Kenntnisse und fachpraktischer Fertigkeiten und der Befähigung, berufliche Aufgaben theoretisch zu durchdringen und selbständig zu lösen, werden die Schüler zu tieferen, über die besonderen Anforderungen des Berufs hinausgehenden Einsichten und zu einer umfassenderen Sichtweise von Zusammenhängen der Arbeitswelt geführt. Die Beschäftigung mit berufsbildenden Inhalten fördert beim Schüler die Fähigkeit zu praktischem Denken, das in der erweiterten fachtheoretischen Bildung bis zu abstrakt-logischem Denkvermögen geführt wird.

Ein wesentliches Merkmal des Berufskollegs ist der enge Theorie-Praxis-Bezug. Die praktische und theoretische Auseinandersetzung mit dem Beruflich-Gegenständlichen erzieht zur Sachlichkeit und zu abwägendem Denken im Beruf und persönlichen Bereich. Tugenden wie Zuverlässigkeit, Konzentration, Ausdauer, Sorgfalt, Leistungsbereitschaft und insbesondere Verantwortungsbewußtsein sind ein besonders förderungswürdiges Anliegen dieser Schulart.

Neben dem Erwerb beruflicher und allgemeiner Kenntnisse und Fertigkeiten stehen die Bildung des Charakters, die Entfaltung der schöpferischen Kräfte sowie die Vermittlung ethischer und sozialer Werte und Verhaltensweisen.

Grundsätze der Unterrichtsgestaltung

Der Unterricht berücksichtigt die Lebens- und Erfahrungswelt ebenso wie die Berufswirklichkeit. Durch gründliche und vielseitige Betrachtungen werden neue Einsichten und Einstellungen gewonnen. Die Unterrichtsinhalte reichen dabei von handwerklich-praktischen Arbeiten und dem Begreifen des Gegenständlichen bis zum geistigen Durchdringen und Ordnen der vielschichtigen Zusammenhänge der Berufswelt. Durch die wiederholte Anwendung von Arbeitstechniken und methodischen Vorgehensweisen bei der Lösung von Aufgaben wird die Fähigkeit zur Übertragung solcher Techniken und Methoden in den fachpraktischen und fachtheoretischen Fächern entwickelt. Das Anwenden und Üben systematischen Vorgehens soll das sachlogische Denken fördern.

Die in der fachpraktischen Berufsausbildung zu erzielenden Erfolgserlebnisse durch ständige und unmittelbare Beobachtung ihrer Arbeitsfortschritte und -ergebnisse geben den Schülern Vertrauen in ihre Leistungsfähigkeit und die Zuversicht, durch beständiges Bemühen und Ausdauer zu Erfolgen zu gelangen. Die Freude an selbstgeschaffenen handwerklichen und berufspraktischen Arbeiten gibt Impulse, die sich in anderen Bereichen leistungsfördernd auswirken können.

Gliederung des Berufskollegs

Entsprechend den beruflichen Tätigkeitsbereichen der Absolventen gliedert sich das Berufskolleg wie folgt:

Für labortechnische Bereiche:

- Berufskollegs für technische Assistenten

Für den Grafik-Design-Bereich:

- Berufskolleg für angewandte Grafik

Für produktions- und fertigungstechnische Bereiche:

- Gewerblich-technische Berufskollegs in Teilzeitunterricht (duales System)

Für die Bereiche Wirtschaft und Verwaltung:

- Kaufmännisches Berufskolleg I
- Kaufmännisches Berufskolleg II
- Kaufmännisch-hauswirtschaftliches Berufskolleg

Für den hauswirtschaftlichen und sozialpädagogischen Bereich:

- Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I
- Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II
- Fachschule für Sozialpädagogik (Berufskolleg)

Für den Zugang zur Fachhochschule:

- Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife

Zugangsvoraussetzungen und Abschlüsse

Voraussetzung für den Zugang zu allen Berufskollegs ist der Realschulabschluß, die Fachschulreife oder ein gleichwertiger Bildungsstand. Darüber hinaus sind bei einigen Berufskollegs weitere Voraussetzungen zu erfüllen, die bei den betreffenden Bildungsgängen im einzelnen dargestellt sind. Nach einer ein- bis dreijährigen Ausbildung endet das Berufskolleg mit einer Abschlußprüfung, die die Absolventen der mindestens zweijährigen Form zur Führung der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter Assistent“, „Berufskollegiat (staatlich geprüft)“, „Staatlich anerkannter Erzieher“ oder „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter“ berechtigt.

Für den Zugang in den Hochschulbereich gibt es zum Erwerb der Fachhochschulreife zwei Möglichkeiten:

- parallel zur Berufsausbildung im Berufskolleg über ein zusätzliches Bildungsangebot und eine Zusatzprüfung,
- im Anschluß an eine bereits abgeschlossene Berufsausbildung im einjährigen Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife.

Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I

Besondere Zielsetzung

Das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I vermittelt in einem einjährigen Bildungsgang allgemeine und berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten für die Wahrnehmung der sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Aufgaben im Haushalt. Es führt in hauswirtschaftliche und soziale Berufe sowie in Heilhilfsberufe ein.

Abschluß und Übergänge

Das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I endet mit einer zentralen Klassenarbeit und einer praktischen Prüfung. Ihr erfolgreicher Abschluß ist u. a. Voraussetzung für die Ausbildung zur zukünftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin im Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II.

Für zahlreiche sozialpädagogische Berufe und für die Ausbildung in Heilhilfsberufen bietet der Abschluß des Berufskollegs I eine gute Grundlage. Er wird außerdem als 1. Ausbildungsjahr auf die dreijährige Vorbildung als Ausbildungsvoraussetzung zum hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin angerechnet und ersetzt die einjährige hauswirtschaftliche Praxis als Aufnahmevoraussetzung in Berufsausbildungen des hauswirtschaftlichen, pflegerischen und sozialpädagogischen Bereichs.

Profil und berufsbezogene Fächer

Das spezielle Profil wird durch die Fächer Wirtschaftskunde/Wirtschaftslehre des Haushalts, Datenverarbeitung mit Rechnungswesen, Erziehungslehre, Biologie mit Gesundheitslehre, Chemie und Ernährungslehre sowie Haushaltstechnologie geprägt, ergänzt durch Nahrungszubereitung, Textilarbeit und Werken.

Im Fach Wirtschaftskunde/Wirtschaftslehre des Haushalts erwirbt der Schüler vertiefte Kenntnisse und Fähigkeiten zur rationalen Haushaltsführung unter Beachtung wirtschaftlich-

sozialer Zusammenhänge. Grundlagen dazu sind Kenntnisse über Erscheinungsformen, Wesen und Aufgaben von Haushalten und volkswirtschaftliche Grundbegriffe.

Das Fach Datenverarbeitung mit Rechnungswesen hat die Aufgabe, den Schüler mit den Anwendungsmöglichkeiten neuer Technologien in der Hauswirtschaft vertraut zu machen und ihm einen Einblick in die berufsbezogene Nutzung der Datenverarbeitung zu geben.

Der Schüler erlernt die Handhabung von Arbeitsplatzrechnern und die sachgerechte Verwendung fertiger Rechnerprogramme. Möglichkeiten und Gefahren der Datenverarbeitung werden aufgezeigt.

Das Fach Erziehungslehre führt in Aufgaben, Ziele und Formen der Erziehung in Familie und Gesellschaft ein. Dazu werden entwicklungspsychologische Bedingungen des Kindes bewußtgemacht, um Einsicht in ein damit zusammenhängendes erzieherisches Verhalten zu schaffen. Dazu sind Kenntnisse über die Möglichkeiten unterschiedlicher Erzieherverhaltenweisen und Erziehungsmittel erforderlich.

Das Fach Biologie mit Gesundheitslehre vermittelt grundlegende Einsichten in den Zusammenhang zwischen Gesundheit, Organismus und Umwelt. Es gewährt einen vertieften Einblick in die biologischen Grundlagen des menschlichen Verhaltens. Es stärkt die Bereitschaft, durch einsichtiges Verhalten schädigende Auswirkungen bestimmter Umweltfaktoren zu reduzieren.

Das Fach Chemie und Ernährungslehre gewährt einen Einblick in chemische Gesetzmäßigkeiten und die Bedeutung der Nahrungsmittel unter ernährungsphysiologischen Aspekten. Hierdurch wird das Verständnis für chemische Abläufe als Grundlage vieler Vorgänge im hauswirtschaftlichen Bereich gestärkt. Dadurch erlangt der Schüler die Fähigkeit, einzelne Nahrungsmittel und ihre Veränderungen bei Lagerung und Zubereitung zu bewerten und unterschiedliche Kostformen zu beurteilen.

Das Fach Haushaltstechnologie vermittelt grundlegende Kenntnisse für den sachgerechten Umgang mit Werkstoffen und Haushaltsgeräten. Diese Kenntnisse befähigen den Schüler außerdem, Geräte und Maschinen nach Funktionalität, Gestaltung und Wirtschaftlichkeit zu beurteilen sowie Werkstoffe sachgerecht einzusetzen und zu pflegen. Aspekte der Energieeinsparung, der Hygiene und des Umweltschutzes sind dabei von grundlegender Bedeutung.

Zum fachpraktischen Bereich gehören die Fächer Nahrungszubereitung, Textilarbeit und Werken.

Im Fach Nahrungszubereitung erwirbt der Schüler die Fertigkeit, Speisen und Menüs nach ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen und ästhetischen Gesichtspunkten geplant zu erstellen und geeignete Arbeitsverfahren auszuwählen. Er lernt, Grundrezepte und grundlegende Techniken anzuwenden. Dabei sind Hygiene, Arbeitssicherheit und Mehrstellenar-

beit zu berücksichtigen. Der Pflege häuslicher Tischkultur kommt eine eigene Bedeutung zu.

Im Fach Textilarbeit erwirbt der Schüler gestalterische und technische Fertigkeiten und Kenntnisse in der textilen Verarbeitung. Er wird befähigt, die Herstellung von Textilien zu planen und diese nach funktionalen, herstellungstechnischen und ästhetischen Gesichtspunkten anzufertigen. Damit wird er auch zu qualitätsbewußtem und kritischem Konsumverhalten erzogen.

Im Fach Werken erhält er eine gestalterisch-technische Grundbildung. Er lernt, sachgerechte Techniken beim Gestalten von Werkstücken aus unterschiedlichen Materialien geplant anzuwenden. Anwendungsbereiche sind Wohnungs-, Raum- und Tischgestaltung, auch unter Einbeziehung von Blumenschmuck.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der allgemeinen Fächer des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I

Evangelische Religionslehre

Das Fach Evangelische Religionslehre will im auslegenden Dialog mit der Bibel die christliche Botschaft in der Lebenswirklichkeit der jungen Erwachsenen zur Sprache bringen. Der Religionsunterricht gibt in Auseinandersetzung mit dieser Botschaft Hilfe für eigene Standortbestimmungen im Blick auf den persönlichen Glauben wie auch im Blick auf verantwortungsbewußtes Handeln. Das Fach Evangelische Religionslehre im Berufskolleg will in der wichtigen Phase der Berufsvorbereitung und -qualifizierung junge Menschen auf dem Weg in Beruf und Zukunft ermutigen, den dort gestellten Forderungen gerecht zu werden und ein verantwortliches Leben zu führen.

Ziel ist, dem jungen Erwachsenen zu einem mündigen Christsein zu verhelfen, das sich darin bewährt, daß er die Herausforderungen der Gegenwart annimmt und seinen Beitrag zur Bewältigung der Zukunft leistet. Dabei sollen Beiträge der theologischen Anthropologie das Fragen nach Begründung und Kontinuität des Lebenssinns und nach sinnvollen Zielen des Handelns wachhalten.

Beiträge der theologischen Ethik sollen helfen, Standpunkte zu gewinnen und Entscheidungen zu vertreten, die das Menschsein des Menschen in einer modernen Industriegesellschaft bewahren sollen, deren stetige Weiterentwicklung im Zusammenwirken wissenschaftlicher, technischer, ökonomischer, sozialer und ideologischer Interessen und Konflikte geschieht. Beiträge aus Theologie und Christologie sollen zu personaler Orientierung und sozialer Verantwortung befähigen.

Damit leistet das Fach Evangelische Religionslehre einen Beitrag zu den allgemeinen Erziehungszielen, die nach Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz auf Aspekte eines biblisch-christlichen Menschenbildes verweisen.

Katholische Religionslehre

Das Fach Katholische Religionslehre an den Berufskollegs erhält seine pädagogische und theologische Begründung aus dem Erziehungs- und Bildungsauftrag der öffentlichen Schule sowie aus dem Auftrag der Kirche.

Zu den Qualifikationen, die der Bildungsweg des Berufskollegs vermittelt, trägt das Fach Katholische Religionslehre vor allem bei durch Hilfen zur weltanschaulichen Orientierung, zu einer begründeten Glaubensentscheidung und zur verantwortlichen Lebensgestaltung der Schüler im persönlichen und gesellschaftlichen Bereich.

Angesichts der anspruchsvollen Berufe, auf die sich die Schüler im Berufskolleg vorbereiten, legt der Religionsunterricht besonderen Wert auf die Förderung der charakterlichen Entwicklung der Schüler und auf die Verbindung von Glaube und Leben, theologischem Denken und verantwortlichem Handeln. Er vermittelt u.a. Kenntnisse und Fähigkeiten, die an theologisches und ethisches Denken heranzuführen.

In den Berufskollegs werden die erworbenen Kenntnisse und sittlichen Haltungen gefestigt, vertieft und besonders aus christlicher Sicht jene ethischen Fragestellungen aufgenommen, die für die Schüler in einer künftigen Arbeitswelt wichtig sind. Dabei ist auch zu berücksichtigen, daß ein Teil der Schüler auf weiterführende Bildungsgänge vorzubereiten ist.

Im Religionsunterricht ist der wechselseitige Bezug von Erfahrung und Offenbarung, Leben und Glaube zu entfalten. Dabei sind folgende Aspekte von Bedeutung:

- Grundlegend ist die Deutung und Erschließung menschlicher Grunderfahrungen, z.B. Geborgenheit und Vertrauen, Zuversicht und Hoffnung, Arbeit und Kreativität, Freiheit

und Verantwortung, Versagen und Schuld, Angst und Enttäuschung.

- Die Entwicklungen in Wissenschaft, Technik und Wirtschaft bringen neue Möglichkeiten, bergen aber auch Gefahren in sich. Angesichts dieser Entwicklungen muß sich der Religionsunterricht mit möglichen eindimensionalen Betrachtungsweisen auseinandersetzen und den Gesamtzusammenhang in den Blick bringen, vor allem aber die Verantwortung des Menschen für sein Tun in einer beruflich profilierten Position verdeutlichen.
- Entsprechend der christlichen Deutung der menschlichen Person als Ebenbild Gottes sind die gegenwärtigen und zukünftigen Wirkungs- und Verantwortungsbereiche der Schüler zu bedenken.
- Die Bibel ist die Ur-Kunde des Glaubens und die gemeinsame Grundlage der christlichen Konfessionen. Sie muß als Angebot und als Anspruch im Leben der Schüler vernehmbar werden. Auf die Behandlung grundlegender theologischer Inhalte und ihrer Zusammenhänge kann nicht verzichtet werden.

Aus der christlichen Sicht des Menschen, besonders aus seinem Verständnis als verantwortlicher Mitgestalter der Schöpfung, sind die Maßstäbe und die Motive für das Handeln im persönlichen und gesellschaftlichen Bereich zu entwickeln. Dabei sind die Themen Arbeit, Beruf und soziale Gerechtigkeit besonders wichtig.

Deutsch

Das Fach Deutsch vermittelt den Schülern die Fähigkeit, sich mündlich und schriftlich angemessen auszudrücken. Literarische Texte vertiefen und ergänzen ihre Erfahrungswelt. Sie erfahren die Sprache als eine vielfältiges Ausdrucksmittel und werden auf die sprachlichen Anforderungen des beruflichen Lebens vorbereitet.

Englisch

Im Pflichtfach Englisch erwerben die Schüler die Fähigkeit, sich mündlich und schriftlich korrekt zu äußern. In Situationen des Alltags und des beruflichen Lebens lernen sie sprachlich angemessen zu handeln. Ihr Interesse für die angelsächsische Kultur wird durch entsprechende Lernangebote gestärkt.

Gemeinschaftskunde

Das Fach Gemeinschaftskunde vermittelt den Schülern das Rüstzeug, sich unter Berücksichtigung der persönlichen und beruflichen Erfahrungen im Gemeinwesen zurechtzufinden. Dabei wird den Schülern die sie umgebende Lebenswelt unter politischen, sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Aspekten der Vergangenheit und der Gegenwart durchschaubar gemacht. Den Schülern soll bewußt werden, daß ihr Handeln in der Berufs- und Privatsphäre verflochten mit der Gesellschaft und eingebettet ist in die freiheitlich-demokratische Grundordnung.

Sport

Der Sportunterricht baut auf den in der Realschule bzw. Berufsfachschule vermittelten Fähigkeiten und Kenntnissen auf. Durch spezielles Training der physischen Leistungsfaktoren und deren Mischformen können die Schüler konditionelle Defizite abbauen und ihre Fähigkeiten alters- bzw. leistungsge-
mäß weiterentwickeln.

Durch die Entfaltung ihrer körperlichen Anlagen und Fähigkeiten, durch die Freude an der Bewegung im Spiel, sowie durch die Selbstbestätigung in sportlichen Lernerfolgen aufgrund eigener Leistung und im Miteinander und Gegeneinander des sportlichen Tuns werden die Schüler zu Kameradschaft und Fairneß erzogen.

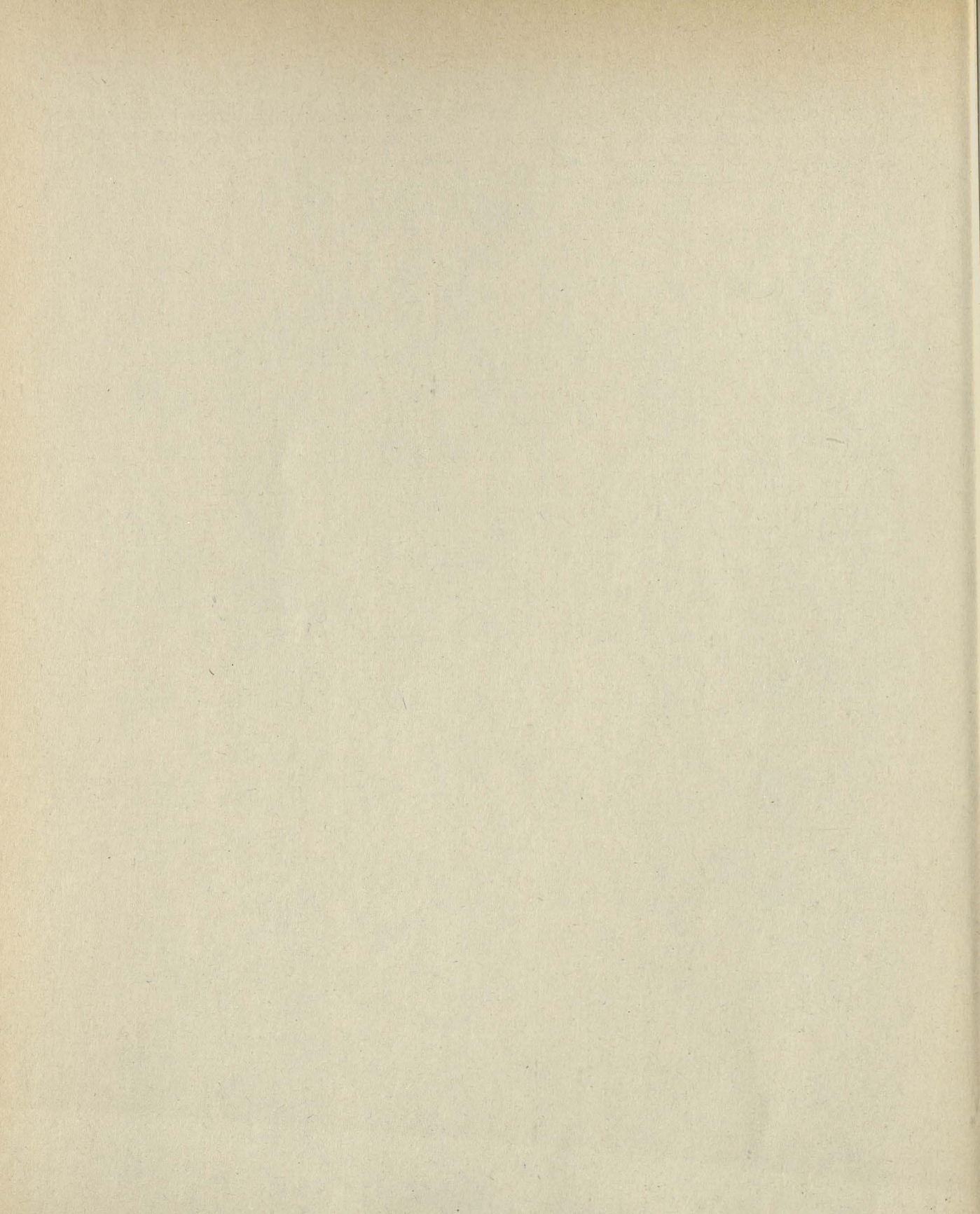
Neben dem Kernbereich Gerätturnen, Gymnastik/Tanz, Leichtathletik, Schwimmen sowie den großen Sportspielen (Handball, Basketball, Fußball, Volleyball) gewinnt im Berufskolleg der Ergänzungsbereich an Bedeutung. Er ist dazu bestimmt, die Erlebnis- und Erfahrungswelt der Schüler durch die Einführung in zusätzliche Sportarten zu bereichern. Die Schüler sollen im Sportunterricht zum Üben, zum Vertiefen sowie zur Anwendung des Gelernten auch in Wettkampfsituationen und Turnieren Gelegenheit erhalten.

Der verbindliche Sportunterricht kann durch außerunterrichtliche, teilweise freiwillige sportliche Veranstaltungen ergänzt werden, wie z.B. Sportarbeitsgemeinschaften, Wettkämpfe (Bundesjugendspiele, Vergleichskämpfe), Schulsporttage, Spiel und Sport bei Wandertagen, Klassenfahrten und Land-schulheimaufenthalte.

Diese außerunterrichtlichen Veranstaltungen sowie die Mitgliedschaft vieler Schüler im Sportverein ihres Wohnsitzes

können die Brücke zum Sport außerhalb der Schule bilden sowie die Kooperation zwischen den Berufskollegs und außerschulischen Institutionen des Sports fördern. Die Schüler werden dadurch befähigt, auch im Zuge ihrer studien- bzw. berufs-

bezogenen Weiterbildung sich in eigener Verantwortung sportlich zu betätigen sowie bei der Organisation sportlicher Veranstaltungen behilflich zu sein.



Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des zweijährigen Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II

Besondere Zielsetzung

Das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II baut auf der Ausbildung im Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I und einer zweijährigen Anschlußausbildung im einschlägigen Berufsbereich auf.

Die Tätigkeit des künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/der künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin erstreckt sich auf hauswirtschaftliche Großbetriebe und den hauswirtschaftlichen Bereich von Heimen, Krankenhäusern, Sanatorien, Hotels u.a. Darüber hinaus können sie in ihrem Bereich beratende Aufgaben im öffentlichen Dienst, bei Verbänden, Fachorganisationen und in der Industrie wahrnehmen und Ausbildertätigkeiten übernehmen.

Abschluß und Übergänge

Die Ausbildung schließt mit einer betriebsorganisatorischen, schriftlichen und mündlichen Prüfung ab und berechtigt zur Führung der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter“/„Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“. Mit Zusatzunterricht in den Fächern Mathematik und Englisch sowie Zusatzprüfung in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik kann die Fachhochschulreife erworben werden. Mit den Wahlfächern Kunsterziehung, Textilarbeit und Werken wird auf die Ausbildung zum Technischen Lehrer/zur Technischen Lehrerin der hauswirtschaftlichen Fachrichtung vorbereitet.

Profil und berufsbezogene Fächer

Das *Profil* wird im fachtheoretischen Bereich durch die Fächer Wirtschaftslehre des Großhaushalts, Berufs- und Arbeitspädagogik, Betriebsorganisation, Betriebshygiene mit Übungen, Chemie und Ernährungslehre mit Übungen, Haushaltstechnologie, Sozial- und Rechtskunde, Datenverarbeitung, Wohnlehre sowie im fachpraktischen Bereich durch die Fächer Betriebsorganisatorische Übungen, Nahrungszubereitung und

Textilarbeit geprägt.

Im Fach Wirtschaftslehre des Großhaushalts erhalten die Schüler Einblick in geeignete angemessene Organisationsformen von Großbetrieben. Es vermittelt Kenntnisse über Verfahren für Aufnahmen, Analyse, Planung und Kontrolle von Haushalten. Ergänzt werden diese Verfahren durch Wirtschaftlichkeitsrechnungen und Finanzierungspläne. Darüber hinaus werden Kenntnisse im Rechnungswesen erworben. Entscheidungsfindung im Großhaushalt und sachgerechte Planung der Lagerhaltung in Großhaushalten ergänzen diese Ausbildung.

Das Fach Berufs- und Arbeitspädagogik befähigt die Absolventen, Auszubildende und Mitarbeiter zu unterweisen, anzuleiten, zu motivieren und zu beurteilen. Dazu müssen sie die einschlägigen Rechtsvorschriften kennen. Die Unterrichtsinhalte sind auf den Erwerb der Ausbildereignung in der städtischen Hauswirtschaft abgestimmt.

Im Fach Betriebsorganisation wird die Fähigkeit erworben, hauswirtschaftliche Betriebe fachgerecht und problembezogen zu organisieren. Dabei wird die Unterweisung von Auszubildenden und Arbeitskräften geplant. Die theoretischen Grundlagen von Arbeitsverfahren des Großhaushalts mit Ablaufplanung, Arbeitsgestaltung und Ergebniskontrolle in den Bereichen Nahrungszubereitung, Hausreinigung, Textilarbeit, Wäschepflege und Werken werden erlernt. In den Betriebsorganisatorischen Übungen erfolgt die praktische Anwendung an Aufgabenstellungen aus dem Großhaushalt.

Das Fach Betriebshygiene mit Übungen vermittelt Verständnis sowie Kenntnisse und Fähigkeiten für eine sachgerechte Anwendung der Rechtsvorschriften zur Hygiene in Großhaushalten bei geringstmöglicher Beeinträchtigung der Umwelt. Die Schüler werden befähigt, grundlegende mikrobielle Tests durchzuführen, wie sie in Großhaushalten erforderlich sind. Außerdem werden sie in die Lage versetzt, Mitarbeiter und Auszubildende der Großhaushalte zur Einhaltung der Hygienevorschriften zu erziehen.

Das Fach Chemie und Ernährungslehre mit Übungen vermittelt grundlegende chemische Kenntnisse und Einblicke in biochemische Zusammenhänge. Dabei sind die Wechselwirkungen im Bereich der Ernährung und die Auswirkungen von Chemikalien auf die Umwelt von wesentlicher Bedeutung. Im Bereich Ernährungslehre werden die notwendigen Kenntnisse über Nahrungsbestandteile, Stoffwechselwirkungen, Nährstoffbedarf und Nahrungsmittelqualität vermittelt. Die Schüler werden mit den Veränderungen der Lebensmittel bei verschiedenen Zubereitungsformen und Haltbarmachungsarten vertraut gemacht. Sie werden befähigt, Speisepläne für Großhaushalte und für verschiedene Personengruppen aufzustellen und zu beurteilen. Kenntnisse über Diätformen kommen hinzu, da der hauswirtschaftliche Betriebsleiter/die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin häufig auch ohne die Mitarbeit einer Diätassistentin die Planung und Herstellung von besonderen Kost- und Diätformen sicherstellen muß. Durch Übungen wird die Anschaulichkeit des Unterrichts und der Praxisbezug verbessert.

Im Fach Haushaltstechnologie werden Kenntnisse und Fähigkeiten zu sachgerechtem Material-, Maschinen- und Geräteeinsatz in hauswirtschaftlichen Großbetrieben erworben. Darüber hinaus werden einschlägige Vorschriften, Wartungs- und Pflegeanweisungen, Maßnahmen zum Umweltschutz sowie die Arbeitsschutzvorschriften für Küche, Lagerräume, Wäscherei und bei der Hausreinigung in Großhaushalten erlernt.

Der Unterricht im Fach Sozial- und Rechtskunde vermittelt grundlegende Kenntnisse über die sozialen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Wirtschaftens im hauswirtschaftlichen Großbetrieb. Die Schüler lernen, ihr eigenes wirtschaftliches Handeln in größeren Zusammenhängen zu sehen und werden dadurch in die Lage versetzt, sich ein ausgewogenes und begründetes Sach- und Werturteil zu bilden. Die Unterrichtsinhalte sind auf den Erwerb der Ausbildung in der

städtischen Hauswirtschaft abgestimmt.

Das Fach Datenverarbeitung bereitet die Schüler auf einen zeitgerechten Einsatz der EDV in Großhaushalten vor. Der Unterricht vermittelt Kenntnisse und Fertigkeiten über die Verwendung von EDV bei der Erstellung von Leistungen im Großhaushalt wie Menüplanung, Ernährungsberatung, Kostenkalkulation von Mahlzeiten und in der Diätplanung, bei der Haushaltsbuchführung mit Datenerfassung, -speicherung und -auswertung, bei der Bilanzanalyse, Statistik, Lohn- und Gehaltsabrechnung, bei der Beschaffung und Lagerhaltung, bei der Planung des Personaleinsatzes und im Schriftverkehr.

Das Fach Wohnlehre vermittelt Kenntnisse zur personen- und zweckentsprechenden Gestaltung von Wohn-, Sozial- und Funktionsräumen. Die Schüler lernen, Räume zweckmäßig, vorschriftsmäßig und wohnlich einzurichten und zu gestalten.

Das Fach Nahrungszubereitung dient der geplanten Lebensmittelverarbeitung in Großhaushalten. Hier lernen die Schüler den Umgang mit Geräten in Großküchen. Sie stellen Speisefolgen unter ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen, organisatorischen und ästhetischen Gesichtspunkten für verschiedene Anlässe und Personengruppen zusammen. Außerdem wird die Fähigkeit erworben, die verschiedensten Speisen für Normalkost, Diäten sowie Halbfertig- und Fertigprodukte zuzubereiten. Dabei müssen sie die Arbeitsverfahren des Großhaushalts und der Gastronomie anwenden und Zeit-, Verfahrens-, Kosten- sowie Produktvergleiche durchführen.

Im Fach Textilarbeit wird die Herstellung und Ausbesserung von Textilien geplant und durchgeführt.

Zur Vorbereitung auf die Ausbildung zum Technischen Lehrer/zur Technischen Lehrerin der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen wird Kunsterziehung, Textilarbeit und Werken zusätzlich im Wahlbereich angeboten.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der allgemeinen Fächer des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II

Deutsch

Das Fach Deutsch vertieft die sprachliche Fähigkeit der Schüler als zukünftige Fach- und Führungskräfte, ggf. auch als zukünftige Technische Lehrer der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen. Die Schüler lernen, einen Sachverhalt formal, korrekt, inhaltlich klar, folgerichtig und sachbezogen mündlich und schriftlich zu formulieren. Die Fähigkeit, Interessen auszudrücken, die eigene Meinung zu vertreten und literarische Texte zu erschließen, weckt bei den Schülern Freude im Umgang mit Sprache. Darüber hinaus werden Kenntnisse vermittelt, die den Anforderungen der Fachhochschulreife Rechnung tragen.

Englisch

Die Schüler lernen im Pflichtfach Englisch Situationen in

Alltag und Beruf in der Fremdsprache zu bewältigen. Sie erwerben die Fähigkeit, allgemeine und fachliche Texte zu verstehen und in Deutsch zu übertragen. Durch die Beschäftigung mit ausgewählten landeskundlichen Themen wird das Verständnis für die Situation des angelsächsischen Sprachraums geprägt.

Religionslehre, Sport und Fächer des Zusatzunterrichts zum Erwerb der Fachhochschulreife

Für die Fächer Religionslehre und Sport wird auf die Aussagen beim Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I, für die Fächer des Zusatzunterrichts zum Erwerb der Fachhochschulreife (Mathematik, Englisch) auf die Aussagen beim einjährigen Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife (Band 7) verwiesen.

Berufskollegs für Ernährung und
Hauswirtschaft I und II

Evangelische Religionslehre
– Auszug –

Schuljahr 1 (BK I)
Schuljahr 1 und 2 (BK II)

Hinweis:

Maßgeblich und rechtlich verbindlich für den Evangelischen Religionsunterricht an den Beruflichen Schulen ist der von den Kirchenleitungen der Evangelischen Landeskirchen in Baden und Württemberg autorisierte Lehrplan, der in einem Sonderdruck erschienen ist.

Vorbemerkungen

Rechtsgrundlage

Das Fach Evangelische Religionslehre ist nach Art. 7,3 des Grundgesetzes der Bundesrepublik Deutschland und nach Art. 18 der Verfassung des Landes Baden-Württemberg „ordentliches Lehrfach“. Es wird in Baden-Württemberg (vgl. Art. 18 LV) „nach den Grundsätzen“ der Evangelischen Landeskirche in Baden und der Evangelischen Landeskirche in Württemberg erteilt, wie sie in den grundlegenden Artikeln der Grundordnung bzw. Kirchenverfassung enthalten sind. Die Ziele und Inhalte des Religionsunterrichts werden von den beiden Evangelischen Landeskirchen verantwortet.

Religionspädagogische Zielsetzung

Der evangelische Religionsunterricht orientiert sich an dem in der Heiligen Schrift gegebenen und in den Bekenntnissen der Reformation bezeugten Evangelium von Jesus Christus und an seiner Wirkungsgeschichte bis in die Gegenwart.

Er hat das Ziel, die Schüler zu einem Denken und Handeln zu befähigen, das durch das Evangelium von Jesus Christus geprägt ist. Aufgabe des evangelischen Religionsunterrichts ist es darum

- die Schüler mit der biblischen Botschaft des Alten und Neuen Testaments bekanntzumachen
- die Botschaft in der Lebenswirklichkeit junger Menschen zur Sprache zu bringen
- das Verständnis für die Geschichte Gottes mit der Welt und mit seinem Volk zu erschließen
- zu persönlicher Entscheidung in der Auseinandersetzung mit Konfessionen, Religionen und Ideologien zu befähigen
- zur Gemeinschaft und zu gemeinsamen Handeln mit anderen Menschen in der Kirche zu ermutigen

und damit ihnen Hilfe zu persönlichem Glauben an Jesus Christus zu geben.

Der Evangelische Religionsunterricht im Berufskolleg

Das Fach Evangelische Religionslehre will im auslegenden Dialog mit der Bibel die christliche Botschaft in der Lebenswirklichkeit der jungen Erwachsenen zur Sprache bringen.

Ziel ist es, den jungen Erwachsenen zu einem mündigen Christsein zu verhelfen, das sich darin bewährt, daß es die Herausforderungen der Gegenwart annimmt und seinen Beitrag für die Bewältigung der Zukunft leistet. Dabei sollen Beiträge der *theologischen Anthropologie* das Fragen nach der Begründung und Kontinuität des Lebenssinns und nach sinnvollen Zielen des Handelns wachhalten. Beiträge der *theologischen Ethik* sollen helfen, Standpunkte zu gewinnen und Entscheidungen zu vertreten, die das Menschsein des Menschen in einer modernen Industriegesellschaft bewahren sollen, deren stetige Weiterentwicklung im Zusammenwirken wissenschaftlicher, technischer, ökonomischer, sozialer und ideologischer Interessen und Konflikte geschieht.

Beiträge aus *Theologie und Christologie* sollen zu personaler Orientierung und sozialer Verantwortung befähigen.

Damit leistet das Fach Evangelischer Religionsunterricht seinen Beitrag zu den allgemeinen Erziehungszielen, die nach Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz auf Aspekte eines biblisch-christlichen Menschenbildes verweisen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten
1 bzw. 1 und 2	<p>I.1 Die Bibel – woher? wozu? was bedeutet sie uns?</p> <p>I.2 Wer ist das eigentlich – Gott? Glaube und Zweifel heute</p> <p>I.3 Jesus Christus</p> <p>I.4 Was ist der Mensch?</p> <p>I.5 Naturwissenschaft und Glaube Schöpfungsgeschichte und/oder Evolution</p> <p>I.6 Fragen der Zeit – Antworten der Kirche</p> <p>II.1 Gesellschaftliche Normen und menschliches Gewissen</p> <p>II.2 Ist Krieg nötig – ist Frieden möglich?</p> <p>II.3 Wer nicht arbeiten will, soll auch nicht essen Menschliche Arbeit zwischen Sklaverei und Freiheit</p> <p>II.4 Verantwortete Technik – der Mensch und seine technischen Möglichkeiten</p> <p>II.5 Soziale Gerechtigkeit</p> <p>II.6 Wirtschaftsethik</p> <p>II.7 Sexualität – Partnerschaft – Ehe</p> <p>II.8 Frau sein heute</p> <p>II.9 Bergpredigt</p> <p>II.10 Ehrfurcht vor dem Leben</p> <p>III.1 Mitglied der Kirche und Bürger im Staat</p> <p>III.2 Was haben wir von der Kirche? (Kirche für andere – Kirche mit anderen)</p> <p>III.3 Christliche Feste, Bräuche und Symbole</p> <p>III.4 Der christliche Glaube als Thema der Kunst</p> <p>III.5 Religionen im Gespräch</p> <p>IV.1 Sinn des Lebens</p> <p>IV.2 Tod – Sterben – Auferstehung</p> <p>IV.3 Zukunft und menschliche Hoffnungen</p>

Die oben angeführte Lehrplanübersicht stellt eine Auflistung der Pflicht- und Wahlthemen dar. Von den genannten Lehrplaneinheiten ist im Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I die Lehrplaneinheit II.1 verbindlich. Im Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II ist im 1. Schuljahr die Lehrplaneinheit I.1 und im 2. Schuljahr die Lehrplaneinheit II.10 verbindlich.

I.1 Die Bibel – woher? wozu? was bedeutet sie uns?

Die Schüler lernen einige für das Verständnis der Bibel wichtige Schriften und Textarten des Alten und Neuen Testaments von ihrer Entstehung her und in ihrem praktischen Gebrauch kennen. Sie werden dazu angeleitet, an einzelnen Texten selbst Auslegungsversuche zu machen, um dabei zu erfahren, welche Bedeutung biblische Texte für uns haben können.

1	Israel, seine Geschichte und seine Gebote	Befreiung und Gottesbund
2	Der Weg des Lebens – Frömmigkeit und Lebensweisheit im Alten Testament	Psalmen, Sprüche, Hiob
3	Gericht und Verheißung – Die Propheten	Nathan, Amos, Jesaja
4	Das Wort vom Kreuz – Paulus und sein Evangelium	Ausgewählte Texte
5	Die Geschichte von Jesus Christus	Konzepte der Evangelien
6	Die Bibel als Zeugnis von Gottes Wort	Lektüre, Auslegung, Predigt
7	Die Bibel gebrauchen	

I.2 Wer ist das eigentlich – Gott? Glaube und Zweifel heute

Die Schüler haben Gelegenheit, ihre Probleme mit dem Glauben an Gott in der heutigen Zeit zu erörtern. In der Auseinandersetzung mit der eigenen Glaubensgeschichte, dem biblischen Gottesglauben sowie neuzeitlichem Atheismus werden sie für neue Gedanken und Erkenntnisse in der Gottesfrage aufgeschlossen.

1	Gott in den Gedanken und Erfahrungen der Schüler	
2	Biblischer Gottesglaube – Das Alte Testament – Das Neue Testament	Verschiedene Aspekte des Gottesglaubens im AT und NT
3	Die Beweisbarkeit Gottes	Z.B. Thomas v. Aquin
4	Religionskritik und die Bestreitung des Gottesglaubens	Z.B. Feuerbach, Marx, Nietzsche, Freud
5	Gott im Horizont gegenwärtiger Wirklichkeits- erfahrung	Theodizeefrage

I.3 Jesus Christus

Die Schüler haben Gelegenheit, ihre Vorstellungen von Jesus Christus und persönliche Glaubenserfahrungen mit ihm auszusprechen.

Durch die Beschäftigung mit zentralen biblischen Aussagen, theologischen Erkenntnissen, alten und neuen Bekenntnissen zu Jesus Christus werden sie in die Lage versetzt, unklare Vorstellungen zu überarbeiten und die Bedeutung Jesu für das eigene und das gesellschaftliche Leben zu erkennen.

1	Jesus als geschichtliche Person	Quellentexte
2	Die Evangelien als Glaubenszeugnis von Jesus Christus	
3	Jesus und die Gottesherrschaft	Z.B. Reichsgottesgleichnisse
4	Tod und Auferstehung Jesu	Passions- und Osterbericht
5	Das Bekenntnis der Urgemeinde: „Jesus Christus“	Z.B. Hoheitstitel
6	Verschiedene Heilserwartungen zur Zeit Jesu	Sadduzäer, Pharisäer, Zeloten
7	Heutige Stimmen zu Jesus	
8	Das Bekenntnis der Kirche von Jesus Christus	Glaubensbekenntnisse

I.4 Was ist der Mensch?

Die Schüler setzen sich mit naturwissenschaftlichen, philosophischen und biblischen Aussagen über den Menschen auseinander.

Sie erhalten Gelegenheit, an einzelnen Menschenschicksalen Anteil zu nehmen, und sie bedenken mögliche Konsequenzen für das eigene Leben.

1	Der Mensch in der Selbsterfahrung des Schülers innerhalb verschiedener Lebensbezüge	
2	Unterschiedliche Betrachtungsweisen des Menschen: biologisch betrachtet, als schöpferisches, gesellschaftliches und religiöses Wesen. Der Mensch und seine Psyche	Z.B. Darwin, Marx, Hobbes, Nietzsche Arbeit, Kunst, Wissenschaft Z.B. S. Freud, C.G. Jung
3	Der Mensch vor Gott: Der alte und der neue Adam	Geschöpf, Ebenbild, Sünde

4	Der Mensch, der sich selbst genügt; Menschliche Schuld, Ängste und Befreiungsversuche	Erlöster Mensch (Max Frisch, Andorra; F. Kafka: Heimkehr)
5	Jesus – Der Mensch	
6	Freiheit, Gehorsam und Ermutigung zu neuem Leben	Lk. 9; 10; 19
7	Lebensgeschichten	Biblische und/oder andere

I.5 Naturwissenschaft und Glaube Schöpfungsgeschichte und/oder Evolution

Die Schüler verstehen die wesentlichen Unterschiede zwischen naturwissenschaftlicher Betrachtung der Welt und der Sichtweise biblischen Schöpfungsglaubens; sie stellen dar, welche Schwierigkeiten daraus entstehen können. Die Beschäftigung mit der naturwissenschaftlichen Erschließung der Wirklichkeit (Evolutionstheorie) macht heutige Möglichkeiten und Gefahren bewußt. Zugleich vermittelt die Auseinandersetzung mit dem biblischen Schöpfungsglauben tiefere Einsichten in die Ursachen heutiger Probleme und Ängste und eröffnet Hilfen zu ihrer Bewältigung.

1	Schöpfungsglaube und Weltentstehungstheorien im Denk- und Erfahrungshorizont Jugendlicher	
2	Auswirkung biologischer Forschung	Biologie; Gentechnologie
3	Naturwissenschaft und Glaube, verschiedene Wege zur Wirklichkeit	Kausalität, Erkenntnistheorie, ganzheitliches Denken
4	Zentrale biblische Schöpfungsaussagen im Blick auf Probleme unserer Zeit	Gen. 1,31; 2,15; 9,12 Fr. Dürrenmatt, Der Tunnel
5	Glauben als Ermutigung zum Leben und Handeln unter eschatologischem Vorbehalt	Rö. 8; Mk. 1,15; Offb. 21

I.6 Fragen der Zeit – Antworten der Kirche

Die Schüler können erörtern, wie Kirche und Theologie in einer öffentlichen Streitfrage reagieren. Ein aktueller kirchlicher Beschluß oder theologischer Entwurf wird besprochen und nach Entstehung, Deutlichkeit, Anwendbarkeit und Wirkung kritisch gewürdigt.

- | | | |
|---|---|-------------------------------|
| 1 | Ein aktuelles und ein geschichtliches Beispiel für eine kirchliche Antwort auf eine gesellschaftlich wichtige Frage | Denkschrift; Barmer Erklärung |
| 2 | Möglichkeiten persönlicher Stellungnahme als Christ und Kirchenmitglied | Z.B. Initiativen, Leserbriefe |
-

II.1 Gesellschaftliche Normen und menschliches Gewissen

Den Schülern wird bewußt, wie Normen unseres Gewissens und Regeln unseres Handelns erworben werden. Sie lernen Beweggründe kennen, die zur Annahme oder zum Widerspruch und zur Veränderung von Normen führen, und verstehen, was ein Gewissenskonflikt ist. Sie erkennen, daß der Mensch vor Gott mit all seinen Normen verloren ist, aber gerade von dorthier das Angebot neuen Lebens erhält.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Die Bedeutung von Normen in ihren verschiedenen Bereichen | Technische Normung, Sitte, Moral, Gesetz |
| 2 | Wie Normen aus der gesellschaftlichen Situation und Notwendigkeit entstehen | |
| 3 | Die Durchsetzung von Normen | Einsicht, Autorität |
| 4 | Gründe für Annahme und Verweigerung – Gewissenskonflikte | Wehrdienst, Eid, Pflicht |
| 5 | Die Freiheit des Gewissens in Menschenrechtsurkunden | Grundgesetz, Schulgesetz |
| 6 | Der Mensch mit seinem Wertesystem vor Gott | Beispiele siehe Originalfassung |
| 7 | Gottes Gerechtigkeit | Das befreite Gewissen |

II.2 Ist Krieg nötig – ist Frieden möglich?

Die Schüler erweitern und differenzieren ihr Wissen von Kriegsursachen und Kriegsauswirkungen. Sie lernen die wichtigsten Mittel und Wege zur Friedenssicherung in Geschichte und Gegenwart kennen und werden dazu befähigt und ermutigt, selbst Verantwortung für den Frieden in der Welt mit anderen zusammen zu übernehmen.

1	Der Krieg und seine Opfer	Zwischen Trauer und Vergessen
2	Der Krieg zwischen Vergeltung und Verklärung	Militarismus, Idealisierung
3	Wie Kriege entstehen	Typische Ursachen und Ziele
4	Gibt es einen gerechten Krieg?	Problem der Verteidigung
5	Versuche, Krieg und Kriegsauswirkungen zu humanisieren	Genfer Konvention
6	Wege zum Frieden	Pazifismus, Friedensbewegungen, Abschreckung
7	Friedensangebot und Friedensgebet der Christen	

II.3 Wer nicht arbeiten will, soll auch nicht essen Menschliche Arbeit zwischen Sklaverei und Freiheit

Die Schüler vergleichen ihre Vorstellungen von Arbeit und Beruf mit der biblisch-christlichen Tradition und werden dadurch befähigt, heutige Einstellungen zu Arbeit, Beruf und Freizeit kritisch zu hinterfragen. Die Notwendigkeit von Arbeit, sowohl für das Individuum als auch für die Gesellschaft, wird ebenso durchschaubar wie die Notwendigkeit des Abstandes von der Arbeit. Die Schüler erkennen, daß die Verteilung von Arbeit, angemessene Entlohnung und die Ermöglichung menschenwürdiger Arbeit und Freizeit Probleme gesellschaftlicher Verantwortung sind.

1	Der Mensch ist zur Arbeit, nicht zum Müßiggang berufen	Mitschöpfer, Ernährer
2	Arbeit als Mühe und Plage in einer „unheilen“ Welt	„Disteln und Dornen“ im 20. Jahrhundert
3	Berufsbegriff der Reformation Arbeit als Gottesdienst und Nächstenliebe	Beruf als Berufung
4	Einstellung zu Arbeit und Beruf heute	Grenzen der Selbstverwirklichung
5	Arbeit und Lohn	Problem der Leistungsmessung
6	Ziel und Grenze aller Arbeit: Der Sabbat	Gefährdung des Sonntags

II.4 Verantwortete Technik – der Mensch und seine technischen Möglichkeiten

Die Schüler können exemplarisch darstellen, wie sich der Mensch durch Technik Leben verschafft, es verändert und gefährdet.

Sie arbeiten an der Frage, wie der Christ, der zu ganzheitlichem, mitmenschlichem und umweltbewußtem Leben berufen ist, sich technisch sachkundig, verantwortlich und schöpferisch entwickeln kann. Sie überlegen, wie das Doppelgebot der Gottes- und Nächstenliebe angesichts der gegenwärtigen komplexen gesellschaftlichen und technischen Verhältnisse neu buchstabiert werden kann.

Sie lernen Initiativen und Persönlichkeiten kennen, die angesichts immer vollkommenerer Mittel die Frage nach den Zielen offenhalten und Möglichkeiten eigener Beteiligung miteinander diskutieren.

1	Unser Leben mit der Technik	Bestandsaufnahme
2	Das Problem der Nebenwirkungen (Ambivalenz)	Technikfolgenabschätzung
3	Technischer Fortschritt – Ersatzreligion und soziale Schatten	Faszination und Opfer Z.B. Kipphardt: Oppenheimer
4	Verantwortete Technik unter dem Leitmotiv „Gerechtigkeit, Frieden, Bewahrung der Schöpfung“	Technische, soziale, politische, erzieherische und kirchliche Aufgaben

II.5 Soziale Gerechtigkeit

Die Schüler lernen anhand historischer und gegenwärtiger Beispiele Personengruppen und Notlagen in unserer Gesellschaft wahrnehmen, die sozialetisches Denken und Handeln herausfordern. Sie lernen einschätzen, wo sie selbst an konkreten Hilfen für andere Menschen mitwirken können und wo es nötig ist, auf strukturelle Änderungen hinzuarbeiten.

Sie erkennen an biblischen Texten, daß Christen in ihrem sozialen Handeln davon ausgehen, daß die Welt mit Gott durch Christus versöhnt ist.

Das hilft ihnen, Heil zu erhoffen, der Menschenverachtung zu widerstehen und soziales Unrecht beim Namen zu nennen.

1	Beispiele von sozialem Engagement aus dem Erfahrungsbereich der Schüler	
2	Öffentliche Maßnahmen und persönliche Initiativen	Unterscheidung von Trägern
3	Die Ambivalenz von sozialen Maßnahmen	Eigennutz, Anspruchsdenken
4	Die Entstehung unseres Sozialwesens als Antwort auf die Folgen der Industrialisierung	Marx/Engels, Wichern, G.Werner, L.Ragaz
5	Die Verantwortung für soziale Gerechtigkeit in der Gemeinde	Atl. Bundesgesetz und Lk. 10,25 ff.: Der Nächste

6	Die Verantwortung der Jünger Jesu auch für die, die nicht dazugehören	
7	Der bedürftige Mensch von heute und seine Einbindung in soziale Strukturen und Zwänge	Liebe auch in Strukturen
8	Die kirchliche Verantwortung für soziale Gerechtigkeit	Denkschriften
9	Menschenwürde und Chancengleichheit	

II.6 Wirtschaftsethik

Die Schüler erkennen die Notwendigkeit ethischer Reflexion wirtschaftlicher Entscheidungen und Prozesse. Sie lernen Grundaussagen christlichen Glaubens, die sich auf die Bereiche Gesellschaft und Wirtschaft beziehen, kennen, die darauf aufbauenden wirtschaftsethischen Entscheidungen aufzeigen und damit Verständnis gewinnen für Forderungen, die vom Standpunkt des christlichen Glaubens an die Gesellschaft, Institutionen, Organisationen und den einzelnen in wirtschaftsethischer Hinsicht gestellt werden können.

1	Ethische Implikationen wirtschaftlicher Entscheidungen	Bedarfsdeckungs- und Bedarfsweckungswirtschaft
2	Die Notwendigkeit ethischer Reflexion in der Wirtschaft	Produktethik, Umweltethik Arbeitskraft, 3. Welt
3	Bedingungen für wirtschaftsethische Kriterien	Menschengerecht – sachgerecht
4	Christliche Leitlinien für eine Wirtschaftsethik	Z.B. Mitgeschöpflichkeit
5	Wirtschaftsethische Kriterien und ihre Bedeutung	Z.B. Solidarität, Teilnahme
6	Die wirtschaftliche Entscheidung – auf der Suche nach Maximen und Argumenten zum kompetenten, verantwortungsbewußten Mitreden	Problemaufweis, Normenkritik Maximen

II.7 Sexualität – Partnerschaft – Ehe

Die Schüler lernen unterschiedliche Einstellungen zu Partnerschaft und Ehe in unserer Gesellschaft kennen, Probleme in Partnerschaft und Ehe erörtern und Lösungsmöglichkeiten entwickeln. Sie lernen biblisch-theologische Weisungen und Ermutigungen zum partnerschaftlichen Verhalten zwischen Mann und Frau kennen, und erkennen, daß Liebe sowohl Einheit schafft, als auch Eigenständigkeit zuläßt.

Sie erörtern verschiedene Formen der Lebensgemeinschaft zwischen Mann und Frau und gewinnen durch diese Auseinandersetzung einen Standort im Blick auf Wesen und Bedeutung der Sexualität in Partnerschaft und Ehe.

1	Einstellung zu Partnerschaft und Ehe	Lieder, Texte, Umfrage
2	Probleme in Partnerschaft und Ehe Biblisch-theologische Weisungen und Ermutigungen	Lösungsversuche an Beispielen: Mann und Frau im AT/NT Liebe im AT/NT
3	Vergleich und Wertung verschiedener Formen der Lebensgemeinschaft zwischen Mann und Frau	Ehe ohne Trauschein usw.
4	Konfessionsverschiedene Ehe	
5	Sexualethik – Behandlung ausgewählter Probleme	Z.B. AIDS

II.8 Frau sein heute

Die Schüler bedenken das eigene Frauenbild und widersprüchliche Frauenbilder in unserer Zeit. Sie vergegenwärtigen sich Frauenschicksale verschiedener Zeiten und versuchen zu verstehen, was Frauen heute im Blick auf die Bibel und die Kirchen bewegt. Sie beobachten Fraueninitiativen und machen einander Mut zu Fantasie und Souveränität gegenüber heutigen Rollenzuweisungen.

1	Frauenbilder unserer Zeit	(Vergleiche Hinweisspalte in der Originalfassung)
2	Frauenschicksale früher	
3	Frauen entdecken sich in der Bibel	
4	Auf dem Weg zu einer echten Gleichberechtigung	

II.9 Bergpredigt

Die Schüler werden an der Auslegung der Bergpredigt als Lehre Jesu beteiligt, erfassen die Probleme christlichen Lebens in der Welt und lernen Glauben als Nachfolge Jesu und menschliche Praxis genauer verstehen.

Sie lernen die wichtigsten Themen der Bergpredigt kennen und setzen sich mit ihnen auseinander.

1	Die Seligpreisungen (Mt. 5,1-12)	
2	Salz der Erde, Licht der Welt (Mt 5,13-16)	Was bedeuten die Christen für die Welt?
3	Ich aber sage euch ... (Mt 5,21 ff.)	Jesu Auslegung der Gebote
4	Wenn ihr betet ... (Mt. 6,6-15)	
5	Wovon lebt der Mensch? (Mt. 6,19ff.)	Freiheit der Kinder Gottes
6	Die Beziehung zum Lehrer der Bergpredigt	
7	Schlüssel zu ihrem Verständnis	

II.10 Ehrfurcht vor dem Leben

Die Schüler erkennen, wie biologische und medizinische Begrifflichkeit und Praxis unser Verständnis vom Leben bestimmen; sie haben Gelegenheit, dies auf dem Hintergrund einer Ethik der Ehrfurcht vor dem Leben zu erörtern.

Der Unterricht hilft, die eigene Leiblichkeit zu bejahen und die Zusammengehörigkeit des menschlichen Lebens mit allem Lebendigen zu erkennen.

Biblische Heilsgeschichten und -visionen geben als Hoffnungszeichen Kraft zum Leiden, Dienen und Schützen.

1	„Ehrfurcht vor dem Leben“ – Lehre A. Schweitzers	Verantwortlich leben
2	Der Streit um das Verständnis von Gesundheit und Heilung	Z.B. Psychosomatik
3	Biotechnik – Der Mensch als Ingenieur der Evolution	Biotechnische Utopien durchleuchten
4	Versuche des Menschen im technischen Zeitalter, ehrfürchtig zu werden	Vgl. Originalfassung!
5	Die Gemeinschaft alles Lebendigen im Leiden und Hoffen	

III.1 Mitglied der Kirche und Bürger im Staat

Die Schüler erkennen, daß ihre Zugehörigkeit zu einer Kirche Auswirkungen haben sollte auf ihr Leben als Staatsbürger. Sie arbeiten die entscheidenden Unterschiede zwischen Kirche und Staat heraus und verstehen, wie das Verhältnis zwischen beiden in der Bundesrepublik Deutschland geregelt ist; dabei erfahren die Schüler auch etwas von der Geschichte dieses Verhältnisses.

Die Schüler lernen Aussagen der Bibel und der Kirche zu Staat und Politik kennen. Sie erfahren anhand von Beispielen, wie christliche Verantwortung im politischen Handeln wahrgenommen werden kann.

1	Der mündige Bürger, seine Freiheit und ihre Grenzen	
2	Der Staat im Verständnis von Bibel und Kirche	Z.B. Rö. 13 und Offb. 13
3	Die Freiheit der Kirche und ihrer Glieder	„Wächteramt“; Widerstand
4	Trennung und Zusammenwirken von Staat und Kirche in der Bundesrepublik Deutschland	Grundgesetz und Landesverfassung
5	Christen in der Politik, Politiker in der Kirche	Z.B. Gustav Heinemann

III.2 Was haben wir von der Kirche? (Kirche für andere – Kirche mit anderen)

Die Schüler bekommen Einblicke in die vielfältigen Aufgaben und Arbeiten der Kirche und ihrer Organisation. Sie verstehen, wie sich diese Aufgaben aus dem Evangelium von Jesus Christus heraus als Aufgabe der Christen in der Nachfolge Jesu ergeben. Es wird Verständnis geweckt für besondere Probleme kirchlicher Arbeit in der heutigen Zeit und es wird Mut zum eigenen Engagement für kirchliche Arbeit gemacht.

1	Begegnung mit der Kirche	
2	Die Kirche als Gemeinde Jesu – Aufnahme in die Kirche – Gottesdienst – für wen?	Die erste Gemeinde Taufe und Konfirmation Predigt, Amtshandlungen
3	Der in der Liebe tätige Glaube	Z.B. Diakonie
4	Was hat die Kirche von uns?	Möglichkeiten der Mitgestaltung
5	Die Kirche als Organisation	

III.3 Christliche Feste, Bräuche und Symbole

Die Schüler lernen Vielfalt, Arten und Hintergründe christlicher Bräuche und Feste ihrer Umgebung exemplarisch kennen und verstehen. Ursprung, Tradition, Entwicklung, zeitbedingte Veränderungen und fremde Einflüsse werden durchschaubar. Durch Anleitung zur praktischen Gestaltung kirchlicher Feste kann deren Wert für den heutigen Menschen erfahrbar gemacht werden.

1	Das Kirchenjahr	Der christliche Festkreis
2	Weihnachten	
3	Passion und Ostern	Passionsgeschichte / Auferstehungsberichte
4	Pfingsten	„Geburtstag“ der Kirche
5	Kirchliche Feste als gesetzliche Feiertage im Kalender	Ursprung, Sinn und Brauchtum
6	Patronatsfeste, Kirchweih, Heiligenverehrung	
7	Aushöhlung und Entwertung christlicher Feste durch Industrie und Handel	
8	Feste im Lebensalltag – Sinn des Begehens kirchlicher Feste	Gliederung des Lebens durch gemeinsam erlebte feierliche Höhepunkte

III.4 Der christliche Glaube als Thema der Kunst

Die Schüler erkennen anhand ausgewählter Beispiele aus der Kunstgeschichte, wie christlicher Glaube die Kunst beschäftigt hat und wie er durch Kunst ausgelegt und aktualisiert wurde. Sie haben dabei Gelegenheit, einige Formtraditionen christlicher Kunst und deren Ausdrucks- und Motivrepertoire kennenzulernen.

1	Du sollst Dir kein Bild machen ...	
2	Das Kreuz als Zeichen und als Thema	Vgl. Originalfassung!
3	Bibelauslegung durch Bilder	
4	Die Weihnachtsgeschichte als Thema der Kunst	

- 5 Biblische Bilder als Werke der freien Kunst
 - 6 Christliche Kunst außerhalb Europas
 - 7 Der religiöse Kitsch
-

III.5 Religionen im Gespräch

Der Unterricht nimmt die Begegnung der Kulturen im In- und Ausland ernst, indem er zum Gespräch zwischen Angehörigen verschiedener Religionen hilft und so auch deutlicher erkennen läßt, wie wir selbst geprägt sind.

Die Schüler erfahren etwas von dem Lernprozeß, den die Mission zwischen Konfrontation und Kolonisation einerseits und dem Bezeugen des christlichen Glaubens im Kontext und Dialog andererseits mitgemacht hat.

- | | | |
|---|--|-------------------------------|
| 1 | Die Religionen sind einander nahegerückt | Z.B. Ausländer in Deutschland |
| 2 | Zeiten und Motive der Konfrontation | Imperialismus und Mission |
| 3 | Entstehung neuer Religionen | Z.B. New Age |
| 4 | Renaissance der alten Religionen | Z.B. religiöse Revolutionen |
| 5 | Toleranz, Religionskritik und Bekenntnis | Z.B. Lessing: Ringparabel |
| 6 | Einander befragen – das Gebot der Stunde | |
-

IV.1 Sinn des Lebens

Die Schüler lernen die Sinnfrage als Grundfrage des menschlichen Leben sehen und können beschreiben, in welchen Situationen des Lebens die Sinnfrage aufbricht. Sie werden aber auch darauf aufmerksam gemacht, daß dort, wo Sinn erfahren wird, die Sinnfrage nicht gestellt werden muß.

Sie erkennen, wie es sich auswirkt, wenn die Sinnfrage, wo sie aufbricht, unzureichend beantwortet oder verdrängt wird. Sie entwickeln die Fähigkeit, sogenannte Lebensziele, Wege zur Selbstfindung und Sinnangebote kritisch zu untersuchen. Sie lernen einige der Angebote kennen, die in der Bibel dem Menschen zum Sinn seines Lebens gemacht werden, und sie versuchen, den Zusammenhang mit der heutigen Lebenssituation herzustellen.

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| 1 | Situationen des menschlichen Lebens, in denen die Sinnfrage aufbricht | Grenzsituationen, Entfremdung |
| 2 | Worin Menschen für ihr Leben Sinn suchen – Sinn finden | Sinn als Wert, Ziel und Erfüllung |

3	Die Menschlichkeit der Frage nach dem Sinn	Der Mensch als Lebewesen, das erst werden muß, was es ist
4	Angebotener und zugesprochener Lebenssinn in der Bibel	
5	Lebensgeschichten als Beispiele für Lebenssinn	Frage nach der Identität
6	Selbstfindung in der heutigen Gesellschaft	

IV.2 Tod – Sterben – Auferstehung

Die Schüler haben Gelegenheit, sich über Erfahrungen, Befürchtungen und Hoffnungen bezüglich Tod und Auferstehung auszusprechen. Sie setzen sich mit dem Sterben des Menschen in der heutigen Zeit auseinander. Durch die Behandlung alt- und neutestamentlicher Vorstellungen von Tod und Auferstehung werden sie mit der Osterbotschaft vertraut gemacht und können diese mit modernen Deutungen des Todes vergleichen. Christlicher Glaube wird ihnen als Hoffnung für diese Welt und als Hoffnung über dieses Leben hinaus deutlich.

1	Tod, Sterben, Auferstehung im Erfahrungshorizont der Schüler	
2	Sterben und Tod des Menschen	Biologisch, menschlich, gesellschaftlich
3	Die Bedeutung des Todes und der Auferstehung im AT	Gottesferne? Strafe? Erfüllung? Dan. 12, Jes 26
4	Die Deutung des Todes im Neuen Testament und in der Alten Kirche	Neues Testament und frühe Bekenntnisse als Ausdruck des Osterglaubens
5	Verschiedene Deutungen des Todes heute – Vergleich mit der christlichen Auferstehungsbotschaft	Feuerbach, Moody, Steiner
6	Der Zusammenhang von Tod und Leben – Auferstehungsglaube und seine Auswirkungen auf unser Leben	

IV.3 Zukunft und menschliche Hoffnungen

Die Schüler erhalten Gelegenheit, eigene Besorgnisse und Erwartungen gegenüber der Zukunft auszusprechen. Sie lernen einige Entwürfe einer zukünftigen Welt kennen und verstehen, wie sie menschliches Handeln bestimmen. Sie erfassen aber auch die wichtigsten Probleme, von deren Lösung künftiges Leben in der Welt abhängt. Die Schüler werden dazu angeleitet, zwischen menschlichen Hoffnungen und der Zuversicht des Glaubens zu unterscheiden.

1	Der Mensch hofft	Erfahrungen der Schüler
2	Entwürfe einer künftigen Welt aus Geschichte und Gegenwart	Z.B. Thomas Morus
3	Versuche, zukünftige Entwicklungen vorherzusagen	Z.B. Club of Rome; Global 2000
4	Zukunftsperspektiven moderner Technik zwischen Optimismus und Pessimismus	Apokalypsen der Gegenwart
5	Die biblische Hoffnung	„Der Glaube ist eine feste Zuversicht auf das, was man hofft...“ (Hb. 11,1)

**Berufskollegs für Ernährung und
Hauswirtschaft I und II**

Katholische Religionslehre
-Auszug-

Schuljahr 1 (BK I)
Schuljahr 1 und 2 (BK II)

Vorbemerkungen

Das Folgende sind Auszüge aus dem Lehrplan für das Fach Katholische Religionslehre.

Besondere Zielsetzung des Faches Religionslehre an den Berufskollegs

Verknüpfung von beruflich-fachlicher, allgemeiner und religiöser Bildung.

Die Schüler in den Berufskollegs haben einen mittleren Bildungsabschluß erworben (z.B. erfolgreicher Abschluß der Realschule oder der 10.Klasse eines Gymnasiums oder der zweijährigen Berufsfachschule oder der Berufsaufbauschule). Die Berufskollegs bieten ihnen die Möglichkeit, eine berufliche Teilqualifikation und unter bestimmten Umständen die Fachhochschulreife zu erwerben.

Die individuellen Voraussetzungen sind bei den in der Regel 17 bis 20 Jahre alten Schülern sehr unterschiedlich. Die meisten streben eine weiterführende berufliche Qualifikation an und sind deswegen sehr an den Fächern interessiert, die ihnen für die berufliche Zukunft wichtig erscheinen. Es gibt aber auch Schülerinnen und Schüler, die ein Berufskolleg besuchen, weil sie eine gewünschte Ausbildungsstelle nicht oder noch nicht bekommen haben, weil sie sich über ihre beruflichen Ziele noch nicht im klaren sind. Viele von ihnen verlassen die Schule während des Schuljahres.

Die umfangreichen Stundentafeln der Berufskollegs weisen einen hohen Anteil von berufsspezifischer Theorie auf. Dabei wird großer Wert auf einen engen Theorie-Praxis-Bezug gelegt. Dies fördert beim Schüler die Fähigkeit zu anschaulichem, praktischem Denken, zu Sachlichkeit und Konzentration.

Die allgemeinbildenden Fächer können daran anknüpfen, daß die Mehrzahl der Schüler ihre Allgemeinbildung vertiefen will. Dies gilt auch für den Religionsunterricht. Im Sinne des ganzheitlichen Bildungs- und Erziehungsauftrags trägt er zusammen mit den anderen allgemeinbildenden Fächern dazu bei,

daß die schöpferischen und emotionalen Kräfte des Schülers entfaltet, seine ethisch-religiösen Überzeugungen vertieft und seine gesamte Persönlichkeit gefördert wird.

Das Fach Katholische Religionslehre knüpft an die bereits vorhandenen religiösen Kenntnisse und sittlichen Haltungen an und wendet sich in den Berufskollegs vor allem jenen religiösen, weltanschaulichen und ethischen Themen zu, die den Schülern in ihrer jetzigen Entwicklungsphase als Orientierungshilfe dienen können und in ihrer künftigen Arbeitswelt von Bedeutung sind.

Theologisch-didaktische Grundanliegen

In theologisch-didaktischer Hinsicht orientiert sich der vorliegende Lehrplan in Zielsetzung, Konzeption, Aufbau und in der Auswahl der Lehrplaneinheiten weitgehend am „Grundlagenplan für den Katholischen Religionsunterricht an Beruflichen Schulen“. Um der gegenwärtigen Situation gerecht zu werden, wurden aber in manchen Lehrplaneinheiten die inhaltlichen Akzente verändert und einige neue Lehrplaneinheiten eingearbeitet. In Weiterführung des „Grundlagenplans“ werden dabei folgende Anliegen verstärkt:

- Aufgreifen und Erschließen von Grunderfahrungen wie Vertrauen, Leid, Schuld, Hoffnung und Verantwortung, die den Überstieg zu Wert-, Sinn- und Glaubensfragen nahelegen.
- Verbindung von Leben und Glaube. In der Regel sind die Ziele und Inhalte der Lehrplaneinheiten so angelegt, daß die Erfahrungen und Fragen der Schüler in ein schöpferisches Gespräch mit der überlieferten und immer wieder neu auszuliegenden Glaubensbotschaft gebracht werden (Korrelation). „Glaubensüberlieferung“ und „menschliche Erfahrung“ haben dabei füreinander stimulierende, integrierende und kritisierende Funktion. „Der Glaube soll im Kontext des Lebens vollziehbar, und das Leben soll im Lichte des Glaubens verstehbar werden“. Dabei bleibt die Erschließung der biblischen Botschaft und zentraler theologischer Inhalte auf Glauben hin von grundlegender Bedeutung.

- Es gilt, das ethisch-humane Grundanliegen der heutigen Welt, das im Bekenntnis zur ursprünglichen Würde des Menschen und im Eintreten für sie in den Menschenrechten zum Ausdruck kommt, mitzutragen. Der christliche Glaube trägt dazu vertiefend und verstärkend durch das Verständnis der menschlichen Person als Ebenbild und Kind Gottes bei.
- Beitrag zur Bewältigung der neuen Technologien. Diese

eröffnen neue Chancen und enthalten zugleich neue Gefährdungen. Darum ist immer wieder aufzuzeigen, daß einseitig zweckrationales und allein auf technische Machbarkeit sowie nur auf wirtschaftlichen Gewinn ausgerichtetes Denken der Kritik und der Einbindung in personale, soziale, ethische sowie religiöse Dimensionen bedarf.

Verwendete Abkürzungen

- BK = Berufskolleg
- LPE = Lehrplaneinheit
- G/Gk = Geschichte mit Gemeinschaftskunde
- D = Deutsch

In den „Hinweisen“ werden für die kirchlichen Dokumente nachfolgende Abkürzungen verwendet.

Enzykliken

- RN = Rerum Novarum (Leo XIII., 1891)
- QA = Quadragesimo anno (Pius XI., 1931)
- MM = Mater et magistra (Johannes XXIII., 1961)
- PT = Pacem in terris (Johannes XXIII., 1963)
- PP = Populorum Progressio (Paul VI., 1967)
- OA = Octogesima adveniens (Paul VI., 1971)
- RH = Redemptor Hominis (Johannes Paul II., 1979)
- CT = Catechesi Tradendae (Johannes Paul II., 1979)
- LE = Laborem Exercens (Johannes Paul II., 1981)
- FC = Familiaris Consortio (Johannes Paul II., 1981)
- RM = Redemptoris Mater (Johannes Paul II., 1987)

Vat. II. = Konstitutionen, Dekrete und Erklärungen des Zweiten Vatikanischen Konzils. Die einzelnen Dokumente sind durch Stichworte aus den Überschriften dieser Dokumente kenntlich gemacht.

Syn = Beschlüsse der „Gemeinsamen Synode der Bistümer in der Bundesrepublik Deutschland“. Die einzelnen Beschlüsse sind durch Stichworte aus den Überschriften dieser Beschlüsse kenntlich gemacht.

Die Dt. Bischöfe = Hirten schreiben der Deutschen Bischöfe.
Dazu sind die einzelnen Titel in Kurzform genannt.

Lehrplanübersicht

In den Stundentafeln ist das Fach Katholische Religionslehre in den Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I und II mit 1 Wochenstunde je Schuljahr ausgewiesen. Die Behandlung der einzelnen LPE ist auf ca. 5 Stunden angelegt.

Angeführt sind Pflichtlehrplaneinheiten (Pflicht-LPE) und Wahllehrplaneinheiten (Wahl-LPE).

Die Pflicht-LPE sind:

Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I: LPE 3 (Die Verantwortung des Christen im technischen Zeitalter), LPE 5 (Leid – Tod – Auferstehung) und LPE 8 (Religion und menschliche Existenz)

Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II: LPE 4 (Menschenwürde – Menschenrechte) und LPE 8 (Familie – Bedeutung und Aufgabe) im 1. Schuljahr, LPE 7 (Zugänge zur Wirklichkeit) und LPE 10 (Feste und Festzeiten) im 2. Schuljahr.

Lehrplaneinheiten

BK I	1	Sinn, Glück und Heil
	2	Die Bibel – Urkunde unseres Glaubens
	3	<i>Die Verantwortung des Christen im technischen Zeitalter</i>
	4	Gewalt – Gewaltlosigkeit – Frieden
	5	<i>Leid – Tod – Auferstehung</i>
	6	Partnerschaft und Ehe
	7	Motive und Maßstäbe christlichen Handelns
	8	<i>Religion und menschliche Existenz</i>
	9	Arbeit und Beruf
	10	Frauen und Männer in der Kirche
	11	Jugend zwischen Aufbruch, Anpassung und Flucht
	12	Symbole – Kunst – Religion
	13	Der soziale Auftrag der Kirche in der Welt von heute
BK II (1 und 2)	1	Wirtschaft und christliche Verantwortung
	2	Mit Hoffnung leben
	3	Befreiende Ideen – versklavende Ideologien
	4	<i>Menschenwürde – Menschenrechte</i>
	5	Schuld – Vergebung – Versöhnung
	6	Jesus Christus
	7	<i>Zugänge zur Wirklichkeit</i>
	8	<i>Familie – Bedeutung und Aufgabe</i>
	9	Brennpunkte der Kirchengeschichte
	10	<i>Feste und Festzeiten</i>

1 Sinn, Glück und Heil

- Das Verlangen des Menschen nach Glück und Sinn wahrnehmen und als menschliche Grundbefindlichkeit verstehen
- Antworten aus dem Glauben als tragfähiges Fundament für ein sinnerfülltes Leben begreifen
- Bereit sein, den eigenen Lebensstil auf seine Sinnhaftigkeit hin zu befragen und zu verändern

1	Glückserfahrungen, Glücksvorstellungen, Lebensziele	
2	Anthropologische Voraussetzungen für Sinn- und Glückserfahrung	Die Bedeutung von Arbeit und Beruf für die Sinnerfahrung
3	Die religiös-christliche Dimension – Zusage des Heils	Biblische Begriffe: Heil, Erlösung, Hoffnung, Frieden, Liebe, Freiheit

2 Die Bibel – Urkunde unseres Glaubens

- Die biblischen Schriften – die Worte und Taten Gottes – als von der Kirche tradierte Zeugnisse begreifen lernen
- Verstehen, daß Ursprungssituationen biblischen Glaubens in verschiedenen literarischen Gattungen überliefert werden
- Bereitschaft wecken, sich dem in der kirchlichen Verkündigung der biblischen Heilsbotschaft zuwendenden Gott zu öffnen

1	Unterschiedliche Einstellungen zur Bibel	Beispiele für die lebensfördernde Kraft der Bibel
2	Die biblischen Schriften als tradierte Zeugnisse	
3	Biblische Glaubenserfahrungen, überliefert in verschiedenen literarischen Gattungen	Z.B. Ex 15, 1-21; Mt 9, 9-13
4	Bedeutsamkeit biblischer Zeugnisse für heute	
5	Möglichkeiten des Umgangs mit der Bibel	

3 Die Verantwortung des Christen im technischen Zeitalter

- Die Ambivalenz wissenschaftlich-technischen Fortschritts erkennen
- Biblische Aussagen zur Verantwortung des Menschen gegenüber der Schöpfung kennenlernen
- Bereitschaft entwickeln, an einer menschenwürdigen Gestaltung der Welt mitzuarbeiten

1	Chancen und Gefahren wissenschaftlich-technischen Fortschritts	Zur ganzen LPE: Die Dt. Bischöfe, Zukunft der Schöpfung
2	Verschiedene Positionen	
3	Die Bedeutung des Schöpfungsauftrages für Wissenschaft und Technik	Gestaltung, Hege und Pflege, nicht Ausbeutung der Welt
4	Verantwortung für Gegenwart und Zukunft	Humanes Handeln bedarf ethischer Maßstäbe
5	Ethische Haltungen aus dem christlichen Glauben	Vgl. „Zukunft der Schöpfung“, III,1

4 Gewalt – Gewaltlosigkeit – Frieden

- Die verschiedenen Formen von Gewalt und die Bedrohung der Menschheit durch die ständig wachsenden Gewaltpotentiale wahrnehmen und Wege zum Frieden kennenlernen
- Jesu Botschaft, sein Leben und Sterben als friedentiftendes Geschehen, als Vorbild für gewaltloses Verhalten und als Ausdruck seiner Feindesliebe deuten können
- Unseren christlichen Friedensauftrag im persönlichen, gesellschaftlichen und politischen Bereich kennen und wahrnehmen lernen

1	Erscheinungsformen von Gewalt	Unterscheidung zwischen legaler und illegaler Gewalt
2	Ursachen der Entstehung von Gewalt	
3	Biblische Deutung von Gewalt und Friedlosigkeit des Menschen	Gen 3
4	Überwindung von Gewalt	Rechtsstaatlichkeit
5	Begründung des Friedens aus der Botschaft Jesu	Die Dt. Bischöfe, Gerechtigkeit schafft Frieden 2
6	Umfassender Friedensauftrag	Vat. II, Kirche/Welt 80; 82. PP 76; „Gerechtigkeit schafft Frieden“ 4
7	Erziehung zum Frieden	

5 Leid – Tod – Auferstehung

- Leid und Tod als Grenzerfahrungen verstehen, welche die Frage nach ihrem Sinn aufwerfen
- Unterschiedliche Deutungen von Leid und Tod kennenlernen
- Jesu Leben, Sterben und Auferstehen als Anruf zu christlichem Umgang mit Leid und Tod wahrnehmen

1	Menschliche Leiderfahrungen	Erwartungen und Grenzerfahrungen im Leben Jugendlicher
2	Unausweichliche Fragen angesichts von Leiderfahrungen	
3	Heutige Einstellungen zu Leid und Tod	
4	Leid, Krankheit und Tod in christlichem Verständnis	Vgl. Röm 8, 18-22; Mk 8, 34; 1 Kor 15, 12-14. 20.22
5	Christlicher Auftrag	

6 Partnerschaft und Ehe

- Erscheinungsformen und Auffassungen von Ehe im Wandel der Zeiten kennenlernen
- Die christliche Ehe als Partnerschaft unter dem Wort Gottes verstehen
- Bereitschaft entwickeln, partnerschaftliches Verhalten in einer christlichen Ehe zu verwirklichen

1	Verschiedene Auffassungen von Partnerschaft und Ehe	Gesellschaftliche, wirtschaftliche sowie soziokulturelle Wandlungsprozesse und ihre Rückwirkungen auf Ehe und Familie
2	Merkmale partnerschaftlichen Verhaltens in der Ehe	
3	Ehe als Sakrament	Vat. II, Kirche/Welt 47-51; Syn, Ehe/Familie 2.2.1-2.2.1.3; FC 11-16
4	Konfessionsverschiedene Ehe	FC 78
5	Ehe in der Krise	Informationen über Möglichkeiten der Hilfe

7 Motive und Maßstäbe christlichen Handelns

- Erkennen, daß Glauben und Handeln für den Christen untrennbar zusammengehören
- Christliches Handeln als Tun des Willens Gottes in der Nachfolge Jesu verstehen und zentrale Werte und Normen, sowie ihre Begründungen kennenlernen
- Fähigkeit und Bereitschaft entwickeln, das Vorbild Jesu ins eigene Leben zu übersetzen und in den verschiedenen Lebensbereichen zu verwirklichen

1	Vorstellungen von Christsein, Mißverständnisse und Vorbehalte	Christsein aus Konvention – bewußtes Christsein
2	Unterschiedliche Maßstäbe für das Handeln heutiger Menschen	
3	Der Wille Gottes – Maß-Stab christlichen Handelns	Z.B. Schöpfungsglaube, Dekalog, Hauptgebot
4	Christliches Handeln als ethisch-humanes, vernünftiges Tun	Die Würde des Menschen, Grund- und Menschenrechte, die Goldene Regel

8 Religion und menschliche Existenz

- Erkennen, daß Religion ein Grundphänomen menschlicher Geschichte und Daseinsbewältigung ist
- Die Bedeutung der Religion für den einzelnen und für die Gesellschaft wahrnehmen
- Die Bereitschaft entwickeln, die religiöse Dimension elementarer Erfahrungen des Menschseins zu erkennen und anzunehmen

1	Beobachtungen und Erfahrungen im religiösen Bereich	Z.B. Kirchentage, Taizé, Konzil der Jugend
2	Der Mensch als religiöses Wesen	Beispiele aus der Religionsgeschichte
3	Religion in der Diskussion	Vat. II, Kirche/Welt 19; 21
4	Sinn von Religion	
5	Bedeutung und Aufgabe von Religion	Dekalog, Bergpredigt Gottesdienste, Wertediskussion
6	Religion als Herausforderung und Bereicherung des Lebens durch neue Erfahrungen	

9 Arbeit und Beruf

- Individuelle und soziale Gesichtspunkte zu Wert und Sinn menschlicher Arbeit entdecken
- Christliche Auffassung von Arbeit und Beruf kennenlernen
- Bereitschaft zu christlicher Verantwortung im Berufsleben entwickeln

1	Bedeutung von Arbeit und Beruf für den einzelnen und die Gesellschaft	LE 15
2	Vertiefende christliche Aspekte zu Arbeit und Beruf	Verantwortung im Umgang mit modernen Technologien
3	Erfahrungen von Erlösungsbedürftigkeit im Arbeits- und Berufsleben	LE 18; Vat. II, Kirche/Welt 37
4	Sachgemäße Arbeit und kollegiales Verhalten im Beruf als Zeugnis christlichen Lebens	

10 Frauen und Männer in der Kirche

- Die Entwicklungen und Bestrebungen zur Gleichberechtigung von Männern und Frauen in Gesellschaft und Kirche kennen
- Die Haltung Jesu und die Aussagen der Bibel über die Gleichwertigkeit von Mann und Frau kennenlernen
- Sich mit der eigenen und der jeweils anderen Geschlechtsrolle kritisch auseinandersetzen und zum Abbau von Vorurteilen beitragen

1	Stellung von Mann und Frau in verschiedenen Gesellschaften	Die Dt. Bischöfe, Zu Fragen der Stellung der Frau in der Kirche und Gesellschaft
2	Mann und Frau in biblisch-christlicher Sicht	Gen 1, 26-28; 2, 21-24; Gal 3, 28
3	Maria im Neuen Testament	Vgl. RM 1
4	Ämter und Dienst von Frauen und Männern in der Geschichte der Kirche	Röm 16, 1-16; Phil 4, 2 f. Z.B. Ordensgründungen als Antwort auf die Nöte der Zeit
5	Die Diskussion um die Stellung der Frau in der Kirche heute	Die Dt. Bischöfe, Zu Fragen der Stellung der Frau in der Kirche und Gesellschaft III. 1.2-1.5

11 Jugend zwischen Aufbruch, Anpassung und Flucht

- Verschiedene Lebensstile Jugendlicher bedenken
- Prophetische Kritik, Umkehr und erneuernden Aufbruch als Wesensmerkmale jüdisch-christlicher Tradition verstehen
- Möglichkeiten erkennen, bei der Erneuerung in Kirche und Gesellschaft mitzuwirken

1	Junge Menschen auf der Suche nach Identität und Lebenssinn	Jugendliche „brauchen nicht nur das, was wir haben, sondern das, was wir sind“ (Edith Stein)
2	Sinnerfüllende Lebensgestaltung	Menschliches Leben als Weg, vgl. Ps 1
3	Aufbrüche in der Geschichte der Kirche als Impuls für Kirche, Welt und Gesellschaft	
4	Neues Denken aus Verantwortung für die Zukunft	„Anders leben, damit andere überleben“

12 Symbole – Kunst – Religion

- Die Vielschichtigkeit menschlicher Erfahrungen in vielfältigen Formen verstehen lernen
- Symbole als bedeutsame Ausdrucksformen für Transzendenzerfahrung erkennen
- Schöpferische Emotionalität und Kreativität als Wege zur Deutung und Bereicherung des eigenen Lebens kennenlernen

1	Die Vielfalt menschlicher Ausdrucks- und Kommunikationsformen	
2	Eigenart und Wirkung von Symbolen	
3	Religiöse Symbole in Brauchtum, Kunst und Liturgie	Verschlüsselte Bilder der Gottessuche
4	Aus Emotionalität und Kreativität das eigene Leben gestalten	

13 Der soziale Auftrag der Kirche in der Welt von heute

- Auf die großen sozialen Probleme in der Welt aufmerksam werden und ihre Ursachen und Folgen kennenlernen
- Den Einsatz für soziale Gerechtigkeit als Auftrag begreifen, der wesentlich zum christlichen Glauben gehört
- Den eigenen gesellschaftlichen Standort reflektieren und zu sozialem Engagement bereit werden

- 1 Heutige soziale Probleme
- 2 Historische Modelle kirchlicher Reaktionen auf soziale Not Buß, Ketteler, Kolping; RN
- 3 Maßstab und Anspruch kirchlichen Handelns Vat. II, Kirche/Welt 1-3; 33-39; 63-72; RN, QA, MM, PP, LE
- 4 Ebenen des sozialen Dienstes der Kirche Die Prinzipien der Katholischen Soziallehre
- 5 Chancen und Grenzen sozialen Engagements für Jugendliche

1 Wirtschaft und christliche Verantwortung

- Aufgabe und Bedeutung der Wirtschaft für den einzelnen und für die Gesellschaft erkennen
- Christliche Kriterien für die Beurteilung wirtschaftlichen Handelns kennenlernen
- Die Fähigkeit entwickeln, in wirtschaftlichen Prozessen für personale und soziale Anliegen einzutreten

1	Aufgabe und Bedeutung der Wirtschaft	Daseinssicherung für den einzelnen und die Familie
2	Christliche Beurteilungsmaßstäbe für wirtschaftliches Handeln	RH 8; 14; 17 LE 19 Vgl. Vat. II, Kirche/Welt 85, 86 LE 24-27
3	Wirtschaftsformen und Menschenbild	LE 12-15 PP 19, 26
4	Möglichkeiten persönlicher Auseinandersetzung mit den wirtschaftlichen Prozessen	Vat. II, Kirche/Welt 72

2 Mit Hoffnung leben

- Hoffnung als tragenden Grund sinnvoller Lebensgestaltung erkennen
- Die Auferstehung Jesu Christi als Kern der christlichen Botschaft und Grund christlicher Hoffnung verstehen
- Den Stellenwert der christlichen Hoffnung im eigenen Leben wahrnehmen

1	Hoffnung als tragender Lebensgrund	Syn, Hoffnung
2	Gründe für die Hoffnung auf eine neue Existenz nach dem Tode	Vat. II, Kirche/Welt 18
3	Auferstehung Jesu Christi – Grund der christlichen Hoffnung	Syn, Hoffnung 1.3 Vat. II, Kirche/Welt 38f. 1 Kor 15, 3-8
4	Das Zeugnis gelebter Auferstehungshoffnung in Urkirche, Geschichte und heute	Syn, Hoffnung, 3.3; 4 Vgl. Apg 4, 13-20

3 Befreiende Ideen – versklavende Ideologien

- Das Streben nach Freiheit als menschliches Grundbedürfnis verstehen und wahrnehmen, wie befreiende Ideen durch Verabsolutierung in versklavende Ideologien umschlagen können
- Das biblische Freiheitsverständnis kennenlernen und sich mit den Befreiungsideen anderer Weltansichten auseinandersetzen
- Die Bereitschaft entwickeln, eigene Vorstellungen von Freiheit zu überprüfen und zu einer gerechteren Gesellschaft beizutragen

1	Das menschliche und gesellschaftliche Grundbedürfnis nach einem Leben in Freiheit	Vat. II, Kirche/Welt 17
2	Befreiende Ideen – versklavende Ideologien	
3	Aspekte biblischen Freiheitsverständnisses	Exodusereignis MK 2, 1-12 Röm 8, 2
4	Beitrag der christlichen Botschaft zu einer menschlicheren und gerechteren Gesellschaft	Vat. II, Kirche/Welt 88

4 Menschenwürde – Menschenrechte (Pflicht-LPE im 1. Schuljahr)

- Das Ringen um die Anerkennung und Durchsetzung der Menschenrechte kennenlernen
- Die Würde des Menschen als Grund und Maßstab für die Forderung nach Menschenrechten begreifen
- Die christliche Sicht des Menschen als vertiefende Begründung der Würde des Menschen und des gebotenen Einsatzes für die Menschenrechte verstehen
- Bereit sein, sich für das Recht auf Leben und die rechtliche Sicherung der Würde des Menschen einzusetzen

1	Mißachtung der Menschenwürde und Menschenrechtsverletzungen in unserer Zeit	
2	Ausschluß von politischer Mitwirkung	
3	Das Ringen um die Würde und den Schutz des Menschen	Liberale Menschenrechte Politische Mitwirkungsrechte Soziale Menschenrechte
4	Christliche Begründung der Menschenrechte	Gen 1, 26-28; 2, 15; Ps 8; Jes 43, 1 Gal 3, 26-28 Vat. II, Kirche/Welt 12; 26-29

- 5 Entwicklung von Sensibilität gegenüber Menschenrechtsverletzungen
-

5 **Schuld – Vergebung – Versöhnung**

- Schuldfähigkeit und Schuldigsein als Grundbefindlichkeit menschlicher Existenz reflektieren
- Schuld in ihrer personalen, zwischenmenschlichen, sozialen und religiösen Dimension erkennen
- Befreiung von Schuld als Geschenk Gottes verstehen und selber zu Umkehr und Vergebung bereit sein

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Schuldigwerden als menschliches Grundphänomen | Schulderfahrungen sind von der sorgfältigen Bildung des Gewissens abhängig
Sünde als Absonderung von Gott und den Mitmenschen |
| 2 | Umgang mit der Schuld | Zusage und Geschenk der Vergebung in Jesus Christus, z.B. Mt 9, 9–13;
LK 7, 36–50; Joh 8, 1–11 |
| 3 | Formen von Versöhnung und Vergebung | |
-

6 **Jesus Christus**

- Grundzüge der Botschaft und des Wirkens Jesu kennenlernen und geschichtlich einordnen
- Das Christusbekenntnis des Neuen Testaments verstehen und mit zeitbedingten Auffassungen konfrontieren
- Die Botschaft Jesu Christi als Herausforderung und den Glauben an ihn als Heilsangebot wahrnehmen

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Geschichtlicher Rahmen des Lebens Jesu | Messiaserwartung, religiös-politische Gruppen |
| 2 | Grundzüge von Botschaft und Wirken Jesu | Die Gleichnisse bei Mk 4; Bergpredigt
MK 2, 13–17 |
| 3 | Unzulängliche Auffassungen über Jesus heute | Wandel des Jesusbildes |
| 4 | Christusbekenntnis im Neuen Testament | Röm 10, 9; 1 Kor 15, 3–5; Phil 2, 5–11 |
| 5 | Leben aus dem Glauben an Jesus Christus heute | Syn, Dienste und Ämter 3
Vat. II, Laienapostolat 2–4 |

7 Zugänge zur Wirklichkeit (Pflicht-LPE im 2. Schuljahr)

- Die Vielschichtigkeit der Wirklichkeit und die verschiedenen Zugänge wahrnehmen und ihre Gemeinsamkeiten und Unterschiede erkennen
- Den Beitrag von Wissenschaft und christlichem Glauben für eine verantwortliche Lebensgestaltung verstehen
- Bereit werden, die Ganzheitlichkeit des Lebens und der Wirklichkeit wahrzunehmen

1	Eine Wirklichkeit – viele Dimensionen	Unterschiedliche Denkweisen in Wissenschaft, Ethik und Religion
2	Unterschiedliche Zugänge zur Wirklichkeit	
3	Wissenschaft und christlicher Glaube in ihrer Bedeutung für das menschliche Leben	Die Dt. Bischöfe, Grundwerte verlangen Grundhaltungen
4	Ganzheitliche Erfassung der Wirklichkeit	

8 Familie – Bedeutung und Aufgabe (Pflicht-LPE im 1. Schuljahr)

- Die Bedeutung der Familie für die personale, soziale, sittliche und religiöse Entwicklung des einzelnen kennenlernen
- Die Familie als Lebens-, Liebes- und Erziehungsgemeinschaft und als Urzelle christlichen Lebens verstehen
- Bereitschaft entwickeln, partnerschaftliche Verhaltensweisen als Voraussetzung für die Gründung einer christlichen Familie einzuüben

1	Prägung der menschlichen Persönlichkeit durch die Familie	
2	Sinn und Wert der Familie	Vat. II, Kirche/Welt 47–50 Syn, Bildungsbereich 2.1–2.2; Ehe und Familie 2.3–2.4
3	Vorbereitung auf Ehe und Familie	

9 Brennpunkte der Kirchengeschichte

- Die gestaltende Kraft des Christentums in verschiedenen Epochen der abendländischen Geschichte wahrnehmen
- Das Spannungsverhältnis zwischen dem Anspruch des Evangeliums und den geschichtlichen Verhältnissen der verfaßten Kirche reflektieren
- Den eigenen Auftrag und die eigene Aufgabe als Christ in der Welt von heute wahrnehmen

1	Das Christentum als gestaltende Kraft in der Geschichte	Nach Möglichkeit lokale Gegebenheiten berücksichtigen
2	Kirche zwischen Anspruch und Wirklichkeit	Unterschiedliches Glaubens- und Kirchenverständnis in seinen Folgen bis heute
3	Kirchliche Entwicklungen nach 1945	
4	Aufgaben der Christen in der Welt von heute	Vat. II, Laienapostolat 2; 3; 9–14

10 Feste und Festzeiten (Pflicht-LPE im 2. Schuljahr)

- Einsehen, daß Spiel und Feier wesentliche Möglichkeiten der Entfaltung menschlichen Lebens sind
- Die Bedeutung und den Inhalt christlicher Feste verstehen
- Die Bereitschaft entwickeln, die wichtigsten Feste und Festtage des Kirchenjahres und des christlichen Lebens mitzufeiern und mitzugestalten

1	Wesen des Festes	Der Mensch feiert seine Hoffnung auf eine „heile Welt“
2	Elemente von Fest und Feier	
3	Jüdisch-christliche Feste als Ausdruck der Freude, des Lobes und des Dankes über das Heilshandeln Gottes am Menschen	Vat. II, Liturgie 5–13 „Israel hat nicht immer den Sabbat gehalten, aber der Sabbat hat Israel gehalten“
4	Ostern und Sonntag	
5	Feiern in Gemeinschaft und Familie	Vorbereitung und Feier eines Schulgottesdienstes, eines Klassenfestes

Berufskollegs für Ernährung und
Hauswirtschaft I und II

Sport – Auszug –

Schuljahr 1 (BK I)

Schuljahr 1 und 2 (BK II)

1. *Der allgemeine Erziehungs- und Bildungsauftrag des Faches Sport*

Der Schulsport ist wesentlicher Bestandteil einer auf die Ganzheit des jungen Menschen ausgerichteten Erziehung und Bildung. Er hat die besondere Aufgabe, den jungen Menschen in seinen Anlagen und Fähigkeiten durch vielfältige Bewegungs- und Körpererfahrungen zu fördern, die Freude an sportlicher Tätigkeit zu wecken und zu lebenslangem Sportinteresse anzuregen. Er soll die für die körperliche Entwicklung notwendigen Bewegungsreize bieten und zu Gesunderhaltung und Wohlbefinden beitragen. Beim Erproben neuer Bewegungen, beim spontanen Lösen von Bewegungsaufgaben auch unter ästhetischen und kreativen Gesichtspunkten, bei der Förderung der Leistungsbereitschaft, beim Streben nach Erfolg, beim entspannten und beim sportlichen Spiel kann er für die Entfaltung der Gesamtpersönlichkeit wesentliche Erfahrungen und Grundeinsichten vermitteln. Durch eine breit gefächerte und nicht zu früh spezialisierte Ausbildung soll er eine vielseitige Bewegungserziehung gewährleisten.

Im wesentlichen hat der Schulsport folgende Ziele, die eng miteinander verflochten sind:

- Sporttreiben lernen und können,
- durch Bewegung, Spiel und Sport unmittelbare Erfahrungen machen,
- Wissen erwerben,
- Haltungen, Einstellungen und Gewohnheiten entwickeln.

Eine weitere Aufgabe des Schulsportes ist es, die Schüler zu eigener sportlicher Betätigung anzuregen und die dazu notwendigen Fertigkeiten und Fähigkeiten zu vermitteln. Dazu gehört auch die gezielte Förderung und Ausbildung ihrer physischen Leistungsfaktoren, die die Schüler dadurch erreichen können, daß sie die vermittelten Trainingsformen selbst anwenden. Die verschiedenen sportlichen Aktivitäten ermöglichen es den Schülern, unmittelbare Erfahrungen als wichtige Grundlagen von Gewohnheiten und Einsichten zu machen. Sie werden sich der Reaktion ihres Körpers bewußt, erleben die Freude an eigener Leistung sowie Leistungsverbesserung und machen Erfahrungen im Umgang mit Geräten, Sportanlagen und der natürlichen Umgebung. Soziale Erfahrungen werden beim gemeinsamen Sport, bei Spielen und Wettkämpfen ermöglicht.

Mit zunehmendem Alter wird das Wissen über Übungs- und Trainingswirkungen des Sports praxisnah angewandt. Kenntnisse und Regeln sollen schrittweise zu regelgerechtem

Wettkampf und Spiel führen. Die Schüler gewinnen Einsicht in die Bedeutung von Sicherheitsvorkehrungen.

Regelmäßiges Sporttreiben begünstigt die Entwicklung von Haltungen, Einstellungen und Gewohnheiten wie Anstrengungs- und Durchhaltebereitschaft, Erfolgszuversicht, Selbstdisziplin und Selbstvertrauen. Verantwortungsbereitschaft, Hilfsbereitschaft und Fairneß wirken sich positiv auf die Gestaltung des eigenen Lebens aus. Eine aufgeschlossene Grundeinstellung zu sportlichen Aktivitäten soll zugleich den Anschluß an den außerschulischen Sport und damit den Zugang zu einem Teil des kulturellen Lebens erleichtern.

Der Schulsport leistet einen wesentlichen Beitrag zur Gestaltung des Schullebens und schließt außerunterrichtliche Aktivitäten mit ein. Diese bilden eine notwendige Ergänzung des lehrplanmäßigen Unterrichts und bieten vielfältige Möglichkeiten zur Zusammenarbeit mit den Eltern und den außerschulischen Einrichtungen des Sports.

2. *Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag des Sportunterrichts an den Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I und II*

Der Sportunterricht baut in den Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I und II auf den in Realschulen, Gymnasien und Berufsfachschulen erworbenen Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnissen auf und entwickelt sie altersgerecht und leistungsmäßig weiter.

Die Verwirklichung der im allgemeinen Erziehungs- und Bildungsauftrag formulierten Ziele erfordert in den Berufskollegs die besondere Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse der Schüler wie die Entfaltung seiner körperlichen Anlagen, Freude an der Bewegung, Selbstbestätigung in Lernfortschritten und Lernerfolgen durch die eigene Leistung.

Die Schüler werden an Mitverantwortung im Sport innerhalb und außerhalb der Schule herangeführt. In der Verbindung von Praxis und Theorie werden sie befähigt, sich mit den vielfältigen Erscheinungsformen des Sports auseinanderzusetzen. Mit dem schulischen Abschluß der sportlichen Bildung sollen Haltungen, Einstellungen und Gewohnheiten so weit gefestigt sein, daß sie zusammen mit vielseitigem Können sinnvolles Sporttreiben in der Freizeit ermöglichen.

3. Inhalte und Hinweise zum Sportangebot

Im Berufskolleg werden die Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse durch spezielles Training der physischen Leistungsfaktoren und deren Mischformen neu erworben und weiterentwickelt. Zusätzlich gewinnen die Schüler Einsicht in die Prinzipien der Biomechanik, der Gesundheitserziehung und der Hygiene.

Aufgrund der großen Heterogenität der Klassen in bezug auf Alter und Können ist eine Differenzierung unumgänglich.

Der Sportunterricht ist gleichgewichtig in einen Kernbereich und einen Ergänzungsbereich gegliedert

Unterrichtsinhalte des *Kernbereichs* sind:

Allgemeine Konditionsschulung

Individualsportarten

– Gerätturnen

– Gymnastik/Tanz

– Leichtathletik

– Schwimmen

Mannschaftssportarten

– Basketball

– Fußball

– Handball

– Volleyball

Mit der Festlegung und der inhaltlichen Darstellung dieser Sportarten (siehe gesondertes Lehrplanheft „Sport an Beruflichen Schulen“) wird für die Schüler die vorhandene Grundausbildung gefestigt und erweitert. Der Ergänzungsbereich ist dazu bestimmt, die Lebens- und Erfahrungswelt der Schüler zu bereichern und ihnen weitere sportliche Möglichkeiten zu eröffnen. Seine Aufgabe ist es, Defizite abzubauen, die im Kernbereich betrieben

Sportarten zu vertiefen und weitere Sportarten einzuführen.

Unterrichtsinhalte des *Ergänzungsbereichs* sind:

– alle Sportarten des Kernbereichs

– Badminton

– Eislaufl

– Faustball

– Fechten

– Hockey

– Judo

– Kanu

– Rudern

– Prellball

– Skilauf

– Tennis

– Tischtennis

Weitere Sportarten können unter gewissen Voraussetzungen auf Vorschlag der Fachkonferenz von der Schulleitung genehmigt werden.

Für die Auswahl des Sportangebots gilt folgende Bedingung:

- im Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I und II sollen jeweils drei Sportarten des Kernbereichs unterrichtet werden, davon mindestens eine Individualsportart,
- Sportarten des Ergänzungsbereichs sollen keine des Kernbereichs sein,
- beide Bereiche sind im Verhältnis 1 : 1 zu gewichten.

Für die beruflichen Schularten wurde ein einheitlicher, aufeinander aufbauender, durchgängiger und durchlässiger Lehrplan erarbeitet. Dieser ist in einem eigenen Lehrplanheft veröffentlicht und Grundlage für den Unterricht im Fach Sport. Dieser Auszug gibt einen Überblick über die im Fach Sport am Berufskolleg möglichen Sportarten. Ziele, Inhalte und Hinweise sind in dem erwähnten Lehrplanheft formuliert.

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Deutsch

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Der Deutschunterricht im Berufskolleg hat die Aufgabe der sprachlichen und literarischen Bildung und Erziehung im Blick auf die Vielfalt der Lebensaufgaben und die Anforderungen der Arbeitswelt. Der Literaturunterricht, die sprachlichen Übungen und die Sprachlehre/Sprachbetrachtung orientieren sich an diesen Zielen. Es soll die Fähigkeit gefördert werden, eigene Vorstellungen und Einsichten sachbezogen und folgerichtig zu formulieren und die Ansichten anderer sachlich und vorurteilsfrei zu prüfen. Die Schüler müssen imstande sein, eigene Urteile zu fällen und notwendige Lern- und Arbeitstechniken

sowie zweckmäßige Methoden der Informationsgewinnung und Ergebnissicherung anzuwenden. Die Schüler lernen folgerichtig zu denken, überzeugend zu argumentieren und konkrete und abstrakte Welt ordnend zu erfassen, zu beschreiben und zu bewerten. Die Notwendigkeit, die deutsche Sprache allgemein und im Beruf sicher und gewandt zu gebrauchen, erfordert eine Vertiefung und Erweiterung der Kenntnisse in Grammatik, Rechtschreibung, Zeichensetzung und Stilistik.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Arbeitsbereiche	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Literatur	20	
	2 Sprachliche Übungen	20	
	3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1 Literatur**(20)**

Die Schüler lernen ein dichterisches Werk als mögliche Wirklichkeit und Erfahrung kennen. Sie erfassen Zusammenhänge zwischen Inhalt, Form und Sprache. Sie verstehen dichterische Aussagen aus ihrer Zeit heraus und gewinnen Verständnis für Grundsituationen menschlichen Daseins. Sie schulen im Umgang mit Literatur ihr eigenes sprachliches Ausdrucksvermögen.

- | | | |
|-----|---|---|
| 1.1 | Eine Ganzschrift zur Auswahl:
– Drama
– Erzählende Dichtung
Novelle/Erzählung
Roman | Grundbegriffe der dramatischen und erzählenden Dichtung im Zusammenhang mit dem ausgewählten Werk
– Formelemente
– stilistische Merkmale
– Aufbau
– Charakterisierung der Personen
– Absicht des Autors und Wirkung des Werks |
| 1.2 | Einblick in die Epoche des behandelten Textes | Mögliche Ergänzung:
– Lyrik
– Theoretische Texte zur Poetik und Epoche

Übungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit den Arbeitsbereichen 2 und 3
– Inhaltsangabe
– Unterrichtsprotokoll
– Satzlehre
– Stilübungen
Bei der Literatúrauswahl kann man sich an Theater-spielplänen orientieren. |
| 1.3 | Ausgewählte epische Kleinformen | |

2 Sprachliche Übungen

(20)

Die Schüler lernen Sachverhalte und Gedankengänge erfassen sowie den Inhalt von Gesprächen und Texten zusammengefaßt und distanziert wiedergeben. Sie formulieren ihren eigenen Standpunkt und vertreten ihn sachlich in der Diskussion. Sie gehen auf andere Auffassungen ein, setzen sich mit ihnen auseinander und berücksichtigen bei ihren Entscheidungen die verschiedenen Seiten eines Problems. Damit erweitern die Schüler ihr Blickfeld und ihre Fähigkeiten im Denken und Sprechen.

2.1	Inhaltsangabe – Dichterische Texte – Sachtexte	Ganzschrift Epische Kleinformen Die Themenauswahl berücksichtigt – den Lebensbereich und das altersgemäße Verständnis der Schüler – Aktuelle (auch lokale) und grundsätzliche Probleme unserer Zeit – allgemeine Lebensfragen
2.2	Protokoll	Verlaufs- und Ergebnisprotokoll Unterrichtsprotokoll als ständige Übungsmöglichkeit
2.3	Information	Themenauswahl vgl. Inhaltsangabe Informationsquelle erschließen, andere über einen Sachverhalt eingehend informieren (z.B. Kurzreferat)
2.4	Argumentation	Eigene Meinung begründen (z.B. Leserbrief)
2.5	Diskussion Gespräch	Technische und inhaltliche Vorbereitung und Durchführung Gesprächsleitung, Protokollführung Gesprächsprinzipien (z.B. Fähigkeit zur Sachlichkeit, zum Zuhören, zur genauen Antwort, zur Beachtung des Themenbezugs) Ständige Übungsmöglichkeiten im Unterrichtsgespräch Weitere Übungsmöglichkeit: Z.B. Bewerbungsgespräch, kurze Rede

3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre

(20)

Die Schüler lernen und wiederholen Regeln der Rechtschreibung und Sprachlehre. Sie üben den sicheren Gebrauch in jeder Form schriftlicher Äußerung und im freien Sprechen. Sie wenden Sprache funktionsgerecht an und erweitern ihre stilistischen Fähigkeiten.

Sprachbetrachtung und Sprachlehre sind integrierte Bestandteile des Literaturunterrichts und der sprachlichen Übungen.

- | | | |
|-----|--|--|
| 3.1 | Rechtschreibung
– Groß- und Kleinschreibung

– Zusammen- und Getrennschreibung | Substantivischer Gebrauch anderer Wortarten
(z.B. Verben, Adjektive, Partizipien)
Namen (z.B. Tagesnamen und Tageszeiten,
geographische Namen)
Stehende Verbindungen von Substantiven mit Verben
Wortverbindungen (z.B. Verb, Adjektiv, Substantiv
u.a.) |
| 3.2 | Satzlehre und Zeichensetzung | Der einfache Satz
– Prädikat
– Satzglieder
Der zusammengesetzte Satz
– Satzverbindung, Satzgefüge
– Nebensätze
Konjunktionalsätze
Relativsätze
Indirekte Fragesätze
Infinitivkonstruktionen
Partizipialkonstruktionen
– indirekte Rede |
| 3.3 | Sprache und Stil des Geschäftsbriefes sowie
 allgemeine Stilübungen | Unmißverständliche Darstellung des Sachverhalts
Treffende Wortwahl
Überschaubare Sätze
Verbal- und Nominalstil
Wortstellung
Übungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit allen
schriftlichen Schüleräußerungen
Bewerbungsschreiben
Kurze Diktate |

Lektürenverzeichnis

Dieses Verzeichnis von Dramen und Erzählungen dient als Grundlage für den Literaturunterricht. Lyrik und epische Kleinformen bleiben der Wahl des Fachlehrers überlassen. Darüber hinaus können im Rahmen des Erziehungs- und Bildungsauftrags des Faches Deutsch weitere Werke, auch solche der nicht deutschsprachigen Weltliteratur, ausgewählt werden.

1. Aufklärung/Sturm und Drang

Dramatische Literatur

Lessing	Miß Sara Sampson Minna von Barnhelm Nathan der Weise
Schiller	Die Räuber Kabale und Liebe
H.L. Wagner	Die Kindermörderin

Erzählende Literatur

Goethe	Die Leiden des jungen Werthers
--------	--------------------------------

2. Klassik/Romantik

Dramatische Literatur

Kleist	Der zerbrochene Krug
Schiller	Maria Stuart

Erzählende Literatur

Arnim	Der tolle Invalide auf dem Fort Ratonneau
Brentano	Die Geschichte vom braven Kasperl und dem schönen Annerl
Chamisso	Peter Schlemihls wundersame Geschichte
Eichendorff	Das Marmorbild Aus dem Leben eines Taugenichts Das Schloß Dürande
E.T.A. Hoffmann	Das Fräulein von Scuderi
Kleist	Das Erdbeben von Chili Die Marquise von O... Michael Kohlhaas
Tieck	Die Verlobung in St. Domingo Der blonde Eckbert

3. Realismus/Naturalismus

Dramatische Literatur

Büchner	Dantons Tod Woyzeck
Hauptmann	Vor Sonnenaufgang Die Weber Der Biberpelz Fuhrmann Henschel
1.1.2	Rose Bernd Die Ratten
Hebbel	Maria Magdalena Agnes Bernauer
Wedekind	Frühlings Erwachen

Erzählende Literatur

Büchner	Lenz
Droste-Hülshoff	Die Judenbuche
Fontane	Grete Minde Frau Jenny Treibel Effi Briest
Gotthelf	Die schwarze Spinne
Grillparzer	Der arme Spielmann
Hauptmann	Bahnwärter Thiel
Holz/Schlaf	Papa Hamlet
Keller	Romeo und Julia auf dem Dorfe
Raabe	Holunderblüte
Storm	Aquis submersus

4. 20. Jahrhundert

Dramatische Literatur

Borchert	Draußen vor der Tür
Brecht	Der gute Mensch von Sezuan Leben des Galilei
Dürrenmatt	Der Besuch der alten Dame
Frisch	Die chinesische Mauer Andorra
Hacks	Die Kindermörderin
Handke	Kaspar
Hofmannsthal	Jedermann
Kipphardt	In der Sache J. Robert Oppenheimer
Plenzdorf	Die neuen Leiden des jungen W.
Zuckmayer	Des Teufels General

Erzählende Literatur

Andersch	Sansibar oder der letzte Grund
Andres	Wir sind Utopia
Bergengruen	Der Großtyrann und das Gericht
Böll	Ansichten eines Clowns
Frisch	Homo faber
Grass	Katz und Maus
Hesse	Unterm Rad Siddharta Der Steppenwolf
Johnson	Zwei Ansichten
Kafka	Die Verwandlung
H. Mann	Der Untertan
Th. Mann	Tonio Kröger Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull
Musil	Drei Frauen
Roth	Das falsche Gewicht
Schnitzler	Leutnant Gustl
Seghers	Das siebte Kreuz
Walser	Ein fliehendes Pferd
Ch. Wolf	Der geteilte Himmel

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Englisch

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Der Englischunterricht befähigt die Schüler, Englisch im privaten Bereich zu verstehen und angemessen anzuwenden. Sie erhalten Einblicke in die Lebensformen in englischsprachigen Ländern, vor allem in Großbritannien, und erweitern dadurch ihre Erkenntnisse. Möglichkeiten, diese auch außerberuflich anzuwenden, gibt es z. B. bei Urlaubsreisen ins englischsprachige Ausland, als „Dolmetscher“ bei Verwandtenbesuch, als „tourist guide“ im Inland.

Die Schüler erkennen, daß Englisch als Weltsprache für die Verständigung mit Menschen anderer Nationalitäten wichtig ist. Denkvermögen und Gedächtnis werden angeregt. Die Grundfertigkeiten des Hörens, Sprechens und Schreibens werden ausgebildet. Es kommt darauf an, daß die Schüler lernen, sich von Anfang an sprachrichtig ausdrücken. Sie festigen die Kenntnisse in den Bereichen der Lautlehre, des Wortschatzes

einschließlich der Idiomatik, der Grammatik und der Rechtschreibung.

Die Schüler bringen unterschiedliche Kenntnisse in der Zielsprache mit, je nachdem an welchem Schultyp sie ihren Mittleren Bildungsabschluß erworben haben. Ihre Berufsvorstellungen sind breit gefächert, z.B. Krankenschwester/pfleger, Energieberater/in, künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/künftiger hauswirtschaftlicher Betriebsleiter, Technische Lehrerin/Technischer Lehrer usw. Neben den allgemeinsprachlichen Fertigkeiten und Kenntnissen sind deshalb vorrangig Verbraucherprobleme des Alltags, Konsumverhalten, Ernährungs- und Umweltfragen u.ä. zu behandeln. In Diskussionen lernen die Schüler darüber hinaus, sich auf verschiedene Gesprächspartner einzustellen und den Wortschatz und die grammatischen Strukturen anzuwenden.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lernbereiche	Gesamtstunden
1	1 Sprachliche Fertigkeiten	
	1.1 Hören	
	1.2 Sprechen	
	1.3 Lesen	
	1.4 Schreiben	
	1.5 Übersetzen	
	2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten	
	2.1 Wortschatz	
	2.2 Grammatik	
	3 Themenbereiche/Landeskunde	
	4 Literatur	
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	60 20
		80

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet. Es ist darauf zu achten, daß die Lernbereiche angemessen gewichtet werden.

1 Sprachliche Fertigkeiten

1.1 Hören

Die Schüler lernen, Texte und Arbeitsanweisungen in der Zielsprache zu verstehen. Dies wird unterstützt durch sinnvollen Einsatz von Bild- und Tonträgern.

1.2 Sprechen

Durch Sprechen erweitern die Schüler ihre Fähigkeiten, in vorgegebenen Situationen angemessen zu reagieren.

1.3 Lesen

Texte mittleren Schwierigkeitsgrades werden fehlerfrei und sinntensprechend gelesen.

1.4 Schreiben

Fehlerfreies Schreiben bei richtiger Anwendung der Grammatik wird angestrebt. Die Schüler schreiben in Sinnabschnitten diktierter Texte und erkennen unterschiedliche Schreibweisen im britischen und amerikanischen Englisch.

1.5 Übersetzen

Die Schüler üben, geeignete Textausschnitte möglichst genau und stilistisch angemessen ins Deutsche zu übersetzen.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik, Themenbereiche/Landeskunde und Literatur entwickelt.

2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

2.1 Wortschatz

Die Schüler erlangen die Fertigkeit, ihren bisher erworbenen Wortschatz anzuwenden und zu erweitern. Sie erfassen die unterschiedlichen Bedeutungen eines Wortes in verschiedenen Zusammenhängen. Die Erkenntnis wird verstärkt, daß nicht alle der im zweisprachigen Wörterbuch angegebenen Bedeutungen für jeden Text zutreffen.

Erweiterung des Wortschatzes

Vgl. Lernbereiche 3 und 4

Üben des Wortschatzes im Zusammenhang

- Wörter mit gleicher Bedeutung
- Umschreibungen
- Wörter mit entgegengesetzter Bedeutung
- Wortbildung
- Unterschiede bei der Verwendung von britischen und amerikanischen Wörtern
- Redewendungen
- Arbeiten mit dem zweisprachigen Wörterbuch

2.2 Grammatik

Die Schüler festigen ihre bisher erworbenen grammatischen Kenntnisse. Die Grammatik soll den Schülern helfen, sich sprachlich richtig auszudrücken, Texte zu verstehen und die Sicherheit im Gebrauch der Sprache zu erhöhen.

Satzbildung

Relativsätze

Bedingungssätze

Stellung der Satzglieder

Gebrauch der Zeiten

Adjektiv-Adverb

Pronomen

3

Themenbereiche/Landeskunde

Die Beschäftigung mit Themenbereichen und landeskundlichen Texten erzieht zu Toleranz und Verständnis für verschiedene Lebensformen.

Sitten und Gewohnheiten im angelsächsischen Sprachraum

Fest- und Feiertage

Ernährungsgewohnheiten

Speisekarten

Mahlzeiten

„fast food“

Alltagssituationen

Konsumverhalten

Verstehen von Gebrauchsanweisungen und

Werbeprospekten

Telefonieren

Fahrpläne

Reiseführer

Verkehrsmittel

Unterkünfte

4 Literatur

Die Schüler lernen einfache literarische Texte aus dem angelsächsischen Sprachraum kennen und setzen sich damit auseinander.

Kürzere erzählerische Texte
oder
Lyrische Texte

Kurzgeschichte
Detektivgeschichte
Fabel
Bildgeschichte (Comic strip)
Lieder
Songs

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Gemeinschaftskunde

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Die Werte und Normen des Grundgesetzes der Bundesrepublik Deutschland und der Landesverfassung von Baden-Württemberg geben den grundsätzlichen Rahmen für Erziehung und Bildung im Fach Gemeinschaftskunde. Zur Beschreibung der übergeordneten Erziehungsziele dieses Faches gibt das Schulgesetz für Baden-Württemberg insbesondere im § 1 konkreten Anhalt, wenn es heißt: „... Die Schule hat den in der Landesverfassung verankerten Erziehungs- und Bildungsauftrag zu verwirklichen. Über die Vermittlung von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten hinaus ist die Schule insbesondere gehalten, die Schüler in Verantwortung vor Gott, im Geiste christlicher Nächstenliebe, zur Menschlichkeit und Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zur Achtung der Würde und der Überzeugung anderer, zu Leistungswillen und Eigenverantwortung sowie zu sozialer Bewährung zu erziehen und in der Entfaltung ihrer Persönlichkeit und Begabung zu fördern, zur Anerkennung der Wert- und Ordnungsvorstellungen der freiheitlich-demokratischen Grundordnung zu erziehen, die im einzelnen eine Auseinandersetzung mit ihnen nicht aus-

schließt, wobei jedoch die freiheitlich-demokratische Grundordnung, wie in Grundgesetz und Landesverfassung verankert, nicht in Frage gestellt werden darf, auf die Wahrnehmung ihrer verfassungsmäßigen staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten vorzubereiten und die dazu notwendige Urteils- und Entscheidungsfähigkeit zu vermitteln, auf die Mannigfaltigkeit der Lebensaufgaben und auf die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt mit ihren unterschiedlichen Aufgaben und Entwicklungen vorzubereiten...“

Das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I baut auf den bis zum mittleren Bildungsabschluß erworbenen Kenntnissen auf und verfolgt im Fach Gemeinschaftskunde insbesondere das Ziel, die persönliche und berufliche Entwicklung der Schüler zu fördern und ihnen die sie umgebende Lebenswelt durchschaubar zu machen sowie ihnen zu helfen, ihren Platz in der Gesellschaft zu finden – Ziele, die auch der Schülerwettbewerb des Landtags von Baden-Württemberg verfolgt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Der Heranwachsende in der modernen Industriegesellschaft	27	
	Zeit für die Behandlung aktueller Themen	3	30
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		10
			40

1 Der Heranwachsende in der modernen Industriegesellschaft

(27)

Die Schüler erkennen die besondere Bedeutung der Familie für den einzelnen und die Gesellschaft. An der Schwelle von der Schule zum Beruf stehend, setzen sie sich mit dem Strukturwandel in der Arbeitswelt auseinander und beziehen die sich wandelnden Anforderungen und Entfaltungsmöglichkeiten in ihr künftiges Handeln ein. Sie erkennen, daß durch den Wandel der modernen Industriegesellschaft auch Freizeit und Umwelt starken Veränderungen unterworfen sind. Angesichts vielfältiger Umweltbelastungen bejahen sie die Verpflichtung des Staates und jedes einzelnen, zur Schaffung einer gesunden Umwelt einen Beitrag zu leisten.

- | | | |
|-------|---|--|
| 1.1 | Familie
Wandel der Familie
Schutz der Familie
Rechte und Pflichten der Familienmitglieder | Grundgesetz (GG) Art. 6
Doppelbelastung berufstätiger Familienmitglieder,
Grundzüge des Erb- und Familienrechts |
| 1.2 | Arbeitswelt | |
| 1.2.1 | Veränderungen der Wirtschaftsstruktur
– Ursachen
– Folgen für den Arbeitnehmer
– Frauen im Beruf
– Folgen für das Freizeitverhalten | Vergleich mit 19. Jahrhundert
Landeskundliche Bezüge
Technischer Fortschritt (Neue Technologien)
Änderungen im Verbraucherverhalten
Internationale Konkurrenz
Neue Anforderungen, neue Beschäftigungsformen,
berufliche Mobilität, Arbeitslosigkeit
Umfang der Freizeit, Freizeitangebote |
| 1.2.2 | Berufswahl
– individuelle Aspekte
– regionaler Arbeitsmarkt | Vgl. Realschule Klasse 9, Lehrplan Gemeinschaftskunde, LPE 3.1
GG Art. 12
Berufswunsch, Fähigkeiten und Fertigkeiten
schulische Möglichkeiten
Statistiken des örtlichen Arbeitsamtes und des Landesarbeitsamtes |
| 1.2.3 | Wirtschafts- und sozialpolitische Maßnahmen zur Beeinflussung des Arbeitsmarktes | Aktuelle Maßnahmen des Staates, Stellungnahmen der Interessenverbände |
| 1.3 | Umwelt | |
| 1.3.1 | Bedeutung einer gesunden Umwelt für das Leben | Ökologisches Gleichgewicht |
| 1.3.2 | Umweltschäden
– Ursachen
– Auswirkungen | Beispiele aus dem heimatlichen Raum |

- | | | |
|-------|--|---|
| 1.3.3 | Maßnahmen gegen Umweltschäden durch <ul style="list-style-type: none">- Staat- Wirtschaft- den einzelnen | Gesetze, internationale Abkommen
Recycling, umweltfreundliche Produkte
Umweltbewußtes Verhalten |
| 1.3.4 | Finanzierung des Schutzes der Umwelt | Verursacherprinzip, Gemeinlastprinzip |

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

*Wirtschaftskunde/Wirtschaftslehre
des Haushalts*

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Das Fach Wirtschaftskunde/Wirtschaftslehre des Haushalts ist in seinen Zielen fächerübergreifend und profilgebend für diese Schulart.

Die Schüler lernen, daß eine Vielzahl von Vorgängen im öffentlichen Leben wie im privaten Haushalt wirtschaftlichen Gesetzmäßigkeiten unterliegen.

Vorrangig werden wirtschaftliche Zusammenhänge erkannt und haushälterisches Handeln vermittelt. Hierbei werden einerseits die Auswirkungen gesellschaftlicher Entwicklungen auf die privaten Haushalte und andererseits die Beeinflussung wirtschaftlicher und politischer Vorgänge durch die Entscheidungen der privaten Haushalte verdeutlicht.

Schwerpunkt der Wohnlehre ist die Bewertung der ökonomischen und sozio-kulturellen Zusammenhänge des Wohnens

unter Berücksichtigung der gestalterischen Möglichkeiten. Bei der Vermittlung theoretischer Kenntnisse ist es wichtig, Bezüge zur Praxis herzustellen und auf den späteren Beruf im hauswirtschaftlichen, pflegerischen oder sozialpädagogischen Bereich vorzubereiten.

In der Unterrichtsarbeit ist die Fachsprache zu verwenden. Der Lehrplan ist so angelegt, daß der Abschluß des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I auf die Ausbildungszeit für künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen als 1. Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist.

Die Möglichkeit des Computereinsatzes wurde an den Stellen angegeben, an denen der Einsatz zur Vertiefung des Unterrichtsstoffes sinnvoll ist. Der Einsatz ist in dem Maße zu realisieren, in dem die Anpassung der sächlichen Voraussetzungen an die Erfordernisse der neuen Lehrpläne erfolgt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Rechtsgeschäfte im täglichen Leben	10	
	2 Der Mensch im Arbeitsleben	10	
	3 Erscheinungsformen, Aufgaben und Mittel des Haushalts	24	
	4 Rationale Haushaltsführung	16	
	5 Wohnlehre	30	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			120

1	Rechtsgeschäfte im täglichen Leben		(10)
1.1	Rechtsgrundlagen des wirtschaftlichen Handelns erfassen	Rechtsfähigkeit Geschäftsfähigkeit	Einsatz von Gesetzessammlungen Begrenzt auf natürliche Personen Fallbeispiele
1.2	Rechtsgrundlagen von Verträgen darstellen	Zustandekommen Prinzip der Vertragsfreiheit Nichtigkeit und Anfechtbarkeit	Z.B. Mietvertrag Grenzen der Vertragsfreiheit anhand typischer Beispiele des Haushalts
1.3	Rechtliche Bestimmungen des Kaufvertrags kennen	Abschluß und Erfüllung Störungen bei der Erfüllung – Mangelhafte Lieferung – Zahlungsverzug – Verjährung von Ansprüchen	Allgemeine Geschäftsbedingungen Materialien von den Verbraucherberatungsstellen Besuch einer Verbraucherberatungsstelle Geldforderungen, Gewährleistungsansprüche (Garantie)
1.4	Geeignete Zahlungsmöglichkeiten auswählen	Bare Zahlung Halbbare Zahlung Bargeldlose Zahlung – Verrechnungsscheck – Überweisung/Dauerauftrag/ Lastschrift	Kostenvergleich Kreditkarten Btx
2	Der Mensch im Arbeitsleben		(10)
2.1	Bedeutung und Rechtsgrundlagen der Ausbildungs- und Arbeitsverhältnisse kennen	Ausbildungsvertrag/Arbeitsvertrag – Rechte und Pflichten – Arbeitsschutz – Kündigung/Kündigungsschutz	Ausbildungsvertrag für den Beruf Hauswirtschafterin Mögliche Ergänzung: Mutterschutz
2.2	Bedeutung des Betriebsrats kennen	Aufgaben und Rechte	Betriebsverfassungsgesetz

2.3	Bedeutung und Zustandekommen des Tarifvertrags kennen	Wesen Inhalt Streik Aussperrung Schlichtungsverfahren	Tarifautonomie Tarifvertrag am Beispiel einer hauswirtschaftlichen Berufsgruppe Gesamtwirtschaftliche Folgen
3 Erscheinungsformen, Aufgaben und Mittel des Haushalts			(24)
3.1	Haushaltsformen kennen und die Funktionen des privaten Haushalts erläutern	Begriffe – Haushalt – Haushaltung – Hauswirtschaft Privater Haushalt Verbandshaushalt – Anstaltshaushalt	Haushaltung im Sinne von Planung, Entscheidung und Organisation Hauswirtschaft im Sinne von ausführenden Tätigkeiten im Haushalt
		Aufgaben – soziale – kulturelle – hauswirtschaftliche	Andere Aufgabenbeschreibungen sind möglich Umfassen Haushaltsführung und Hauswirtschaft
3.2	Änderungen der Bedarfsstruktur des Haushalts bewerten	Lebenszyklus Phasen der – Schaffung – Ausweitung – Erhaltung – Einschränkung	Lebenshaltung/Lebensstandard (vgl. LPE 5)
3.3	Möglichkeiten der Haushaltsführung vergleichen	Haushaltstypen – Selbstversorgerhaushalt – Dienstleistungshaushalt – Vergabehaushalt	Z.B. hinsichtlich der Marktabhängigkeit, des Geld- und Zeitaufwandes, der Bedeutung für die Bindung der Haushaltsmitglieder untereinander
3.4	Mittel des privaten Haushalts gliedern, Wertveränderungen erkennen und den Wert der Arbeit im Haushalt erfassen	Güter, Dienste, Rechte Änderungen – Einkommen – Kaufkraft Haushaltsleistung	Einkommen aus erwerbswirtschaftlichem und unterhaltswirtschaftlichem Einsatz der Mittel

3.5	Bedeutung der Zukunftssicherung erfassen	Versicherungen – Sozialversicherungen – private Versicherungen	Beurteilungskriterien für die Auswahl der privaten Versicherungen Mögliche Ergänzung: Vermögensbildung
3.6	Besteuerung der Haushalte kennen	Aufgaben der Steuern Problem der Steuergerechtigkeit Lohn- und Einkommensteuer – Steuertarif – Steuerklassen Lohnsteuer-Jahresausgleich	Materialien der Finanzämter EDV (graphische Darstellung) Werbungskosten, Sonderausgaben, außergewöhnliche Belastungen EDV

4 Rationale Haushaltsführung (16)

4.1	Entscheidungshilfen für den Verbraucher bewerten	Einkaufsquellen – Fachgeschäfte – Verbrauchermarkt – Warenhaus – Versandhandel Einkaufshilfen – Verbraucherschutzgesetz – Qualitätsnormen – Verbraucherberatung/ Verbraucherinformation	Z.B. Btx Exemplarisch Vgl. LPE 1 und 2 und Lehrpläne Chemie und Ernährungslehre, Haushaltstechnologie Vergleichende Warentests/EDV und Btx Besuch einer Verbraucherberatungsstelle
4.2	Einflußfaktoren der Entscheidungsfindung kennen	Subjektive Wert- und Zielvorstellungen Lebenshaltung/Lebensstandard Verbraucherverhalten	Amtliche Statistik Vgl. LPE 4.4 Emotional, rational, traditionell, sozialabhängig Werbung Entscheidungsprozeß
4.3	Einnahmen und Ausgaben des Haushalts planen und kontrollieren	Haushaltsplan Haushaltsbuch	Amtliche Statistik EDV Tabellenkalkulationsprogramm Materialien der Beratungsdienste

4.4	Zweckmäßigkeit der Kostenrechnung im Haushalt erfassen und auf hauswirtschaftliche Entscheidungsprozesse anwenden	Wirtschaftlichkeitsrechnung – Anschaffung eines Haushaltsgerätes – Selbtherstellung, Kauf, Vergabe – Bar-, Raten-, Kreditkauf	Z.B. Waschmaschine, Geschirrspüler EDV Tabellenkalkulationsprogramm Problem der Verschuldung
5	Wohnlehre		(30)
5.1	Grundlagen humaner und ergonomischer Arbeitsgestaltung im Haushalt kennen	Arbeitsplanung – Ermüdung und Erholung – Aufgabenverteilung – Tagesplan, Wochenplan	Biologische Leistungskurve Arbeiten zeitlich gebunden und ungebunden
		Arbeitsplatzgestaltung – Körperhaltung – Greifraum – Umgebungseinflüsse	Praktische Beispiele nach REFA (z. B. Wegestudie) Wirkung von Licht, Farbe, Raumklima Lärm
5.2	Wohnbedarf verschiedener Haushaltstypen kennen	Funktionen des Wohnens Wohnbedürfnisse Flexibilität/Mobilität des Wohnens	Veränderungen durch den Lebenszyklus und Einflüsse durch zeittypische Tendenzen
5.3	Außenbereich bei der Auswahl der Wohnung berücksichtigen	Standort – funktionell – wirtschaftlich – soziologisch Haustypen/Wohnumfeld	Exkursionen Vgl. LPE 5.2/Infrastruktur Z.B. Einfamilien- und Mehrfamilienhaus/städteplanerische Gesichtspunkte
5.4	Wohnung nach den Bedürfnissen der Bewohner beurteilen	Wohnungslage Innenbereich – Größe/Grundriß/Raumzahl/Anpassungsfähigkeit an veränderte Raumbedürfnisse – Funktionsbereiche/Raumzuordnung – Ausstattung	Lage innerhalb des Hauses, Himmelsrichtung, Raumerschließung, Nutzungsintensität Vgl. LPE 5.2 Versorgung mit Luft, Licht, Wasser, Energie

- 5.5 Wohnung funktionsgerecht nach den Bedürfnissen der Bewohner gestalten
- Wohnstile
Zusammenhang von
- Farbe
 - Licht
 - Form
 - Material
 - Funktionalität

Gestaltungsmittel (Form, Farbe, Licht, Material) exemplarisch behandeln an Beispielen wie Möbel, Sitzmöbel, Heimtextilien oder anderen Gestaltungselementen

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

*Datenverarbeitung mit
Rechnungswesen*

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

In der zukünftigen Berufswelt der Schüler werden viele Aufgaben durch den Einsatz der Datenverarbeitung erleichtert und beschleunigt gelöst.

Im hauswirtschaftlichen Bereich bietet sich zur Lösung solcher Aufgaben ein Tabellenkalkulationsprogramm an. Darüber hinaus eignen sich Tabellenkalkulationsprogramme besonders, um exemplarisch in den Umgang mit einem Datenverarbeitungssystem einzuführen.

Den Schülern werden Grundbegriffe der elektronischen Datenverarbeitung vermittelt. Sie lernen den Arbeitsplatzrechner im Bereich der Tabellenkalkulation zu nutzen sowie Möglichkeiten, Grenzen und Risiken der Datenverarbeitung zu erkennen. Berufsbezogene Probleme werden analysiert und strukturiert.

Die Schüler setzen ein Tabellenkalkulationsprogramm zur Lösung berufsfeldbezogener Probleme ein. Sie lösen hauswirtschaftliche Aufgaben rechnerisch und nutzen das hauswirtschaftliche Rechnungswesen als Hilfsmittel zur Haushaltsführung.

Bei Anwendungen der LPE 3 wird auf bereits bekannte Strukturen (Prozentrechnen und Zinsrechnen) aufgebaut und diese werden vertiefend auf hauswirtschaftliche Problemstellungen angewendet.

Die Inhalte der LPE 3 sollen vom Lehrer entsprechend der methodischen Erfordernisse mit den anderen Inhalten verknüpft werden.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Einführung in die Handhabung eines Arbeitsplatzrechners	8	
	2 Arbeiten mit einem Tabellenkalkulationsprogramm	8	
	3 Hauswirtschaftliches Rechnungswesen unter Verwendung eines Tabellenkalkulationsprogrammes	14	30
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		10
			40

1 Einführung in die Handhabung eines Arbeitsplatzrechners (8)

- | | | | |
|-----|--|--|--|
| 1.1 | Aufbau und die Arbeitsweise einer DV-Anlage kennen | Zentraleinheit
Peripherie
Betriebssystem
Programmiersprachen
Programme | Die LPE 1.1 bis 1.3 sollen in methodischer Verknüpfung mit anderen LPE behandelt werden. |
| 1.2 | Schuleigenen Arbeitsplatzrechner handhaben | Einführung in die Nutzung des Arbeitsplatzrechners als Arbeitsmittel
– Eingeben über Tastatur
– Kontrolle am Bildschirm
– Laden und Speichern auf Diskette
– Ausgeben über Drucker | Z.B. LPE 3.1 als Tastaturschulung |
| 1.3 | Notwendigkeit des Datenschutzes erkennen und entsprechende Maßnahmen erläutern | Schutzbedürftiger Personenkreis
Schutzbedürftige Daten
Rechte der Betroffenen | Bundesdatenschutzgesetz |

2 Arbeiten mit einem Tabellenkalkulationsprogramm (8)

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 2.1 | Aufbau einer zweidimensionalen Tabelle kennen | Zeilen, Spalten, Felder
Inhalte von Feldern
– Alphanumerische Daten
– Numerische Daten
– Formeln
Adressierung von Feldern
– Absolut
– Relativ | |
| 2.2 | Geeignete Probleme mit Hilfe eines Tabellenkalkulationsprogrammes lösen | Problemanalyse
– Anordnung der Felder
– Eingabe der Daten
– Formeln
Erstellen der Tabelle
– Befehlsmenü
– Eingeben der Feldinhalte
– Formatieren der Felder
Verändern der Tabelle
Kopieren
Drucken der Tabelle
Speichern und Laden der Tabelle | Beispiele sollen sich an den Inhalten der LPE 3 orientieren. |

3 Hauswirtschaftliches Rechnungswesen unter Verwendung eines Tabellenkalkulationsprogrammes (14)

- | | | | |
|-----|---|--|--|
| 3.1 | Einfache hauswirtschaftliche Sachverhalte erfassen und bearbeiten | Grundlegende Rechnungen zur Haushaltsführung
– Kassenbuch
– Haushaltsbuch | Eignet sich zur Tastaturschulung
Vgl. LPE 1.2

Weitere Möglichkeiten:
Kosten von Speisen, Heizkosten, Energieverbrauch |
| 3.2 | Löhne, Preise und Kosten errechnen | Vertiefende Anwendung der Prozentrechnung
– Lohnberechnung
– Einfache Preiskalkulation
– Kostenberechnung | Z.B. Brutto-, Nettolohn

Z.B. Kosten für Geschirrspül-, Waschmaschinenfüllung |
| 3.3 | Geldgeschäfte des Haushalts durchrechnen | Anwendung der Zinsrechnung
– Geldanlage
– Kredit | |
| 3.4 | Kostenvergleichsrechnungen des Haushalts durchführen | Wirtschaftlichkeitsrechnung
– Bar-, Raten-, Kreditkauf
– Selbsterstellung, Kauf, Vergabe | Bei Bedarf weitere Befehle und Funktionen einführen, wie
z.B. Löschen, Einfügen, Summe |

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Erziehungslehre

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Im Fach Erziehungslehre erwerben die Schüler entwicklungspsychologisches und pädagogisches Grundwissen. Sie lernen unterschiedliche Handlungsmöglichkeiten und Vorgehensweisen kennen. Aus diesem Grunde wird von konkreten päd-

agogischen Situationen ausgegangen. Dabei können sich die Schüler auch mit ihrer Rolle als Jugendliche auseinandersetzen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Einführung in die Erziehungslehre	6	
	2 Entwicklungs- und Erziehungsfragen	38	
	3 Erziehungseinflüsse	16	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1	Einführung in die Erziehungslehre		(6)
1.1	Voraussetzungen des Erziehungsprozesses erkennen	Erziehungsbedürftigkeit Verantwortungsbewußtes Hineinwachsen in die Gesellschaft – Eingliederung – Selbständigkeit – Mündigkeit	Anthropologische Erkenntnisse Kulturvergleich
2	Entwicklungs- und Erziehungsfragen		(38)
2.1	Bedeutung von Schwangerschaft und Geburt für die spätere Entwicklung erkennen	Vorgeburtliche Einflüsse – positive – negative	Zuwendung des Vaters, Partnerbeziehung Suchtmittel, physischer und psychischer Streß Informationen über Beratungsstellen, Schwangerschaftsgymnastik, Säuglingspflegekurs
2.2	Entwicklung im Säuglings- und Kleinkindalter beschreiben und daraus angemessenes Erziehungsverhalten ableiten	Geburt und erste Sinnesleistungen des Neugeborenen Entwicklung und Erziehung – motorisch – geistig – sozial-emotional Folgen bei unzureichender Bindung an Bezugsperson Selbstbehauptung und Trotz – Ich-Bewußtsein – Willensentwicklung	Koordination von Sinneswahrnehmung und Bewegung Gedächtnisleistungen, Urvertrauen erstes Werkzeugdenken, Warum-Fragen Hospitalismuserscheinungen Verwahrlosung
2.3	Notwendigkeit angemessener Sauberkeits- und Geschlechts-erziehung erkennen	Voraussetzungen Erziehungshinweise Äußerungsformen kindlicher Sexualität	Erkunden des Körpers sog. Doktorspiele Kinderfragen

2.4	Bedeutung der Sprache erkennen und den Spracherwerb fördern	Vorstufen der Sprache Stufen des Spracherwerbs Sprachförderung	Reime, Kinderbücher, Lieder, Spiele wie z.B. Memory, Bilderlotto
2.5	Spiel als Grundbedürfnis des Kindes anerkennen und pflegen	Bedeutung des Spiels – Rollenspiel – Gestaltungsspiel Anforderungen an Spielzeug Erziehverhalten	Spielräume in der Wohnung und im Freien
2.6	Entwicklung des Kindes im Vorschulalter beschreiben und daraus angemessenes Erziehverhalten ableiten	Entwicklung und Erziehung – geistig – sozial-emotional	Magisches Weltbild Ichbezogenheit Gewissensbildung
2.7	Bedeutung familienergänzender Erziehung erkennen	Kindergarten	
2.8	Wesentliche Veränderungen von Kindern im Einschulungsalter beschreiben	Schulbereitschaft Schulfähigkeit	
2.9	Grundfragen der Pubertät und des Jugendalters kennen	Ichfindung Normen und Werte Freizeitverhalten	Vorbilder Interessenverlagerung Aktuelle Jugendszene

3 Erziehungseinflüsse

(16)

3.1	Erziehungsmittel situationsgemäß anwenden und Erziehverhalten bewerten	Anerkennung durch Gespräch, Lob, Belohnung Gebote Verbote Körperstrafen Entzugsstrafen Vorbild	Auswirkungen Z.B. Lügen Ängste
3.2	Erziehungsstile vergleichen und würdigen	Merkmale und Auswirkungen von Erziehungsstilen – autoritär – partnerschaftlich – laissez-faire	

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Biologie mit Gesundheitslehre

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Aufbauend auf biologischen Grundkenntnissen wird den Schülern an ausgewählten Beispielen ein tiefergehendes Verständnis für die Erhaltung der Gesundheit und der natürlichen Umwelt vermittelt.

Aus der Bedeutung des Immunsystems und der Kenntnis von Abwehrreaktionen werden Maßnahmen zur Gesunderhaltung erfaßt.

Die Wechselbeziehungen zwischen Mensch und Umwelt las-

sen die Bedeutung des eigenen umweltbewußten Verhaltens erkennen.

Anhand ausgewählter Regulationsvorgänge des Hormonsystems, unter Einbeziehung kybernetischer Betrachtungen, werden physiologische Zusammenhänge verständlich.

Bei der Analyse menschlicher Verhaltensweisen werden neben ethologischen auch erzieherische Aspekte berücksichtigt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Immunbiologie	18	
	2 Mensch und Umwelt	14	
	3 Hormonelle Regelungsvorgänge	8	
	4 Grundlagen des menschlichen Verhaltens	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1	Immunbiologie		(18)
1.1	Bedeutung der Immunreaktionen kennen	Schutz vor Infektionskrankheiten Abbau entarteter und gealterter Zellen	
1.2	Formen der körpereigenen Abwehr verstehen	Spezifische und unspezifische Abwehr – zelluläre Immunreaktionen – humorale Immunreaktionen Problematik verschiedener Immunreaktionen	Körpereigene Säuren und Salze, Flimmerepithel, Phagozytose, Fieber Z.B. Organtransplantationen, Blutgruppenunverträglichkeit, Allergien, Krebs, Aids
1.3	Maßnahmen zur Gesunderhaltung verstehen	Hygiene Impfungen Medikamentöse Behandlung	Z.B. Wirkungsweise von Antibiotika
2	Mensch und Umwelt		(14)
2.1	Bereitschaft zu umweltgerechtem Verhalten wecken	Zivilisatorische Einflüsse des Menschen auf die Umwelt und deren Rückwirkungen – Gewässerbelastung – Abfallproblematik – Luftverschmutzung – Boden- und Nahrungsmittelbelastungen	Z.B. Haushaltsabwasser Z.B. Schwermetalle, Nitrat, Pflanzenschutzmittel
2.2	Maßnahmen zum Schutz der Umwelt kennen	Mülltrennung Energieeinsparung Waschmitteldosierung Recycling	

3 Hormonelle Regelungsvorgänge (8)

- 3.1 Regelungsmechanismen im Organismus verstehen Regelkreismodell
– Blutzuckerregulation
– Menstruationszyklus
- 3.2 Hormonelle Empfängnisverhütung verstehen Antikonzeptiva
– Wirkungsweise
– Arten
-

4 Grundlagen des menschlichen Verhaltens (20)

- 4.1 Unterschiedliche Verhaltensformen vergleichen Angeborenes Verhalten
– unbedingter Reflex
– Instinkthandlung
Erworbenes Verhalten
– Prägung
– bedingter Reflex
– Lernen am Erfolg
- 4.2 Soziales Verhalten in verschiedenen Gesellschaftsformen aufzeigen Soziale Verbände
– Rangordnung
– Aggression
– Kommunikation

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Chemie und Ernährungslehre

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Im Fach Chemie und Ernährungslehre werden die Kenntnisse der Schüler in den Fächern Chemie und Ernährungslehre aus der Sekundarstufe I vereinheitlicht und vertieft. Durch die Verbindung des Faches Chemie mit dem Fach Ernährungslehre ist Chemie als berufsbezogenes Unterrichtsfach zu verstehen. Da bei der Auswahl der Ziele und Inhalte des Lehrplans vor allem der Bezug zur Ernährungslehre berücksichtigt wurde, beschränkt sich die Auswahl auf Themen der organischen Chemie. Das Wissen über die Schadstoffbelastung der Umwelt soll durch die Aufnahme des Inhalts Chemie und Umwelt ins Bewußtsein der Schüler treten.

Das Fach Chemie und Ernährungslehre trägt zum Verständnis von Aufbau und Bedeutung lebenswichtiger Nährstoffe bei. Es werden Einsichten in typische Eigenschaften und Zusam-

menhänge von Stoffklassen vermittelt. Das Interesse für Ernährungsfragen wird gefördert und das Ernährungsverhalten kritisch bewertet. Die Schüler werden befähigt, eine ausgewogene und bedarfsgerechte Kost zusammenzustellen, die den Energiebedarf und den Bedarf an essentiellen Nährstoffen der zu versorgenden Personen deckt und möglichst frei von Schadstoffen ist. Die sachgemäße Verwendung chemischer Substanzen trägt zum Schutz von Mensch und Natur bei.

Der Lehrplan ist so konzipiert, daß durchschnittlich 1 Stunde/ Woche für Schülerversuche und Übungen vorgesehen ist.

Der Lehrplan sieht die Möglichkeit vor, die Lehrplaneinheiten in Chemie und Ernährungslehre zu trennen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Grundlagen der Ernährung	10	
	2 Einführung in die organische Chemie	4	
	3 Alkane und Alkanole	12	
	4 Wasser – Mineralstoffe – Vitamine	9	
	5 Alkanale – Alkanone – Alkansäuren	9	
	6 Ester	10	
	7 Fette in der Ernährung	10	
	8 Kohlenhydrate	22	
	9 Eiweißstoffe	20	
	10 Chemie und Umwelt	10	
	11 Alternative Kostformen	4	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
			160

1	Grundlagen der Ernährung		(10)
1.1	Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit erkennen	Ernährungsbedingte Krankheiten – Zunahme – Ursachen	Folien Film: „IB mit Verstand“ Verbraucherrundschau AgV 10/86
1.2	Wichtige Bestandteile unserer Nahrung kennen und den Aufgaben zuordnen	Nährstoffe, Begleitstoffe Aufgaben im Überblick	Folien
1.3	Energiebedarf ermitteln	Energiebilanz – Joule – Grundumsatz – Leistungszuwachs – Gesamtenergiebedarf	Einsatz von EDV-Programmen
1.4	Energie- und Nährstoffgehalt der Nahrungsmittel berechnen und auf die Mahlzeiten verteilen	Nährwertberechnungen – Physiologischer Brennwert – Handhabung der Nährwerttabelle – Nährwertrelation – Verteilung der Energiezufuhr und der Nährstoffe auf die Mahlzeiten	Nährwerttabelle Einsatz von EDV-Programmen
2	Einführung in die organische Chemie		(4)
2.1	Vielfalt der organischen Verbindung aufgrund der Sonderstellung des Kohlenstoffs erkennen	Einführung in die organische Chemie Kohlenstoff – Atombau – Eigenschaften	Überblick über verschiedene Bereiche der organischen Chemie
2.2	Gefahrenquellen und Möglichkeiten der Unfallverhütung kennen	Schülerversuche Einführung in Arbeitsplatz Umgang mit Arbeitsgeräten Unfallverhütung Unfallmaßnahmen	Merkblatt zur Sicherheit am Arbeitsplatz im naturwissenschaftlichen Unterricht, in Loseblattwerk herausgegeben vom LEU (1989) (Landesinstitut für Erziehung und Unterricht, Stuttgart [1989])

3 Alkane und Alkanole

- | | | | |
|-----|--|--|---|
| 3.1 | Zusammenhang zwischen Struktur und Eigenschaften am Beispiel der Alkane erläutern | Homologe Reihe bis C ₁₀
Isomerie
Nomenklatur
Struktur und Eigenschaften | Molekülbaukästen
Alkene als Beispiel für Doppelbindungen |
| 3.2 | Brennbarkeits-, Löslichkeits- und Siedepunktversuche am Beispiel der Alkane durchführen | Schülerversuche
– Oxidierbarkeit
– Löslichkeit
– Siedetemperatur
Reaktionsfähigkeit | Methan bis Pentan, Paraffin
van-der-Waals-Kräfte |
| 3.3 | Bedeutung der funktionellen Gruppe für das Verhalten einer Stoffklasse am Beispiel der Alkanole verstehen | Homologe Reihe
Primäre, sekundäre, tertiäre Alkanole
Mehrwertige Alkanole
Struktur und Eigenschaften
Alkoholische Gärung | Propantriol

Alkoholische Getränke |
| 3.4 | Brennbarkeits-, Löslichkeits- und Siedepunktversuche am Beispiel der Alkanole durchführen und homogene Gemenge trennen | Schülerversuche
– Brennbarkeit
– Löslichkeit
– Siedetemperatur
Destillation von Wein | Alcotest
Polarität, Elektronegativität |

4 Wasser – Mineralstoffe – Vitamine

- | | | | |
|-----|--|--|---|
| 4.1 | Bedeutung des Wassers im menschlichen Körper erläutern und küchentechnische Eigenschaften des Wassers kennen | Wasser
– Vorkommen im menschlichen Körper
– Aufgaben
– Wasserbilanz
– Bedarfsdeckung
– küchentechnische Bedeutung
Schülerversuche
– Lösungsmittel
– Quellungsmittel
– Wärmeübertragungsmittel | Folien
Wassergehalt verschiedener Lebensmittel |
|-----|--|--|---|

4.2	Bedeutung ausgewählter Mineralstoffe im menschlichen Organismus beurteilen	Mengenelemente: Ca, Na und Spurenelemente: Fe, I – Vorkommen – Bedarfsdeckung – Aufgaben – fördernde und hemmende Faktoren bei der Resorption von Ca, Fe	Schwermetalle: Cd, Pb als Gifte Folien
4.3	Einsicht in die Bedeutung ausgewählter Vitamine gewinnen	Begriff Löslichkeit, Einteilung Vitamin C, Vitamin B ₁ – Vorkommen – Eigenschaften – Aufgaben – Hypo-, Avitaminose	Dias Folien
4.4	Regeln für die Vitamin- und Mineralstoffhalterhaltung ableiten	Vitamin- und Mineralstoffverluste bei Lebensmitteln durch – Lagern – Vorbereiten – Zubereiten – Warmhalten	Film: „Nährstoffverluste beim Kochen von Fleisch und Gemüse“

5 Alkanale – Alkanone – Alkansäuren

(9)

5.1	Gesetzmäßigkeiten bei der Bildung von Stoffklassen durch Umsetzung der funktionellen Gruppen am Beispiel der Alkanale und Alkanone erfassen	Oxidation von Alkanolen Struktur und Eigenschaften	Methanal Propanon
5.2	Alkanale darstellen und ihre funktionelle Gruppe nachweisen	Schülerversuche Darstellung der Alkanale Nachweis der reduzierenden Eigenschaft	Fehling Schiffs Reagens Tollens Reagens
5.3	Eigenschaften einer Substanz nicht nur in Abhängigkeit von den funktionellen Gruppen, sondern auch in Abhängigkeit von anderen Strukturelementen be- greifen	Carbonsäuren – Oxidation der Alkanale – Homologe Reihe – Gesättigte und ungesättigte Carbonsäuren – Nachweis von Alkansäuren – Struktur und Eigenschaften	Ethansäure Bromaddition pH-Wert

5.4	Ethansäure als Oxidationsprodukt von Ethanol begreifen	Schülerversuche Eigenschaften – Löslichkeit – Acidität Reaktion mit Metallen und mit Salzen	Vergleich von anorganischen und organischen Säuren Säurestärke: elektrische Leitfähigkeit, ohne induktiven Effekt Kesselsteinentfernung
-----	--	---	---

6	Ester		(10)
6.1	Reaktionsmöglichkeiten von Substanzen mit unterschiedlichen funktionellen Gruppen am Beispiel der Ester erkennen und als Folge die Bildung einer Vielzahl neuer Strukturen einsehen	Veresterung Kondensation und Hydrolyse	Verwendung der Ester in Lebensmitteln
6.2	Ester darstellen und ihre Eigenschaften bestimmen	Niedermolekulare Ester – Löslichkeit – Siedepunkt	Butansäureethylester (Ananasaroma) Ethansäurepentylester (Birnenaroma)
6.3	Vielfalt der Aufgaben, die in der Natur an die Eigenschaften einer einzigen Stoffklasse gestellt werden, erkennen	Fette – Aufbau – Struktur und Eigenschaften – Härtung – Spaltung	Alkalische Verseifung
6.4	Eigenschaften von Fetten nachweisen und Seifen aus Fetten darstellen	Bestimmung von Schmelz- und Siedebereich verschiedener Fette Glyzerinnachweis Untersuchung von ranzigem Fett Nachweis ungesättigter Fettsäuren in Fetten Verseifung	Propenalbildung Kaliumpermanganat

7	Fette in der Ernährung		(10)
7.1	Nahrungsfette als die wichtigsten natürlichen Ester erkennen	Aufbau und Zusammensetzung der Nahrungsfette Glycerin Fettsäuren – Butansäure – Palmitinsäure – Stearinsäure – Ölsäure – Linolsäure – Linolensäure	
7.2	Eigenschaften der Fette kennen und ihre küchentechnische Anwendung ableiten	Schülerversuche – Löslichkeit – Emulgierbarkeit – Schmelzbereich – Siedebereich Acroleinbildung Ranzigwerden	Versuche
7.3	Abbau der Fette und die weiteren Stoffwechselwege im menschlichen Organismus beschreiben	Verdauung Energiegewinnung Speicherung	Versuche Vereinfachte Darstellung: Abbau zu Glycerin und Fettsäuren
7.4	Zusammenhang zwischen Fettbedarf und Fettverbrauch beurteilen	Bedarfsdeckung Tatsächlicher Verbrauch	Versteckte Fette, Streichfette, Kochfette, fettreiche Nahrungsmittel
7.5	Bedeutung der Fettbegleitstoffe	Überblick über die Fettbegleitstoffe – Lecithin – Cholesterin – Fettlösliche Vitamine A, D	
7.6	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nahrungsfette bewerten	Öle, Margarine, Butter – Qualitätsmerkmale – Zusammensetzung – Ernährungsphysiologische Bedeutung	Folien Filme Herstellung von Margarine

8

Kohlenhydrate

(22)

8.1	Einfluß mehrerer Strukturelemente auf Eigenschaften verstehen und Vielfalt der Kohlenhydrate aufgrund geringer Strukturänderungen erfassen	Photosynthese Monosaccharide – Ketten- und Ringstruktur – Glucose, Galactose, Fructose Disaccharide – Kondensation und Hydrolyse – Saccharose, Maltose, Lactose Polysaccharide – Stärke – Cellulose – Struktur und Eigenschaften	Vereinfachte Form Halbacetal Acetal
8.2	Wichtigste Kohlenhydrate in der Ernährung kennen	Ernährungsphysiologisch bedeutsame Kohlenhydrate – Glucose, Fructose, Galactose – Saccharose, Maltose, Lactose – Stärke, Cellulose, Dextrin Vorkommen Verwendung Küchentechnische Eigenschaften	Versuche
8.3	Nachweisreaktionen verschiedener Kohlenhydrate in Nahrungsmitteln beherrschen	Schülerversuche Eigenschaften – Löslichkeit – Reduktion von Fehling durch Glucose Nachweis von Lactose in Milch Nachweis von Stärke Hydrolyse von Stärke	Zwischenprodukt Dextrin
8.4	Abbau der Kohlenhydrate beschreiben	Verdauung am Beispiel Stärke Stoffwechsel der Glucose – Energiegewinnung – Glykogenbildung – Fettaufbau	
8.5	Wichtige Kohlenhydratträger kennen und aus den Inhaltsstoffen die ernährungsphysiologische Bewertung und die küchentechnische Behandlung ableiten	Getreide – Bau des Weizenkorns – Inhaltsstoffe – Mehltypen – Bewertung – Brotherstellung Kartoffel – Inhaltsstoffe – Bewertung	Qualitätsbeurteilung Backversuche

8.6	Vorzüge und Problematik der Zuckeraustausch- und Zuckersüßstoffe erkennen	Zuckeraustauschstoffe – Fructose – Sorbit – Xylit Süßstoffe – Aspartam – Cyclamat – Saccharin	Lebensmittelgesetz
9	Eiweißstoffe		(20)
9.1	Vielzahl der möglichen Strukturen der Eiweißstoffe erfassen	Eiweißstoffe – Aminosäuren – Peptidbindung – Primär-, Sekundär-, Tertiärstruktur – Proteine, Proteide – Eigenschaften	2-Aminoethansäure 2-Aminopropansäure Pufferwirkung Schmelzpunkt, Siedepunkt Vergleich mit synthetischen Makromolekülen
9.2	Denaturierung und Nachweisreaktionen von Eiweißstoffen durchführen	Schülerversuche – Zubereitung von Eiweißlösung – Reaktionen beim Erhitzen – Reaktionen mit Säure – Reaktionen mit Metallsalzen – Nachweis in Lebensmitteln	Xanthoproteinreaktion Biuretreaktion
9.3	Ernährungsphysiologisch wichtige Proteine und Proteide in der Ernährung kennen	Proteine – Albumine – Globuline – Klebereiweiß Proteide – Chromoproteide – Phosphoproteide	Hämoglobin, Myoglobin Casein
9.4	Aus den Eigenschaften der Eiweißstoffe die küchentechnische Behandlung ableiten	Löslichkeit Quellung Denaturierung und Verdaulichkeit Verderb	Versuche
9.5	Abbau der Eiweißstoffe und ihre Bedeutung im menschlichen Organismus beschreiben	Verdauung Energiegewinnung Abbau von Körpereweiß	Versuche Ohne Transaminierung Oxidative Decarboxylierung Harnstoffsynthese

9.6	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Eiweißstoffe erläutern und bei der Erstellung von Speiseplänen berücksichtigen	Biologische Wertigkeit Ergänzungswert Eiweißbedarf Bedarfsdeckung	Folien Speiseplanbeurteilung
-----	---	--	---------------------------------

9.7	Eiweißhaltige Nahrungsmittel bewerten und pflanzliche und tierische Proteinträger vergleichen	Milch – Zusammensetzung – Handelsformen Fleisch – Arten – Inhaltsstoffe Hülsenfrüchte Getreide Vergleich pflanzlicher und tierischer Proteinträger	Qualitätsbeurteilung
-----	---	--	----------------------

10 Chemie und Umwelt

(10)

10.1	Zusammenhänge in der Umwelt erkennen und bereit sein, Verantwortung gegenüber Gesellschaft und Umwelt zu tragen	Positive und negative Entwicklungen – Chemie in Nahrungsmitteln – Chemie in Reinigungsmitteln	Aktuelle Situationen Zusatzstoffe (Lebensmittelgesetz) EDV-Einsatz: Programme zur Umweltdynamik, Simulationen
10.2	Verfahren zur Untersuchung von Umweltbelastung kennenlernen	Schülerversuche – Wasseranalysen Abbau von Kunststoffen durch Verbrennung	Chloridnachweis, Nitratnachweis Bildung von Fluor- und Chlorwasserstoffsäure

11 Alternative Kostformen

(4)

11.1	Alternative Kostformen beurteilen	Vegetarische Kost Vollwertkost	Koch- und Backversuche
------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Haushaltstechnologie

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Das Fach Haushaltstechnologie vermittelt den Schülern exemplarisch grundlegende Kenntnisse über den sachgerechten Umgang mit Haushaltsgeräten, Textilien und Werkstoffen, verbunden mit dem notwendigen Verständnis für technisch-physikalische Vorgänge.

Die Schüler kennen die Funktionsweisen verschiedener Küchengeräte, erfassen den Gebrauchswert von Textilien und Werkstoffen, kennen neue Technologien und Werkstoffe im Haushalt und beurteilen diese kritisch. Sie anerkennen mate-

rial- und sachgerechte Pflege an Geräten, Werkstoffen und Textilien als werterhaltende Maßnahme, kennen Einrichtungen und Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und sind bereit zu verantwortungsvollem wirtschaftlichem und umweltschonendem Handeln.

Für die Beurteilung und den Einsatz von Textilien und Werkstoffen ist die Kenntnis ihrer chemischen und physikalischen Eigenschaften Voraussetzung. Auf Vorkenntnisse des mittleren Bildungsabschlusses muß hier zurückgegriffen werden.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Küchengerätetechnik	35	
	2 Textile Werkstoffe und ihre Pflege	35	
	3 Werkstoffe des Haushalts und ihre Pflege	20	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			120

1 Küchengerätetechnik

(35)

1.1	Aufbau von Elektroherden erklären und diese energiebewußt einsetzen	Kochstellen – Platten, Keramikfelder – Temperaturregelung durch Bi- metall-, Stab- und Flüssig- keitsausdehnungsregler – Stufenschaltung durch Parallel-, Reihen- und Einzelschaltung Wärmeübertragung durch Leitung, Strömung und Strahlung Backofen – Ober-, Unterhitze – Umluft – Grilleinrichtung Physikalische und chemische Rei- nungsverfahren	Neuentwicklungen berücksichtigen, z.B. Induktionskochstellen Wärmedämmung
		Einkaufshilfen – Typenschild – Prüfzeichen	Warentests
1.2	Gasherde funktionsgerecht ein- setzen	Erdgas, Flüssiggas Gasherd – Brenner – Backofen – Zünd- und Sicherheitsein- richtungen	Unfallverhütung
1.3	Neue Gartechniken kennen	Garen mit Energiestrahlen	Z.B. Mikrowellengerät
1.4	Möglichkeiten der Energieein- sparung beurteilen	Dampfdrucktopf – Abhängigkeit des Siedepunkts vom Druck – Bauteile	Unfallgefahren
		Gargeschirr $Q = c \cdot m \cdot \Delta T$	Energiekostenrechnung
1.5	Bau und Funktion kältetechni- scher Geräte erklären	Wärmepumpe – Wärmeentzug durch Verdampfen – Wärmerückgewinnung durch Konden- sation Kühl- und Gefriergeräte	

1.6	Kühl- und Gefriergeräte bedarfsgerecht auswählen	Einkaufskriterien, Einkaufshilfen Standort Energieverbrauch	Typenschild, Produktinformation Pro-Kopf-Bedarf Kontrolleinrichtung
1.7	Sicherheitsmaßnahmen beim Einsatz elektrischer Geräte kennen	Küchenmaschinen – bewegliche Teile – Kurzbetriebszeit – Schutzisolation – Körperschluß, Erdschluß, Schukostecker – Kurzschluß – Reinigung und Pflege	Einrasten und Sicherung der Kupplungen
1.8	Möglichkeiten der Warmwasserbereitung vergleichen	Warmwasserverteilung – zentral – dezentral Aufbau, Funktion, Bedienungsregeln – Kochendwassergerät – Speicher – Durchlauferhitzer	Energieeinsparung

2 Textile Werkstoffe und ihre Pflege

(35)

2.1	Gebrauchswert von Textilien aus pflanzlichen Fasern vergleichen	Baumwolle, Leinen – Saugfähigkeit – Luftdurchlässigkeit – Reiß- und Scheuerfestigkeit – Warmhaltevermögen – Elastizität Verwendung und Pflege	Materialproben Güte- und Warenzeichen, Textilkennzeichnung
2.2	Möglichkeiten der Textilveredelung bei pflanzlichen Fasern bewerten	Veränderung der Struktur Verbesserung von – Trageeigenschaften – Pflegeverhalten – Haltbarkeit	Z.B. mercerisieren, rauhen Z.B. knitterarm ausrüsten

2.3	Zusammenhänge zwischen Eigenschaften und Verwendung tierischer Fasern kennen	<p>Wolle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schurwolle, Reißwolle - Kammgarn, Streichgarn - Pflege <p>Seide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zuchtseide, Wildseide - Pflege 	<p>Z.B. Kräuselung, Filzbarkeit</p> <p>Z.B. Glanz, Feinheit, Länge</p>
2.4	Möglichkeiten der Ausrüstung bei Wolle bewerten	<p>Veränderung der</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struktur - Trageeigenschaften, Pflegeeigenschaften 	<p>Z.B. walken, Antifilzausrüstung</p> <p>Z.B. mottensicher ausrüsten</p>
2.5	Zusammenhänge zwischen Eigenschaften und Herstellung von Chemiefasern auf Zellulosebasis kennen	<p>Endlosfaden, Spinnfaser</p> <p>Verwendung, Pflege</p>	Z.B. Acetat-, Viskosefaser
2.6	Chemiefasern auf Synthesebasis unterscheiden	<p>Eigenschaften</p> <p>Verwendung, Pflege</p>	Z.B. Polyester, Polyamid, Polyacryl, Polyurethan
2.7	Speziellen Einsatz handelsüblicher textiler Fäden kennen	<p>Garne, Zwirne, texturierte Garne</p>	Längen-, Gewichtsnumerierung
2.8	Textile Flächen unterscheiden	<p>Webwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundbindung Maschenwaren Textilverbundwaren 	<p>Flechtbilder</p> <p>Z.B. Filze, Vliesstoffe, Schichtstoffe</p>
2.9	Geeignete Waschverfahren für Textilien auswählen	<p>Waschfaktoren</p> <p>Textilkennzeichnung</p> <p>Waschmittelarten, Waschhilfsmittel, Wäschenachbehandlungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirkungsweise - Einsatz <p>Waschmaschine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Typen, Fassungsvermögen - Waschprogramme - Bedienungsregeln - Schleudern 	<p>Umweltschutz, Waschmitteldosierung</p> <p>Sparprogramme, Energieeinsparung</p> <p>Sicherheitsmaßnahmen</p>
2.10	Aufwand und Kosten von Trocknungsverfahren vergleichen	<p>Lufttrocknung</p> <p>Maschinentrocknung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trocknungsfaktoren, Einflußgrößen - Bedienungsregeln - Standort 	Abluft- und Kondensationstrockner

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Nahrungszubereitung

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Im Fach Nahrungszubereitung werden vollständige Mahlzeiten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und ästhetischer Gesichtspunkte hergestellt.

Die Schüler lernen Grundrezepte und deren Abwandlungen kennen, sowie Lebensmittel rationell und nährstoffschonend zu verarbeiten. Dabei sind Arbeitsplanung und Mehrstellenarbeit laufend zu üben.

Die Notwendigkeit von Maßnahmen der Hygiene, des Umweltschutzes und der Energieeinsparung sind einsichtig zu machen.

Unfallgefahren im Küchenbereich werden den Schülern bewußt. Die Vorschriften zur Arbeitssicherheit sind zu vermitteln und einzuhalten.

Der Pflege häuslicher Tischkultur ist besondere Beachtung zu schenken.

Die Reihenfolge der Lehrplaneinheiten innerhalb des Schuljahres ist austauschbar.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Arbeitsbereich Küche	10	
	2 Verarbeiten und Tischfertigmachen von Lebensmitteln	14	
	3 Grundrezepte	4	
	4 Suppen und Soßen	8	
	5 Süßspeisen	12	
	6 Salate und Gemüse	12	
	7 Gerichte aus Mehlteigen, Kartoffeln und Reis	12	
	8 Fleisch- und Fischgerichte	16	
	9 Backwaren	16	
	10 Haltbarmachung	4	
	11 Halbfertig- und Fertigprodukte	4	
	12 Kostformen	8	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
			160

1 Arbeitsbereich Küche (10)

- | | | | |
|-----|--|--|---|
| 1.1 | Schulküche als Arbeitsbereich kennen | Ausstattung des Arbeits- und Eßbereichs
Unterbringung von Lebensmitteln, Arbeitsgeräten und Reinigungsmitteln
Geeignete Arbeitskleidung
Hygiene
Arbeitssicherheit
Abfallbeseitigung | Ämterplan

Umweltschutz |
| 1.2 | Arbeitsplätze gestalten können | Arbeitsplatzgestaltung
Auswahl und Anordnung der Arbeitsgeräte und -mittel
Arbeitsablauf
Ordnungsarbeiten
Körperhaltung | |
| 1.3 | Grundregeln häuslicher Tischkultur beherrschen | Tischdecken für unterschiedliche Mahlzeiten und Anlässe
Servieren
Tischsitten | Geschirrauswahl
Feste im Jahresablauf |
| 1.4 | Reinigungsmittel und -methoden für das Inventar der Schulküche sachkundig anwenden | Auswahl
Einsatz | Unterhaltsreinigung
Umweltschutz |
| 1.5 | Arbeits- und Zeitplan erstellen | Gliederung in Arbeitsschritte
Schriftliche Planung
Praktische Durchführung | |

2 Verarbeitung und Tischfertigmachen von Lebensmitteln (14)

- | | | | |
|-----|------------------------------------|--|--|
| 2.1 | Lebensmittel abmessen und abwiegen | Küchenwaage
Küchenmaße
Grundmengen | |
|-----|------------------------------------|--|--|

2.2	Grundtechniken rationell anwenden	Vorbereiten – Waschen, Putzen, Schälen Zerkleinern – Schneiden, Raspeln, Reiben, Hobeln Bearbeiten – Pressen, Mischen, Rühren, Kneten, Mixen, Schlagen	Manuelle und maschinelle Arbeitsgeräte
2.3	Einfluß der Garmethoden auf Lebensmittel kennen und anwenden	Garen durch Flüssigkeit – Kochen – Garziehen – Quellen Garen durch Dampf – Dämpfen – Druckgaren Garen in Fett – Braten – Fritieren Mischgarverfahren – Dünsten – Schmoren Garen unter Einwirkung von trockener Hitze – Backen – Gratinieren – Braten im Backofen Garen unter Einwirkung von Strahlungshitze Garen unter Einwirkung von elektromagnetischen Schwingungen	Garen in besonderen Gargeräten
2.4	Speisen tischfertig machen	Abschmecken Portionieren Anrichten	Garnieren

3 Grundrezepte

(4)

3.1	Wirkung der einzelnen Zutaten eines Grundrezeptes bestimmen	Grundzutaten Geschmackszutaten Verfeinerungszutaten Bindemittel Lockerungsmittel
-----	---	--

3.2	Abwandlungsmöglichkeiten erfassen und beurteilen	Veränderung der – Zutaten – Form – Farbe – Arbeitstechnik – Garmethode	Z.B. Dextrinieren, Karamelisieren
<hr/>			
4	Suppen und Soßen		(8)
4.1	Suppen und Soßen herstellen	Zubereitung nach Grundrezept – Helle Mehlschwitze – Dunkle Mehlschwitze Abwandlung Verwendung Zubereitung und Verwendung von – Klaren Brühen – Suppeneinlagen	Z.B. Knochen-, Fleisch-, Gemüsebrühe
<hr/>			
5	Süßspeisen		(12)
5.1	Wirkung von Binde- und Lockerungsmitteln bei der Herstellung von Süßspeisen beachten	Verwendung von – Stärke und Stärketrägern – Ei – Gelatine Grundrezepte und Abwandlungen – Flammeri – Creme – Süße Soße – Gelatinespeisen	
5.2	Süßspeisen aus Obst herstellen	Zubereitung und Verwendung von – Rohen Obstspeisen – Gegarten Obstspeisen – Obst in Verbindung mit Milch und Milchprodukten	

6		Salate und Gemüse		(12)
6.1	Salate zubereiten und anrichten	Auswahl und Verarbeitung von Nahrungsmitteln zu Salaten – Blattsalate – Salate aus rohem Gemüse – Salate aus gegartem Gemüse – Gemischte Salate Salatsoße – Grundzutaten – Abwandlungen – Aufwertung Mayonnaise	Einsatz von Küchenmaschinen Grundmengen Anrichtemöglichkeiten z.B. zu Salatteller, Salatplatte Z.B. Kräuter, Nüsse, Sojakeime	
6.2	Gemüsegerichte herstellen	Auswahl des Gemüses Vorbereitungstechniken Geeignete Garmethoden Abwandlungen	Handelsklassen, Sorten Saisonbedingte Auswahl Z.B. Eintopf, Auflauf, gefüllte Gemüse	
<hr/>				
7		Gerichte aus Mehlteigen, Kartoffeln und Reis		(12)
7.1	Mehlteige herstellen	Grundrezepte und Abwandlungen – Pfannkuchenteig – Spätzleteig – Nudelteig	Verwendung verschiedener Mehltypen, Vorratshaltung Flädleteig	
7.2	Kartoffelgerichte herstellen	Geeignete Kartoffelsorten Verschiedene Garmethoden Grundrezept und Abwandlungen von Kartoffelteig		
7.3	Reisgerichte zubereiten	Geeignete Reissorten Verschiedene Garmethoden	Naturreis Anrichtemöglichkeiten	

8	Fleisch- und Fischgerichte		(16)
8.1	Fleischgerichte herstellen	Grundrezept Hackfleischteig Fleischarten Verarbeitung nach Grundregeln – Kleine Fleischstücke – Große Braten – Geflügel	Qualität, Aufbewahrung, Hygiene Abwandlungen Hygiene bei tiefgekühltem Geflügel
8.2	Fischgerichte zubereiten	Grundregeln Verschiedene Garmethoden	3-S-Regel
9	Backwaren		(16)
9.1	Wirkung der einzelnen Zutaten kennen	Rezeptaufbau Grundzutaten Bindemittel Lockerungsmittel Geschmackszutaten Verfeinerungszutaten Triebmittel	Z.B. Backpulver, Hefe, Wasserdampf
9.2	Backwaren zubereiten	Grundrezepte und Abwandlungen – Mürbteig, süß und salzig – Rührteig – Hefeteig, süß und salzig – Biskuitteig – Brandteig Backregeln	Verwendung verschiedener Mehltypen Traditionelle Backwaren
9.3	Backwaren fertigstellen	Füllen Glasieren Belegen Verzieren	

10 Haltbarmachung (4)

10.1	Tiefkühlkost herstellen	Auswählen Bearbeiten Portionieren Verpacken Lagern Auftauen Weiterverarbeiten	Geeignetes Verpackungsmaterial Kontrolle bei der Lagerung
------	-------------------------	---	--

11 Halbfertig- und Fertigprodukte (4)

11.1	Industriell vorgefertigte Produkte und Fertigprodukte einsetzen und beurteilen	Marktangebot Auswahl Verwendung Aufwertung Zeit- und Kostenvergleich	Z.B. Teige, Gemüse, Konserven
------	--	--	-------------------------------

12 Kostformen (8)

12.1	Gerichte für verschiedene Kostformen herstellen	Allgemeine Schonkost Reduktionskost Auswahl von geeigneten – Lebensmitteln – Würzmitteln – Garmethoden Tischfertigmachen	Vollwertkost, vegetarische Kost
------	---	--	---------------------------------

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Textilarbeit

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Die Schüler lernen einfache textile Gegenstände unter Berücksichtigung funktionaler, technischer und ästhetischer Gesichtspunkte planen und herzustellen. Sie entwickeln Interesse an qualitätsbewußtem und kritischem Konsumverhalten und sind motiviert, ihre Freizeit sinnvoll zu gestalten.

In den Hinweisen werden geeignete Techniken und Werkstücke als Hilfe für den Lehrer angegeben. Die Auswahl der

Werkstücke sollte so getroffen werden, daß nicht jeder Lehrplaneinheit ein Werkstück zugeordnet wird, sondern daß Inhalte verschiedener Lehrplaneinheiten Anwendung finden.

Ziele und Inhalte des Lehrplans sind Grundlagen für die Ausbildung des/der künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin und des Technischen Lehrers der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Textile Verarbeitungstechniken	44	
	2 Verzierungsmöglichkeiten	32	
	3 Oberbekleidung	44	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
			160

1	Textile Verarbeitungstechniken		(44)
1.1	Grundnähtechniken fachgerecht ausführen	Funktion der Nähmaschine – Bedienung – Stichbildung – Pflege Nähte an Web- und Maschenware Befestigen von geraden und geformten Kanten – Säumen – Verstärzen – Besetzen – Einfassen	Bedienung anhand der Gebrauchsanweisung Anwendung an Werkproben oder am Werkstück
1.2	Verschiedene Arbeitsgänge eines Werkstückes planen und durchführen	Werkstück – Verwendung einfacher Schnitte – Materialauswahl – Materialbedarf – Zuschneideregeln – Arbeitsplan	Z.B. Tasche, Utensilo Sonnentop, einfache Stofftiere
1.3	Beschädigte Textilien ausbessern	Maschinenstopfen Aufhänger annähen	Z.B. Einsatz von Nutstichen Ausbessern von Hand
2	Verzierungsmöglichkeiten		(32)
2.1	Verschiedene Schmucktechniken kennen und anwenden	Textile Verzierungsmöglichkeiten – linear – flächig Gestaltungsgesetze	Z.B. Borte, Litze, Spitze, Biesen Zierstepperei Sticken von Hand Applikation Vgl. LP Werken
2.2	Werkstück herstellen und nähetechnisch verzieren	Entwurf der Verzierung Materialauswahl Stoffbedarf Arbeitsplan Zuschneiden und Ausführen	Z.B. Kinderkleidung, Kissenbezug, Wandbehang

3	Oberbekleidung		
3.1	Verschlüsse fachgerecht einarbeiten	Verschußarten – einfache Schlitzverarbeitung – Reißverschluß – Knopfverschluß	Anwendung an Werkproben oder Werkstück
3.2	Kleidungsstück herstellen unter Berücksichtigung figürlicher Eigenheiten und modischer Tendenzen	Schnittauswahl – Schnittbogenmodell – Fertigschnitt Maßnahmen Einfache Schnittabänderungen Stoffauswahl Stoffbedarf Anwendung erlernter Nähetechniken	Z.B. Bluse, Rock, Hose

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Werken

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Die Schüler erkennen gestalterische Gesetzmäßigkeiten und wenden diese im Umgang mit verschiedenen Materialien und Techniken exemplarisch an. Sie erfassen Zusammenhänge von Farbe, Form, Material und Funktion und gehen mit Werkstoffen umweltbewußt und materialgerecht um. Dadurch werden kreatives Handeln, Urteilsfähigkeit und Interesse an sinnvoller Freizeitgestaltung gefördert.

Ziele und Inhalte des Lehrplans sind Grundlagen für die

Ausbildung des/der künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin und des Technischen Lehrers der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen.

In den Hinweisen dieses Lehrplans werden geeignete Techniken und Werkstücke als Hilfe für den Lehrer angegeben.

Bei der Herstellung eines Werkstückes können Inhalte verschiedener Lehrplaneinheiten Anwendung finden.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Angewandte Farbenlehre	18	
	2 Flächengestaltung I – Grundlagen	18	
	3 Flächengestaltung II – Schrift und Ornamentales Gestalten	21	
	4 Dreidimensionales Gestalten	18	
	5 Tisch- und Raumgestaltung	15	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			120

1	Angewandte Farbenlehre		(18)
1.1	Mit Farben gestalten	Farbordnung Farbwirkung Farbkontraste – Farbe an sich – Hell-Dunkel – Komplementär – Qualität – Quantität	Ordnungssysteme, Z.B. nach Runge, Itten Übungen
		Anwendung am Werkstück	Z.B. Spritztechnik Marmoriertechniken Collagen, Kleisterpapier Papierbatik
2	Flächengestaltung I – Grundlagen		(18)
2.1	Zeichengeräte und Zeichenmittel sachgerecht verwenden	Kreiden Bleistifte, Farbstifte Federn, Tusche Zirkel, Lineale Papierqualitäten, Karton, Formate	Z.B. Gegenüberstellung gegensätzlicher Techniken
2.2	Flächen gliedern und in ihrer Wirkung beurteilen	Gesetzmäßigkeiten guter Proportionen – Linien – Formen – Kontraste Anwendung	Z.B. Falten, Schneiden, Schichten
2.3	Einfache perspektivische Darstellungen beschreiben	Parallelperspektive Fluchtpunktperspektive	Vergleichende Bildbetrachtung Grundriß, Aufriß

3 Flächengestaltung II – Schrift und Ornamentales Gestalten (21)

- | | | | |
|-----|--|---|---|
| 3.1 | Texte in verschiedenen Schriftarten darstellen und Flächen beschriften | Übungen in Schreibschrift
Ableitung von Buchstabenformen und Ziffern aus geometrischen Grundformen
– Breitschrift
– Schmalschrift
Werkstück | Z.B. Karten, Kalender, Plakate |
| 3.2 | Flächen mit Ornamenten gestalten | Gesetzmäßigkeiten ornamentaler Gestaltung
– Aufbau einer Einzelform
– Anordnungsmöglichkeiten
– Ausdrucksformen (Rhythmik, Dynamik)
Werkstück | Vgl. LPE 2

Z.B. Batik, Drucken, Weben, Seidenmalerei |

4 Dreidimensionales Gestalten (18)

- | | | | |
|-----|--|--|---|
| 4.1 | Oberflächenstrukturen vergleichen | Materialstrukturen
– gewachsen
– geschaffen
Plastische Wirkungen
– Kontraste | Beobachtungen in Natur und Umwelt

Z.B. Papierrelief
Tonrelief |
| 4.2 | Zusammenhang zwischen Material, Form und Funktion bei der Herstellung eines Werkstückes beachten | Formgebung durch
– Verändern von Ausgangsform und Oberfläche
– Zusammenfügen von Materialteilen
Werkstück | Z.B. Gefäße, Puppen, Masken, Schmuck zu den Festen des Jahres |

5 Tisch- und Raumgestaltung**(15)**

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 5.1 | Sträuße unter Berücksichtigung gestalterischer Elemente zusammensstellen | Auswahl von
– Blumen
– Beiwerk
– Gefäßen | Vgl. LPE 1 und 2 |
| 5.2 | Gestecke zu besonderen Anlässen arrangieren | Stecken von Blumen, Blättern Zweigen, Kerzen
– Techniken, Steckhilfen
– Farbzusammenstellung
– formgestalterische Gesichtspunkte | Z.B. für jahreszeitliche Feste |
| 5.3 | Spezielle Tisch- und Raumdekorationen unter Berücksichtigung von Material, Form- und Farbwirkungen anfertigen | Gestaltung von
– festlichen Tischen
– Räumen für besondere Anlässe | Z.B. Fenster, Schaukästen Pflanzenarrangements |

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Mathematik

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Da sich die Schüler in diesem Berufskolleg auf eine Schulart mit starkem fachtheoretischen Anteil festgelegt haben, erscheint es sinnvoll, den Mathematikunterricht den übrigen Inhalten dieses Schultyps anzupassen; insbesondere deshalb, weil Mathematik im Fächerkanon hier nur als zweistündiges Wahlfach angeboten wird. Die Mathematik sollte sich folglich hier weniger als ein eigenständiges Fach mit streng wissenschaftlicher Ausprägung begreifen, sondern vielmehr als Hilfswissenschaft, die ein Instrumentarium an Techniken und Me-

thoden zur Verfügung stellt, mit dessen Hilfe sich Sachverhalte aus anderen Fächern sachgerecht darstellen lassen. Die Auswahl der Themen des vorliegenden Lehrplans ist unter diesem Aspekt zu sehen. – Die Reihenfolge der einzelnen Lehrplaneinheiten ist deshalb nicht verbindlich; insbesondere können die Blöcke „Algebra“ (LPE 1–4), „Grundlagen der Finanzmathematik“ (LPE 5, 6) und „Statistik“ (LPE 7) in beliebiger Reihenfolge behandelt werden, sofern die grundlegenden Rechenfertigkeiten vorhanden sind.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Die lineare Funktion und ihr Schaubild	6	
	2 Lineare Gleichungen und Lineare Gleichungssysteme	6	
	3 Lineare Ungleichungen und Ungleichungssysteme	4	
	4 Lineare Optimierung	10	
	5 Arithmetische und geometrische Folgen	9	
	6 Geometrische Reihen	10	
	7 Grundbegriffe der beschreibenden Statistik	15	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1 Die lineare Funktion und ihr Schaubild**(6)**

Eindeutige Zuordnungen stellen einen zentralen Begriff der Mathematik dar. Mit Hilfe von Funktionen und ihren Schaubildern lassen sich viele Probleme und Sachverhalte des Alltags anschaulich und übersichtlich darstellen. Der Schüler lernt aus einem Schaubild einen Sachverhalt erkennen zu können und umgekehrt einen Sachverhalt in eine veranschaulichende Grafik zu übertragen.

1.1 Funktionsbegriff

Begriff der Relation hier nicht erforderlich; Funktion als eindeutige Zuordnung der Elemente von zwei (nicht notwendig verschiedenen) Mengen
Schreibweise: $f: x \mapsto f(x), x \in D$
Beispiele für nicht-eindeutige Zuordnungen

1.2 Schaubilder von linearen Funktionen

Wertetafel
Y-Achsenabschnitt und Steigung
Steigungsdreieck

Spezielle Geraden
– Ursprungsgeraden
– Horizontale Geraden
– Vertikale Geraden

Formen der Geradengleichung
– Allgemeine Form
– Haupt- oder Normalform
– Zwei-Punkte-Form
– Punkt-Steigungs-Form

2 Lineare Gleichungen und Lineare Gleichungssysteme**(6)**

Viele Sachverhalte und Probleme des Alltags lassen sich durch Gleichungen und Gleichungssysteme mathematisch beschreiben. Hauptanliegen ist das Vermitteln der Fähigkeit, Gleichungen und Gleichungssysteme schnell und sicher zu lösen, d.h. so äquivalent umzuformen, daß eine Aussageform entsteht, aus der man die Lösung sofort erkennen kann. Dieses Ziel erfordert das Erarbeiten und das sichere Einüben von Lösungsstrategien.

2.1 Lineare Gleichungen

Verschiedene Fälle an einfachsten Beispielen erläutern

Die lineare Gleichung als Aussageform
– Grundmenge
– Definitionsmenge
– Lösungsmenge
– Äquivalenzumformungen

Lineare Gleichungen mit höchstens drei Variablen, keine Formvariablen
Lösungsmenge durch Raten bestimmen

- 2.2 Systeme von linearen Gleichungen
Grafisches Lösungsverfahren

Interpretation von linearen Gleichungen als Geraden, identifizieren von Geradenpunkten mit Zahlenpaaren aus der Lösungsmenge der linearen Gleichung, erkennen verschiedener Fälle bei der Lösungsmenge

- 2.3 Rechnerische Lösungsverfahren
– Gleichsetzungsverfahren
– Einsetzungsverfahren
– Additionsverfahren

3 Lineare Ungleichungen und Ungleichungssysteme

(4)

Eine Vielzahl von Beziehungen läßt sich mathematisch als Ungleichung oder als System von Ungleichungen formulieren. Diese Formulierung, die grafische Darstellung und die Bestimmung der Lösungsmenge bilden die Grundlage für die Behandlung von Optimierungsaufgaben.

- 3.1 Lineare Ungleichung
– Grundmenge
– Lösungsmenge
– Äquivalenzumformungen

Ungleichungen mit höchstens zwei Variablen, keine Formvariablen, Lösungsvariable nicht im Nenner

- 3.2 Grafische Darstellung von linearen Ungleichungen
– Randgeraden
– Halbebenen

- 3.3 Systeme von linearen Ungleichungen
– grafische Darstellung
– Winkelfeld
– Lösungsvieleck
– Lösungsstrecke

4 Lineare Optimierung

(10)

Am einfachen Beispiel der linearen Optimierung lernt der Schüler das Umsetzen wirtschaftlicher Probleme in mathematische Modelle exemplarisch kennen.

- 4.1 Zielfunktion
4.2 Textaufgaben
– Gewinnmaximierung
– Kostenminimierung

Schulartbezogene Inhalte sind zu bevorzugen.

5 **Arithmetische und geometrische Folgen**

(9)

Die Folge hat ihre große Bedeutung nicht nur als Element bei der Entwicklung des Grenzwertbegriffes in der Analysis; auch viele Sachverhalte aus der Finanzmathematik lassen sich mit Hilfe von Zahlenfolgen veranschaulichen und strukturieren. Taschenrechner und PC finden hier angemessene und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

- 5.1 Begriff der Folge
 – die Folge als Funktion auf \mathbb{N} oder auf \mathbb{N}_k
 – das Bildungsgesetz
- Schreibweise: $f: n \mapsto a_n$
 $f: n \mapsto f(n)$
 $\mathbb{N}_k = \{n \mid n \leq k\}$
- 5.2 Arithmetische Folgen
 – Bildungsgesetz
 – Beispiele
- 5.3 Geometrische Folgen
 – Bildungsgesetz
 – Beispiele
- 5.4 Anwendungen
 – Zins- und Zinseszinsrechnung
 – Abschreibung (vom Buchwert)

6 **Geometrische Reihen**

(10)

Bei vielen Prozessen, die sich mit Hilfe von Folgen beschreiben lassen, stellt sich das Problem, periodisch sich wiederholende Vorgänge zusammenzufassen. TR und PC finden hier angemessene und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

- 6.1 Begriff der Reihe
 – Reihe als Folge von Teilsummen einer Folge
 – Bildungsgesetz
- Schreibweise: $f: n \mapsto s_n$
 Bildungsgesetz exemplarisch an einfachen Beispielen wie
 $(n), (2n-1), (n^2), \dots$
- Geometrische Reihe
 – Bildungsgesetz
 – Beispiele
- Anwendungen
 – Rentenrechnung
 – Kreditkauf
 – prämiengünstigstes Sparen
- Herleitung an der Zeitgeraden

7 Grundbegriffe der beschreibenden Statistik**(15)**

Nahezu alle Bereiche der Wirtschaft bedienen sich heute der Statistik, um Daten zu erfassen, zu veranschaulichen und zu strukturieren. Der Schüler wird mit der Terminologie bekannt und gewinnt Einblick in die Darstellung und Auswertung von Daten.

- 7.1 Begriffe der Datenerhebung
- Kollektiv, Grundgesamtheit
 - Stichprobe
 - Merkmal, Merkmalsausprägung, Merkmalsträger

Datenaufbereitung

- Urliste
- Strichliste
- Klassierung
- Häufigkeitsverteilungen

Grafische Darstellungen von Häufigkeitsverteilungen

- Diagramme
- Häufigkeitspolygon
- Summenkurve

Arithmetisches Mittel als Lagemaß einer Häufigkeitsverteilung**Streu Maße**

- Spannweite
- mittlere quadratische Abweichung
- Standardabweichung

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Französisch

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Wahlfach Französisch bietet den Schülern des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I die Möglichkeit, ihre bis zum mittleren Bildungsabschluß – bei mindestens zweistündigem Unterricht pro Woche für die Dauer von mindestens zwei Jahren – erworbenen Sprachkenntnisse zu vertiefen und zu erweitern und sich auf einen späteren beruflichen Einsatz der Fremdsprache vorzubereiten. Neben der sprachlichen Bewältigung von Alltagssituationen und der Vertiefung ihrer Kenntnisse und Einsichten in soziale, politische und kulturelle Verhältnisse in Frankreich erhalten die Schüler wegen eines möglichen Berufseinsatzes in der Gastro-

nomie Einblicke in französische Ernährungsgewohnheiten. Der Ausbildung der Grundfertigkeiten des Hörens und Sprechens und des Lesens und Schreibens kommt besondere Bedeutung zu. Wegen der unterschiedlichen Vorkenntnisse der Schüler ist ein angemessener Zeitraum für die Wiederholung und Vertiefung vorzusehen. Die Wiederholung sollte aber nicht im Block, sondern während des laufenden Unterrichts vorgenommen werden. Unterrichtssprache ist das Französische, wobei aus Gründen der Unterrichtsökonomie und der sprachlichen Eindeutigkeit von diesem Grundsatz abgewichen werden kann.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lernbereiche	Gesamtstunden
1	1 Sprachliche Fertigkeiten	
	1.1 Hören	
	1.2 Sprechen	
	1.3 Lesen	
	1.4 Schreiben	
	1.5 Übersetzen	
	2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten	
	2.1 Wortschatz	
	2.2 Grammatik	
	2.3 Stil und Sprachebene	
	3 Themenbereiche/Landeskunde	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	20
		80

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet. Es ist darauf zu achten, daß die Lernbereiche angemessen gewichtet werden.

1 Sprachliche Fertigkeiten

1.1 Hören

Die Schüler können einfache Arbeitsanweisungen und einfache Gespräche in natürlichem Sprechtempo verstehen. Nach Einführung des Wortschatzes erfassen sie wesentliche Aussagen aus Hörtexten zu behandelten Themenkreisen.

1.2 Sprechen

Die Schüler erklären Wörter und Ausdrücke, beantworten textgebundene Fragen grammatisch und inhaltlich korrekt und formulieren eigene Gedanken zu behandelten Themenkreisen.

1.3 Lesen

Die Schüler lesen inhaltlich und sprachlich einfachere Texte nach Lautung, Intonation und Rhythmus richtig vor. Sie erfassen die wesentlichen Aussagen eines Textes mit angemessenem Schwierigkeitsgrad beim stillen Lesen.

1.4 Schreiben

Die Schüler sind in der Lage, Fragen zum Inhalt eines Hör- bzw. Lesetextes mit angemessenem Schwierigkeitsgrad aus behandelten Themenbereichen mit eigenen Worten zu beantworten und eigene Gedanken zu formulieren. Sie können anhand von Leitfragen einen Text zusammenfassen.

1.5 Übersetzen

Die Schüler übersetzen im Rahmen der behandelten Thematik und Lexik Texte ins Deutsche. Sie bemühen sich um eine möglichst genaue aber sprachlich korrekte Wiedergabe. Sie lernen, beim Übersetzen auf stilistische Besonderheiten der deutschen Sprache zu achten.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik, Stil und Sprachebene und Themenbereiche/Landeskunde entwickelt.

2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

2.1 Wortschatz

Die Schüler wiederholen, festigen und erweitern ihren Wortschatz und wenden ihn richtig an.

Erweiterung um ca. 300 Wörter
und Ausdrücke

Die Wortschatzerweiterung geschieht im Rahmen der
zu behandelnden Themen und Texte.

2.2 Grammatik

Die Schüler vertiefen und erweitern ihre Kenntnisse wichtiger grammatischer Strukturen der französischen Grammatik, wenden sie an und lernen neue hinzu.

Konjugation wichtiger unregelmäßiger
Verben

Gebrauch der Zeiten

passé composé
imparfait
futur simple

Veränderlichkeit des Partizip Perfekt

Pronomen

Relativsatz

Fragesatz

Teilungsartikel

Adjektiv

Adverb

2.3 Stil und Sprachebene

Die Schüler erhalten Einblicke in Unterschiede zwischen dem gesprochenen und geschriebenen Französisch. Sie unterscheiden verschiedene Sprachebenen und entwickeln ein Verständnis für stilistische Besonderheiten.

français familier
français standard

Gelegentliche Betrachtung unterschiedlicher Text-
arten:
Alltagsdialog, Interview, Zeitungsartikel ...

3 Themenbereiche/Landeskunde

Die Schüler vertiefen bereits gewonnene Einblicke in die sozialen, politischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten Frankreichs und gewinnen weitere Kenntnisse dazu.

Die ausgewogene Darstellung landeskundlicher Themen befähigt sie zu einer sachlichen und vorurteilsfreien Auseinandersetzung mit anderen Lebensformen.

Darüber hinaus erhalten die Schüler Einblicke in französische Ernährungsgewohnheiten.

Paris – Province

vivre en ville
en banlieue
à la campagne

Aspekte des sozialen, politischen und wirtschaftlichen Lebens

Arbeitswelt, z.B. Arbeitssuche
Energiegewinnung und -einsparung
Freizeitgestaltung

Kenntnis französischer Ernährungsgewohnheiten

la cuisine française
Moderne Entwicklungen, z.B.
le libre service
le snack bar
la congélation
la diététique

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Musik

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Allgemeiner Erziehungs- und Bildungsauftrag

Der Musikunterricht hat die Aufgabe, Freude an der Musik und am Musizieren zu wecken sowie Verständnis für Musik zu entwickeln. Dabei setzt er durch Singen und Spielen, Improvisieren, Bewegung zu Musik und verstehendes Hören schöpferische Kräfte der Schüler frei. Ihre Erlebnisfähigkeit wird gesteigert, und sie werden ermutigt, Musik als Teil eines sinnvoll gestalteten Lebens zu erfahren.

Neben den emotionalen hat der Musikunterricht auch die rationalen Kräfte zu erschließen. Dies geschieht in der Besinnung auf musikalische Erfahrungen. In Zusammenarbeit damit steht die Entwicklung der Fähigkeit, aus dem musikalischen Angebot eine selbständige und überlegte Auswahl zu treffen. So verstanden, dient der Musikunterricht auch der Bildung des musikalischen Geschmacks.

Singen und Musizieren fördern die Begegnung mit anderen Menschen: der Musikunterricht weckt die Fähigkeit, den anderen zu verstehen und Kontakte zu pflegen. Disziplin und Selbstdisziplin, Sorgfalt und Genauigkeit sind dazu wesentliche Voraussetzungen.

Die Pflege des Volksliedes ist als besonderer Auftrag des Musikunterrichts hervorzuheben. Dabei geht es darum, in den Schülern bewußtes Erleben in der Gemeinschaft und musikalische Urteilsfähigkeit zu entwickeln sowie um die Bewahrung und Weitergabe gewachsener Überlieferung. Soweit lokale Gegebenheiten dies ermöglichen, können auch andere Bereiche der Volksmusik nicht nur durch Hören, sondern auch durch musikalisches Tun in den Unterricht einbezogen werden.

Einen wesentlichen Beitrag leistet der Musikunterricht zur

Gestaltung des Schullebens. Vorbereitung und Durchführung von musikalischen Feiern und anderen Schulveranstaltungen erfordern einen nicht gering zu bemessenden zeitlichen Spielraum. Sie vermitteln dem Schüler unter anderem das Erlebnis eines gemeinsamen exakten Musizierens. Diesem Ziel dienen auch die musikalischen Arbeitsgemeinschaften. Darüberhinaus können Verbindungen zum örtlichen Musikleben den Unterricht bereichern.

Der Musikunterricht am Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I

Die Ausbildung in dieser Schulart ist sowohl hauswirtschaftlich als auch sozialpädagogisch ausgerichtet und erfüllt für viele Schüler die Funktion einer beruflichen Vororientierung.

Vor allem für Schüler, die sich für einen sozialpädagogischen Beruf entscheiden, kann der Musikunterricht wertvolle Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse vermitteln, welche die berufspraktischen Möglichkeiten der Schüler z.B. im Bereich der Kindererziehung, Jugendbetreuung und Erwachsenenbildung erweitern und bereichern.

Regelmäßiges Singen und Musizieren bilden einen Schwerpunkt und eröffnen gleichzeitig einen unmittelbaren Zugang zur Musik; darüberhinaus werden musikalische Grundkenntnisse vermittelt. In der Hauptschule, Realschule und im Gymnasium erworbenes Wissen wird gefestigt und erweitert. Dabei sind die Bereiche Allgemeine Musiklehre, eigenes Musizieren und verstehendes Hören nie isoliert zu sehen.

Eine Verbindung (in Absprache mit den Fachlehrern) zu anderen Fächern ist anzustreben (Sport, Geschichte).

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Das Lied	10	
	2 Allgemeine Musiklehre	10	
	3 Epochen der Musik	20	
	4 Wahleinheit	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1 Das Lied

(10)

In dieser Unterrichtseinheit gewinnen die Schüler Freude am Singen, schulen ihre Stimme und erweitern ihre Ausdrucksmöglichkeiten.

Die Pflege des Volksliedes, das Singen und Kennenlernen europäischer und außereuropäischer Lieder fördert das Verständnis der eigenen Kultur sowie der Kulturen anderer Völker.

1.1 Lieder aus unterschiedlichen Bereichen

- Singen Ein- und mehrstimmig, Stimmbildung
- Hören Z.B. Spirituals, Kunstlieder
- Begleiten Auf einfache Weise z.B. mit körpereigenen Instrumenten, Bordun, Ostinato u.ä.
- Vergleichen

Lieder zur Auswahl

- zu verschiedenen Anlässen
(Feste, Jahreskreis)
- aus verschiedenen Kulturkreisen
(europäische, außereuropäische Lieder)
- mit politischen und sozialkritischen Inhalten
(Protestsongs, Umwelt-Lieder, Nationalhymnen u.ä.)
- aus verschiedenen geschichtlichen Epochen
- unterschiedlicher Herkunft
(Volkslieder, Lieder bekannter Komponisten, Kunstlieder)
- unterschiedlicher Form
(z.B. Strophenlieder, Kanons, Quodlibets)

Einige Lieder aus unterschiedlichen Bereichen sollen auswendig gelernt werden.

Durch die Auswahl geeigneter Lieder sollen Querverbindungen hergestellt werden z.B. zu den Themen „Europa“, „Friedenssicherung“, „Landeskunde“, „Umwelterziehung“.

2 Allgemeine Musiklehre

(10)

In zusammenhängender Form oder integriert in andere Unterrichtsinhalte frischen die Schüler ihre Kenntniss aus der Grund-, Realschule und dem Gymnasium auf oder lernen die Grundlagen der Musiklehre neu kennen.

Die Schüler erkennen die Grundzusammenhänge in der Musik als notwendigen Bestandteil bzw. Voraussetzungen für ein umfassendes Verständnis und ein gewinnbringendes Umgehen mit Musik.

Die Entscheidung über Umfang und Intensität der Stoffvermittlung trifft der Fachlehrer entsprechend der Klassensituation.

- | | | |
|-----|---------------------------------|---|
| 2.1 | Elementar-begriffe | Z.B. Notenschlüssel, Tonbenennung, Pausen, Notenwerte, Takt |
| 2.2 | Intervall- und Skalenlehre | Z.B. Einteilung und Benennung der Intervalle, Ganz- und Halbtonschritte, Versetzungszeichen, Tonleitern, Diatonik, Chromatik |
| 2.3 | Grundbegriffe der Harmonielehre | Z.B. Konsonanz, Dissonanz, Dreiklänge und ihre Funktionen, Modulation |
| 2.4 | Grundlagen der Melodiebildung | Z.B. Melodieverlauf, Motiv, Thema, Periodik, Sequenz |
| 2.5 | Grundbegriffe der Formenlehre | Z.B. Reihungsformen (Liedform, Rondo, Variation)

Entwicklungsformen (Fuge, Sonatenhauptsatzform)

vokale Formen (Lied, Oper, Messe usw.)

instrumentale Formen (Suite, Sonate, Charakterstück, Konzert usw.) |

3 **Epochen der Musik**

Durch die Beschäftigung mit ausgesuchten Werken erhalten die Schüler einen Einblick in die Entwicklung der sogenannten Klassischen Musik, erwerben fachliches Grundwissen, steigern ihr Hörerlebnis und erhöhen ihr musikalisches Urteilsvermögen.

Ein Konzertbesuch ist anzustreben.

3.1 *Barock*

– Merkmale

Z.B.

- Musikauffassung
 - Funktion, Ausdrucksgehalt, Terrassendynamik, Symmetrie
 - Instrumentierung, Generalbaß
 - polyphone Satztechniken
 - Stellung des Musikers
- Zusammenarbeit mit dem Geschichtslehrer

– Gattungen

S.a. Formenlehre LPE 2

z.B.

- Fuge
- Concerto grosso
- Kantate
- Oratorium, Passion, Oper (Auszüge)
- Da-capò-Arie

– Komponisten

Leben und Werk eines bedeutenden Komponisten

3.2 *Klassik*

– Merkmale

Z.B.

- Musikanschauung
- Funktion, Instrumente, Besetzung
- homophone Satzstruktur (Partitur)
- motivisch-thematische Arbeit
- Stellung des Musikers

– Gattungen und Formen

Z.B.

- Sonate, Sinfonie, Solokonzert
- Liedform, Rondo, Variation, Sonatenhauptsatzform

– Komponisten

Leben und Werk eines bedeutenden Komponisten

3.3

Romantik

– Merkmale

Z.B.

- allgemeine Musikauffassung
- Klangideal, Instrumentierung
- allmähliche Auflösung der strengen Formgesetze
- Stellung des Musikers

– Gattungen und Formen

Z.B.

- Charakterstück
- Kunstlied
- Sinfonische Dichtung
- Ausweitung ins Monumentale und Rückzug ins Private (Hausmusik)

– Komponisten

Leben und Werk eines bedeutenden Komponisten

4

Wahleinheit

(20)

4.1

Wahleinheit Improvisation

– melodisch

Z.B.

- im pentatonischen Raum
- modal (nach Kirchentonarten oder anderen Skalen)
- über einen gleichbleibenden Klanggrund (Ostinato, Bordun, Mehrklang)
- Frage-Antwort
- Motiv-Entwicklung

– rhythmisch

Z.B.

- in Form von Frage-Antwort, Weiterentwicklung von rhythmischen Motiven
- rhythmische Rondospiele (tutti-solo)

– klanglich-harmonisch

Z.B.

- Klangexperimente mit allen möglichen Klangerzeugern (auch selbstgebaut)
- Aufbau und Veränderung von Klangflächen (auch nach selbstgefundener Notation)
- Vergleich mit Beispielen aus der modernen Musik (z.B. „Atmosphères“ von Ligeti)

4.2 *Wahleinheit Verklanglichung*

von

- Situationen
- Geschichten
- Gedichten
- Bildern

Z.B.

- Gewitter, Streit, ein Fest
- eine Wanderung
- Josef Guggenmoos, Die Tulpe

Vergleich mit Beispielen aus der Klassik z.B.
 Saint-Saens, *Carneval der Tiere*;
 Prokofiew, *Peter und der Wolf*;
 Dvorak, *Der Wassermann*;
 Mussorgskij, *Bilder einer Ausstellung*

4.3 *Wahleinheit Jazz*

Vorformen und Hintergründe

- Geschichte der Sklaverei

Zusammenarbeit mit den Sprach- und
 Geschichtslehrern

- Wurzeln des Jazz

Spiritual, Gospel, Worksong, Blues
 Filme, Dias, Ton- und Videobänder der Bildstellen

- Musizieren einfacher Beispiele

Merkmale

Melodisch („blues notes“)

Rhythmisch (Off-Beat, Swing, Drive)

Harmonisch (charakteristische
 Akkordverschärfungen)

Improvisation (solo und kollektiv)

Sound

Arrangement

Wichtige Jazzstile und ihre Repräsentanten

Z.B. Ragtime: S. Choplin
 New Orleans: L. Armstrong
 Dixieland
 Chicago-Jazz: High School Gang
 Swing: B. Goodman
 Bebop: Ch. Parker
 Cool Jazz: L. Conitz
 Free Jazz: O. Coleman

Z Wechselseitige Beziehungen von Jazz, Popmusik und klassischer Musik
Z.B. Ravel, Debussy, Weill, Modern Jazz Quartett, Play Bach; Emerson, Lake and Palmer

Z Popmusik

Z Besuch eines Jazzkonzerts

4.4 *Wahleinheit Zeitgenössische Musik*

Vorstellung und Besprechung eines Werkes aus der Moderne

Aspekte: z.B.
Geistesgeschichtlicher Hintergrund
geschichtliche Entwicklung
Kompositionsprinzipien
Tonerzeugung
Verarbeitung des Materials

Stilrichtungen: z.B.
– Expressionismus
(Strawinsky, Berg)
– Zwölftonmusik
(Schönberg, Webern)
– Serielle Musik
(Messiaen)
– Musique concrète
(Schaeffer)
– Experimentelle Musik
(Cage, Berio)
– Elektronische Musik
(Stockhausen)

4.5 *Wahleinheit Musik und Bühne*

Ein ausgewähltes Werk aus den folgenden Bereichen soll behandelt werden:

- Oper
- Operette
- Musical
- Ballett

Aspekte: z.B.

- Entstehungsgeschichte
- Musikalische Umsetzung der Vorlage
(Wort-Ton-Verhältnis)
Personencharakterisierung,
Milieuschilderung, Verhältnis
- Verhältnis Musik – Bewegung, Mimik, Gestik
- Formen (Arie, Rezitativ, Ensembles)
- charakteristische Stimmgattungen
- wichtige Themen und Motive
- gesellschaftliche Bedeutung
- Werkstatt und Institution

Z Besuch einer Aufführung

Singen und Musizieren geeigneter Ausschnitte

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Kunsterziehung

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Das Fach Kunsterziehung bildet das Farb-, Form- und Raumgefühl der Schüler weiter aus und setzt schöpferische Fähigkeiten frei. Dies befähigt die Schüler, ihre Persönlichkeit durch kreatives Tun und Beschäftigung mit künstlerischen Ausdrucksformen in den Bereichen Kunstgeschichte, Baukunst, Plastik, Industrie-Design, Mode, Malerei, Grafik und Kunstgewerbe zu entwickeln.

Der Unterricht im Fach Kunsterziehung schafft Grundlagen für praktisch-gestalterisches Arbeiten und gewährleistet technische Gestaltung sowie Anspruch auf Allgemeinbildung.

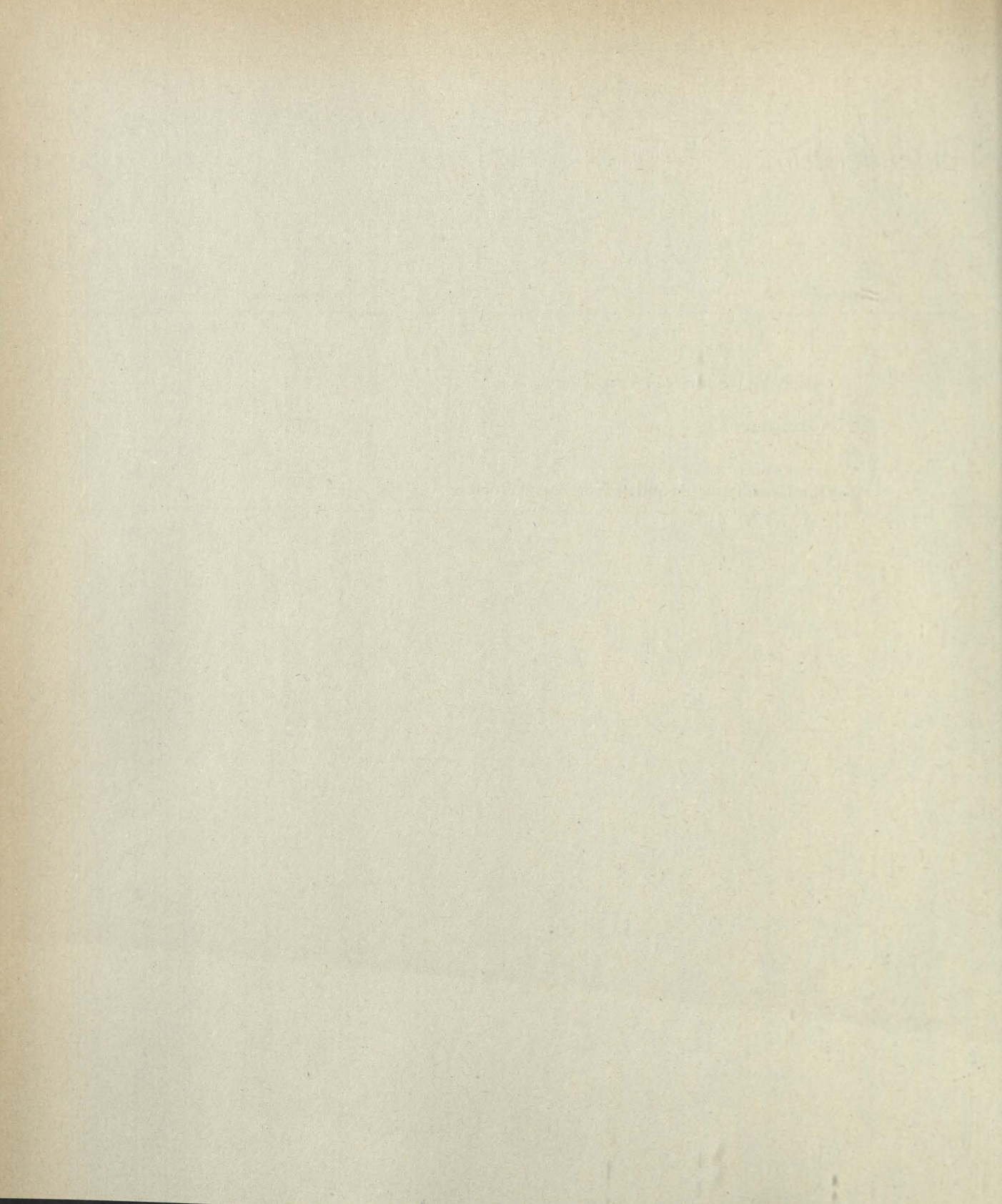
Der Fachlehrer kann daher Schwerpunkte bilden:

1. Praktisch-gestalterischer Ansatz oder
2. Stilkundlicher Ansatz

Der praktisch-gestalterische oder stilkundliche Ansatz kann nach Entscheidung des Fachlehrers, gemäß Ziel und Inhalt der Lehrplaneinheit, wechseln bzw. sich ergänzen. Ziel ist das Kennenlernen der Kunstgeschichte an Beispielen in Absprache mit dem Fach Werken auch als Stilkunde vor Ort, z.B. in Museen oder bei Exkursionen. Die Kunstgeschichte soll auch durch eigenes Tun (praktischer Ansatz) von den Anfängen an erarbeitet werden. Der Fachlehrer kann hier Schwerpunkte setzen und die Zeitvorgaben flexibel gestalten, so daß die Lehrplaneinheiten Durchlaufcharakter haben und durch exemplarische Auswahl einen Überblick über die Kunstgeschichte gewährleisten.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Gestaltung, Technik und Kunsthandwerk	14	
	2 Plastik	14	
	3 Architektur	10	
	4 Mode	12	
	5 Malerei und Grafik	10	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80



1 Gestaltung, Technik und Kunsthandwerk (14)

Der Umgang mit plastisch formbarem Material regt die Experimentier- und Erfindergefreude der Schüler an. Neben dem praktischen Tun wird den Schülern der Zugang zu plastischen Gebilden der Natur, der Kunst und des Kunsthandwerks eröffnet. Die Schüler erkennen durch Betrachtung oder eigenes plastisches Gestalten die künstlerische und technische Leistung früherer Kulturepochen und gewinnen Fertigkeiten und Kenntnisse im Arbeiten mit plastisch formbarem Material.

- | | | |
|-----|--|---|
| 1.1 | Grafische und plastische Gestaltungstechniken in Kunst und Kunsthandwerk zu verschiedenen Zeiten und Kulturepochen kennenlernen und plastische Gebilde entsprechend technisch richtig anfertigen | Betrachten von Werken des Altertums: Mesopotamien, Ägypten, minoische Kultur
Fertigung von Reliefs, Siegeln und Tongefäßen (Aufbautechnik)
Figürliches Arbeiten in Ton, Schiefer, Gips oder Gasbeton
Figürliches Zeichnen (Blei, Kohle, Graphit, Rötel, Kreide, Tusche, Filzstift) |
|-----|--|---|

2 Plastik (14)

Aufbauend auf den Erfahrungen in Lehrplaneinheit 1 und auf den Kenntnissen über Relief- und Vollplastik gestalten die Schüler Körperhaltung und Bewegung von Figuren differenzierter.

- | | | |
|-----|---|--|
| 2.1 | Einheit von Figur, Plastik, Bewegung und Ausdruck erfahren | Betrachten von Werken der Antike (Griechen, Römer, Byzantiner) anhand von Abbildungen und Originalen in Sammlungen und Museen |
| 2.2 | Entwicklung der figürlichen Kunst von der Kleinplastik bis zur Monumentalplastik kennenlernen | Hinweis auf figürliche Plastik der Moderne |
| 2.3 | Menschenbild und die Menschendarstellung der Antike erfassen | Zeichnen von Exponaten |
| 2.4 | Darstellen von Figuren | Figürliches Zeichnen,
z.B. Zeichnen der Mitschüler, evtl. nach Foto,
z.B. Hände, Kopf, Profil
Modellieren von Kleinplastiken in Ton |

3 Architektur

(10)

Durch anschauliche Beispiele lernen die Schüler die technisch-konstruktiven Grundlagen des Bauens und ihre Auswirkungen auf die Gestalt des Baukörpers kennen. Einzelbeispiele aus der Architektur machen den Schülern das handwerkliche Geschick und die gestalterischen Fähigkeiten der Baumeister, Ingenieure und Handwerker in verschiedenen Epochen deutlich.

- | | | |
|-----|---|--|
| 3.1 | Zentrale Stellung der Architektur in vergangenen Stilepochen erfassen | Betrachten von Bauwerken des Mittelalters (Romanik, Gotik) möglichst vor Ort |
| 3.2 | Verhältnis von Architektur, Skulptur, Glasmalerei und Tafelbild sowie deren Abhängigkeit untereinander kennenlernen | Skizzieren von Rundbogen, Spitzbogen und anderen Architekturelementen
Entwerfen eines farbigen Glasfensters
Skizzen in natürlicher Größe von Bauteilen oder Grabplatten anfertigen |

4 Mode

(12)

Die Schüler lernen beim praktischen Arbeiten den Prozeß der Gestaltung von Mode – Design kennen und gewinnen Einsicht in seine Funktion. Einblicke in die geschichtliche Entwicklung der Mode tragen zum Verständnis der gegenwärtigen Mode bei. Hierbei werden bei den Schülern die Urteilsfähigkeit und der Sinn für Schönheit und Funktionalität von Kleidung geschärft.

- | | | |
|-----|--|---|
| 4.1 | Mode in verschiedenen Zeitepochen als Ausdruck höfischen Lebens kennenlernen | Gegenüberstellen der Kleidung in Renaissance, Barock und Rokoko |
| 4.2 | Zeigen, Betonen oder Umhüllen der Figur | Entwerfen von Bekleidung
Zeichnen von Schnittvorlagen
Experimentieren mit Stoffen und Bekleidungs-materialien |

5 Malerei und Grafik**(10)**

Ausgehend vom persönlichen Farbempfinden wird durch gestalterische Versuche und durch Betrachtung bzw. Analyse von Kunstwerken der Umgang mit Farbe weiterentwickelt. In der Begegnung mit Farbe in Umwelt, Natur, Kunst und Werbung werden Phantasie und Erlebnisfähigkeit erweitert.

- | | | |
|-----|--|---|
| 5.1 | Ausgewählte Beispiele der Malerei und Grafik des 19. und 20. Jahrhunderts im Überblick kennenlernen | Betrachten von Werken des Realismus, Impressionismus, Expressionismus, Kubismus und der Moderne |
| 5.2 | An Beispielen bildnerische Ausdrucksformen in Malerei und Grafik des 19. und 20. Jahrhunderts erkennen und nachempfinden | Malen einer Landschaft in impressionistischer Art
Farbkompositionen in Punktstruktur gestalten (Signac)
Darstellung in verfremdeter Farbgebung (Marc, Kirchner)
Grafische und flächige Bildelemente, Plakatentwurf (Bauhaus) |

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft I

Textverarbeitung

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Die Schüler beherrschen das Tastenfeld und können Texte nach Vorlage normgerecht gestalten.

Die Schreibfertigungsübungen sind über das ganze Jahr zu verteilen.

Leistungskontrollen durch Hausaufgaben und Klassenarbeiten werden regelmäßig durchgeführt und decken die im Unterricht erarbeiteten Ziele ab.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Tastaturschulung	40	
	2 Textgestaltung	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1 **Tastaturschulung** (40)

1.1	Tastefeld nach der 10-Finger-Tastmethode beherrschen	Buchstaben Ziffern Sonderzeichen	DIN 5008 DIN 2137
1.2	Schreibmaschinen funktionsgerecht bedienen und pflegen	Funktionstasten Bedienteile Typenträgerwechsel Farbbandwechsel	
1.3	Schreibmaschinen unterscheiden	Antrieb Zeichenerzeugung Farbträger Korrektureinrichtungen	DIN 2108
1.4	Texte sicher und flüssig schreiben	Geläufigkeitsübungen Texte nach Ansage Abschriften ohne und mit Zeitmessung	Schwierige Griffolgen Häufigkeitswörter Regulativschreiben Komperativschreiben 10-Minuten-Abschriften

2 **Textgestaltung** (20)

2.1	Texte normgerecht gestalten	Papierformat A4 und Textfeld – Zeilenumbruch – Absätze – Seitenumbruch Hervorhebungen Schreiben auf Linien Textgliederung – Aufstellungen – Aufzählungen	DIN 476 Tabulator
2.2	Texte auf Vordrucke schreiben	Geschäftsbrief A4 – mit Hervorhebungen – mit Textgliederungen	DIN 5008 und DIN 676 Briefe nach formloser Vorlage Briefe nach Ansage Briefe mit Durchschlägen

2.3	Besondere Schriftstücke gestalten	Bewerbungsschreiben Tabellarischer Lebenslauf Formulare Briefhülle C6	Sonstige Privatbriefe
2.4	Schreibgeschwindigkeit und Schreibfertigkeit steigern	Texte mit Zeitmessung 10-Minuten-Abschriften	Deutsche und fremdsprachliche Texte Regeln der Rechtschreibung, Silbentrennung, Zeichensetzung sowie Straßennamen, Mittelstrich und Abkürzungen vertiefen

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Deutsch

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Der Deutschunterricht im Berufskolleg hat die Aufgabe der sprachlichen und literarischen Bildung und Erziehung im Blick auf die Vielfalt der Lebensaufgaben und die Anforderungen der Arbeitswelt. Der Literaturunterricht, die sprachlichen Übungen sowie die Sprachbetrachtung und Sprachlehre orientieren sich an diesen Zielen. Es wird die Fähigkeit gefördert, eigene Vorstellungen und Einsichten sachbezogen und folgerichtig zu formulieren und die Ansichten anderer sachlich und vorurteilsfrei zu prüfen. Die Schüler müssen imstande sein, eigene Urteile zu fällen und notwendige Lern- und Arbeitstech-

niken sowie zweckmäßige Methoden der Informationsgewinnung und Ergebnissicherung anzuwenden. Die Schüler lernen folgerichtig zu denken, überzeugend zu argumentieren und die konkrete und abstrakte Welt ordnend zu erfassen, zu beschreiben und zu bewerten. Die Notwendigkeit, die deutsche Sprache allgemein und im Beruf sicher und gewandt zu gebrauchen, erfordert eine Vertiefung und Erweiterung der Kenntnisse in Grammatik, Rechtschreibung, Zeichensetzung und Stilistik.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Arbeitsbereiche	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Literatur	25	
	2 Sprachliche Übungen	25	
	3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre	10	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
2	1 Literatur	25	
	2 Sprachliche Übungen	25	
	3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre	10	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			160

1 **Literatur**

(1. Schuljahr 25)

(2. Schuljahr 25)

Die Schüler erkennen den Zusammenhang zwischen Inhalt, Sprache und Form der Dichtung. Sie lernen Handlungsmotive und Wertvorstellungen der erdachten Personen aus dem gesellschaftlichen Umfeld ihrer jeweiligen Zeit verstehen, besonders durch den Vergleich von Werken verschiedener Epochen. Die Beschäftigung mit Gegenwartsliteratur weckt die Bereitschaft der Schüler, Probleme unserer Zeit in ihrer Komplexität genauer zu begreifen.

1.1	1. Jahr	Grundbegriffe der dramatischen, epischen und lyrischen Dichtung im Zusammenhang mit den ausgewählten Werken
1.1.1	Ein Werk vor 1900*	Aufbau des Dramas Gesprächsformen (Monolog, Dialog, Botenbericht, Mauerschau) Besonderheiten dramatischer Darbietung (Szenarium, Regieanweisung, Mimik, Gestik)
1.1.2	Epische Kleinformen – Fabel – Märchen – Kurzgeschichte	Aufbau der Erzählung Erzählhaltung und -perspektive Behandlung von Raum und Zeit
1.2	2. Jahr	
1.2.1	Ein Werk des 20. Jahrhunderts*	
1.2.2	Ausgewählte Gedichte verschiedener Epochen	Aufbau des Gedichts Reim, Vers, Strophe Motiv, Bild, Metapher, Symbol
		Stilmerkmale
		Gehalt Charakterisierung der Personen Handlungsmotive Empfindungen Wertvorstellungen Gesellschaftliches Umfeld
		Bezug zur Epoche
		Zu den epischen Kleinformen: Fabeln aus verschiedenen Epochen Märchen, Anti-Märchen, Märchenparodie Mögliche Ergänzung durch andere epische Kleinformen

Zusammenhang mit den Arbeitsbereichen 2 und 3:
 Textinterpretation
 Inhaltsangabe (vgl. BK I)
 Unterrichtsprotokoll (vgl. BK I)
 Wort- und Satzlehre
 Stilübungen

Bei der Literatúrauswahl kann man sich an Theater-
 spielplänen orientieren.

*Bei der Werkauswahl sollte sowohl ein Drama
 als auch eine Erzählung (Novelle, Roman) be-
 rücksichtigt werden.

2 Sprachliche Übungen

(1. Schuljahr 25)

(2. Schuljahr 25)

Die Schüler setzen sich in der Erörterung und Texterörterung mit Problemkreisen aus ihrem Erfahrungsbereich differen-
 ziert auseinander. Sie können Begriffe erklären und ihre Gedanken folgerichtig entwickeln. Sie beherrschen Aufbau und
 Techniken der Argumentation. Sie untersuchen Texte im Hinblick auf ihre beabsichtigte Wirkung und erkennen den
 Unterschied zwischen Meinungs- und Sachsprache. Erörterung, Texterörterung und Textanalyse erweitern das Blickfeld,
 die Denk-, Sprech- und Schreibfähigkeit der Schüler, schärfen ihr Urteilsvermögen und fördern verantwortliches
 Handeln.

Die Schüler lernen in berufsbezogenen Gesprächen, Arbeitsanweisungen genau und verständlich zu formulieren und sich an
 Arbeitsbesprechungen angemessen zu beteiligen.

2.1 1. Jahr

2.1.1 Erörterung

- Themaerfassung
 Stofferschließung
 Begriffsbestimmung
 Gliederung
- Argumentationstechniken
- Lineare Erörterung

- Themenauswahl berücksichtigt
 - den Lebensbereich und das altersgemäße
 Verständnis der Schüler
 - aktuelle und grundsätzliche Probleme
 unserer Zeit
 - allgemeine Lebensfragen

- Erschließungsfragen
 Begriffe klären und abgrenzen
 Stoff sammeln und ordnen

- Aufbau des Arguments
 Behauptung
 Begründung
 Beispiel/Beleg
 Folgerung
 Aufbau der Argumentation

- Suche nach Gründen und möglichen Folgen für
 ein Problem
 Lösungsansätze

– Dialektische Erörterung

Verschiedene Formen der Gegenüberstellung von Argumenten und Gegenargumenten
Differenzierung, Einschränkung,
Prüfung der Stichhaltigkeit

Abwägen und Wertung der Argumente

Übungsmöglichkeiten
(z. B. Gliederungen, Diskussionen,
schriftliche Ausarbeitung einzelner Argumente)

2.1.2 Textanalyse

Politische Reden, Werbetexte, satirische Texte,
berufsbezogene Texte

Untersuchung
– der Absicht

Historischer Zusammenhang, Zeitumstände, gesellschaftliches Umfeld

Zielgruppen

– der Form

Beziehung zwischen Wort, Bild und Ton

– des gedanklichen Aufbaus

Argumentation
Art und Weise der Beeinflussung
Psychologisches Vorgehen

– der sprachlichen Mittel

Besonderheiten der Wortwahl und des Satzbaus
Rhetorische Mittel

Beurteilung der Wirkung

Beurteilungskriterien von unterschiedlichen Standpunkten aus
(z. B. Betroffener/Unbeteiligter
Gegner/Befürworter
Verbraucher/Hersteller)

2.1.3 Berufsbezogene Gespräche
– Anweisung

Eine Arbeitsweise einem Mitarbeiter sachlich und sprachlich verständlich darstellen

– Mitarbeiterbesprechung

Informationsaustausch zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitern zu gemeinsamen Plänen, Schwierigkeiten und Vorfällen

Stellungnahmen, Einwände und Vorschläge sammeln

– Kritikgespräch zwischen Vorgesetztem und Mitarbeiter

Verhaltensmuster und Sprachmuster
(z. B. Ermahnung, Hinweis auf Fehler,
konstruktive Kritik)

2.2	2. Jahr	
2.2.1	Texterörterung – Textwiedergabe	Textauswahl vgl. Themen der Erörterung (2.1) Erfassung und Wiedergabe der Grundgedanken und der Argumentationsstruktur
	– Stellungnahme	Suche nach zusätzlichen Gesichtspunkten zu dem im Text angesprochenen Problem
		Argumentative Auseinandersetzung mit der Auf- fassung des Verfassers (vgl. Erörterung)
2.2.2	Textinterpretation	Zusatzbehandlung von Lyrik und epischen Kleinformen in LPE 1 Literatur
		Unterrichtsprotokoll als ständige Übungs- möglichkeit für beide Jahre

3 Sprachbetrachtung und Sprachlehre

(1. Schuljahr 10)

(2. Schuljahr 10)

Die Schüler lernen und wiederholen Regeln der Rechtschreibung und Sprachlehre. Sie üben den sicheren Gebrauch in jeder Form schriftlicher Äußerung und im freien Sprechen. Sie wenden Sprache funktionsgerecht an und erweitern ihre stilistischen Fähigkeiten.

Bei der Erstellung von Texten erkennen die Schüler Zusammenhänge zwischen der Zielsetzung eines Textes und der Verwendung bestimmter sprachlicher Mittel.

Sprachbetrachtung und Sprachlehre sind integrierte Bestandteile des Literaturunterrichts und der sprachlichen Übungen.

3.1 1. Jahr

3.1.1 Rechtschreibung

– Groß- und Kleinschreibung

Substantivischer Gebrauch anderer Wortarten
Stehende Verbindungen von Substantiven und Verben

– Zusammen- und Getrennschreibung

Wortverbindungen

- 3.1.2 Satzlehre und Zeichensetzung
- Zusammengesetzter Satz
 - Satzverbindung, Satzgefüge

 - Nebensätze
 - Konjunktionalsätze, Relativsätze, indirekte Fragesätze, Infinitivkonstruktionen, Partizipialkonstruktionen
 - Indirekte Rede
- 3.1.3 Stilübungen
- Treffende Wortwahl
 - Überschaubare Sätze
 - Verbal- und Nominalstil
 - Wortstellung

 - Übungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit allen schriftlichen Schüleräußerungen (z.B. Aufsatzbesprechung)
- 3.2 2. Jahr
- 3.2.1 Sprache als Mittel der Verständigung, Beeinflussung und Gefühlsäußerung
- Unterscheidungsmerkmale verschiedener Texte (z.B. Sachtexte, Kommentare, politische Reden, dichterische Texte)

 - Stilmittel
 - Rhetorische Mittel

 - Übungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit
 - Texterörterung
 - Textanalyse
 - Textinterpretation
- 3.2.2 Wiederholung von Rechtschreib- und Sprachlehrregeln

Lektürenverzeichnis

Dieses Verzeichnis von Dramen und Erzählungen dient als Grundlage für den Literaturunterricht. Lyrik und epische Kleinformen bleiben der Wahl des Fachlehrers überlassen. Darüber hinaus können im Rahmen des Erziehungs- und Bildungsauftrags des Faches Deutsch weitere Werke, auch solche der nicht deutschsprachigen Weltliteratur, ausgewählt werden.

1. Aufklärung/Sturm und Drang

Dramatische Literatur

Lessing	Miß Sara Sampson Minna von Barnhelm Nathan der Weise
Schiller	Die Räuber Kabale und Liebe
H.L. Wagner	Die Kindermörderin

Erzählende Literatur

Goethe	Die Leiden des jungen Werthers
--------	--------------------------------

2. Klassik/Romantik

Dramatische Literatur

Kleist	Der zerbrochene Krug
Schiller	Maria Stuart

Erzählende Literatur

Arnim	Der tolle Invalide auf dem Fort Ratonneau
Brentano	Die Geschichte vom braven Kasperl und dem schönen Annerl
Chamisso	Peter Schlemihls wundersame Geschichte
Eichendorff	Das Marmorbild Aus dem Leben eines Taugenichts Das Schloß Dürande
E.T.A. Hoffmann	Das Fräulein von Scuderi
Kleist	Das Erdbeben von Chili Die Marquise von O... Michael Kohlhaas
Tieck	Die Verlobung in St. Domingo Der blonde Eckbert

3. *Realismus/Naturalismus*

Dramatische Literatur

Büchner	Dantons Tod Woyzeck
Hauptmann	Vor Sonnenaufgang Die Weber Der Biberpelz Fuhrmann Henschel Rose Bernd Die Ratten
Hebbel	Maria Magdalena Agnes Bernauer
Wedekind	Frühlings Erwachen

Erzählende Literatur

Büchner	Lenz
Droste-Hülshoff	Die Judenbuche
Fontane	Grete Minde Frau Jenny Treibel Effi Briest
Gotthelf	Die schwarze Spinne
Grillparzer	Der arme Spielmann
Hauptmann	Bahnwärter Thiel
Holz/Schlaf	Papa Hamlet
Keller	Romeo und Julia auf dem Dorfe
Raabe	Holunderblüte
Storm	Aquis submersus

4. 20. Jahrhundert

Dramatische Literatur

Borchert	Draußen vor der Tür
Brecht	Der gute Mensch von Sezuan
	Leben des Galilei
Dürrenmatt	Der Besuch der alten Dame
Frisch	Die chinesische Mauer
	Andorra
Hacks	Die Kindermörderin
Handke	Kaspar
Hofmannsthal	Jedermann
Kipphardt	In der Sache J. Robert Oppenheimer
Plenzdorf	Die neuen Leiden des jungen W.
Zuckmayer	Des Teufels General

Erzählende Literatur

Andersch	Sansibar oder der letzte Grund
Andres	Wir sind Utopia
Bergengruen	Der Großtyrann und das Gericht
Böll	Ansichten eines Clowns
Frisch	Homo faber
Grass	Katz und Maus
Hesse	Unterm Rad
	Siddharta
	Der Steppenwolf
Johnson	Zwei Ansichten
Kafka	Die Verwandlung
H. Mann	Der Untertan
Th. Mann	Tonio Kröger
	Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull
Musil	Drei Frauen
Roth	Das falsche Gewicht
Schnitzler	Leutnant Gustl
Seghers	Das siebte Kreuz
Walser	Ein fliehendes Pferd
Ch. Wolf	Der geteilte Himmel

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Sozial- und Rechtskunde

Schuljahr 2

Vorbemerkungen

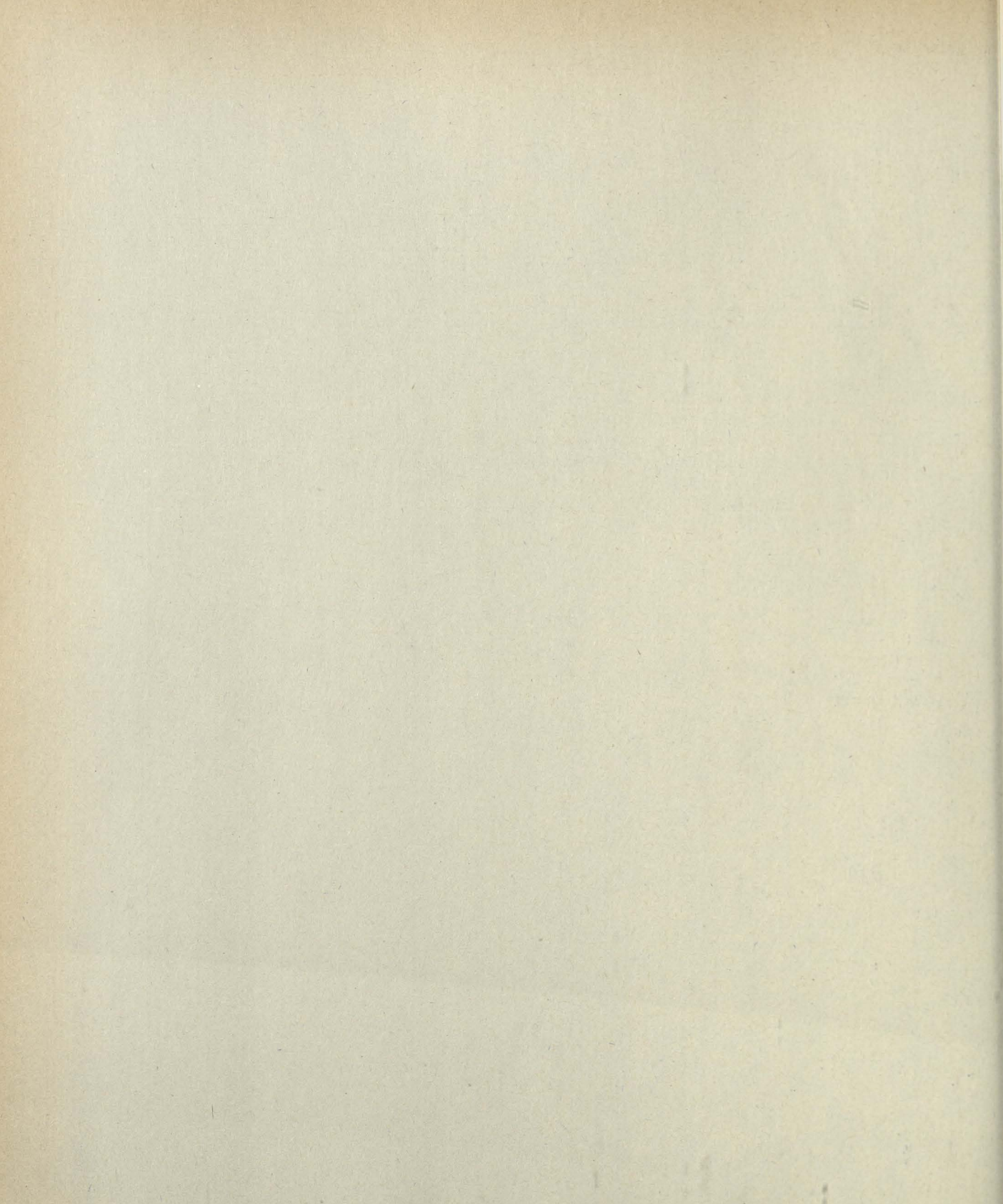
Das Fach Sozial- und Rechtskunde vermittelt dem/der künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/Betriebsleiterin die rechtlichen Grundlagen sowohl für Mitarbeiterführung und Berufsausbildung, als auch für die Leistungserstellung des zu versorgenden Personenkreises. Der Unterricht führt zu Einsicht und Verständnis für entsprechende Probleme des Zusammenlebens in Großhaushalten. Das Fach Sozial- und Rechtskunde deckt den Teilbereich Rechtsgrundlagen der Ausbilder-eignungsverordnung ab. Querverbindungen zu den Fächern Berufs- und Arbeitspädagogik, Wirtschaftslehre des Großhaushaltes und Betriebshygiene mit Übungen sind zu berücksichtigen.

Die Schüler erwerben das zum Urteilen, Handeln und Entscheiden erforderliche Grundwissen im Arbeits- und Sozialrecht. Sie werden befähigt, rechtliche Belange von Auszubildenden, Arbeitnehmern, Arbeitgebern und Versorgungspersonen zu beachten und Möglichkeiten des Interessenausgleichs anzustreben.

Die Unterrichtsinhalte sind auf den Erwerb der Ausbilder-eignung in der städtischen Hauswirtschaft abgestimmt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
2	1 Grundlagen des Rechts	5	
	2 Bürgerliches Recht und Familienrecht	17	
	3 Soziale Sicherung von Arbeitnehmern und Versorgungspersonen	8	
	4 Gesetze und Maßnahmen zum Schutz besonderer Personengruppen	10	
	5 Das Arbeitsverhältnis im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	50	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			120



1	Grundlagen des Rechts		(5)
1.1	Bedeutung des Rechts erkennen	Begriff – objektives Recht – subjektives Recht Aufgaben – Ordnungsfunktion – Sicherheitsfunktion – Ausgleichsfunktion	
1.2	Wechselwirkungen zwischen Rechtsordnung und anderen sozialen Ordnungen erfassen	Recht Religion Sittlichkeit Sitte	
1.3	Einteilung des objektiven Rechts verstehen	Rechtsquellen – Gesetzesrecht/Gewohnheitsrecht – Grundgesetz (Verfassung) – Rechtsverordnung – Satzung	Beispiel aus dem Arbeitsrecht
		Rechtsgebiete – Privatrecht – Öffentliches Recht	Bürgerliches Gesetzbuch, Handelsgesetzbuch
1.4	Träger des öffentlichen Rechts unterscheiden	Körperschaften Anstalten Stiftungen	Vgl. Lehrplan Wirtschaftslehre des Großhaushalts
1.5	Einteilung der Gerichtsbarkeit kennen	Zivilgerichte Strafgerichte besondere Gerichte	Z.B. Verwaltungsgericht Arbeitsgericht vgl. LPE 5 Sozialgericht
2	Bürgerliches Recht und Familienrecht		(17)
2.1	Gliederung des Bürgerlichen Gesetzbuches kennen	Allgemeiner Teil Schuldrecht Sachenrecht Familienrecht Erbrecht	Gesetzestext

2.2	Rechtssubjekte und Rechtsobjekte unterscheiden	Natürliche Personen Juristische Personen Sachen Rechte	
2.3	Entstehung von Schuldverhältnissen aus dem Arbeitsbereich des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin erklären	Entstehung auf Grund von Rechtsgeschäften	Begriff des Schuldverhältnisses im Sinn der Ethik, des Strafrechts, des Privatrechts Einseitige, mehrseitige Rechtsgeschäfte
		Entstehung aus ungerechtfertigter Bereicherung – ohne Rechtsgrund – wegfallender Rechtsgrund	Rückabwicklung bei Nichtigkeit und Anfechtbarkeit
		Entstehung durch unerlaubte Handlung – absolute Rechtsgüter – Schuldhaft – Rechtfertigungsgründe – Billigkeitshaftung	Persönlichkeitsrechte Vorsatz, Fahrlässigkeit Notstand, Notwehr, Selbsthilfe
		Entstehung durch Haftung für fremdes Tun – Aufsichtspflicht – Verrichtungs- und Erfüllungsgehilfen	Reichsversicherungsordnung
		Entstehung durch Gefährdungshaftung	Verletzung allgemeiner Verkehrssicherungspflichten Z.B. Treppenbeleuchtung, rutschfeste Bodenbeläge Schadensersatz konkret, abstrakt, Schmerzensgeld
2.4	Wesentliche Grundlagen des Familienrechts kennen	Verwandtschaft Schwägerschaft Verlöbnis Ehe – Eheschließung – rechtliche Wirkungen – Namensrecht	Ehefähigkeit, Eheverbote Staatsangehörigkeit, Lebensgemeinschaft und Wohnsitz, Familienunterhalt, Haushaltsführung, Schlüsselgewalt, Erwerbstätigkeit Gesetzestext
2.5	Rechtliche Auswirkungen der Güterstände erkennen	Gesetzlicher Güterstand Gütergemeinschaft Gütertrennung	Gesetzestext

2.6	Bestimmungen zur elterlichen Sorge überblicken	Personensorge Vermögenssorge Gesetzliche Vertretung	
2.7	Wesen des Scheidungsrechts erkennen	Voraussetzungen Fristen Scheidungsfolgen	Unterhaltspflicht, Versorgungsausgleich, eheliche Kinder

3 Soziale Sicherung von Arbeitnehmern und Versorgungspersonen (8)

3.1	Bedeutung der Sicherung gegen Lebensrisiken erkennen	Versicherbare Risiken nicht versicherbare Risiken Grenze individueller Sicherungsmöglichkeiten Risikoausgleich durch Gefahrengemeinschaften	U.a. Arbeitslosigkeit, Unfall Z.B. Strukturwandel, Naturkatastrophen Z.B. Familie Nachbarschaftshilfe Bürgerinitiativen Freie Wohlfahrtspflege Kirchengemeinde gesetzliche Sozialversicherung Individualversicherungen
3.2	Kostenentwicklung im sozialen Bereich berücksichtigen	Einflüsse Rationalisierungsmaßnahmen – Möglichkeiten – Grenzen Lösungsansätze zur Kostendämpfung	Z.B. Gesundheitswesen Altenbetreuung demographische Entwicklung
3.3	Pflichten des Arbeitgebers im Rahmen der sozialen Sicherung des Arbeitnehmers wahrnehmen können	Anmeldung zu den Pflichtversicherungen Beitragsentrichtung freiwillige Risikosicherung	
3.4	Staatliche Maßnahmen zur Förderung der Berufsausbildung kennen	Prinzip Hilfen nach dem Arbeitsförderungsgesetz – Ausbildungsbeihilfe – Zuschüsse bei Fortbildung Hilfen nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz	
3.5	Leistungen der Sozialhilfe erfassen	Aufgaben der Öffentlichen Sozialhilfe Rechtsanspruch Zusammenarbeit mit den Trägern der freien Wohlfahrtspflege	Hilfe zum Lebensunterhalt Hilfe in besonderen Lebenslagen Z.B. Hilfe zur Pflege, Altenhilfe Bundessozialhilfegesetz

4 **Gesetze und Maßnahmen zum Schutz besonderer Personengruppen** (10)

4.1	Zuständigkeiten der öffentlichen Jugendhilfe kennen	Ausgaben zuständige Stellen	Gesetz für Jugendwohlfahrt (JWG) §§ 4-11 Jugendämter: Träger der freien Jugendhilfe
4.2	Aufgaben des Jugendamtes als Kontaktstelle erfassen	Mitwirkung – im Vormundschaftswesen – bei Erziehungsbeistandschaft – bei Fürsorgeerziehung Beaufsichtigung der Arbeit von Kindern und Jugendlichen Erziehungshilfen während – Berufsvorbereitung – Berufsausbildung – Berufstätigkeit Eigenverantwortliche Tätigkeit der Jugendverbände	Gesetz für Jugendwohlfahrt § 4 und 5 Besuch beim Jugendamt Z.B. Einrichtung und Unterhaltung von Jugendheimen, Ausbildungsstätten
4.3	Grundlagen des Zusammenlebens im Heim erfassen	Abschluß von Heimverträgen Hausordnungen – Sinn und Aufgabe – Erstellung – Durchsetzen der Einhaltung Zusammenarbeit mit dem Heimbeirat	Heimgesetz

5 **Das Arbeitsverhältnis im hauswirtschaftlichen Großbetrieb** (50)

5.1	Wechselbeziehungen zwischen Rechten und Pflichten von Arbeitnehmern und Arbeitgebern im Arbeitsverhältnis kennen	Arbeitspflicht – Lohnzahlungspflicht Treuepflicht – Fürsorgepflicht Weisungsgebundenheit – Direktionsrecht	
5.2	Bewerber zielgerichtet auswählen können	Sichten von Bewerbungen aufgrund von Auswahlkriterien Vorstellung Entscheidung Einstellung	Vgl. Lehrplan Berufs- und Arbeitspädagogik
5.3	Rechtsgültige Arbeitsverträge abschließen können	Abschluß Rechte, Pflichten Form Sonderregelungen	Vgl. Berufsausbildungsvertrag Lehrplan Berufs- und Arbeitspädagogik Bindung an Tarifverträge

5.4	Personalakten ordnungsgemäß verwalten können	Anlage und Führung der Personal- akte – Arbeitspapiere – Sonstige Bestandteile der Perso- nalakte Einsicht durch den Mitarbeiter Ergänzung durch den Mitarbeiter	
5.5	Grundsätze für die Entlohnung von Mitarbeitern kennen	Lohnformen – Zeitlohn – Leistungslohn Grundsätze nach – Ausbildung – Tätigkeitsmerkmalen Anforderungsermittlung Ableiten der Löhne von Arbeits- werten Lohnfortzahlung bei Nichtleistung – Krankheit – Freistellung – Unmöglichkeit der Leistung	Zuschläge, Prämien Vgl. Lehrplan Wirtschaftslehre des Großhaushalts nach REFA
5.6	Zusammensetzung des Arbeits- entgeltes erläutern	Bruttolohn, Nettolohn Abzüge – Lohn-, Einkommensteuer – Sozialabgaben, Arbeitgeber- und Arbeitnehmeranteil – Sachbezüge	
5.7	Regelungen zur Arbeitszeit im Betrieb beachten können	Arbeitszeit, Pausen Mehrarbeitsregelungen Urlaubsvorschriften	Arbeitszeitordnung, Tarifverträge Betriebsvereinbarungen Sonderregelungen im JArbSchG Schwerbehindertengesetz Bundesurlaubsgesetz
5.8	Rechtliche Regelungen zum Mutterschutz kennen	Gefahrenschutz Entgeltsschutz Kündigungsschutz Erziehungsurlaub	Mutterschutzgesetz Bundeserziehungsgeldgesetz
5.9	Sonderstellung Schwerbehin- deter im Betrieb beachten	Beschäftigungspflicht Schutzvorschriften	Schwerbehindertengesetz

5.10	Wichtige Bestimmungen des Jugendschutzes kennen	Jugendarbeitsschutzgesetz – Geltungsbereich – Beschäftigungsverbote – Arbeitszeit, Pausen, Urlaub – Besuch der Berufsschule – Gesundheitliche Betreuung – Sonderregelung im Bereich der Hauswirtschaft Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit – Aufsichtspflicht – Rauchen, Alkohol, Drogenkonsum – Freizeitgestaltung	
5.11	Rechtliche Bestimmungen zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses beachten können	Gründe – Erreichen der Altersgrenze – Fristablauf – gegenseitige Vereinbarung – ordentliche, außerordentliche Kündigung Form Kündigungsschutz – allgemeiner – besonderer Änderungskündigung Zeugnisausstellung	Zeugnisarten vgl. Lehrplan Berufs- und Arbeitspädagogik
5.12	Bedeutung des kollektiven Arbeitsrechts für das Arbeitsverhältnis erfassen	Tarifvertrag – Arten – Geltung – Pflichten Betriebsvereinbarung	Tarifvertrag für Arbeitnehmer und Auszubildende in Privathaushalten; BAT; allgemeine Vertragsrichtlinien kirchlicher Einrichtungen
5.13	Wesentliche Regelungen des Betriebsverfassungsgesetzes kennen	Betriebsrat/Jugendvertretung – Wahl – Rechte, Pflichten Betriebsversammlung	Stufen der Mitbestimmung
5.14	Zuständige Stellen für Rechtsfragen im Arbeits- und Ausbildungsverhältnis kennen	Arbeitsgerichte Regierungspräsidium Gewerbeaufsichtsamt Hauptfürsorgestelle	Besuch einer Verhandlung beim Arbeitsgericht
5.15	Aufgaben berufsständischer Organisationen kennen	Berufsverbände Interessenverbände	Z.B. Verband der hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräfte Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Englisch

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Die Schüler haben nach dem Erwerb des mittleren Bildungsabschlusses auch das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I besucht. Der Unterricht baut daher auf dem Lehrplan für das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I auf. Nach der Ausbildungszeit oder dem Praktikum müssen zunächst die früher erworbenen Englischkenntnisse reaktiviert werden.

Ziel des Englischunterrichts im Berufskolleg für Ernährung

und Hauswirtschaft II ist es, die Schüler zu motivieren, eine Weltsprache zu erlernen. Die Schüler können sich im Alltag und im Berufsleben verständlich machen und Texte aus Zeitungen, Zeitschriften, Büchern und Werbetexten mittlerer Schwierigkeit erfassen und wiedergeben.

Literatur wird fakultativ unterrichtet in Anbetracht der zur Verfügung stehenden zwei Wochenstunden.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lernbereiche	Gesamtstunden
1	1 Sprachliche Fertigkeiten	
	1.1 Hören	
	1.2 Sprechen	
	1.3 Lesen	
	1.4 Schreiben	
	1.5 Übersetzen	
	2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten	
	2.1 Wortschatz	
	2.2 Grammatik	
	3 Themenbereiche/Landeskunde	
4 Literatur	60	
Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	20	
		80

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet. Die Lernbereiche sollen angemessen gewichtet werden.

1 Sprachliche Fertigkeiten

1.1 Hören

Die Schüler lernen, Texte mittleren Schwierigkeitsgrades und Arbeitsanweisungen in der Zielsprache zu verstehen.

1.2 Sprechen

Aktive Beteiligung an Gesprächen über allgemeine Themen fördert die Fähigkeit der Schüler, ihren eigenen Standpunkt zu vertreten sowie Fragen zu behandelten Themen und Texten zu stellen und zu beantworten.

1.3 Lesen

Die Schüler erweitern ihre Fähigkeit, fehlerfrei zu lesen. Geeignet sind Texte über Alltagssituationen, Konsumverhalten, Umweltfragen und soziale Probleme.

1.4 Schreiben

Die Schüler lernen, Texte mit erschließbaren unbekanntem Wörtern aus bekannten Themenbereichen zu verstehen und sich aufgrund von Vorgaben zu diesen Texten zusammenhängend schriftlich zu äußern.

1.5 Übersetzen

Geeignete Textausschnitte werden möglichst genau, jedoch stilistisch angemessen ins Deutsche übersetzt. Durch den Vergleich mit der Muttersprache erfassen die Schüler grammatische und idiomatische Unterschiede.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik, Themenbereiche/Landeskunde und Literatur entwickelt.

2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

2.1 Wortschatz

Die Schüler erlangen die Fertigkeit, ihren bisher erworbenen Wortschatz anzuwenden und zu erweitern. Sie lernen, die Bedeutungen eines Wortes in verschiedenen Zusammenhängen zu erfassen und mit zweisprachigen Wörterbüchern zu arbeiten. Sie erkennen, daß nicht alle der im Wörterbuch angegebenen Bedeutungen für jeden Text zutreffen.

Festigung und Erweiterung
des Wortschatzes

Begriffe, die beim Umgang
mit Texten und grammatischen
Strukturen benötigt werden

„author, argument,
character, point of view,
statement, subject“ etc.

„main clause, subordinate clause, subject,
predicate, direct, and indirect object,
passive voice, noun, verb“ etc.

Üben des Wortschatzes im Zusammenhang

Wichtige „phrasal verbs“

Arbeiten mit dem Wörterbuch

2.2 Grammatik

Die Beherrschung der englischen Grammatik und ihre sinnvolle Anwendung werden angestrebt. Die Schüler festigen die grammatischen Grundstrukturen.

Satzbildung

Stellung der Satzglieder

Gebrauch der Zeiten

Passiv

Gerundium

Bejahte und verneinte Aussagen, Fragen,
Hilfsverben

Nach bestimmten Verben und Präpositionen

3 Themenbereiche/Landeskunde

Die Schüler vertiefen ihren Einblick in politische, gesellschaftliche und kulturelle Verhältnisse in Großbritannien und den USA. Die Beschäftigung mit Themenbereichen in landeskundlichen Texten erzieht zu Toleranz und Verständnis für andere Lebensformen.

Sitten und Gewohnheiten im angelsächsischen Sprachraum

Alltagssituationen

Soziale Fragen

Umweltfragen

Texte zu jeweils aktuellen Fragen

Tägliche Arbeit, Haushalt, Wohnen,
Freizeit

Arbeitslosigkeit
Ausbildung und Studium
Minderheiten

Umweltverschmutzung
Lärmbelästigung
Energiegewinnung

Zeitungen und Zeitschriften

4 Literatur

Die Schüler lernen einfache literarische Texte aus dem angelsächsischen Sprachraum kennen und setzen sich damit auseinander.

Kurzgeschichten
oder
Lyrische Texte

Detektivgeschichten

Lieder, Songs, Gedichte

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Wirtschaftslehre des Großhaushalts
Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Im Fach Wirtschaftslehre des Großhaushalts stehen die Kenntnisse und Qualifikationen im Mittelpunkt, die die Schüler befähigen, Führungsaufgaben in Großhaushalten und Unternehmungen als Anbieter hauswirtschaftlicher Leistungen zu übernehmen. Auf der Grundlage der Erkenntnisse der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre sollen die spezifischen Aufgaben beider Einzelwirtschaften erarbeitet werden.

Die Schüler sind insbesondere zu befähigen, die Qualität und die Quantität der Versorgungsleistungen hauswirtschaftlicher Großbetriebe auf die Bedürfnisse der Leistungsempfänger unter Berücksichtigung der jeweiligen Sachzwänge optimal abzustimmen. Die verfügbaren Mittel sind unter sinnvollem Einsatz moderner Technologien gewissenhaft zu verwalten und ökonomisch einzusetzen. Die Schüler erkennen wirtschaftliche Probleme des jeweiligen Aufgabenbereichs, planen entspre-

chende Lösungsmöglichkeiten und entscheiden und handeln eigenverantwortlich. Die Beschaffung von Gütern und Diensten soll rational und umweltbewußt durchgeführt werden, dabei sind die rechtlichen Bestimmungen zu beachten. Gesamtwirtschaftliche Entwicklungen werden erkannt und in die eigene Entscheidungsfindung einbezogen. In der praktischen Vorbildung erworbene Erfahrungen der Schüler sind im Unterricht zu verwerten. Der Anwendung erworbenen Wissens muß breiter Raum gewährt werden. Von daher sind expositorische Lehrverfahren durch lernaktive Aktionsformen (Einzel-, Partner-, Gruppenarbeit, Diskussion) zu ergänzen. Hierfür sind insbesondere Fallstudien, Plan- und Rollenspiele geeignet. Im Fach Datenverarbeitung ergibt sich eine Vielzahl von Anwendungs- und Übungsmöglichkeiten zu Inhalten aus dem Bereich der Wirtschaftslehre des Großhaushalts, insbesondere im Rechnungswesen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Bedeutung der Großhaushalte und der hauswirtschaftlichen Unternehmen	10	
	2 Betriebliche Leistungserstellung	20	
	3 Grundlagen der Buchführung	30	
	4 Kosten- und Leistungsrechnung – Teil I	30	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
2	4 Kosten- und Leistungsrechnung – Teil II	10	
	5 Beschaffung im Großhaushalt	44	
	6 Lagerplanung im Großhaushalt	12	
	7 Finanzierung	10	
	8 Grundzüge der Wirtschaftspolitik	14	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			240

1	Bedeutung der Großhaushalte und der hauswirtschaftlichen Unternehmen		(10)
1.1	Bedeutung hauswirtschaftlicher Großbetriebe erkennen	Ergänzung, Unterstützung und Ersatz privater Haushalte – Strukturänderungen der privaten Haushalte – Gruppen von Hilfsbedürftigen – Bedarfe spezieller Gruppen von Hilfsbedürftigen	Amtliche Statistik
1.2	Großhaushalte und hauswirtschaftliche Unternehmen als Anbieter hauswirtschaftlicher Leistungen unterscheiden	Aufgabe und Zielsetzung – Unterhaltswirtschaften – Erwerbswirtschaften	
1.3	Großhaushalte nach wesensbestimmenden Merkmalen kennzeichnen	Kennzeichnung nach – Personengruppen – Art und Vollständigkeit der Bedarfsdeckung – Unabhängigkeit und Vollständigkeit der wirtschaftlichen Verfügungsgewalt	Einzelleistungstyp, Teil- und Vollversorgungstyp Autonome und heteronome Großhaushalte
1.4	Träger von Großhaushalten unterscheiden	Trägerschaft – öffentlich – freigemeinnützig – privat	Verpflichtung durch Bundessozialhilfegesetz (BSHG), Gemeinnützigkeitsverordnung Vgl. LP Sozial- und Rechtskunde
1.5	Privatrechtliche Unternehmungsformen überblicken	Einzelunternehmung Personengesellschaften – OHG, KG Kapitalgesellschaften – AG, GmbH	

2	Betriebliche Leistungserstellung		(20)
2.1	Grundbedürfnisse als Ausgangspunkt der Bedarfsbestimmung erkennen	Bedürfnisse – physisch – psychisch Spezifizierung der Bedürfnisse nach personaler Struktur – Alter – Geschlecht – Gesundheitszustand – Bildungsstand – Art der Hilfsbedürftigkeit Spezifischer Bedarf	Bedürfnishierarchie nach Maslow Alte Menschen, Behinderte, Kranke, Kinder, Jugendliche, Ausländer Berücksichtigung von Einstellungen, Gewohnheiten, Wertvorstellungen
2.2	Gruppen des Lebensbedarfs beschreiben	Bedarfsgruppen Bedarfsgestalt	Z.B. nach Blosser-Reisen Quantitativ und qualitativ
2.3	Betriebsziele bestimmen und formulieren	Zielsystem, Zielhierarchie, Zielbeziehungen, Zielkonflikte Festlegung der Betriebsziele – Gesamtbetrieb – einzelne Arbeitsbereiche	Z.B. nach Blosser-Reisen Fallbeispiele aus dem Bereich Vorbildung Großhaushalt Zielhierarchie
2.4	Mittel zur Leistungserstellung erläutern	Betriebsmittel Stoffe, Material Arbeitsleistung Fremdbezogene Dienstleistungen Rechte	
2.5	Prinzipien der Betriebsführung erkennen	Wirtschaftlichkeitsprinzip Sozial-orientierte Prinzipien Prinzipien der Erfüllungsbereitschaft	Kennzahlen der Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Rentabilität bei Unternehmung
2.6	Leistungen zielorientiert bestimmen	Betrieblicher Entscheidungsprozeß	6-Stufen-Methode nach REFA, siehe LP Betriebsorganisation Fallbeispiel
2.7	Leistungen kennzeichnen und bewerten	Art Menge Qualität	
2.8	Bereiche der Leistungserstellung beschreiben	Betriebsleitung und Verwaltung Produktion von Gütern und sachbezogenen Dienstleistungen Produktion persönlicher Dienstleistungen	Beköstigung, Hausreinigung und -pflege, Wäsche und Bekleidung

3	Grundlagen der Buchführung	(30)	
3.1	Bedeutung der Buchführung für den Betrieb kennen	Aufgaben der Buchführung Rechtsgrundlagen	
3.2	Anhand gegebener Inventurdaten ein Inventar erstellen	Inventur – Arten – Inventurlisten/ -verzeichnisse Inventar	Praktische Durchführung PC-Einsatz
3.3	Aus einem Inventar eine Bilanz erstellen	Ableitung Aufbau Gliederung	
3.4	Veränderungen der Bilanz durch Geschäftsfälle erkennen	Aktiv-Passiv-Tausch Aktiv-Passiv-Mehrung Aktiv-Passiv-Minderung	
3.5	Anfangsbestände und Geschäftsfälle auf Bestandskonten buchen	Eröffnungsbilanz Bestandskonten Schlußbilanz	
3.6	Buchungssätze bilden	Einfacher und zusammengesetzter Buchungssatz	
3.7	Erfolgswirksame Geschäftsfälle buchen	Erfolgskonten Gewinn- und Verlustkonto Eigenkapitalkonto	
3.8	Veränderungen des Materialbestandes verbuchen	Materialeinkauf Materialverbrauch	Ohne Umsatzsteuer
3.9	Notwendigkeit von Abschreibungen erkennen, Abschreibungsbeträge errechnen und verbuchen	Direkte Abschreibung – linear – geometrisch-degressiv	Verbuchung nur direkt und linear berechnet
3.10	System der Umsatzsteuer erklären	Besteuerung des Mehrwertes	Hinweis auf Umsätze, die von Ust befreit sind
3.11	Eingangs- und Ausgangsrechnungen unter Berücksichtigung der Umsatzsteuer verbuchen	Vorsteuer Umsatzsteuer Zahllast	

3.12	Geschäftsfälle im Einkaufsbereich unter Berücksichtigung der Umsatzsteuer verbuchen	Bezugskosten Rücksendungen Nachlässe	Boni nicht verbuchen
3.13	Privatentnahmen und -einlagen unter Berücksichtigung der Umsatzsteuer verbuchen und das Privatkonto abschließen	Privatkonto	
3.14	Organisation der Buchführung kennen	Kontenrahmen, Kontenplan Belegarten Bücher der Buchführung – Grundbücher – Hauptbücher – Nebenbücher	Z.B. IKR, Kontenrahmen für Krankenhausbetriebe, Kontenrahmen für Mittelbetriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes Geschäftsgänge mit geeigneter Software im Fach Datenverarbeitung

4 Kosten- und Leistungsrechnung – Teil I

(30)

4.1	Bedeutung der Kostenrechnung erkennen	Stellung der Kostenrechnung innerhalb des Rechnungswesens Aufgabe der Kosten- und Leistungsrechnung	Vgl. LPE 3
4.2	Kosten und Leistungsbegriffe erläutern	Ausgaben/Aufwendungen/Kosten Einnahmen/Erträge/Leistungen	Vgl. LPE 3
4.3	Kosten nach verschiedenen Gesichtspunkten einteilen	Gliederung nach – Erhebungsart – Zurechenbarkeit – Abhängigkeit vom Beschäftigungsgrad – Aufwandscharakter	
4.4	Kosteneinflußgrößen erkennen	Faktorpreise Faktorenqualität Beschäftigungsgrad Betriebsgröße Produktionsbedingungen	

4.5	Kostenverläufe darstellen und bewerten	Gesamtkostenbetrachtung Stückkostenbetrachtung Gesetz der Massenproduktion	Graphische Darstellung PC-Einsatz
4.6	Kostenartenrechnung durchführen	Kostenartenrechnung Erfassung und Bewertung der Kosten Gliederung der Kosten	
4.7	Aufgabe der Kostenstellenrechnung erkennen	Kostenstellenrechnung – Aufgabe und Zweck – Bildung von Kostenstellen	Nach Funktionen, räumlichen und rechnungstechnischen Gesichtspunkten
4.8	Aufbau des BAB beschreiben	Betriebsabrechnungsbogen – einstufig – mehrstufig	PC-Einsatz
4.9	Aus den Endwerten die Zuschlagssätze errechnen	Gemeinkostenzuschlagssätze	
4.10	Kostenträgerrechnungen als Vollkostenrechnung ausführen	Kostenträgerzeitrechnung – Kalkulation der Selbstkosten als differenzierte Zuschlagskalkulation Kostenträgerstückrechnung – Divisionskalkulation – einfach – mit Wertigkeitsziffern – Zuschlagskalkulation – Kalkulation des Verkaufspreises – retrograde Kalkulation Deckungsbeitragsrechnung einstufig	PC-Einsatz Handelskalkulation

4 **Kosten- und Leistungsrechnung – Teil II**

(10)

4.11	Kosten für die Nutzung von Geräten im Großhaushalt berechnen	Kapitalkosten Betriebskosten Gesamtkosten Maschinenstundensätze	PC-Einsatz
4.12	Berechnung von Kennzahlen für den Betrieb durchführen	Verpflegungssätze Kosten des Arbeitsplatzes Kosten der Arbeitskraftstunde	PC-Einsatz
4.13	Kosten- und Nutzenvergleiche aufstellen	Kostenvergleichsrechnungen – Verfahrensvergleiche – Eigenproduktion/Vergabe	Quantitative und qualitative Be- urteilung PC-Einsatz Fallbeispiele aus allen Arbeits- bereichen Z.B. Gemeinschaftsverpflegung – Nudelherstellung Textilarbeit – Bettwäsche Hausreinigung – Fenster- reinigung

5 **Beschaffung im Großhaushalt**

(44)

5.1	Beschaffung von Sachgütern vorbereiten	Beschaffungsziele Bedarfsermittlung Disposition – Art – Menge – Zeit – Bezugsquellen – Preis	Vgl. LPE 2 Marktbeobachtung Markttransparenz
5.2	Organisationsformen der Be- schaffung kennen	Hilfsmittel – zentral – dezentral	Karteien, betriebliche Kennzahlen Vgl. LP Datenverarbeitung

5.3	Einkauf von Sachgütern in den Arbeitsbereichen des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin ordnungsgemäß durchführen	Anfrage Ausschreibung Angebot Inhalt des Angebots Angebotsvergleich Abschluß des Kaufvertrages – Partner – Pflichten – Erfüllung – Besitz und Eigentum/Eigentumsvorbehalt – allgemeine Geschäftsbedingungen	Fallbeispiel Verhandeln mit Vertretern Textilien LP Textilarbeit PC-Einsatz Gesetzestexte Bürgerlicher Kauf, Handelskauf Geschäftsbrief vgl. LP Deutsch
5.4	Sonderformen des Kaufvertrages kennen	Stückkauf/Gattungskauf Kauf nach Probe, auf Probe, zur Probe Fixkauf Kauf auf Abruf	
5.5	Eingangskontrolle der beschafften Sachgüter ordnungsgemäß durchführen	Überwachung der Bestellung Waren- und Rechnungskontrolle	
5.6	Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrages erkennen und ordnungsgemäß handeln	Mangelhafte Lieferung – Arten der Mängel – Pflichten des Käufers – Gewährleistungsansprüche/Garantie Lieferungsverzug Zahlungsverzug – kaufmännisches Mahnverfahren – gerichtliches Mahnverfahren Annahmeverzug	Geschäftsbriefe vgl. Lerhplan Datenverarbeitung
5.7	Verjährung von Forderungen kennen	Fristen Hemmung und Unterbrechung	
5.8	Beschaffung durch besondere Vertragsformen aufzeigen	Werkvertrag/Werklieferungsvertrag – Leistungsvorgabe/Leistungsverzeichnis – Leistungskontrolle – Störungen Leasing – Arten – Inhalt des Leasingvertrages	Berechnung vgl. LPE 7

5.9	Kriterien für die Personalbedarfsermittlung aufstellen	Zielsetzung und Anspruchsniveau Zahl und Art der Versorgungspersonen Bauliche Gegebenheiten Grad der technischen Ausstattung und Einrichtung Grad der Marktentnahme Art der Arbeitsorganisation Arbeitsrechtliche Bestimmungen	Arbeitsrechtliche Bestimmungen Vgl. LP Sozial- und Rechtskunde
5.10	Personalbedarf berechnen und bestimmen	Quantitative Berechnung – Arbeitszeitbedarf (AKh) Bedarf der Einzelaufgabe Reservebedarf Gesamtbedarf – Berechnung der Zahl der Arbeitskräfte Vollzeit-Arbeitskräfte Teilzeit-Arbeitskräfte Qualitative Bestimmung – Anforderungsarten – Anforderungshöhe	Einsatz von Arbeitsbedarfs- bzw. Kennzahlen Urlaub, Krankheit, Mutterschutz, Fortbildung Anforderungsprofil/Befähigungsprofil Fachkräfte, Hilfskräfte Vgl. LP Sozial- und Rechtskunde

6 Lagerplanung im Großhaushalt

(12)

6.1	Aufgaben der Lagerhaltung erläutern	Überbrückung von Unregelmäßigkeiten auf dem Beschaffungsmarkt Ausnutzung der Vorteile des Groß-einkaufs Sicherung der Leistungserstellung bei schwankendem Absatz	
6.2	Bestimmungsfaktoren der Lagerplanung erläutern	Voraussichtlicher Bedarf Lagerfähigkeit Lagerkapazität Lagerkosten Mengen- / Preiserwartungen Optimaler Lagerbestand	Fallbeispiel
6.3	Lagerkennzahlen erklären und anwenden	Meldebestand Durchschnittlicher Lagerbestand Durchschnittliche Lagerumschlagshäufigkeit und Lagerdauer	PC-Einsatz
6.4	Anforderungen an das Lager kennen	Arten der Lager Geräumigkeit Übersichtlichkeit Hygiene Sicherheit Hilfsmittel	Räumlichkeiten, Einrichtung Z.B. Rollwagen, Leitern, Container

6.5	Aufgaben der Lagerverwaltung erläutern	Prüfung und Einlagerung der Ware Pflege des Lagergutes Organisation der Warenausgabe Lagerkontrolle – Qualität – Quantität Hilfsmittel	Rückkopplung zum Produktions- bzw. Verbrauchsbereich Karteien, Formulare, Lagerbuchführung, Software Vgl. LP Datenverarbeitung
7	Finanzierung		(10)
7.1	Finanzierung als umfassende Zahlungsmittelbeschaffung aufzeigen	Begriff und Aufgaben der Finanzierung	
7.2	In finanzwirtschaftliche Entscheidungen Einblick nehmen	Planung der Finanzierung – Kapitalbedarfsrechnung – Geldmittel-Vorschaurechnung	Anlagen- und Umlauffinanzierung Einnahmen- und Ausgabenrechnung
7.3	Finanzierungsarten nach der Herkunft des Kapitals überblicken	Außenfinanzierung – Eigenfinanzierung – Fremdfinanzierung Innenfinanzierung – Selbstfinanzierung – Finanzierung aus freigesetztem Kapital	Beispiele aus dem privatwirtschaftlichen Bereich
7.4	Besonderheiten der Finanzierung der Anstaltshaushalte aufzeigen	Finanzierung über den Pflegesatz Finanzierung über Steuermittel	Am Beispiel der Krankenhausfinanzierung Vgl. Gesetz zur wirtschaftlichen Sicherung der Krankenhäuser und zur Regelung der Krankenhauspflegesätze (KHG) Vgl. Bundespflegesatzverordnung (BPflV)

7.5	Kreditarten einteilen, erklären und bewerten	Gliederung nach – Fristigkeit kurz-, mittel- und langfristige Kredite – Verfügbarkeit Darlehen Kontokorrentkredit – Art der Gläubiger Lieferantenkredite Bankkredite Sonstige Kredite Kreditkosten	Z.B. Darlehen der öffentlichen Hand
7.6	Kreditsicherheiten bei Bankkrediten überblicken	Personalkredite – einfach – verstärkt Realkredite – bewegliche Sachen – unbewegliche Sachen	Bürgschaft, Zession Faustpfand, Sicherungsübereignung Hypothek, Grundschuld
7.7	Leasing als Sonderform der Fremdfinanzierung verstehen	Leasing beweglicher Güter	Vergleich Leasing und Kreditfinanzierung PC-Einsatz

8 Grundzüge der Wirtschaftspolitik

8.1	Grundbegriffe der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung kennen	Bruttosozialprodukt Nettosozialprodukt Volkseinkommen	
8.2	Ziele der Wirtschaftspolitik beschreiben und mögliche Zielkonflikte erkennen	Oberziel – Gesamtwirtschaftliches Gleichgewicht Unterziele – Stabilität des Preisniveaus – Vollbeschäftigung – Außenwirtschaftliches Gleichgewicht – stetiges und angemessenes Wirtschaftswachstum – gerechte Einkommensverteilung – lebenswerte Umwelt Zielkonflikte	Kurzfristige und langfristige Ziele Z.B. Preisniveaustabilität – Vollbeschäftigung, Wachstum – lebenswerte Umwelt

Ursachen und Merkmale gesamtwirtschaftlicher Ungleichgewichte und Schwankungen kennen

Binnenwert des Geldes
Geldwertmessung
Geldwertänderungen
– Inflation
– Deflation
Konjunktur
– Konjunkturphasen
– Konjunkturindikatoren

Verkehrsgleichung
Preisindex der Lebenshaltung

Aufgaben und geldpolitische Maßnahmen der Deutschen Bundesbank aufzeigen

Aufgaben der Bundesbank
Mindestreservenpolitik
Diskontpolitik

Hinweis auf Lombardpolitik und
Offenmarktpolitik

Aufgaben und Möglichkeiten staatlicher Konjunkturpolitik kennen

Staatliche Einnahmen- und Ausgabenpolitik
Antizyklische Fiskalpolitik
– Steuer- und Abschreibungspolitik
– Konjunkturausgleichsrücklage
– Staatliche Schuldenpolitik
– Staatsaufträge

Voraussetzungen und Problematik wirtschaftlichen Wachstums erkennen

Begriff und Bedingungen des Wirtschaftswachstums
– quantitative Faktoren
– qualitative Faktoren
Bedeutung des Wirtschaftswachstums

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Berufs- und Arbeitspädagogik

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Fach Berufs- und Arbeitspädagogik ist Voraussetzung für Ausbildungstätigkeit und Mitarbeiterführung im Betrieb. Für künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterinnen hat es deshalb zentrale Bedeutung. Die Inhalte der Verordnung über die berufs- und arbeitspädagogische Eignung für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft werden in den Lehrplänen für Berufs- und Arbeitspädagogik sowie Sozial- und Rechtskunde voll abgedeckt.

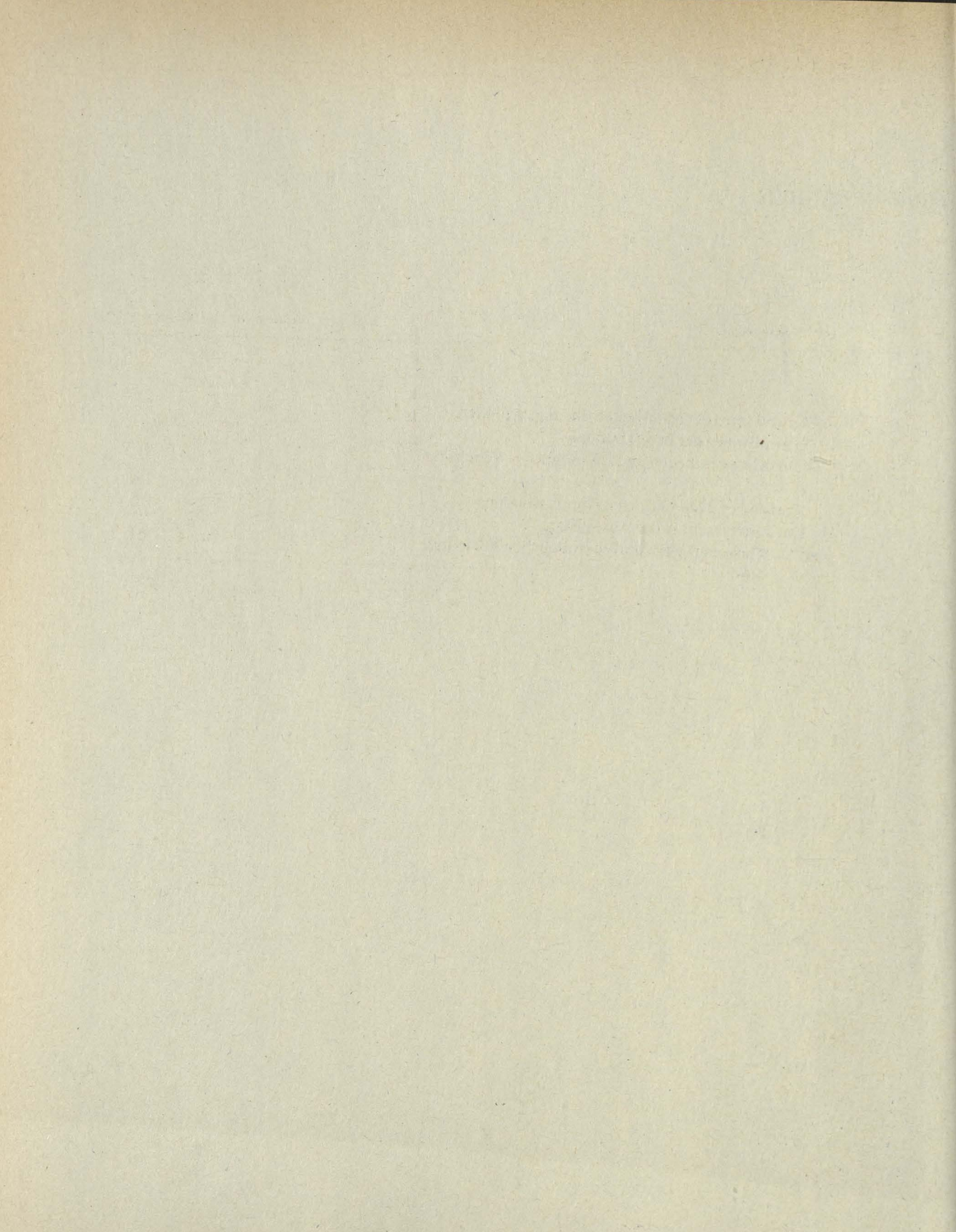
Theoretische Inhalte der Berufs- und Arbeitspädagogik sind anwendungsbezogen zu vermitteln, damit sie in der betrieblichen Praxis umsetzbar sind. Situationen aus dem Betriebsalltag und Erfahrungen aus der praktischen Vorbildung sind in den Unterricht zu integrieren, verbunden mit einschlägigen Übungen. Eine enge Abstimmung mit affinen Fächern, insbesondere Betriebsorganisation, Betriebsorganisatorische Übungen sowie Sozial- und Rechtskunde muß erfolgen.

Wesentliche Zielsetzung ist die Verknüpfung von Fachwissen mit persönlichen Einstellungen und Haltungen, um die Qualifikation zur Menschenführung abzusichern. Die Schüler erkennen die Bedeutung der Ausbildung im Großhaushalt. Sie werden befähigt, junge Menschen altersgemäß und qualifiziert zu Fachkräften auszubilden und dabei geeignete Lehrverfahren anzuwenden.

Im Unterricht wird die Bereitschaft geweckt, an der Entwicklung der Berufsausbildung engagiert mitzuarbeiten. Die Schüler werden befähigt, beim Abbau zwischenmenschlicher Konflikte im Betrieb konstruktiv mitzuwirken. Sie lernen technisch-organisatorische und psychologische Führungsmittel situationsgerecht einzusetzen. Lern- und Leistungskontrollen dienen wesentlich dem Nachweis, daß Fachwissen im Betrieb angewendet werden kann.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Grundlagen der Mitarbeiterführung im Betrieb	50	
	2 Grundfragen der Berufsbildung	10	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
2	3 Planung und Durchführung der Ausbildung	30	
	4 Der Jugendliche in der Ausbildung	30	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			160



1	Grundlagen der Mitarbeiterführung im Betrieb		(50)
1.1	Bedeutung der Arbeit für den einzelnen kennen	Persönlichkeitsbildung Wirtschaftliche und soziale Auswirkungen	Einstellung zur Arbeit Besondere Situation der Frau in Familie und Beruf Auswirkungen der Arbeitslosigkeit
1.2	Voraussetzungen zum Führen erkennen	Autoritätsbegriffe Führungseigenschaften Führungsstile Führungsmittel	Z.B. verliehene – natürliche Autorität Amts-, Sachautorität Betriebsklima
1.3	Anforderungen an hauswirtschaftliche Betriebsleiter/ Betriebsleiterinnen kennen	Erwartungen an die Führungskraft Führungsverhalten Auswirkungen des Lebensalters	
1.4	Umgang mit Mitarbeitergruppen erlernen	Formelle und informelle Gruppen Gruppendynamik Konflikte und Konfliktbewältigung Bildung von Gruppen im Betrieb Einfluß der Arbeitsgruppe auf Betriebsklima und Leistung	Z.B. Außenseiter, Zentralperson Fallbeispiele
1.5	Besondere Probleme verschiedener Mitarbeitergruppen beachten	Situation von: Jüngeren – Älteren Ausländern Behinderten geeignetes Führungsverhalten	
1.6	Mitarbeiter entsprechend der Aufgabe motivieren	Direkte Motivation Indirekte Motivation	Z.B. Leistungsanreize am Arbeitsplatz
1.7	Innerbetriebliche Information dem Bedarf entsprechend vermitteln	Ziele Formelle und informelle Information Gestaltung von Informationen Informationsmöglichkeiten	
1.8	Personalgespräche konstruktiv führen	Anweisung Dienstbesprechung/Mitarbeiterbesprechung Einzelgespräch	Fallbeispiele Z.B. Beratungsgespräch, Beurteilungsgespräch

1.9	Personaleinsatz im Großhaushalt nach pädagogischen und organisatorischen Gesichtspunkten gestalten	Delegation von Aufgaben und Verantwortung Stellvertretung Stellenbeschreibung Einführung von Mitarbeitern und Auszubildenden im Betrieb Mitarbeiterbetreuung	Kompetenz
1.10	Aufgaben in allen Führungsbereichen sachgerecht koordinieren	Ziele der Koordination Zusammenkünfte, Aussprachen	
1.11	Kontrolle und Dienstaufsicht den Aufgaben entsprechend gestalten	Ziele Kontrollverfahren Durchführung Dienstaufsicht/Bereiche Behandlung von Beschwerden	Kontrollstandards Kontrolle von Arbeitsnachweisen
1.12	Beurteilungen von Mitarbeitern und Auszubildenden erstellen	Bedeutung der Beurteilung Beurteilungsgrundsätze Beurteilungssysteme Auswirkungen der Beurteilung auf Mitarbeiter und Führungspersonen Erstellen von Beurteilungsbogen für Mitarbeiter und Auszubildende	Vgl. LP Sozial- und Rechtskunde Z.B. Leistungsprofil
1.13	Inhalte der Zeugnisse als Ergebnis regelmäßiger Beurteilungen festlegen	Arbeitszeugnis – Einfach – Qualifiziert Zeugnis der Berufsausbildung	Vgl. LP Sozial- und Rechtskunde

2 Grundfragen der Berufsbildung

(10)

2.1	Aufgaben und Ziele der Berufsausbildung im Bildungssystem erfassen	Chancengerechtigkeit Mobilität Durchlässigkeit des Bildungssystems Bedeutung von Arbeitskraft und Arbeitsleistung	Vergleich mit Bildungssystemen anderer Staaten
2.2	Zusammenhänge zwischen Berufsbildung und Arbeitsmarkt verstehen	Aufgabe der Berufsberatung Anpassung der Ausbildung an die Anforderungen des Arbeitsmarktes	

- | | | | |
|-----|---|---|-----------------------------|
| 2.3 | Aufgaben der Ausbildungsstätten im dualen System abgrenzen | Einrichtungen
– Ausbildungsbetriebe
gemäß Berufsbildungsgesetz
– Außerbetriebliche und überbetriebliche Einrichtungen
– Berufliche Schulen
Vor- und Nachteile des dualen Systems | Berufsbildungsgesetz (BBiG) |
| 2.4 | Voraussetzungen für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft nach dem Berufsbildungsgesetz kennen | Ausbildereignung
Anerkennung des Ausbildungsbetriebes | Verordnungen |
| 2.5 | Qualifikation zur Ausbildung in der Hauswirtschaft anstreben | Gemäß Berufsbildungsgesetz
Aufgabe, Stellung und Verantwortung
– des Ausbilders
– des Auszubildenden | |

3 Planung und Durchführung der Ausbildung

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 3.1 | Berufsbilder in der Hauswirtschaft unterscheiden | Hauswirtschafter/in
Hauswirtschaftstechnische/r
Helfer/in
Wirtschafterin (städtische Hauswirtschaft)
Meister/in der städtischen Hauswirtschaft
Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in | Verordnungen zur Ausbildung |
| 3.2 | Ausbildung zur städtischen Hauswirtschafterin verantwortlich leiten | Abschluß des Ausbildungsvertrages
– Inhalte
– Weg des Vertrages bis zur Rechtsgültigkeit | Z.B. Dauer, Probezeit, Vergütung, Pflichten
BBiG § 3 – 13 |
| | | Gliederung der Ausbildung
Erstellen des betrieblichen Ausbildungsplanes
Betriebliche und außerbetriebliche Ausbildung
Zusammenarbeit zwischen Ausbildungsbetrieb, Berufsschule und Ausbildungsberatung
Beendigung des Berufsausbildungsverhältnisses
Staatliche Überwachung der Berufsausbildung | Ausbildungsrahmenplan
Übung an Fallbeispielen |
| 3.3 | Auszubildende verantwortlich auf Prüfungen vorbereiten | Zwischen- und Abschlußprüfung
– Prüfungsanforderungen
– Prüfungsausschuß
– Prüfungsinhalte
– Ermittlung der Prüfungsergebnisse | BBiG § 14, 15, 16 |
| 3.4 | Ablauf des Lernprozesses in der Ausbildung erfassen | Begriff Lernen
Voraussetzungen des Lernens
Lernziele/Lernzielbereiche
Lernarten
Lernvorgang im praktischen und im theoretischen Bereich | Z.B. Stufenmodell nach Roth |
| 3.5 | Lernerfolg bei Auszubildenden und Mitarbeitern sichern | Behalten und Vergessen
Lernhilfen
Methodik des geistigen Arbeitens | Fragestellung, Möglichkeiten der Vertiefung |

3.6	Lehrverfahren im Großhaushalt situationsgerecht auswählen	Grundsätze des Lehrens und Ausbildens Vortrag Lehrgespräch Diskussion Gruppenarbeit Demonstration Anleitung/Unterweisung	Fallbeispiele Vgl. LP Betriebsorganisatorische Übungen
3.7	Medien den Aufgaben entsprechend auswählen und einsetzen	Ziele des Medieneinsatzes Medienauswahl Arten der Medien Grundsätze für den Medieneinsatz	In der Hauswirtschaft besondere Berücksichtigung der Realität

4 Der Jugendliche in der Ausbildung

(30)

4.1	Typische Entwicklungserscheinungen und Verhaltensweisen im Jugendalter beachten	Phasen menschlicher Entwicklung Entwicklung als Wachstum und Reifung Anlagen und Umwelt	
4.2	Möglichkeiten zur Feststellung der beruflichen Eignung Jugendlicher kennen	Leistungsanforderungen Leistungsangebot Leistungsprofil – Psychologische Eignungsuntersuchung – Ärztliche Eignungsuntersuchung – Arbeitseinsatz im Betrieb	Vgl. LP Betriebsorganisation Probezeit, Schnüffellehre
4.3	Gesundheitliche Belange des Jugendlichen beachten	Zusammenhang von Gesundheit und Leistungsfähigkeit Leistungskurve	Vgl. LP Betriebsorganisation Unfallverhütung, Aufsichtspflicht
4.4	Entwicklungsstand und Persönlichkeit bei der Ausbildung berücksichtigen	Alterstypisches Verhalten Erziehung zur fachlichen Leistungsfähigkeit Erziehung zur Persönlichkeit – Übertragen von Verantwortung – Fördern von Eigeninitiative – Entwicklung von Sozialverhalten	

- | | | | |
|-----|--|---|--|
| 4.5 | Einflüsse der Umwelt auf das Verhalten Jugendlicher beachten | Betriebliche Einflüsse
Außerbetriebliche Einflüsse
– Familie
– Freundeskreis
– Berufsschule
– Freizeit
– Medien
Hilfen | |
| 4.6 | Verhaltensauffälligkeiten bei Jugendlichen beachten | Entwicklungsbedingte Verhaltensstörungen
– Ursachen
– Reaktionen
– Grenzen der Beeinflussung Jugendlicher
Besondere Verhaltensstörungen | Z.B. Minderwertigkeitsgefühle, Kontaktarmut, Aggressionen, Interesselosigkeit, Angeberei

Z.B. durch Suchtmittel |

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Betriebsorganisation

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Im Fach Betriebsorganisation erwerben die Schüler Kenntnisse, Einsichten und Qualifikationen, um Führungsaufgaben in Großhaushalten zu übernehmen; insbesondere sind Kriterien für die ergonomische Gestaltung von Arbeitsplätzen zu vermitteln, und die Fähigkeit, Arbeitsabläufe nach den Grundsätzen von Humanität und Wirtschaftlichkeit zu planen und zu steuern. Sie werden befähigt, Daten für Organisationsaufgaben zu ermitteln, Organisationspläne zu erstellen und Organisationshilfen zu beurteilen.

Der/die künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterin lernt, Verantwortungsbewußtsein für Mitarbeiter und Versorgungspersonen zu entwickeln und Methoden der Vermittlung von Lerninhalten kennen.

Das Fach integriert Kenntnisse und Fähigkeiten insbesondere aus den Fächern Wirtschaftslehre des Großhaushalts sowie Berufs- und Arbeitspädagogik.

In den Unterricht sind Erfahrungen der Schüler aus der beruflichen Vorbildung einzubeziehen.

Die Theorie des Faches Betriebsorganisation schafft Grundlagen für das Fach Betriebsorganisatorische Übungen; deshalb ist der Unterricht in diesen Fächern inhaltlich und zeitlich abzustimmen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Der Mensch am Arbeitsplatz	24	
	2 Unterweisung von Auszubildenden und anderen Mitarbeitern	10	
	3 Arbeitsablauforganisation mit Datenermittlung I Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	26	60 20
2	4 Arbeitsablauforganisation mit Datenermittlung II	10	
	5 Arbeitsgestaltung	24	
	6 Aufbauorganisation	8	
	7 Arbeitsplanung im Großhaushalt Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	18	60 20
			160

Der Mensch am Arbeitsplatz

(24)

1 Ziele des Arbeitsstudiums problematisieren	Humanität Wirtschaftlichkeit	Entwicklung des Arbeitsstudiums
2 Belastung bei Tätigkeiten im Großhaushalt unterscheiden	Formen der Arbeit – Physiologische Voraussetzungen – Dynamische Muskelarbeit – Statische Muskelarbeit – Reaktive Arbeit – Kombinatorische Arbeit – Schöpferische Arbeit Belastung durch die Art der Tätigkeit	Statische Arbeit, Stehen, Überkopfarbeit, Heben von Lasten, Arbeitsgenauigkeit
3 Faktoren des Leistungsangebotes beurteilen	Belastung durch Umwelteinflüsse – Lärm – Klima – Beleuchtung – Farben – soziale Einflüsse Leistungsfähigkeit – Anlagen – Übung Leistungsbereitschaft – Disposition – Motivation Biologische Rhythmen – Ermüdung – Leistungskurve	Vgl. LP Berufs- und Arbeitspädagogik LPE 4.2 und 4.3 Z.B. Tagesrhythmus, Lebensrhythmus biologische Arbeits-, Antriebsermüdung, Automation, Monotonie
4 Leistungsfähigkeit bei der Arbeitsplanung berücksichtigen	Erholung Pausen Freizeitausgleich Urlaub Organisatorische Arbeitsverteilung Einstufung der Arbeit – geistige – körperliche	Arbeitszeit-, Jugendarbeitsschutzgesetz, Dienstpläne, Arbeits-, Zeitpläne
5 Zusammenhänge zwischen Arbeitsgestaltung und Arbeitsleistung aufzeigen	Körpermaße des Menschen Arbeiten im Sitzen und im Stehen – Wirkraum – Greifraum – Körperhaltung – Sichtfeld Bewegungsablauf Bewegungsvereinfachung Bewegungsverdichtung	Raumbedarf an Beispielen aus den BO-Bereichen

1.6	Kriterien für die Auswahl von Betriebsmitteln in den Aufgabenbereichen des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/ Betriebsleiterin festlegen	Arbeitsentlastung Ergonomie Sicherheit Wartung Wirtschaftlichkeit	Vgl. BO-Übungen Arbeitsstuhl Transportgeräte Arbeitsgeräte und -maschinen Griffe, Bedienungselemente
2	Unterweisung von Auszubildenden und anderen Mitarbeitern		(10)
2.1	Methoden der Vermittlung von Lerninhalten situationsgerecht auswählen	Arbeitsbesprechung Arbeitsanleitung Arbeitsunterweisung	4-Stufen-Methode nach REFA 6-Stufen-Methode nach Roth
2.2	Arbeitsunterweisung planen	Zielangabe Motivation Betriebsmittel – Auswahl – Einsatz Ausführung – Vor- und Nacharbeit – Parallelarbeit – Arbeit des Auszubildenden unter Aufsicht Übung, Vertiefung, Übertragung Erfolgskontrolle	Durchführung der Unterweisung in den BO-Übungen Vgl. 1. Jahrgang LPE 2.4 2. Jahrgang LPE 4.1 und 4.6-4.9
3	Arbeitsablauforganisation mit Datenermittlung I		(26)
3.1	Phasen der Ablauforganisation im Großhaushalt erklären	Planung – Ist-Aufnahme – Aufgabengliederung – Analyse – Soll-Vorgabe Gestaltung Steuerung – veranlassen – überwachen – sichern	Vgl. REFA – Methodenlehre (Fallbeispiel) Anwendungen vgl. BO-Übung LPE 4.6-4.9 Soll-Ist-Vergleich nach Qualität, Quantität, Termin, Kosten, Arbeitsbedingungen

2	Arbeitssysteme beschreiben	Arbeitsverfahren Arbeitsmethoden Arbeitsweise Systemelemente – Arbeitsaufgabe – Eingabe – Arbeitsablauf – Mensch – Betriebsmittel – Umwelteinflüsse – Ausgabe	Beispiele aus Gemeinschaftsverpflegung mit Service Gebäudereinigung Bekleidungs- und Wäschepflege Textilverarbeitung Gestaltung
3	Bedeutung der Datenermittlung erkennen	Zeiten Einflußgrößen Bezugsmengen Anforderungen an Daten – Reproduzierbarkeit – Verwendungszweck Datenarten – quantitative, qualitative Daten – feste, veränderliche Daten – absolute, bezogene Daten	Kennzahlen
3.4	Arbeitsabläufe nach Ablaufarten beschreiben	Ablaufarten – Mensch – Betriebsmittel	Nach REFA
3.5	Vorgabezeiten gliedern	Auftragszeit – Rüstzeit – Ausführungszeit Belegungszeit	

4	Arbeitsablauforganisation mit Datenermittlung II			(10)
4.1	Methoden der Datenermittlung beurteilen	Befragen Messen – Selbstaufschreiben – Zeitermittlung – Multimomentaufnahme/Schwachstellenanalyse Schätzen Vergleichen Zusammensetzen – Systeme vorbestimmter Zeiten – Planzeiten – Zeitklassenverfahren	Vgl. BO-Übungen LPE 3 REFA-Zeitaufnahmebogen vorstellen Entsprechende Formulare erstellen z.B. Arbeitstagebuch Zeitermittlungsbogen Fixe Termine, Raumnot, Personal- mangel, Betriebsmittelbelegung, z.B. Waschmaschinen, Gargeräte Vgl. Hamburger Richtlinien (Das Krankenhaus 5/79)	
4.2	Arbeitsabläufe an Beispielen aus den Aufgabenbereichen des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin darstellen	Zeitband Balkendiagramm Fristenplan Graphische Beschreibung	Flußdiagramm	
5	Arbeitsgestaltung			(24)
5.1	Grundsätze der Arbeitsgestaltung analysieren	Zielsetzung Arbeitsplatztypen – Einzelarbeit – Gruppenarbeit – Einstellenarbeit – Mehrstellenarbeit Arbeitsteilung – Arnteilung – Mengenteilung – Mischform Ablaufprinzipien – Verrichtungsprinzip – Flußprinzip		
5.2	Methoden zur Rationalisierung von Arbeitssystemen beurteilen	Beschreibende Ablaufstudien Wegestudie Verfahrensvergleiche Methodenvergleiche 6-Stufen-Methode zur Arbeitsgestaltung	Fadendiagramm Vgl. LPE 4.2	
5.3	Speisenverteilsysteme vergleichen und beurteilen	Arten Beurteilungskriterien – organisatorisch – wirtschaftlich – bedarfsorientiert	Vgl. AID-Mappe „Gemeinschaftspflege“ Ernährungsphysiologische Gesichtspunkte	

Aufbauorganisation

(8)

Organisationsgrundsätze für die Aufbauorganisation erfassen	Zweckmäßigkeit Wirtschaftlichkeit Gleichgewicht Koordination	Am Beispiel hausw. Großbetriebe
Gliederungsmerkmale der Aufbauorganisation unterscheiden	Aufgabenanalyse Aufgabensynthese	Merkmale der Verrichtung, des Objekts, des Ranges, der Phase, der Zweckbeziehung
Aufbaustrukturprinzipien in den Arbeitsschwerpunkten des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin anwenden	Organigramm eines Betriebes Abteilungsbildung, Stellenbildung Aufbaustrukturprinzipien Funktionsdiagramm für die Arbeitsbereiche – Gemeinschaftsverpflegung mit Service – Gebäudereinigung – im Zusammenhang mit der Gesamtorganisation	Ein- und Mehrlinienprinzip Stablinienprinzip Prinzip der Produktorientierung Prinzip der Teamorientierung Bekleidungs- und Wäschepflege Textilverarbeitung, Gestaltung

Arbeitsplanung im Großhaushalt

(18)

1 Organisationshilfen einsetzen	Kennzeichnungshilfen Karteien Vordrucke Checklisten Protokolle Magnet-/Stecktafeln EDV-Programme	Durchschreibeverfahren Vordrucke für Arbeitsnachweise
2 Organisationspläne erstellen	Arbeitspläne Urlaubspläne Belegungspläne Reinigungspläne Pläne für komplexe Arbeitsabläufe	Software Auswertung von Praktikumsberichten Pläne im Service-Bereich DV-Einsatz Tag der offenen Tür, Umzug in ein neues Gebäude

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Betriebsorganisatorische Übungen

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Im Fach Betriebsorganisatorische Übungen wird der/die künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterin befähigt, Leitungsfunktionen in den verschiedenen Arbeitsbereichen des hauswirtschaftlichen Großbetriebes wahrzunehmen. Betriebsorganisatorische Übungen beinhalten ausschließlich Tätigkeiten in der beruflichen Praxis des Großhaushalts, die in entsprechend ausgestatteten Räumen mit Geräten und Maschinen des Großhaushalts und mit spezifischen Verfahren durchzuführen sind.

Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten aus den Fächern Sozial- und Rechtskunde, Wirtschaftslehre des Großhaushalts, Chemie und Ernährungslehre, Betriebshygiene mit Übungen, Berufs- und Arbeitspädagogik, Haushaltstechnologie, Wohnlehre, Datenverarbeitung, Nahrungszubereitung und Textilarbeit sind Grundlagen dieser betriebsorganisatorischen Übungen.

Die Art der Aufgabenstellung fördert das Verantwortungsbewußtsein für Mitarbeiter und Versorgungspersonen. Die Erfordernisse von Arbeitssicherheit, Hygiene und Umweltschutz werden beachtet. Arbeitsmaterialien und Betriebsmittel werden verantwortlich beschafft, gelagert und eingesetzt. Die Gestaltung der Arbeitsplätze erfolgt nach ergonomischen Gesichtspunkten. Anleitungen und Unterweisungen werden entsprechend den Ausbildungsvorschriften und den Regeln für Mitarbeiterführung durchgeführt. Die Schüler erstellen selbstständig Organisationspläne zur Steuerung von Arbeitsabläufen, je nach Art der Aufgaben wenden sie REFA-Methoden an.

Im ersten Schuljahr erwerben die Schüler Fähigkeiten und Fertigkeiten insbesondere in den Arbeitsschwerpunkten Gebäudereinigung und Wäschepflege im Großhaushalt. Hierbei werden organisatorische, ergonomische und verfahrenstechnische Schwerpunktsetzungen des Großbetriebes beachtet. Im zweiten Schuljahr stehen bei komplexen Aufgabenstellungen die praktische Ausbildertätigkeit und Mitarbeiterführung im Mittelpunkt. Die Erfahrungen und Erkenntnisse aus den einzelnen Übungen sind Gegenstand regelmäßig durchzuführender Auswertungen im Klassenverband.

Die Organisationsaufgaben im zweiten Schuljahr orientieren sich an den Aufgabenstellungen des Großhaushalts und sind in den Arbeitsschwerpunkten Gemeinschaftsverpflegung mit Service, Gebäudereinigung, Wäschepflege, Gestaltung und Textilarbeit durchzuführen. Dabei ist Aufgaben mit problem lösendem Charakter und der Entwicklung von Alternativlösungen entsprechend der betrieblichen Situation besondere Bedeutung zuzumessen.

Der Erfolg des Unterrichts ist in besonderem Maß von abnehmerorientierten Versorgungsleistungen abhängig. Die Führung von Mitarbeitern sowie die Ausbildertätigkeit sind Bestandteil der praktischen Übungen. Möglichkeiten, geeignete Auszubildende oder entsprechende Jugendliche in den Unterricht einzubeziehen sind praxisnah in Abstimmung auf die örtlichen Gegebenheiten abzusichern.

Eine Erweiterung der betriebsorganisatorischen Übungen auf außerschulische Großhaushalte ist möglich und zu unterstützen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Reinigung und Pflege von Werkstoffen unter Berücksichtigung ergonomischer Gesichtspunkte	10	
	2 Flächenreinigung in Großhaushalten mit Übungen zur Vermittlung von Informationen und Lerninhalten	22	
	3 Planung und Steuerung von Arbeitsabläufen bei der Pflege von Textilien im Großhaushalt Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	28	60 20
2	4 Übungen zu betrieblichen Aufgabenstellungen in den Arbeitsschwerpunkten des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	120	120 40
			240

Reinigung und Pflege von Werkstoffen unter Berücksichtigung ergonomischer Gesichtspunkte

(10)

1	Reinigungsaufgaben nach ergonomischen Gesichtspunkten durchführen	Arbeiten – im Stehen – im Sitzen – in gebeugter Haltung	Arbeitsbelastung
		Bewegungsabläufe Arbeitsplatzgestaltung – Einrichtung – Erprobung – Beurteilung	Fußvorstoßraum, Kniefreiheit Arbeitsstuhl
1.2	Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände aus dem Verpflegungs-, Wohn- und Sanitärbereich des Großhaushalts materialgerecht und rationell reinigen und pflegen	Materialeigenschaften Betriebsmittel aus Verfahren bei – Metall – Glas – Keramik – Kunststoff – Holz – textilen Überzügen	

Flächenreinigung in Großhaushalten mit Übungen zur Vermittlung von Informationen und Lerninhalten

(22)

2.1	Verfahren und Methoden zur Flächenreinigung kennen und durchführen	Wände, Türen, Fenster Arbeitsflächen Möbel	Beispiele siehe LPE 1.2 Vgl. auch LP Haushaltstechnologie
2.2	Fachgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen für Fußböden in den Arbeitsschwerpunkten des Großhaushalts durchführen	Trocken-, Feucht- und Naßreinigung bei – laufender Reinigung – Zwischenreinigung – Grundreinigung	
2.3	Spezielle Reinigungsmaßnahmen in technischen Räumen hauswirtschaftlicher Großbetriebe durchführen	Geräte der Großküche Geräte der Wäscherei Sanitäre Anlagen	Berücksichtigung verschiedener Verschmutzungsarten und -grade
2.4	Arbeitsbesprechungen, -anleitungen und -unterweisungen mit Mitarbeitern und Auszubildenden durchführen	Vorbereitung Durchführung Beurteilung	Beispiele vgl. LPE 1.2, 2.1 und 2.2

3 Planung und Steuerung von Arbeitsabläufen bei der Pflege von Textilien im Großhaushalt

(28)

Vorbemerkungen

- | | | | |
|-----|--|--|---|
| 3.1 | Waschverfahren sachgerecht auswählen und durchführen | Vorbereitung
Handwäsche
Maschinenwäsche
Nachbehandlung | Sortieren, Fleckentfernung exemplarisch |
| 3.2 | Glättverfahren sachgerecht auswählen und durchführen | Vorbereitung
Bügeln, Dämpfen
Mangeln, Pressen
Legen | |
| 3.3 | Methoden der Datenermittlung üben und beurteilen | Selbstaufschreiben
Schätzen
Vergleichen
Zeitaufnahme
– Ablaufgliederung
– Meßpunkte
– Messung der Fortschrittszeit
– Leistungsgradbeurteilung
– Auswertung | |
| 3.4 | Arbeitsabläufe steuern und Schwachstellen erkennen | Überprüfung von
– Arbeitsplatzgestaltung
– Arbeitsverfahren
– Arbeitsmethode
– Arbeitsergebnis
Praktische Übung bei Einsatz von Mitarbeitern | Berücksichtigung der LPE 1.1 bis 3.3 |

Übungen zu betrieblichen Aufgabenstellungen in den Arbeitsschwerpunkten des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin

(120)

4.1	Aufgaben aus den Arbeitsschwerpunkten selbständig schriftlich planen	Lösungsvorschlag mit Begründung Systembeschreibung BO-Schwerpunkt Unterweisung mit Arbeitsplatzgestaltung Arbeits- und Zeitplan	Als BO-Schwerpunkte gelten die LPE 4.1 – 4.5, sie werden in Aufgaben der verschiedenen Arbeitsschwerpunkte eingebunden.
4.2	Vergleiche selbständig planen, durchführen und bewerten	Bedingungen für die Durchführbarkeit Vergleichskriterien – quantitativ – qualitativ Auswertung	Verfahrensvergleich Methodenvergleich
4.3	Aufgaben selbständig arbeitsteilig planen, durchführen und bewerten	Einzelfertigung Reihenfertigung	
4.4	Kosten selbständig ermitteln, vergleichen und beurteilen	Materialkosten Lohnkosten Selbstkosten durch Zuschlagskalkulation Maschinenstundensatz	Theorie der Kostenrechnung vgl. Wirtschaftslehre des Großhaushalts, LPE 4 Nach selbst ermittelten Daten; DV-Einsatz
4.5	Ablaufstudien selbständig planen, durchführen und auswerten	Beschreibende Ablaufstudie Wegestudie	
4.6	Aufgaben im Bereich Gemeinschaftsverpflegung selbständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	Einhaltung fixer Termine Steuerung komplexer Arbeitsabläufe Geräteinsatz unter Berücksichtigung von Arbeitssicherheitsvorschriften Hygienemaßnahmen Bestellung und Annahme von Waren Lagerbuchführung Dienstpläne	Ableitung von Sonderkostformen, Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten, Hygienestandards einhalten Für jede Schülerin sollen die Inhalte der Übungen 4.2 bis 4.5 in ihren BO-Aufgaben abgedeckt sein. Nach Möglichkeit sind in den Übungen Anleitungen und Unterweisungen einzubauen. Schriftliche Ausarbeitung vgl. 4.1

4.7	Aufgaben im Bereich Gebäudereinigung selbständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	<p>Rationeller Maschineneinsatz Reinigungsverfahren und -methoden unter Berücksichtigung von</p> <ul style="list-style-type: none"> - gemäßigtem Einsatz des Faktors Chemie - fachlicher Qualifikation der Mitarbeiter - Versorgungspersonen - Materialien <p>Desinfektionsmaßnahmen Gestaltung von Arbeitsabläufen bei</p> <ul style="list-style-type: none"> - laufender Reinigung - Zwischenreinigung - Grundreinigung - Pflege <p>Organisationspläne</p>	<p>Für jede Schülerin sollen die Inhalte der Übungen 4.2 bis 4.5 in ihren BO-Aufgaben abgedeckt sein.</p> <p>Nach Möglichkeit sind in den Übungen Anleitungen und Unterweisungen einzubauen. Schriftliche Ausarbeitung vgl. 4.1</p>
4.8	Aufgaben im Bereich Wäschepflege selbständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	<p>Materialfluß</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichnen - Sammeln - Sortieren - Verteilen <p>Einsatz von Personal und Betriebsmitteln unter Berücksichtigung von Belegungszeiten Vergleiche Organisation der Vergabe</p>	<p>Für jede Schülerin sollen die Inhalte der Übungen 4.2 bis 4.5 in ihren BO-Aufgaben abgedeckt sein.</p> <p>Nach Möglichkeit sind in den Übungen Anleitungen und Unterweisungen einzubauen. Schriftliche Ausarbeitung vgl. 4.1</p>
4.9	Aufgaben im Bereich Gestaltung und Textilarbeit selbständig planen, gestalten, steuern und mit Hilfskräften durchführen	<p>Anwendung rationeller Methoden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herstellung von Raumschmuck - Herstellung von Tischschmuck - Ausbessern / Abändern - Neuanfertigung von Wäsche <p>Reihenfertigung Ermittlung von Selbstkosten Vergleich zur Vergabe</p>	<p>Für jede Schülerin sollen die Inhalte der Übungen 4.2 bis 4.5 in ihren BO-Aufgaben abgedeckt sein.</p> <p>Nach Möglichkeit sind in den Übungen Anleitungen und Unterweisungen einzubauen. Schriftliche Ausarbeitung vgl. 4.1</p>

Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II

Datenverarbeitung

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Neue Technologien gewinnen im Großhaushalt zunehmend an Bedeutung. Von dem/der künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/Betriebsleiterin wird deshalb die Fähigkeit zur selbständigen Nutzung eines Arbeitsplatzrechners erwartet. In diesem Zusammenhang müssen sie EDV-Anbietern gegenüber kompetente Gesprächspartner sein, die für ihren jeweiligen Praxisbereich u.a. präzise Anforderungen, Änderungswünsche hinsichtlich deren Programme vorbringen können. Darüber hinaus können sie auch die Möglichkeiten und Grenzen vorhandener Programmsysteme einschätzen können und erkennen, welche organisatorischen Voraussetzungen für den EDV-Einsatz im Betriebsablauf notwendig sind.

Aufgrund des Besuches des Berufskollegs für Ernährung und

Hauswirtschaft I werden Grundkenntnisse in Datenverarbeitung vorausgesetzt. Das schließt den Umgang mit einem Textverarbeitungs- bzw. einem Tabellenkalkulationsprogramm ein.

Bei der Formulierung des Lehrplanes wurde auf spezielle Begriffe der Datenverarbeitung bewußt verzichtet, um den Praxisbezug besonders zu betonen und den Lehrplan für weitere Entwicklungen offen zu halten. Eine enge Kooperation mit den Lehrkräften der Fächer Wirtschaftslehre des Großhaushalts, Betriebsorganisation und Chemie und Ernährungslehre ermöglicht eine wechselseitige Vertiefung der behandelten Inhalte.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Textverarbeitung im Großhaushalt	20	
	2 Anwendungsprogramm zur Buchführung	10	30
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		10
2	3 Berufsbezogene Arbeiten mit Tabellen und Grafiken	24	
	4 Programmunterstützte Planung im Großhaushalt	12	
	5 Lagerverwaltung	24	
	6 Beurteilung des DV-Einsatzes im Großhaushalt	30	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			160

1	Textverarbeitung im Großhaushalt	(20)
1.1	Texte erfassen und gestalten	Schriftwesen Innerbetriebliches Berichtswesen Geschäftsbrief nach DIN
1.2	Standardisierte Schriftstücke erstellen	Bestellungen Rundschreiben
Verwendung eines benutzerfreundlichen Textverarbeitungsprogrammes		
Z.B. Speisekarte, Einladung, Anzeige		
Formularmasken Keine Textbausteine		
2	Anwendungsprogramm zur Buchführung	(10)
2.1	Ein Buchführungsprogramm handhaben	Konten anlegen Buchen Abschluß anfertigen
Diese LPE schließt sich an die LPE 3 des Faches Wirtschaftslehre des Großhaushalts an. Verwendung eines benutzerfreundlichen Buchhaltungsprogrammes		
3	Berufsbezogenes Arbeiten mit Tabellen und Grafiken	(24)
3.1	Kostenberechnungen mit einem Tabellenkalkulationsprogramm durchführen	Menükostenberechnung Kostenvergleich – Eigenherstellung, Eigenleistung – Fremderstellung, Vergabe Rentabilitätsberechnung Angebotsvergleich Kalkulation
Verwendung eines benutzerfreundlichen Tabellen-Kalkulationsprogrammes Vgl. LP Wirtschaftslehre des Großhaushalts, LPE 4.8 – 4.11		
3.2	Nährwertberechnungen durchführen	Nährwert- und Energiebilanzen für verschiedene Bedarfsgruppen Diätberechnungen
3.3	Tabellenwerte grafisch darstellen	Kreisdiagramm Säulendiagramm Balkendiagramm Liniendiagramm
Verwendung eines benutzerfreundlichen Grafikprogrammes		

4	Programmunterstützte Planung im Großhaushalt		(12)
			Verwendung eines Planungsprogrammes mit grafischer Darstellung
4.1	Arbeitsabläufe planen	Arbeitsablaufdiagramm	Vgl. LP Betriebsorganisation LPE 3.7 und LPE 6.1
4.2	Mittelfristige Planungen erstellen	Dienstpläne Urlaubspläne Ausbildungspläne Belegungspläne	Vgl. LP Betriebsorganisation LPE 6.2
5	Lagerverwaltung		(24)
5.1	Struktur und Datenfluß für ein Lager planen	Systemanalyse für ein Lagerverwaltungsprogramm Dateistruktur	Vgl. LP Wirtschaftslehre des Großhaushalts LPE 6
5.2	Lager mit Hilfe eines Datenbanksystems verwalten	Lagerdatei – anlegen – verwalten – auswerten	Verwendung eines benutzerfreundlichen Datenbanksystems
5.3	Lagerverwaltungsprogramme nutzen und beurteilen	Bestandspflege Lagerlisten Bestelllisten Lagerstatistik	Verwendung eines geeigneten Lagerverwaltungsprogrammes
6	Beurteilung des DV-Einsatzes im Großhaushalt		(30)
6.1	Anwendungsprogramme für den Großhaushalt vergleichen und bewerten	Software-Ergonomie Ausstattungsanforderungen Preis-Leistungsverhältnis Eignung für gegebene Problemstellungen Erstellung eines Pflichtenhefts	Diese LPE kann in Teilen mit den anderen LPE methodisch verknüpft werden und bietet die Möglichkeit zur Berücksichtigung aktueller Entwicklungen.

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Betriebshygiene mit Übungen

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Im Fach Betriebshygiene mit Übungen erwirbt der/die künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterin grundlegende Kenntnisse, Einsichten und Fähigkeiten, um seiner/ihrer Verantwortung im Gesamtbereich des hauswirtschaftlichen Großbetriebes mit allen dazugehörenden spezifischen Versorgungseinrichtungen gerecht zu werden.

Im Hinblick auf diese Zielsetzung erwerben sie neben einer breiten Grundqualifikation erforderliche spezielle Einzelqualifikationen in den unterschiedlichsten Bereichen.

So sind sie in der Lage, für Gesundheit und Wohlbefinden der ihr anvertrauten Personen zu sorgen. Dies erfordert Vertrautheit mit den gesetzlichen Rahmenbedingungen und Gesetzensvorgaben ihrer Arbeit. Weiterhin werden sie befähigt, ihre Mitarbeiter auf der Grundlage arbeitspädagogischer Erkenntnisse in ihrer Arbeit anzuleiten und zu unterweisen, sowie deren Arbeit in bezug auf Methode und Inhalt zu kontrollieren und zu bewerten. Die Fähigkeit zur Zusammenarbeit mit zuständigen innerbetrieblichen Stellen und außerbetrieblichen Einrichtungen und Behörden ist eine Komponente ihrer Ausbildung.

Im Bereich der Hygiene kennt der/die künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterin allgemeine und allgegenwärtige biologische und mikrobiologische Prozesse im Gesamtbereich des hauswirtschaftlichen Großbetriebes. Sie besitzen ein grundlegendes Wissen über die möglicherweise auftretenden Schädlingsgruppen mit ihren jeweils am häufigsten vorkommenden Vertretern und deren spezifischen Lebensbedingungen. Sie können daher eine wirksame Prophylaxe betreiben, bzw. geeignete Abhilfemaßnahmen treffen.

Auf dem Gebiet der medizinischen Mikrobiologie kennen sie wichtige Infektionswege und Folgen der Infektionen für den Menschen. So sind sie in der Lage, im hauswirtschaftlichen Großbetrieb geeignete Hygienemaßnahmen durchzuführen und in allen betrieblichen Bereichen einen anerkannten und wirksamen Hygienestandard einzuhalten.

Der/die künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterin kennt die ökologischen Auswirkungen der von ihm/ihr zu verantwortenden Maßnahmen und kann daher seine/ihre Handlungsentscheidungen unter ökologischen Erwägungen und Gesichtspunkten treffen.

Die Durchführung der verpflichtenden Schülerübungen wird schwerpunktmäßig im Themenbereich Hygienemaßnahmen angesetzt. Dabei werden praxisnahe Inhalte, z.B. die Hygienewirkung von Reinigungsverfahren und -methoden bewertet, die Kontrolle von Hygienestandards geübt. Hygienemaßnahmen unterschiedlichen Standards in Bereichen hauswirtschaftlicher Großbetriebe sollen beherrscht werden. Die Schüler erwerben die notwendigen Fähigkeiten, Maßnahmen auch unter Berücksichtigung der erforderlichen Arbeitssicherheit durchzuführen.

Das Mindestzeitmaß zur Durchführung der Übungen beträgt 15 Stunden. In Abhängigkeit von ausreichenden räumlichen und organisatorischen Voraussetzungen ist eine Ausweitung der Übungen innerhalb der Lehrplaneinheit 3 wünschenswert.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Bedeutung der Hygiene im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	4	
	2 Rechtsquellen und rechtliche Grundlagen	12	
	3 Schädlinge im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	14	
	4 Infektionen und ihre Wirkung auf den Menschen	10	
	5 Hygienemaßnahmen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

Bedeutung der Hygiene im hauswirtschaftlichen Großbetrieb

(4)

Bedeutung der Hygiene als Gesundheitsschutz für den einzelnen Menschen und die Gemeinschaft verstehen

Definition:

- Hygiene, Sauberkeit
- Betriebshygiene
- Umwelthygiene

Hygiene als Teilgebiet der Biologie

Aufgaben der Betriebshygiene erkennen

In den Bereichen hauswirtschaftlicher Großbetriebe

- Gemeinschaftsverpflegung
- Gebäudereinigung
- Wäschepflege
- Beherbergung

Hauptaufgaben:
Verhütung von Krankheiten, Untersuchung der gewohnheitsmäßigen Umwelt des Menschen

Veränderte Produktions- und Verarbeitungsbedingungen zuliefernder Lebensmittelbetriebe

Vergabe von Reinigungsaufgaben an Dienstleistungsbetriebe

Zuständigkeit und Verantwortung des/der hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin

Rechtsquellen und rechtliche Grundlagen

(12)

Gesetzliche Bestimmungen im Umgang mit Lebensmitteln im Großbetrieb kennen

Definition:

- Gesetz, Verordnung, Verkehrsauffassung

Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (LMBG)

Grundbegriffe

- § 1 Lebensmittel
- § 2 Zusatzstoffe
- § 3 Bedarfsgegenstände

Gesetzliche Grundaussagen:

- Mißbrauchsprinzip
- Verbotsprinzip
- Schutz vor Gesundheitsschäden
- Schutz vor Irreführung und Täuschung

- §§ 8-15 Schutzbestimmungen
- §§ 16-19 Schutzbestimmungen

Allgemeine Verordnung (VO):
Hackfleisch-VO
Speiseeis-VO
VO zum Schutz gegen Infektionen durch Erreger der Salmonellengruppe in Eiprodukten
Aflatoxin-VO
Geflügelfleischhygiene-VO
Hygieneverordnung der Länder z.B. Baden-Württemberg
§§ 40-46 (LMBG)

Lebensmittelüberwachung

2.2	Besondere Vorschriften des Bundesseuchengesetzes für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen kennen	Begriffsbestimmungen, Geltungsbereich, Meldepflicht Aussagen zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten Bestimmungen für – Lebensmittelgewerbe – Lebensmitteluntersuchung Bestimmungen zur Überwachung, Kontrolle von – Personen – Räumen	§§ 1-2, §§ 3-9, §§ 10-16 § 17 Tätigkeitsverbote § 18 Gesundheitszeugnis
2.3	Rechtliche Grundlagen des Arbeitsschutzes beachten	Ausstattung und Überwachung des Arbeitsplatzes – Sanitäre Einrichtungen – Pausenräume – Erste-Hilfe-Einrichtungen – Flucht- und Rettungsplan – Verkehrswege – Reinhaltung – Nichtraucherchutz Einrichtungen des Arbeitsschutzes – Aufgaben des Betriebsarztes – Sicherheitsbeauftragter	Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, Veterinäramt, Wirtschaftskontrolldienst „Richtlinien zur Erkennung, Verhütung und Bekämpfung von Krankenhausinfektionen“ Arbeitsstätten-VO Arbeitsschutzgesetze
2.4	Arbeitssicherheitsmaßnahmen in hauswirtschaftlichen Großbetrieben treffen	Unfälle – Arten – Ursachen – Folgen Arbeitssicherheitsmaßnahmen – Arbeitsplatzgestaltung – Auswahl und Einsatz von Geräten, Arbeitsmitteln, Arbeitskleidung – Zuständigkeit und Vorschriften – Sicherheitserziehung, Sicherheitsunterweisung – Sicherheitsanalyse, Unfallanalyse – Einrichtungen zur Ersten-Hilfe	Arbeitsunfall, Wegeunfall Persönlicher, technischer, organisatorischer Bereich Berufskrankheiten Bedienungsanleitung, Sicherheitsmerkkarten Z.B. Berufsgenossenschaften Vgl. LP Betriebsorganisatorische Übungen
2.5	Verhalten bei Unfallsituationen im Großhaushalt kennen	Erste-Hilfe-Maßnahmen, rechtliche Regelungen – Verbrennungen, Verbrühungen, Verätzungen, Vergiftungen – Schnittverletzung – Sturz – Unfallmeldung – Unfallbericht	Erste-Hilfe-Kurs empfehlen Giftzentralen Zuständigkeiten bei Unfallmeldung Fachkräfte für Betriebssicherheit

Schädlinge im hauswirtschaftlichen Großbetrieb

(14)

1 Ursachen für das Auftreten von Schädlingen im Wirtschaftsbereich erkennen

Menschen, Lebensmittel, Bauseitige Einrichtungen, Werkzeuge, Geräte, Mobile Einrichtungen

2 Typische Schädlinge mit ihren spezifischen Lebensbedingungen und Schadwirkungen kennen und entsprechende prophylaktische Maßnahmen zur Schädlingsvermeidung ableiten

Mikroorganismen

– Viren

Z.B. Hepatitis-A-Viren, Poliomyelitis-Viren, Reoviren, Herpes-Viren

– Bakterien

Z.B. Escherichia coli, Salmonella-Arten, Shigella-Arten, Proteus-Arten,

– Einzeller

Pseudomonas aeruginosa, Vibrio cholerae, Staphylococcus-Arten
Z.B. Plasmodium-Arten, Trypanosoma gambiense, Entamoeba histolytica

– Pilze

Z.B. Saccharomyces-Arten, Mucor-Arten, Rhizopus-Arten, Penicillium/Aspergillus, Claviceps
Mikroskopische Übungen, Anlegen von Agarkulturen, suspensive Kulturen

– Übungen

Insekten

– Küchenschaben

– Silberfischchen

– Käfer

Z.B. Brotkäfer, Mehlkäfer

– Fliegen

– Mücken

– Schmetterlinge, Motten

Krebstiere

Z.B. Kellerassel

Spinnentiere

Z.B. Mehlmilbe, Käsemilbe

Nagetiere

– Hausmaus

– Hausratte

– Wanderratte

Würmer

Z.B. Rinderbandwurm, Fischbandwurm, Madenwürmer, Trichinen

3.3 Methoden der Schädlingsbekämpfung kennen und im Rahmen der Rechtsvorschriften durchführen

Physikalische, chemische und biologische Schädlingsbekämpfung
– Anwendungsvorschriften und Wirkungen

Insektizide, Akarizide, Nematozide, Fungizide

– Maßnahmen des Betriebes mit Übungen

Sperrfristen, Toleranzwerte, Lagerung der Mittel, Vergiftungserscheinungen
Geräteinsatz

– Maßnahmen der amtlichen Schädlingsbekämpfung

– Arbeitssicherheit und Umweltschutz

4 Infektionen und ihre Wirkung auf den Menschen

- | | | | |
|-----|--|---|--|
| 4.1 | Grundbegriffe im Bereich der Hygiene kennen | Definition
– Infektion, Toxininfektion
Intoxikation
– Infektiosität, Pathogenität
– Seuche | Vgl. LPE 3.2
Vgl. LPE 5.2 |
| 4.2 | Übertragungswege kennen | Vehikel, Vektoren
Infektionsketten | Vgl. LPE 3.2 |
| 4.3 | Gefährliche Krankheitsverläufe in ihrer gesundheitsschädigenden und leistungsmindernden Wirkung kennen | Mikroorganismen als Verursacher

Wurmkrankheiten
Pilzvergiftungen
Erkrankungen durch chemische Stoffe | Z.B. Bakterien, Pilze, Einzeller
Salmonellosen, Ruhr, Tuberkulose, Enteritiden, Botulismus, Mykotoxikosen
Vgl. LPE 3.2 |

5 Hygienemaßnahmen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb

- | | | | |
|-----|---|---|-----------------------------------|
| 5.1 | Hygienemaßnahmen verantwortungsbewußt anordnen und deren Durchführung kontrollieren | Individualhygiene
Lebensmittelhygiene
Gebäudehygiene
Wäschereihygiene
Abfallhygiene
– Abfalltrennung
– Abfallbehälter
– Sammelstelle
– Sonderabfall, Infektionsmüll
– Kompostierung
Übungen | Umweltschutz

Kompostpflege |
| 5.2 | Besonderheiten der Krankenhaushygiene kennen | Infektionsrisiken durch Verletzungen | Hepatitis, TB, Aids |

3 Hygienische Wirkung von
Reinigungsmaßnahmen

Trocken-, Feucht- und Naßwisch-
verfahren
Wisch-, Scheuer-, Sprühdesinfektion
– Wirkung auf den Hygienestandard
– Reinigungsfrequenz
– ökologische Auswirkungen
Übungen

Übungen (10 Stunden)
Abklatschversuche,
quantitative Versuche

Hamburger Modell

4 Anwendungsmöglichkeit von Des-
infektionsmitteln kennen

Inhaltsstoffe

Giftverordnung
Oxidationsmittel, halogenierte
Kohlenwasserstoffe, Alkohole,
Aldehyde, Alkalien, Quaternäre
Ammoniumverbindungen,
Chemikaliengesetz
Bakterizide, Fungizide, Sporozide,
Viruzide
Konzentration nach dem „4-Stunden-
wert“ der DGMH-Liste

Wirkungsspektrum

Dosierung, Handhabung
Aufbewahrung
Entsorgung
Ökologische Auswirkungen

5 Desinfektionspläne erstellen
und Maßnahmen durchführen

Auswahl der Desinfektions-
mittel und Hilfsmittel

Desinfektion von Arbeitsflächen,
Arbeitsgeräten, Fußböden, Abflüssen,
Wäsche

Schutzmaßnahmen
Schutzkleidung
Übungen

6 Differenzierte Desinfektions-
pläne erstellen

In Bereichen der
– Krankenhäuser
– Altersheime
– Gemeinschaftsverpflegung

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

*Chemie und Ernährungslehre mit
Übungen*

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Im Mittelpunkt des Faches Chemie und Ernährungslehre steht der Großhaushalt. Die im Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I auf den Privathaushalt bezogenen Grundkenntnisse werden erweitert und übertragen. Sie befähigen die Schüler, die Qualität von Lebensmitteln zu beurteilen und die chemischen Veränderungen bei Lagerung, Verarbeitung und Konservierung zu verstehen. Durch genaue Kenntnisse über das Stoffwechselgeschehen werden die Schüler in die Lage versetzt, Speisepläne für Gesunde zu konzipieren und entsprechend der veränderten Stoffwechsellage für Diäten abzuwandeln. Das Bewußtsein, daß vollwertige Ernährung eine wichtige Voraussetzung für Gesundheit und Wohlbefinden ist, wird vertieft.

Die Vertrautheit mit den Grundlagen der organischen Chemie dient den Schülern als Basis für ein tieferes Verständnis der Ernährungslehre und der Beurteilung von Betriebsmitteln. Dadurch gewinnen die Schüler vor allem eine vertiefte Einsicht in den Aufbau und die Eigenschaften der Nährstoffe Kohlenhy-

drate, Fette und Eiweiße. Sie werden fähig, Betriebsmittel des hauswirtschaftlichen und textilen Bereiches aufgrund ihres chemischen Aufbaues und ihrer Eigenschaften sinnvoll einzusetzen.

Das Bewußtsein wird verankert, daß chemische Substanzen bei unsachgemäßer Anwendung oder Beseitigung Schäden oder Umweltbelastungen herbeiführen. Die Schüler werden zu verantwortungsbewußtem Handeln gegenüber Mensch und Umwelt hingeführt.

Durch die Anwendung der Datenverarbeitung werden Lerninhalte erweitert und vertieft. Sie ist in dem Maße zu realisieren, in dem die Anpassung der sächlichen Voraussetzung an die Erfordernisse dieses Lehrplans erfolgt.

Der Lehrplan sieht die Möglichkeit vor, die Lehrplaneinheiten in Chemie und Ernährungslehre zu trennen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland	4	
	2 Lebensmittelbeschaffung und Warenkunde	6	
	3 Energie- und Nährstoffbedarf	6	
	4 Grundlagen der organischen Chemie	8	
	5 Chemie der Kohlenhydrate	14	
	6 Kohlenhydrate in der Ernährung	24	
	7 Alkansäuren	6	
	8 Ester und Fette	12	
	9 Fette in der Ernährung	20	
	10 Proteine	10	
	11 Kunststoffe	10	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
2	12 Eiweiß in der Ernährung	16	
	13 Wasser und Salze	22	
	14 Mineralstoffe – Vitamine	14	
	15 Tenside, Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel	22	
	16 Speiseplanung – Diätetik	20	
	17 Toxische Stoffe – Müll	8	
	18 Konservierungsverfahren	6	
	19 Gewässerbelastung	12	120
		Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	
			320

1 Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland (4)

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 1.1 | Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten der Verpflegung gewinnen | Privathaushalt
Außer-Haus-Verpflegung
– Gemeinschaftsverpflegung
– Gastronomie | Statistiken, Fachzeitschriften
Voll- und Teilverpflegung

Fast food |
| 1.2 | Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit erkennen und die Notwendigkeit einer vollwertigen Ernährung einsehen | Ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen
– Einflußfaktoren und Ursachen
– Auswirkungen
– Ansätze zur Verbesserung der Ernährungssituation in den Großhaushalten | Ernährungsbericht

Persönlich, gesamtwirtschaftlich |

2 Lebensmittelbeschaffung und Warenkunde (6)

- | | | | |
|-----|---|--|--|
| 2.1 | Qualitätsmerkmale kennen und auf den Einkauf von Lebensmitteln anwenden | Kriterien
– Nährstoffgehalt
– unerwünschte Rückstände
– Naturbelassenheit
– Frischegrad
– Problematik der Handelsklassen
– Zutatenliste bei verpackten Speisen | Kennzeichnungsverordnung |
| 2.2 | Verschiedene Einkaufsquellen auf ihre Vor- und Nachteile überprüfen | Einzelhandelsgeschäfte
Großmärkte
Erzeuger
– alternativer Anbau
– konventioneller Anbau | AID-Broschüre
Qualitätsvergleich
Biologischer/konventioneller Anbau
Regierungsprärs. Stgt 86/87 |

3 Energie- und Nährstoffbedarf

(6)

- | | | | |
|-----|---|--|--|
| 3.1 | Energie- und Nährstoffbedarf in Abhängigkeit von Lebensalter und Tätigkeit mit Hilfe von EDV-Programmen berechnen | Einflußfaktoren auf den Energiebedarf
– Grundumsatz
– Leistungszuwachs
– spezifisch-dynamische Wirkung
– unvollständige Resorption | Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I
Softwarekatalog |
| 3.2 | Energie- und Nährstoffberechnung für bestimmte Personengruppen mit Hilfe von EDV-Programmen durchführen | Kinder
Erwachsene
ältere Menschen | Softwarekatalog |

4 Grundlagen der organischen Chemie

(8)

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 4.1 | Überblick über die wichtigsten Stoffgruppen der organischen Chemie, deren Eigenschaften und Reaktionen gewinnen | Nomenklatur der organischen Verbindungen

Eigenschaften der funktionellen Gruppen und Alkylreste
Typische Reaktionen und Nachweisreaktionen dieser Stoffgruppen
Löslichkeit
Schmelz- und Siedepunkte | Alkane, Alkene, Alkanole, Alkanale, Alkanone, Alkansäuren
Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I |
|-----|---|---|--|

5 Chemie der Kohlenhydrate

(14)

5.1	Variationsmöglichkeiten der Natur bei Aufbau von Strukturen erkennen	<p>Monosaccharide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ketten- und Ringstruktur - alpha- und beta-Struktur <p>– Glucose</p> <p>– Galactose</p> <p>– Fructose</p> <p>Disaccharide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maltose - Cellobiose - Saccharose - Lactose <p>Polysaccharide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stärke, Dextrine - Glycogen - Cellulose 	Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I Glucose Stärke Cellulose
5.2	Eigenschaften an ausgewählten Beispielen erkennen und auf Vorgänge in der Küchentechnik und im Stoffwechselgeschehen übertragen	Zusammenhänge zwischen Struktur und Eigenschaften Küchentechnische Bedeutung Ernährungsphysiologische Bedeutung	Glucose, Fructose, Saccharose, Stärke, Cellulose
5.3	Hydrolyse eines Polysaccharides durchführen	Schülerübungen Hydrolyse von Stärke <ul style="list-style-type: none"> - durch Säuren - durch Enzyme Nachweis der Abbauprodukte	

6 Kohlenhydrate in der Ernährung

(24)

- | | | | |
|-----|--|--|--|
| 6.1 | Überblick über die Verdauungsorgane und ihre Funktionen gewinnen | Verdauungsorgane
Verdauungsvorgänge
Resorption | |
| 6.2 | Vorgänge bei Verdauung und Resorption der Kohlenhydrate beschreiben | Kohlenhydratspaltende Enzyme
Zwischenprodukte
Resorptionsfähige Endprodukte
Unverdauliche Kohlenhydrate
Schülerübungen
Verdauung von Di-, Polysacchariden | |
| 6.3 | Zellstoffwechsel der Glucose modellhaft darstellen | Glykolyse und oxidative Decarboxilierung
Milchsäuregärung
Citronensäurecyclus
Atmungskette
Energiebilanz | Summengleichung |
| 6.4 | Kohlenhydrathaltige Lebensmittel für die Gemeinschaftspflege bewerten und sinnvoll einsetzen | Zuckergehalt verschiedener Lebensmittel
Problematik des hohen Zuckerkonsums
– Karies
– Thiaminmangel
Obstipation
Ballaststoffreiche Lebensmittel
Vor- und Nachteile einer ballaststoffreichen Kost
– küchentechnisch
– ernährungsphysiologisch | |
| 6.5 | Eigenschaften der Kohlenhydrate erkennen und auf Vorgänge beim Backprozeß übertragen | Schülerübungen
– Löslichkeit
– Quellbarkeit
– Verkleisterung
– Dextrinierung
– Karamelisierung
– Alkoholische Gärung | Mit verschiedenen Mehltypen

Volumenmessung bei Teigen |

7	Alkansäuren		(6)
7.1	Chemische Struktur der ernährungsphysiologisch bedeutenden Alkansäuren kennen	<p>Homologe Reihe der Alkansäuren</p> <p>Gesättigte Fettsäuren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buttersäure - Palmitinsäure - Stearinsäure <p>Ungesättigte Fettsäuren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ölsäure - Linolsäure - Linolensäure <p>Dialkansäuren</p> <p>Hydroxyalkansäuren</p> <p>Aminoalkansäuren</p>	<p>Oxalsäure</p> <p>Milchsäure</p> <p>Alanin, Glycin</p>
7.2	Eigenschaften und Reaktionen aufgrund funktioneller Gruppen und Alkylrest kennen	<p>Schülerübungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH-Wert-Überprüfung mit Indikatoren - Neutralisation 	<p>Universalindikatoren</p> <p>Phenolphthalein,</p> <p>Lackmus</p> <p>Mit einfachen anorganischen Basen</p>
8	Ester und Fette		(12)
8.1	Am Beispiel der Esterbildung die Reaktion von Substanzen mit unterschiedlichen funktionellen Gruppen erkennen	<p>Ester</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darstellung - Eigenschaften - Verwendung 	<p>Gleichgewichtsreaktion</p> <p>Versuch: Hydrolyse von Oxalsäurediethylester</p>
8.2	Anhand der Bildung von Gemischen die vielfältige Variation von Substanzeigenschaften erkennen	<p>Fette</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau - Konsistenz - Emulgierbarkeit <p>Fettkennzahlen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jodzahl - Verseifungszahl - Säurezahl <p>Fettverderb</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aldehydranzigkeit - Antioxidantien 	<p>Cholesterin (Cholesterol), Lecithin</p> <p>Keine Berechnung</p> <p>Vitamin E</p>
8.3	Aus den Eigenschaften der Fette Regeln für die küchentechnische Verwendung ableiten	<p>Schülerübungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schmelzbereichsbestimmungen - Temperaturverlauf beim Erhitzen von wasserfreien und emulgierten Fetten 	

9 Fette in der Ernährung (20)

9.1	Vorgänge bei Verdauung und Transport der Fette beschreiben	Emulgierung Lipasen Micellenbildung Chylomikronen Schülerübungen – Verdauung emulgierter und nicht emulgierter Fette	
9.2	Zellstoffwechsel der Fette modellhaft darstellen und ernährungsbedingte Störungen kennen	Abbau von Glycerin und Fettsäuren Ketonkörperbildung, Acidose Aufbau von Fetten	Hungerstoffwechsel
9.3	Cholesterinstoffwechsel modellhaft darstellen und Störungen durch entsprechende Ernährung behandeln	Cholesterinstoffwechsel Hyperlipoproteinämien – Typ II a, Typ IV – Risiken – Diätmaßnahmen	
9.4	Fettreiche Ernährung als Ursache von Erkrankungen erkennen und diätetische Maßnahmen beurteilen	Adipositas – Broca-Index – Gesundheitsrisiken – Diätmaßnahmen energiereduzierte Mischkost, Diäten mit extremer Nährstoffrelation	Nulldiät, Atkins-Diät
9.5	Einsatz verschiedener Speisefette in der Gemeinschaftspflege nach ernährungsphysiologischen, küchentechnischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten beurteilen	Butter Margarine Kaltgepreßte und extrahierte Öle Gehärtete Fette Halbfettmargarine Milchhalbfett	Ölhaltige Früchte und Samen

10	Proteine	(10)	
10.1	Eigenschaften der Aminosäuren aus der Struktur ableiten	Funktionelle Gruppen Amphoterer Charakter	Pufferwirkung
10.2	Am Beispiel der Proteine die große Variationsmöglichkeit der Natur begreifen, die durch die Bildung von Makromolekülen aus verschiedenen Monomeren möglich ist	Peptide Peptidbindung Proteine, Proteide Primär-, Sekundär-, Tertiärstruktur	Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I
10.3	Denaturierung der Eiweißstoffe aus der Struktur erklären und ihre Bedeutung in Küchentechnik und im menschlichen Stoffwechsel erkennen	Schülerübungen Denaturierung durch Hitze und Säure Nachweisreaktionen	Xanthoproteinreaktion Biuretkation
11	Kunststoffe	(10)	
11.1	Am Beispiel der Polymerisation das Bauprinzip von Kunststoffen darstellen	Polymerisation Polykondensation	Film: Kunststoffe, ihr Aufbau und ihr Verhalten Vergleich von natürlichen und synthetischen Polymeren
11.2	Überblick über die wichtigsten Kunststoffe geben	Thermoplaste Duroplaste Elastomere	Textilfasern
11.3	Zusammenhänge zwischen Struktur und Eigenschaft erkennen und Kunststoffe auf ihre Einsatzmöglichkeiten im Großhaushalt überprüfen	Schülerübungen Verhalten von Kunststoffen – gegenüber Wärme, Säuren, Laugen und Lösungsmitteln – Brennbarkeit – mechanische Beanspruchung	

12 Eiweiß in der Ernährung (16)

- | | | | |
|------|--|---|--|
| 12.1 | Problematik einer optimalen Eiweißversorgung am Beispiel des Vegetarismus erkennen und Lösungsmöglichkeiten entwickeln | Formen des Vegetarismus
Hochwertige Eiweißlieferanten
Günstige und ungünstige Eiweißkombinationen
Vor- und Nachteile des Vegetarismus | Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I

Ballaststoffe, Eisen, Vitamin B ₁₂ |
| 12.2 | Eiweißstoffwechsel beschreiben | Verdauung
Resorption
Zellstoffwechsel
– Transaminierung
– oxidative Desaminierung
– Harnstoffsynthese | Modellhaft

Bruttogleichung |
| 12.3 | Gicht als Störung des Eiweißstoffwechsels begreifen und diätetische Maßnahmen ableiten | Hyperurikämie
– Krankheitsbild
– Stoffwechsellage
– Risiken
– Diätmaßnahmen | |
| 12.4 | Diabetes mellitus als Störung des Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratstoffwechsels begreifen und Richtlinien für eine Diät aus der Stoffwechsellage je nach Diabetestyp ableiten | Blut-Glucose-Regulation beim Gesunden
Diabetestypen
– Typ I (Jugenddiabetes)
– Typ II (Altersdiabetes)
Diätmaßnahmen
Zusätzliche Therapie
– Insulin
– Sulfonylharnstoffe | |

13 Wasser und Salze (22)

- | | | | |
|------|---|---|--|
| 13.1 | Besondere Struktur des Wassermoleküls mit den sich daraus ergebenden besonderen Eigenschaften verstehen | Struktur
Dipolcharakter
Wasserstoffbrücken
Siedepunkt, Schmelzpunkt
Anomalie von Wasser | Film: Eigenschaften des Wassers

Film: H-Brücken |
|------|---|---|--|

13.2	Überblick über den Aufbau und die Eigenschaften von Salzen gewinnen	Ionen – Ionenbildung – Ionenbindung – Ionengitter – Salzbildung – Nomenklatur – Löslichkeit von Salzen – Hydratation	Film: Lösen von Ionenkristallen Hydratationsenthalpie
13.3	Notwendigkeit der Trinkwasseraufbereitung erkennen	Verfahren Anforderungen Grenzen	
13.4	Ursachen der Wasserhärte kennen und die Möglichkeiten ihrer Beseitigung beurteilen	Temporäre Härte Permanente Härte Nachteile der Härte Beseitigung der Härte durch – Kochen – Soda – Ionenaustauscher – Polyphosphat – Ersatzstoffe	
13.5	Getränkeangebot kennen und Einsatzmöglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung bewerten	Wasserbilanz Erhöhter Bedarf Alkoholische Getränke – Überblick – physiologische Wirkung des Alkohols Coffeinhaltige Getränke – Überblick – physiologische Wirkung des Coffeins Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsaftgetränke Limonaden Instantgetränke Energiereduzierte Getränke	Instantprodukte

14	Mineralstoffe – Vitamine		(14)
14.1	Physiologische Bedeutung der Mineralstoffe begreifen und geeignete Mineralstofflieferanten für die Gemeinschaftsverpflegung auswählen	Natrium Kalium Calcium Eisen Fluor Iod	
14.2	Erhöhte Natriumzufuhr als eine Ursache der Hypertonie erkennen, geeignete Nahrungsmittel für Prophylaxe und Therapie einsetzen können	Krankheitsbild Risiken Diätmaßnahmen Mineralwässer, Heilwässer	EDV-Einsatz, Nährwerttabelle Trinkwasserverordnung Arzneimittelverordnung
14.3	Physiologische Bedeutung der Vitamine begründen und geeignete Vitaminlieferanten für die Gemeinschaftsverpflegung aussuchen	Fettlösliche Vitamine A, D Wasserlösliche Vitamine B ₁ , C Vitaminträger – Obst – Gemüse – Vollkornprodukte – fettreiche Fische Nebenwirkungen hochdosierter oraler Vitaminzufuhr	
14.4	Industrielle Be- und Verarbeitungsverfahren hinsichtlich Vitamin- und Mineralstoffverlusten beurteilen	Schälen und Polieren von Reis Ausmahlen von Getreide zu Weißmehl Raffination von Fetten und Ölen	
14.5	Mineralstoff- und Vitaminverluste bei der Verarbeitung und Lagerung von Nahrungsmitteln minimieren und geeignete Verfahren für die Gemeinschaftsverpflegung auswählen	Küchentechnisch bedeutende Eigenschaften von Mineralstoffen und Vitaminen Verarbeitung und Lagerung Aufwertung	Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I

15	Tenside, Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel		(22)
15.1	Waschwirkung von Seifen verstehen	Waschvorgang – Grenzflächenaktivität – Benetzung – Dispergiervermögen – Schmutztragevermögen Nachteile der Seifen – alkalische Reaktion – Bildung schwerlöslicher Kalkseife – Säureempfindlichkeit Umweltverträglichkeit	Film: Der Waschvorgang
15.2	Waschaktive Substanzen und deren Vorteile kennen	Waschaktive Substanzen – Alkanolsulfate – Alkylbenzolsulfonate – Vergleich mit Seifen	
15.3	Zusammenhang zwischen Struktur und Eigenschaften verstehen	Schülerübungen – Grenzflächenaktivität – alkalische Reaktion – Kalkseifenbildung – Säureempfindlichkeit – Vergleich mit waschaktiven Substanzen	
15.4	Zusammensetzung von Waschmitteln kennen und ein Konzept für ihren ökologisch vertretbaren Einsatz im Großhaushalt ableiten	Bestandteile – Bleichmittel – optische Aufheller – Korrosionsinhibitoren – Füllstoffe – Schauminhibitoren – Enzymzusätze – Polyphosphate und deren Ersatzstoffe Vollwaschmittel Feinwaschmittel Baukastensystem Dosierung	Versalzung der Flüsse Eutrophierung

- | | | | |
|------|--|---|--|
| 15.5 | Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln kennen und daraus Konsequenzen für ihren ökologisch vertretbaren Einsatz ableiten | Inhaltsstoffe
Wirkungsweise
– Scheuermittel
– Spülmittel
– Fensterreiniger
– Fußbodenreiniger
– Allzweckreiniger
– Abflußreiniger
– Backofenspray
– Teppichreinigungsmittel
– Fleckenreiniger
– Desinfektionsmittel
– Sanitärreiniger | Frigene, Freone
Gefährdung der Ozonschicht
CCl_4

Freisetzung von Cl_2 |
| 15.6 | Zugrundeliegende chemische Reaktionen der Reinigungsvorgänge erkennen und daraus Wirksamkeit und Anwendungsbereiche ableiten | Schülerübungen
– saure und basische Eigenschaften
– Eigenschaften von Lösungsmitteln
– oxidative und reduktive Eigenschaften | |

16 Speiseplanung – Diätetik

(20)

- | | | | |
|------|--|--|--|
| 16.1 | Normalkostpläne für verschiedene Personengruppen mit Hilfe von EDV-Programmen erstellen und beurteilen | Verteilung der Energie und der Nährstoffe auf die einzelnen Mahlzeiten
Einflußfaktoren auf die Speiseplangestaltung
Schülerübungen
Tages- und Wochenspeisepläne mit Hilfe von EDV-Programmen für
– Kinder und Jugendliche
– Erwachsene mit leichter und schwerer Arbeit
– ältere Menschen
Beurteilungskriterien
– ernährungsphysiologisch
– sensorisch
– wirtschaftlich
– organisatorisch | |
|------|--|--|--|

16.2	Diätpläne aus erstellten Vollkostplänen ableiten	Schülerübungen – Obstipation – Diabetes mellitus – Adipositas – Hyperlipoproteinämien – Gicht Einsatz von diätetischen Lebensmitteln	Diät-Verordnung
16.3	Bedeutung der leichten Vollkost erkennen und Kostpläne ableiten	Gastritis Fiebrige Erkrankungen Rekonvaleszenz	
16.4	Alternative Kostformen ernährungsphysiologisch bewerten	Alternative Kostformen	z. B. Bircher – Benner, Schnitzerkost

17 Toxische Stoffe – Müll (8)

17.1	Fähigkeit entwickeln, sich toxischen Stoffen gegenüber richtig zu verhalten	Gefahrenklassen Giftklassen Kennzeichnung Gefahrenhinweis Gefahrenschutz Verhalten bei Giftunfällen Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Raumluft	Gefahrenstoffverordnung
17.2	Müll und dessen Entsorgung verantwortungsvoll handhaben	Müll – Sondermüll – Verpackungen – Recycling	Vgl. LP Betriebshygiene und Haushaltstechnologie

18 Konservierungsverfahren (6)

18.1	Ausgewählte Konservierungsverfahren auf ihre Einsatzmöglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung prüfen	Kühlen, Gefrieren Pasteurisieren, Sterilisieren Trocknen, Gefriertrocknen Chemische Zusatzstoffe Beurteilungskriterien – ernährungsphysiologisch – gesundheitliche Risiken – sensorisch – organisatorisch – wirtschaftlich	Herstell-, Verteilsysteme
------	--	---	---------------------------

19 Gewässerbelastung

(12)

19.1	Gründe kennen, die zur Gewässerbelastung durch Haushalte, Großhaushalte und Betriebe der lebensmittelverarbeitenden Industrie führen	Abbaubare und nicht abbaubare organische Stoffe biologischer Sauerstoffbedarf chemischer Sauerstoffbedarf Einwohnergleichwert Anorganische Verschmutzungen – Nitrit, Nitrat, Ammonium – Phosphat und Ersatzstoffe – Eutrophierung – Schwermetalle – Säuren, Laugen Möglichkeiten der Einschränkung belastender Stoffe	
19.2	Qualitative Teilanalysen durchführen können	Wasseruntersuchungen	Nach örtlichen Gegebenheiten auswählen
19.3	Gesetzliche Grundlagen zum Gewässerschutz kennen	Detergentiengesetz Wasserhaushaltsgesetz Umweltgesetze	
19.4	Die Arbeitsweise einer Kläranlage kennen	Bau und Funktion einer Kläranlage	Besichtigung

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Haushaltstechnologie

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Das Fach Haushaltstechnologie vermittelt den Schülern theoretische und praxisbezogene Grundlagen der Physik und der Gerätekunde bezogen auf die Bedürfnisse im hauswirtschaftlichen Großbetrieb. Sie erwerben dabei das für den hauswirtschaftlichen Großbetrieb erforderliche technische Grundlagewissen, kennen die Möglichkeiten der Energieversorgung im hauswirtschaftlichen Großbetrieb, sind im Umgang mit Geräten des hauswirtschaftlichen Großbetriebs vertraut, erkennen

gezielte Reinigungsmaßnahmen für die Hygiene in Gemeinschaftseinrichtungen als unumgänglich an, sehen die Bedeutung der sachgerechten Pflege einer hauswirtschaftlichen Einrichtung und wirken bei der Planung von Räumen, Geräteausstattung und Einrichtungsgegenständen mit.

Besondere Bedeutung kommt den Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Arbeitssicherheit zu.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Einsatz von Werkstoffen	18	
	2 Gebäudereinigung	20	
	3 Wäschepflege	20	
	4 Energienutzung	14	
	5 Geräte zur Nahrungszubereitung	18	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
2	6 Umgang mit Geräten	10	
	7 Geräte zur Entsorgung	12	
	8 Kältetechnik	10	
	9 Großküchenplanung	22	
	10 Beleuchtungstechnik	6	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			200

1	Einsatz von Werkstoffen		(18)
1.1	Gebrauchseigenschaften von Metallen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	Korrosionsbeständigkeit, Oberflächenbeschaffenheit, Thermisches Verhalten – Eisen, Stahl – Edelstahl – Aluminium – Kupfer – Messing – Silber	Überzüge Z.B. Email, Lack, Chrom, Eloxal
1.2	Porzellan und Glas für den hauswirtschaftlichen Großbetrieb bedarfsgerecht auswählen	Thermisches Verhalten, Bruchempfindlichkeit, Spülmaschiентаuglichkeit, Hygiene, Formen – stapelbar – Systemgeschirr	Feuerfestes Porzellan, Glas, Sicherheitsglas
1.3	Materialeigenschaften von Kunststoffen für den hauswirtschaftlichen Großbetrieb beurteilen	Thermisches Verhalten, Oberflächenbeschaffenheit, Hygiene – Gebrauchsgeschirr – Einweggeschirr – Verpackungen – Schneidbretter – Tischplattenbeläge – Tablett – Griffe – Gerätegehäuse – Maschinenteile	Z.B. Polyethen, Polystyrol, Polyvinylchlorid, Polyacryl, Melaminharz Umweltbelastung
1.4	Materialeigenschaften von Fußbodenbelägen beurteilen	Holz Stein Kunststoffe Textilbeläge	Bodenbeläge vgl. LP Wohnlehre
1.5	Material- und sachgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen kennen	Metalle, Überzüge Keramik Glas Kunststoffe	Umweltschutz

2	Gebäudereinigung		(20)
2.1	Bau und Funktion von Staubsaugern kennen	Boden-, Kessel-, Bürstsauger, Sauganlagen – Technische Daten – Zubehör – Wartung	Vgl. Tests Saugleistung
2.2	Naßreinigungsgeräte objektbezogen und funktionsgerecht einsetzen	Einscheiben-, Mehrscheibenmaschinen Hochdruckreiniger, Wassersauger, Reinigungsautomaten, Sprühextraktionsgerät – Bauformen, Zubehör – Einsatzmöglichkeiten – Technische Daten – Wartung – Sicherheitsvorschriften	Umrüsten der Scheibenmaschinen, Z.B. scheuern, cleanern, polieren, shampooen HD-Anlagen
2.3	Transporthilfen bei der Gebäudereinigung sinnvoll nutzen	Gerätewagen, Abfallsammler – Grundgestelle – Zubehör	Z.B. Desinfektionswagen Baukastenelemente
2.4	Schmutzansammlungen als gesundheitsgefährdend und wertmindernd erkennen	Schmutzarten Schmutzhaftung Zustand der Oberflächen	Z.B. Herkunft Z.B. Adhäsions-, Kohäsionskräfte, elektrostatische Aufladung
2.5	Vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung von Schutzansammlungen kennen	Bauseitige Vorkehrungen Schmutzschleusen Behandlung von Oberflächen	Z.B. Naßzellen, Treppen Z.B. polieren, versiegeln, antistatisch ausrüsten

2.6	Behandlungsmittel für Reinigungsobjekte bedarfsgerecht und umweltbewußt auswählen	<p>Hartböden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neutral-, Allzweck-, Grundreiniger - Wischpflegemittel - Cleaner - Pflegemittel - Kehrmehle <p>Textile Böden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shampoos - Sprühextraktionsreiniger - Fleckentferner <p>Spezialbereiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desinfektionsmittelreiniger - Sanitärreiniger - Glasreiniger <p>Sicherheitsvorschriftenmaßnahmen</p> <p>Dosierung, Dosierhilfen</p>	<p>Lösungsmittelbeständigkeit von Böden</p> <p>pH-Wert, Umweltschutz</p> <p>Wirkungsspektrum, Richtlinien der DGM</p> <p>Z.B. Alkohol, Salmiak</p> <p>Kennzeichnung, Belüftung, Schutzkleidung, Verträglichkeit bei Kombination</p> <p>Z.B. Pumpen, Portionsbeutel</p>
2.7	Fachgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen für Fußböden kennen	<p>Manuell</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feuchtwischen - Naßwischen - Neubeschichten <p>Maschinell</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clearern - Grundreinigen - Hochdruckreinigen - Saugen - Schampooieren - Sprühextrahieren 	<p>Flächenleistungen in m²/h</p> <p>Siehe KTBL-Katalog</p> <p>Demonstration</p> <p>Flaumer</p> <p>Fahreimer, Presse, Mop, Gummischaber</p> <p>Z.B. Wände</p>
2.8	Geräte und Material zur Reinigung von Glasflächen und Fenstern nach ergonomischen Gesichtspunkten auswählen	<p>Schwamm, Fensterleder</p> <p>Einwascher</p> <p>Fensterwischer</p> <p>Teleskopstange</p> <p>Gelenkeinsätze</p> <p>Sicherheitsleiter</p>	<p>Demonstration</p> <p>Unfallverhütung</p>
2.9	Sachgerechte Maßnahmen für die Reinigung von Sanitäreinrichtungen kennen	<p>Desinfektion</p> <p>Rohrreinigung</p> <p>Rückstandsentsfernung</p> <p>Umweltbelastung</p>	<p>Handhygiene, Arbeitskleidung</p> <p>Z.B. Kalkstein, Bauzement</p>

2.10	Materialgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen von Einrichtungsgegenständen kennen	Trockenreinigung Feuchtreinigung	Z. B. Spezialtücher, Spezialflaumer Staubbindung durch elektrostatische Aufladung Z.B. Polsterreinigung
2.11	Reinigungsschwerpunkte nach betrieblichen Anforderungen planen	Grundreinigung Zwischenreinigung Unterhaltsreinigung	

3 Wäschepflege (20)

3.1	Wasch- und Schleudergeräte bedarfsgerecht auswählen	Waschmaschinen, Waschscheudermaschinen – Programme, Programmsteuerung – Einsatzbereiche – Technische Daten – Auswahlkriterien Schleudern – Restfeuchte – Technische Daten	Waschstraße, Betriebsbesichtigung Z.B. Mikroprozessor Z.B. Beheizung
3.2	Ablufttrockner funktionsgerecht einsetzen	Bau Abluftführung Wirtschaftlichkeit	Standort
3.3	Technische Ausführungen von Bügeleinrichtungen kennen	Muldenmangeln, Pressen – Bau – Sicherheitseinrichtungen	Absauggebläse
3.4	Sachgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen kennen	Waschen, schleudern, trocknen, bügeln	Demonstration
3.5	Schmutzwäsche für den Waschvorgang vorbereiten	Sortieren – Verschmutzungsart, -grad – Waschtemperatur – Farben – Entfernen von Schmutzteilen, Fremdkörpern – Entflecken Sortiereinrichtungen	Demonstration
3.6	Waschverfahren sachgerecht auswählen	Handwäsche Maschinenwäsche	Kostenvergleich

3.7	Nachbehandlungsverfahren kennen	Stärken, Appretieren Entfärben
3.8	Möglichkeiten der sachgemäßen Vorbereitung von Wäsche zum Glätten kennen	Auflockern, aufhängen, auslegen Strecken Nachfeuchten Legen
3.9	Geeignete Glättverfahren auswählen	Bügeln, dämpfen Mangeln Pressen Verfahrensvergleiche
3.10	Verfahren zur Wäscheausgabe kennen	Aufhängen Zusammenlegen – Legemuster – Legeschablonen – Wäschezeichen Verpacken

4 **Energienutzung**

(14)

4.1	Energieversorgungsmöglichkeiten für den Großbetrieb beurteilen	Öl, Erdgas, Flüssiggas – Verbrennungsbedingungen – Heizwert, Brennwert – Energiekosten Umwandlung in Sekundärenergie Elektrizität – Energieumwandlung Anschluß an zentrale Energieversorgungsunternehmen Tarife	Wirkungsgrad, Umweltschutz Heizleiter, Drehstrommotor Kostenrechnungen
4.2	Einrichtungen zur Nutzung elektrischer Energie kennen	Elektrische Schaltsymbolik – elektrische Größen – Schalttafeln Elektroinstallationsteile – Verteiler – Kabel – Stecker, Kupplungen Schutzschalter – Leitungsschutzschalter – Not-Schalter – Fehlerstromschutzschalter	Z.B. Betriebsspannungen Z.B. für Feuchträume

- | | | |
|-----|---|--|
| 4.3 | Maßnahmen zur Unfallverhütung kennen | Sofortmaßnahmen bei Öl-, Gas-Elektrounfällen
Erste-Hilfe-Leistung |
| 4.4 | Betriebliche Einrichtungen zentraler Dampfversorgung kennen | Niederdruckdampf, Hochdruckdampf
– Druck, Temperaturbereiche
– Anschlußmöglichkeiten für Geräte
– Sicherheitsvorschriften |

5 Geräte zur Nahrungszubereitung

(18)

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 5.1 | Kochstellen den Aufgabenbereichen eines Verpflegungsbetriebes zuordnen | Elektroplatten, Kochfelder, Bratautomaten

– Ausführungen
– Steuerung
Gasbrenner
– Anordnung
– Zündeinrichtungen
– Abgasführung
Kippbratpfannen
– Bauarten
– Sicherheitsvorschriften | Hockerkocher, Bratplatten
Neuentwicklungen z.B. Induktionsplatte
Vgl. LP Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I

Leistungsvergleich

Vgl. LPE Klimatechnik

Z.B. Materialunterschiede |
| 5.2 | Einsatzmöglichkeiten von Geräten zum Garen in trockener und feuchter Hitze kennen | Backöfen, Heißluftgeräte
– Beheizungsarten
– Luftführung
– Luftbefeuchtung
– Bedienungsvorschriften
Kochkessel, Druckkessel, Dampfdruckgarer
– Bauarten
– Beheizungsarten
– Sicherheitsvorschriften | Grillgeräte

Automaten

Armaturen
HD- und ND-Dampf |
| 5.3 | Friteusen im Verpflegungsbetrieb sinnvoll einsetzen | Bauformen
Arbeitstemperaturen
Bedienungsvorschriften
Fettentsorgung | Fritierautomaten |

5.4	Maschinen zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln kennen	Wasch- und Schälmaschinen, Schneidemaschinen, Zerkleinerungs- maschinen, Formmaschinen, Univer- salküchenmaschinen, Kaffeeautomaten – Bau – Funktion – Sicherheitsvorschriften	Z.B. Lager, Kupplungen, Schmier- stellen
5.5	Fachgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen für Großküchen- geräte kennen	Sicherheitsvorkehrungen Desinfektionsmaßnahmen Hygienevorschriften	Umweltschutz Vgl. LP Betriebshygiene mit Übungen

6 Handhabung von Maschinen (10)

6.1	Verbindungen von Maschinenteilen beurteilen	Lösbare Teile – Schrauben – Federn – Stifte Nicht lösbare Teile – verschweißt – geklebt	Werkzeugeinsatz, Reparaturfreundlichkeit Demonstration
6.2	Einrichtungen zur Prüfung und Regelung technischer Geräte kennen	Kontrolleinrichtungen – optisch – akustisch Meßeinrichtungen Steuereinrichtungen – manuell – automatisch Programme – Programmeingabe – Programminhalte	Z.B. Schalter, Ventile Z.B. Zeitschaltuhr, Druckwächter, Magnetventil, Thermostat Z.B. Karte, Band, Walze Z.B. Mikroprozessoren

7 Geräte zur Entsorgung (12)

7.1	Geschirrspülmaschinen betriebsgerecht einsetzen – technische Daten	Eintankmaschinen, Mehrtankmaschinen – Bauarten – Beschickung	Z.B. Frontbeschickung, Band
7.2	Abfälle umweltbewußt entsorgen	Fester Müll – Trennung, Sammlung – Zerkleinerung, Verdichtung Reinigungslösungen Abwasser – Stärkeabscheider – Fettabscheider	Müllbeseitigungsvorschriften Sondermüll

8	Kältetechnik		(10)
8.1	Lebensmittel sachgerecht lagern	Lagerbedingungen – Lebensmitteltrennung – Temperaturbereiche – Luftbefeuchtung Kühlen Gefrieren	Lebensmittelgesetz DIN-Werte für Mindestgefriereschwindigkeiten
8.2	Kühl- und Gefriereinrichtungen bedarfsgerecht einsetzen können	Kühlprinzipien – Kompressorkühlung – Absorberkühlung Bau, Ausstattung Technische Daten Wahl des Standorts Reinigung, Pflege Maßnahmen bei Störfällen	Wärmerückgewinnung Z.B. Kundendienst, Notaggregat
9	Großküchenplanung		(22)
9.1	Möglichkeiten zur Beeinflussung des Raumklimas kennen	Klimafaktoren – Temperatur – relative Luftfeuchtigkeit – Luftbewegung – Sauerstoffgehalt – Verunreinigung Ventilatoren Dunstabzugshauben Klimageräte – Wirkungsweise – Technische Daten – Reinigung	Z.B. Spezialfilter
9.2	Küchen funktions- und verpflegungorientiert planen	Großküchennormung Vorbereitungs-, Aufbereitungs-, Garküchen Vollküchen, Diätküchen Teilbereiche – Lagerzonen – Ausgabezone, Warmhaltezone – Spülzone	Gastronormbehälter Z.B. Gemüsvorbereitung, kalte Küche Automatenküchen, Mischküchen Z.B. Thermophoren

- | | | |
|-----|--|---|
| 9.3 | Bautechnische Ausführungen von Großküchengeräten unterscheiden | Stand-, Tisch-, Blockgeräte
Geräte für Installationswand |
| 9.4 | Verpflegungsbereiche technisch funktionsgerecht ausstatten | Erstellung eines Funktionsschemas
Raumbedarf
Bedarf, Auswahl der Geräte
Anschlüsse
Abwasserführung
Lüftung |

10 Beleuchtungstechnik

(6)

- | | | | |
|------|--|---|--|
| 10.1 | Lichttechnische Grundgrößen zur Beurteilung der Raumbeleuchtung kennen | Beleuchtungsstärke
Leuchtdichte | |
| 10.2 | Technische Einrichtungen zur Beleuchtung kennen | Beleuchtungskörper
– Bau, Wirkungsweise
– Lichtausbeute
– Regelung | Streuvermögen |
| 10.3 | Beleuchtungskörper nach funktionellen Gesichtspunkten auswählen | Beleuchtungsplanung
– Allgemeinbeleuchtung
– Zusatzbeleuchtung | DIN-Normen

Z.B. Notbeleuchtung, Arbeitsplatzbeleuchtung |

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Wohnlehre

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Das Fach Wohnlehre baut auf den Grundlagen der Fächer Haushaltstechnologie und Wirtschaftslehre des Haushalts des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I und II sowie auf den Vorkenntnissen aus dem Fach Werken des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I auf. Der Schwerpunkt liegt in der Raumgestaltung des Individual- und Kommunikationsbereichs im hauswirtschaftlichen Großbetrieb als einem wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Lebensqualität für Bewohner und Mitarbeiter. Der/die künftige hauswirtschaftliche Betriebsleiter/Betriebsleiterin trägt dafür die Mitverantwortung. Voraussetzung hierfür ist die Einsicht in die sozialpsychologischen und physiologischen Aspekte des Wohnens sowie Kenntnisse über Planungsvorgänge, Material-

eigenschaften, Verarbeitung, Raumwirkung und Raumänderung durch Einrichtungelemente. Außerdem sind Maßnahmen des Umweltschutzes zu besprechen. Die Schüler lernen die individuellen Wohnbedürfnisse der Bewohner und Mitarbeiter an Fallbeispielen kennen. Sie werden befähigt, bei der Planung von Neu- und Umbauten mitzuwirken. Sie bekommen Einsicht in die Notwendigkeit zielgruppenorientierter und funktionsgerechter Gestaltung von Räumen. Außerdem lernen sie, Einrichtungsgegenstände nach ästhetischen, funktionellen und ökonomischen Gesichtspunkten auszuwählen. Darüber hinaus erwerben die Schüler durch Planen und Beurteilen die Fähigkeit, Räume für verschiedene Zielgruppen und Anlässe zu gestalten.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Planungsvorgänge im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	12	
	2 Ausstattung von Räumen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	8	
	3 Möblierung von Räumen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	16	
	4 Gestaltung von Kommunikationsbereichen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	24	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1	Planungsvorgänge im hauswirtschaftlichen Großbetrieb		(12)
1.1	Wohnbedürfnisse von Zielgruppen kennen	Bewohner Mitarbeiter	
1.2	Individualbereich planen	Grundrisse – Umgang mit Symbolen Möblierung – Mindestausstattung – Anordnung	Fallbeispiele Eigener Bereich für den Bewohner Mitwirkung des Bewohners
1.3	Grundrisse bedarfsgerecht beurteilen	Funktionsprogramm	
1.4	Raum- und Funktionsbedarf für den Wirtschaftsbereich bewerten	Nutzungsmöglichkeiten Räume – Art – Größe – Lage, Zuordnung	Siehe LP Haushaltstechnologie Fallbeispiele Sozialräume
<hr/>			
2	Ausstattung von Räumen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb		(8)
2.1	Fußbodenbeläge für unterschiedliche Bereiche und Zielgruppen auswählen	Marktangebot, Gebrauchswert – Hartbeläge – Textile Bodenbeläge Raumwirkung – Farbe – Oberflächenstruktur	Z.B. Umweltschutz, Unfallverhütungsvorschriften Siehe LP Wirtschaftslehre des Großhaushalts LPE Kostenrechnung
2.2	Fensterdekoration unter funktionellen und gestalterischen Gesichtspunkten auswählen	Gardinen, Vorhänge – Material – Arten der Gestaltung – Raumwirkung	

3	Möblierung von Räumen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb		(16)
3.1	Bettenausstattung nach physiologischen, hygienischen und ökonomischen Kriterien bewerten	Matratzen – Federkern – Schaumstoff – Bezugsstoffe Bettrost Oberbetten – Bezugstoffe – Füllungen	
3.2	Anforderungen an Schrankmöbel kennen und zielgruppengerecht auswählen	Möbelhölzer Bauformen, Schrankelemente Verarbeitung – Furnier, Beschichtung – Oberflächenbehandlung – Trägermaterialien – Beschläge, Innenaufteilung	Z.B. Einbauschränke, Prospekte Umweltschutz Z.B. Furnierplatten, Tischler-, Holzspan-, Hartfaserplatten
3.3	Sitzmöbel und Tische nach funktionellen, physiologischen und ästhetischen Gesichtspunkten bewerten	Formen, Platzbedarf Verarbeitung Bezugstoffe, Polsterung	Z.B. Raumwirkung, Sitzkomfort Z.B. abnehmbare Bezüge
<hr/>			
4	Gestaltung von Kommunikationsbereichen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb		(24)
4.1	Ausstattung der Gemeinschaftsräume funktionsgerecht und zielgruppenorientiert auswählen	Speiseraum Aufenthaltsraum Besprechungsraum – Möblierung – Gestaltungselemente	Schülerübungen
4.2	Großraumdekoration planen und gestalten	Eingangsbereich Essensbereich Konferenzraum Vortragssaal Fensterschmuck	
4.3	Raumgestaltung für bestimmte Zielgruppen und Anlässe einsetzen	Möblierungsvarianten Tischschmuck, Raumschmuck – Feste – Feiern Aufbau und Dekoration bei Buffets	Z.B. rustikaler, sehr festlicher Charakter

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Nahrungszubereitung

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Fach Nahrungszubereitung baut auf den Kenntnissen der zweijährigen hauswirtschaftlich-sozialpädagogischen Berufsfachschule bzw. des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft I auf. Die Schüler werden befähigt, Verpflegung für den Großhaushalt nach ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen und organisatorischen Gesichtspunkten auszuwählen, herzustellen und zu präsentieren. Im Hinblick auf den zukünftigen Beruf sollen die Schüler Menüs, sowohl für den Alltag als auch für festliche Anlässe, planen und zubereiten. Außerdem sind sie in der Lage, unterschiedliche Verpflegungsgruppen den gegebenen Anforderungen entsprechend zu beköstigen. Sie lernen rationelle Arbeitsmethoden, den Einsatz von Großküchengeräten, den Kraft- und Zeitaufwand kennen und beurteilen. Hygiene- und Unfallverhütungsmaßnahmen im Großküchenbereich sind zu vermitteln und einzuhalten. Die Energieeinsparung und der Umweltschutz sind einsichtig zu machen. Der Unterricht vermittelt gleichzeitig die fachliche Ausbildung für Technische Lehrer der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schu-

len. Die Schüler müssen deshalb grundlegende Fachausdrücke und Techniken des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft, beherrschen. Sie müssen in der Lage sein, die Auswahl von Lebensmitteln, Geräten, Maschinen und Verfahren zu begründen. Die Schüler erwerben dabei gleichzeitig fachpraktische Fertigkeiten, die für die Ausbildereignung im Betrieb Voraussetzung sind. Die Reihenfolge der Lehrplaneinheiten mit ihren Zielen und Inhalten ist innerhalb eines Schuljahres austauschbar; ihre Zuordnung zum jeweiligen Schuljahr ist verbindlich. Der Unterricht kann im Rahmen der Gesamtstundenzahl in fünf- bis sechsständigen Unterrichtseinheiten erteilt werden.

Die Möglichkeit des Computereinsatzes wurde an den Stellen angegeben, an denen der Einsatz zur Vertiefung des Unterrichts sinnvoll ist. Der Einsatz ist in dem Maße zu realisieren, in dem die Anpassung der sächlichen Voraussetzungen an die Erfordernisse der neuen Lehrpläne erfolgt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Arbeitsbereiche Großküche	4	
	2 Speisenausgabe	6	
	3 Arbeitsorganisation und rationelle Arbeitsverfahren	8	
	4 Verarbeiten und Garen von Lebensmitteln unter Einsatz von Großküchen-Spezialmaschinen und -Gargeräten	14	
	5 Suppen und Soßen	8	
	6 Gemüsegerichte	8	
	7 Hauptgerichte und Beilagen aus Getreideerzeugnissen und Kartoffeln	16	
	8 Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichte	20	
	9 Süßspeisen	8	
	10 Backwaren	28	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
2	11 Haltbarmachung von Lebensmitteln	8	
	12 Rationelle Arbeitsverfahren	20	
	13 Zeit-, Verfahrens-, Kosten-, Produktvergleiche	20	
	14 Kalte Küche	20	
	15 Gemeinschaftsverpflegung verschiedener Personengruppen	12	
	16 Verschiedene Kostformen und Diäten	40	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
			320

1	Arbeitsbereich Großküche		(4)
1.1	Arbeitszentren der Großküche und zugeordnete Bereiche kennenlernen	Warenannahme Kochzentren Backzentrum Spülzentrum – Einrichtung – Ausstattung mit Geräten und Maschinen Speisenausgabe Lagerung der Vorräte – Trockenlager – Kühl- und Gefrieranlagen	
1.2	Z. B. Hygienevorschriften im Küchen- und Servicebereich beachten	Persönliche Hygiene – weiße Arbeitskleidung Arbeitsmäntel Arbeitsschürzen Haarschutz – Handschuhe Hygiene am Arbeitsplatz – Betriebsmittel – Küchenwäsche – Reinigung Lebensmittelhygiene – Hygienisches Vorbereiten – Zubereiten – Anrichten Abfallbeseitigung	Z.B. Händedesinfektion Hygienevorschriften Baden-Württemberg Bundesseuchengesetz Wechsel der Schutzkleidung bei Arbeitsplatzwechsel Z.B. Einweghandschuhe Z.B. Fleischwolf, Kutter, Aufschnittmaschine Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung, Desinfektion Küchenabfälle, Speisereste, Fette, Verpackungsmaterialien, Sondermüll
1.3	Maßnahmen des Arbeitsschutzes in der Großküche beachten	Verhütung von Unfällen Schutzvorrichtungen Schutzkleidung Feuerschutz	Z.B. Gebrauchsanweisung, VDE, Checklisten, Erste Hilfe Z.B. Armschutz, Schuhwerk, Arbeitskleidung Siehe Richtlinien der Berufsgenossenschaft Z.B. Fettbrandbekämpfung

2 Speisenausgabe (6)

- | | | | |
|-----|--|--|--|
| 2.1 | Organisation und Speisenausgabe für die Gemeinschaftsverpflegung beherrschen | Umgang mit Gästen
Serviersystem
– Eingießen
– Anbieten
– Vorlegen
– Einstellen
– Abservieren
Tablettsystem
– Anrichten
– Portionieren
– Ausgeben
– Abräumen
Selbstbedienung am Büfett

Geschirrauswahl entsprechend der Speisenausgabe | Kleidung und Benehmen des Servierpersonals, Beratung des Gastes

Z.B. Frühstücksbüfett,
Kaltes Büfett |
| 2.2 | Tische für die Gemeinschaftsverpflegung fachgerecht decken | Eindecken für
– Serviersystem
– Tablettsystem
– Selbstbedienung am Büfett
Auswahl von
– Tischwäsche
– Servietten
– Tafelgeschirr
– Menübesteck
– Vorlegebesteck
– Trinkgläsern | Z.B. einfache Gedecke, festliche Gedecke |

3 Arbeitsorganisation und rationelle Arbeitsverfahren (8)

- | | | | |
|-----|---|--|--|
| 3.1 | Arbeitsorganisation im Großküchenbereich anwenden | Menüplanung
Warenbeschaffung
Vorratshaltung
Arbeits- und Zeitplanung
Resteverwertung | Z.B. Jahreszeit, Arbeitstechnik, Wirtschaftlichkeit, Einsatz von Computer-Programmen
Balkendiagramm |
| 3.2 | Lebensmittel in der Großküche rationell verarbeiten | Vorbereiten
Portionieren
Formgebung | |

3.3	Rezeptkartei für die Gemeinschaftsverpflegung anlegen und einsetzen	Karteigliederung Einteilung der Vorlage – Grundmengen – Zutaten – Arbeitshinweise – Garzeit, Backzeit, Temperatur – Arbeitszeit – Betriebsmittel	Z.B. Karteikarten, EDV – Datei Z.B. pro Person, Essensteilnehmer Z.B. Einsatz von EDV bei Nährwert- und Preisberechnung
4	Verarbeiten und Garen von Lebensmitteln unter Einsatz von Großküchen-Spezialmaschinen und -Gargeräten		(14)
4.1	Spezialmaschinen einsetzen und handhaben	Geräteauswahl Inbetriebnahme Sicherheitsvorrichtungen Reinigung, Pflege, Aufbewahrung	Z.B. Rentabilität Z.B. Betriebsanleitungskartei
4.2	Lebensmittel mit elektrischen Spezialmaschinen verarbeiten	Vorbereiten, Zerkleinern, Bearbeiten unter Einsatz von – Kartoffelschälmaschine – Universal-Küchenmaschine – Kutter – Mixer – Aufschnittmaschine – Elektrischem Schneebeesen – Mixstab	
4.3	Großküchengeräte sachgerecht einsetzen	Kochkessel Druckgargerät Backofen Heißluftofen Friteuse Mikrowellengerät	Mögliche Ergänzungen: Kochautomat, Dampfschnellgargerät, Druckgarpfanne, Kontaktgrill, Salamander

5	Suppen und Soßen		(8)
5.1	Klare Brühen herstellen	Knochen-, Fleisch-, Geflügel-, Gemüsebrühe – Zutaten – Arbeitsfolge – Aufwertung – Klären – Würzen – Verfeinern Verwendung zu – klaren Suppen – Eintöpfen – Sülzen	Z.B. Kräuter Z.B. Tellersülze, Portionssülze
5.2	Gebundene Suppen und Soßen mit stärkehaltigen Nahrungsmitteln herstellen	Mengenverhältnis Gareigenschaften Verarbeitungstechniken – Anrühren – Einrühren – Einschütten – Schwitzen – Rösten Garzeit Verfeinerung Anrichten	Quellvermögen Verschiedene Mehltypen, Grieß, Schrot, Grütze, Reis, Gerste, Grünkern, Sago, Haferflocken Z.B. Helle Mehlschwitze, Königin- suppe Z.B. Dunkle Mehlschwitze, Ochsen- schwanzsuppe, Linsengemüse Z.B. Eigelb, Sahne Z.B. Gratinieren
5.3	Einlagen für klare und gebundene Suppen zubereiten	Verschiedenartige Klößchen – Zutaten – Zubereitung – Formgebung – Garverfahren – Garzeit Einlagen aus – Gemüse – Ei – Mehnteigen	Z.B. Grieß-, Fleisch-, Profit- klößchen Z.B. Verfahrensvergleich Z.B. Eierstich, Einlaufsuppe Z.B. Flädle, Nudeln
5.4	Warme und kalte Soßen fachgerecht zubereiten	Aufgeschlagene warme Soßen, Mayonnaisen, Salatmarinaden – Zutaten – Zubereitung – Verwendungsmöglichkeiten – Abwandlung	Z.B. Sauce hollandaise Z.B. Cocktails, Partysalate Z.B. Sauce remoulade

6 Gemüsegerichte

(8)

6.1 Gemüsebeilagen und Gemüsegerichte qualitätserhaltend zubereiten

- Auswahl
Gemüsesorten
– einheimische
– ausländische

Z.B. Saison, Anbau, Handelsklasse,
Eignung

Z.B. Broccoli, Auberginen,
Fenchel, Zucchini

- Rohes Gemüse
– Vorbereitung
– Zerkleinerung
– Würzen
– Aufwertung
– Anrichten

Verwendung zu

Z.B. Salatportionen

- Vorspeisen
– Beilagen
– Zwischenmahlzeiten
– selbständigen Mahlzeiten
– Mixgetränken

Z.B. Salatplatten

Garen von Gemüse unter Einsatz elektrischer Spezialgargeräte

Z.B. Steamer

- Vorbereiten
– Garverfahren
– Würzen
– Aufwertung

Verwendung zu

Z.B. Gemüse gegrillt,
Gemüse im Teigmantel

- Gemüse gedünstet, gefüllt,
gratiniert, in Soße
– Gemüseeintopf
– Gemüseauflauf
– Gemüseplatte

7 **Hauptgerichte und Beilagen aus Getreideerzeugnissen und Kartoffeln** (16)

7.1	Beilagen und Gerichte aus Getreideerzeugnissen fachgerecht und rationell herstellen auch unter Berücksichtigung von Vollkornprodukten	<p>Mehlteige ohne Triebmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pfannkuchen und Flädle unter Anwendung verschiedener Ausbackverfahren - Spätzle unter Einsatz verschiedener Geräte - Nudelteiggerichte unter Berücksichtigung verschiedener Formgebungsverfahren - Strudelteiggerichte, süß oder salzig <p>Reis und Vollkorngerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Getreide, gekocht und gedünstet - Aufläufe, süß oder salzig - Bratlinge, süß oder salzig 	<p>Verschiedene Mehltypen, Produktvergleich</p> <p>Z.B. Kippbratpfanne Z.B. elektrische Spätzlemaschine Spätzlebrett Z.B. Maultaschen, Lasagne Zeitvergleich</p> <p>Verschiedene Arten Z.B. Brei, Grütze Resteverwertung Z.B. Grünkern, Soja, Buchweizen, Hirse</p>
7.2	Kartoffelbeilagen und Kartoffelgerichte unter Einsatz elektrischer Großküchenspezialmaschinen herstellen	<p>Vorbereiten und Zerkleinern von Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manuell - Maschinell <p>Garen durch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dämpfen, Druckdämpfen - Braten und Fritieren <p>Verschiedenartige Kartoffelgerichte</p>	<p>Kartoffelschälmaschine Universal-Küchenmaschine</p> <p>Z.B. Kessel, Druckschnellgarerät, Kippbratpfanne, Friteuse Z.B. Klöße, süß oder salzig Kartoffelkroketten, Kartoffelauflauf, Reibekuchen, Pommesfrites</p>

8 Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichte (20)

- | | | | |
|-----|---|---|---|
| 8.1 | Große Fleischstücke, Kurzbratstücke und Kleinfleischgerichte unter Einsatz von Großküchengeräten zubereiten | Fleischteile von Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Wild
– Auswählen
– Vorbereiten

– Würzen
– Garen unter Einsatz verschiedener Garmethoden
– Braten
– Kurzbraten
– Grillen
– Schmoren
– Dünsten
– Portionieren

– Anrichten | Häuten, Klopfen, Steaken, Marinieren, Einlegen in Beize
Z.B. Kräuter

Z.B. Gefüllte Kalbsbrust
Z.B. Schnitzel
Z.B. Steak
Z.B. Gulasch, Sauerbraten
Z.B. Frikassee
Ermitteln der Portionsgröße durch Gewichtskontrolle |
| 8.2 | Hackfleisch zu verschiedenartigen Gerichten verarbeiten | Hackfleischmasse herstellen und verwenden zu
– gebratenen
– gefüllten
– gekochten Gerichten | Hackfleischverordnung

Z.B. Frikadellen, Hackbraten
Z.B. Maultaschen, Gemüse
Z.B. Haschee, Klöße, Suppeneinlagen
Verwendung von Innereien
Z.B. Herzragout, Leberklöße, Hirnsuppe |
| 8.3 | Gerichte aus tiefgekühltem und frischem Schlachtgeflügel herstellen | Schlachtgeflügel und Geflügelteile unter Beachtung besonderer Hygienevorschriften verarbeiten
– Braten
– Kochen | Desinfektion von Arbeitsflächen, Geräten und Händen |

8.4	Fischgerichte aus tiefgekühlten und frischen Fischen zubereiten	Auswahl Beurteilung des Frischezustandes Lagerung Vorbereitung Portionieren Würzen Panieren Garen unter Einsatz geeigneter Großküchengeräte – Garziehen in Sud oder Soße – Dünsten – Braten Anrichten	Z.B. industriell vorgefertigte Würzmittel und Panaden Geschmacksvergleich Z.B. Fischkessel, Konvektomat, Kippbratpfanne Z.B. Forelle blau, Fisch in Soße Z.B. Fisch mit Tomaten- oder Kräuterbelag Z.B. Fisch paniert, Fischfilet in Backteig, Zeitvergleich
-----	---	--	---

9 Süßspeisen

(8)

9.1	Süßspeisen mit eiweißhaltigen und stärkehaltigen Bindemitteln herstellen	Verarbeitung von Ei, Stärke und Gelatine zu – einfachen Cremes – roh gerührten Cremes – feinen abgeschlagenen Cremes – süßen Sülzen – Kaltschalen – süßen Soßen – Flammeris – Aufläufen – kombinierten Süßspeisen Portionieren Garnieren	Z.B. Kompott mit Vanillesoße Mögliche Ergänzungen: Puddinge, Soufflés, Eiscremes Z.B. Quark-Vanille-Speise mit und ohne Obst
-----	--	---	---

9.2	Süßspeisen in Verbindung mit Obst qualitätserhaltend zubereiten	Auswahl – Einheimische und ausländische Früchte Rohe Früchte – Vorbereitung – Zerkleinerung – Verwendung zu – Desserts – Cocktails – Saft – Kuchenbelag Garen von Früchten – Vorbereitung – Zerkleinerung – Garverfahren – Garzeit – Verwendung zu – Kompott – Mus – Kuchenbelag	Z.B. Saison, Anbau, Eignung, Handelsklasse Z.B. frische Ananas, Kiwi Z.B. Obstsalat, Obstsüßen Z.B. Blanchieren von Rhabarber, Häuten von Pfirsichen, Verwendung von Tiefkühlfrüchten
-----	---	--	--

10 Backwaren

(28)

10.1	Gebäck aus Hefeteig unter Verwendung verschiedener Mehltypen herstellen	Triebmittel Zutaten Zubereitung – Kneten – Hacken – Rühren Protionieren Rationelle Formgebung Verwendung zu Kuchen und Kleingebäcken – süß – salzig Abwandlung – Stollen – Vollkornbrot	Z.B. Universal-Küchenmaschine Z.B. Brötchen-, Klößeherstellung Z.B. Blechkuchen, Napfkuchen, Zöpfe, Berliner Z.B. Brot, Pizza, Schinkenhörnchen, Brötchen
------	---	--	--

10.2	Gebäck aus süßem und salzigem Mürbteig herstellen	Zutaten Zubereitung – Hacken – Kneten – Rühren Verwendung zu Kuchenböden und Kleingebäck – süß – salzig	Z.B. Universal-Küchenmaschine Z.B. Obstkuchen, Teegebäck Z.B. Quiche, Käsekleingebäck Quarkmürbteig
10.3	Gebäck aus Rührteig herstellen	Triebmittel Zutaten Zubereitung Rationelle Formgebung Verwendung zu – Kuchen – Kleingebäck Lagerung	Verwendung verschiedener Formen, Vergleich der Wirtschaftlichkeit
10.4	Gebäck aus Biskuitteig herstellen	Zutaten Zubereitung von – echtem Biskuit – Wasserbiskuit Verwendung zu – Kuchen- und Tortenböden – Rollen – Kleingebäck	Z.B. Mohrenköpfe, Löffelbiskuits
10.5	Gebäck für festliche Anlässe herstellen	Torten und Schnitten Auswahl der Teige Aufschneiden Tränken Füllen mit – Sahne – Obst – Creme – Buttercreme Fertigstellen – Aprikotieren – Überziehen und Garnieren mit Sahne, Buttercreme und Glasur Portionieren Lagerung	Z.B. Obst-Sahne-Torte Z.B. Käse-Sahne-Torte Z.B. Prinzregententorte
			Z.B. Tiefkühlen je nach Eignung

10.6	Gebäck aus Brandteig herstellen	Zutaten Zubereitung Verwendung zu – Kaffeegebäck – Suppeneinlagen Lagerung	Z.B. Windbeutel, süß und salzig gefüllt, Eclairs, Spritz- kuchen
10.7	Traditionelles Gebäck herstellen	Honigteig Biskuitteig Makronenteig Mürbeteig Hefeteig Verwendung zu – Weihnachtsgebäck – figürlichem Gebäck	Z.B. Lebkuchen, Hexenhaus Z.B. Osterlämmer Z.B. Makronen, Zimtsterne Z.B. Fastnachtsgebäck Zeit- und Preisvergleich mit Fertigprodukt
10.8	Gebäck aus Blätterteig herstellen	Echter Blätterteig Quarkblätterteig Hefebblätterteig Zutaten Verarbeitung Verwendung zu – Pasteten – Kleingebäck, süß und salzig Lagerung	Z.B. Königinpastete, Fleisch im Blätterteig, Fleurons, Wurst im Rock Z.B. Plunderstückchen, Schinken- hörnchen

11 **Haltbarmachung von Lebensmitteln**

(8)

11.1	Lebensmittel durch Hitzeeinwirkung und konservierende Zusätze haltbarmachen	Auswahl Rezepte Geräte Vorbereitungsarbeiten Herstellen von Gelee, Marmelade Einkochen Einlegen in Essig Verschließen der Gefäße Beschriftung Lagerung Kostenvergleich	Obst und Gemüse nach Jahreszeit Einsatz von tiefgekühlter Ware Mögliche Ergänzung: Trocknen Z.B. Küchenkräuter Z.B. Einmachhilfen, reduzieren von Zucker Mögliche Ergänzung: Einlegen in Zucker und Alkohol
11.2	Lebensmittel einfrieren	Auswahl Vorbereitung – Blanchieren – Portionieren Bearbeitungsstufen – Küchenfertig – Garfertig – Aufbereitetfertig – Verzehrfertig Verpackungsmaterial Hilfsmittel Beschriftung Beschicken des Gefriergerätes – Schockgefrieren – Menge – Platzwahl Lagerzeiten Auftauzeiten	Z.B. Entsteintes Obst, Fruchtmark, Suppengemüse, Kräuter Z.B. Mürbeteig, Hähnchen ausge- nommen Z.B. Suppeneinlage, Kuchen, Pizza Z.B. Eiscreme Übersichtsplan

12 Rationelle Arbeitsverfahren

(20)

12.1	Rationelles Verarbeiten von Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung beherrschen	<p>Planung von Arbeitsabläufen</p> <p>Vorbereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Würzen - Panieren <p>Portionieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ermitteln der Portionsgrößen - Ausschöpfen - Ausgießen - Spritzen - Schneiden - Wiegen - Füllen - Einteilen <p>Formen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spritzen - Schneiden - Drehen mit beiden Händen - Portionieren mit Geräten <p>Verarbeiten mit Maschinen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerkleinern - Mischen - Rühren - Schlagen - Kneten 	<p>Musterportionen</p> <p>Z.B. Suppe, Gemüse</p> <p>Z.B. Dessert, Soße</p> <p>Z.B. Backwerk</p> <p>Z.B. Braten, Schnitten</p> <p>Kontrollen</p> <p>Z.B. gefüllte Tomaten</p> <p>Z.B. Tortenteiler</p> <p>Suppenklößchen</p> <p>Scheibengebäck</p> <p>Brötchen</p> <p>Z.B. Eisportionierer bei Klößen</p> <p>Vgl. LPE 4 Verarbeiten und Garen von Lebensmitteln unter Einsatz von Großküchen-Spezialmaschinen und -Geräten</p>
12.2	Rezeptkartei für das Arbeiten in der Großküche erweitern	<p>Beurteilung von Rezepten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menge pro Person - Mengenverhältnis der Zutaten - Nährwert - Geschmack - Beschaffenheit - Aussehen <p>Erweitern der Angaben auf den Rezeptkarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menge betriebsbezogen - Zutaten - Zubereitungshinweise - Betriebsmittel - Arbeitszeit - Rüstzeit - Garzeit - Anrichtemöglichkeiten - Nährwertangaben - Preis - Diäthinweise 	<p>Z.B. aus Kochbüchern und Zeitschriften</p> <p>Vgl. LPE 3.3 Rezeptkartei für die Gemeinschaftsverpflegung anlegen und einsetzen</p> <p>Einsatz von EDV</p>

13 Zeit-, Verfahrens-, Kosten-, Produktvergleiche

- | | | | |
|------|--|---|---|
| 13.1 | Verschiedenartige Arbeitsmethoden miteinander vergleichen | Arbeitsablauf
– Verschiedene Möglichkeiten
Arbeitsgeräte
– manuell
– maschinell
Vergleich von
– Aussehen
– Geschmack
– Beschaffenheit
– Arbeitszeit
– Rezepten
– Betriebsmitteleinsatz
– Kosten | Handrührgeräte, elektrischer Schneebesen, Universal-Küchenmaschine
Z.B. verschiedene Biskuitarten und Zubereitungsmethoden gegenüberstellen
Z.B. Vergleich verschiedenartiger Herstellungsmethoden von Schnitten, Kleingebäck Klößchen, Maultaschen |
| 13.2 | Selbthergestellte Produkte mit industriell gefertigten Produkten vergleichen | Zeitaufwand
Qualität
– Aussehen
– Beschaffenheit
– Geschmack
Nährwert nach Tabelle
Kosten
– Einkaufspreis
– Arbeitslohn | Z.B. Produkte verschiedener Conveniencegrade

Z.B. Strompreis, Betriebsmittel, Stundensatz |
| 13.3 | Industriell hergestellte Produkte nach ihrer Einsatzfähigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung beurteilen | Betriebliche Verwendungsfähigkeit
Preis
Zeitersparnis
Qualitätskriterien
– Geschmack
– Geruch
– Aussehen
– Beschaffenheit
Nährwertangaben
Aufwertung | Z.B. Suppen, Soßen, Kartoffelprodukte, Süßspeisen, Backmischungen |

14	Kalte Küche		(20)
14.1	Kalte Gerichte für den Alltag zubereiten und anrichten	Planung entsprechend – Essensteilnehmern – Jahreszeit – Kosten Herstellung von – Frühstück – Abendessen	Z.B. Müsli, Vollkornbrötchen Z.B. Rohkostteller, Reissalat, gefüllte Speisen
14.2	Kalte Gerichte für besondere Anlässe zubereiten und anrichten	Kaltes Büfett Herstellung von – Canapées – Cocktails – gefüllten Speisen – kalten Platten – feinen Desserts Anrichten mit – Gelee – Garnituren	Z.B. Stehempfang Z.B. Geleespiegel, Geleewürfel Überglänzen
14.3	Kalte Gerichte dekorativ präsentieren	Kaltes Büfett – Organisation – Auswahl von Anrichtegeschirr – Aufbau – Service	
14.4	Getränke zu verschiedenen Anlässen für Gäste auswählen und bereitstellen	Kalte und warme Getränke – Vorbereiten – Zubereiten – Servieren	Getränkefolge in Abstimmung auf Speisenfolge Z.B. Alkoholfreie und alkoholische Getränke, Kaffee, Tee Z.B. Entkorken, Temperatur, Flaschenmanschette, Glaswahl

15 Gemeinschaftsverpflegung verschiedener Personengruppen (12)

15.1	Verpflegung für Senioren zubereiten	Speisenauswahl für verschiedene Mahlzeiten nach Gesundheitszustand der Essensteilnehmer Portionsgröße Garmethoden Abschmecken	
15.2	Personen mit unterschiedlichem Energiebedarf verpflegen	Speisenauswahl für verschiedene Mahlzeiten Garmethoden Portionsgröße	Z.B. Mensa, Personalrestaurant, Kantine
15.3	Personen mit beeinträchtigtem Gesundheitszustand verpflegen	Speisenauswahl für verschiedene Mahlzeiten Garmethode Abschmecken Portionsgröße Anrichten	Z.B. Krankenhaus, Sanatorium Vgl. LPE 16.3

16 Verschiedene Kostformen und Diäten (40)

16.1	Vollwertkost für die Gemeinschaftsverpflegung herstellen	Rezepte Lebensmittelauswahl – Vollkornzeugnisse – Frischgemüse und Obst Würzen mit – frischen Kräutern – Honig Nährstoffschonende Verarbeitung	Z.B. Lebensmittel aus biologischem Anbau
16.2	Gerichte für Vegetarier zuzubereiten	Auswahl von – Lebensmitteln – Garverfahren Rohkost Mengenberechnung Anrichten	Z.B. Kost nach Bircher-Benner, Waerland, Kollath

16.3	Leichte Vollkost herstellen	Abwandlung von Vollkostmenüs bei – Magen- Darm- Erkrankungen – Gastritis – fiebrigen Erkrankungen – Rekonvaleszenz Auswahl von – Rezepten – Lebensmitteln – Garverfahren – Gewürzen	Vgl. LPE 15.3
16.4	Diäten für Heimbewohner unter Beachtung ärztlicher Anweisungen herstellen	Auswahl von Lebensmitteln, Garverfahren, Gewürzen, Garnituren Mengenberechnung Zubereitung von – Reduktionsdiät – Diabetesdiät – Diät bei erhöhtem Blutfettspiegel – Natriumarmer Diät	Z.B. Nährwertberechnung, Einsatz von Computerprogrammen, berechnete Menüs, Rezeptsammlung

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Textilarbeit

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Der Lehrplan baut auf dem Lehrplan Textilarbeit für das Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft I auf und bereitet auf den Beruf des/der künftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/Betriebsleiterin und der Technischen Lehrerin der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen vor. Die Schüler erlangen im textilen Verarbeitungsbereich Kenntnisse und Fertigkeiten, die speziell auf den hauswirtschaftlichen Großbetrieb ausgerichtet sind, aber auch eine individuelle Modellwahl beachten. Arbeitskleidung und Heimtextilien werden im Marktangebot kritisch bewertet und

Möglichkeiten der Anfertigung nach ästhetischen, funktionellen und ökonomischen Gesichtspunkten aufgezeigt und erprobt. Vielfältige Verarbeitungstechniken vermitteln das erforderliche, umfangreiche Grundwissen, zu dem auch der fachgerechte und sichere Umgang mit Arbeitsmitteln gehört. Die erworbenen Fachkenntnisse befähigen, Mitarbeiter und Auszubildende sinnvoll anzuleiten, zu unterweisen und deren Interesse am Beschaffen, Herstellen und Erhalten von Textilien zu wecken.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Herstellungstechniken für Arbeitskleidung	60	
	2 Herstellungstechniken für Tischwäsche	24	
	3 Herstellungstechniken für Bettwäsche	16	
	4 Ausbesserungstechniken	12	
	5 Stoffbedarf und Verarbeitungstechniken für Vorhänge	8	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
			160

1 Herstellungstechniken für Arbeitskleidung

(60)

- | | | | |
|-----|--|---|---|
| 1.1 | Arbeitskleidung im hauswirtschaftlichen Großbetrieb unter Berücksichtigung funktioneller Gesichtspunkte beurteilen | Marktangebot von Arbeitskleidung für verschiedene Bereiche
– Schürzen, Kittel
– Overalls, Hosen
– Schutzkleidung
Ausschreibungsunterlagen für Arbeitskleidung | Z.B. für Küche, Hauspflege, Krankenpflege

„Technische Beschreibungen“ = „TB“
Technische Akademie Hohenstein |
| 1.2 | Schnitte für Schürzen entwickeln und zeichnen | Schnittgewinnung für Schürzenformen M 1:4
– Maßnehmen
– Grundform
– Formschürze
– Latzschürze
– Bahnenschürze | Gemessene Maße, Erfahrungsmaße |
| 1.3 | Schürzen stoffsparend zuschneiden | Zuschneidepläne M 1:4
Ermitteln des Stoffbedarfs für
– Eine Schürze
– Mehrere Schürzen | Verschiedene Stoffbreiten |
| 1.4 | Latzschürzen entwerfen und rationell herstellen | Schürze mit Trägern, Bund, Bindebändern und aufgesetzter Tasche
– Arbeitsplan
– Zuschnitt
– Ausführung mit verschiedener Kantenverwahrung | Z.B. Paspel, Blenden, Besätze, Einfassen |
| 1.5 | Arbeitskleidung nach vorgefertigtem Schnitt rationell herstellen | Werkstück mit Verschluß und Kragen
– Maßnehmen
– Maßkontrolle
– Arbeitsplan
– Zuschnitt
– Näharbeit | Z.B. Hosenkittel, Freizeitkittel, Bluse, Hauskleid |

2	Herstellungstechniken für Tischwäsche		(24)
2.1	Angebot an Tischwäsche für den Großbetrieb beurteilen	Formen, Maße, Stoffangebot, gestalterische Wirkung – Tischdecken und Servietten – Serviettentaschen – Sets	Prospektmaterial
2.2	Tischwäsche material- und funktionsgerecht gestalten	Verzierungsmöglichkeiten – Borten, Spitzen mit Eckbildung – Applizieren, Kordonieren Kantenbefestigung – Diagonalecke – Rundung Werkstück mit Verzierung	Wattestepperei Z.B. Mitteldecke oder andere kleine Gegenstände
3	Herstellungstechniken für Bettwäsche		(16)
3.1	Angebot an Bettwäsche für den Großbetrieb beurteilen	Formen, Maße, Stoffangebot, Herstellungstechniken für – Kissen- und Bettbezüge – Laken – Spannbetttücher Ausschreibungsunterlagen für Bettwäsche	Besuch von Wäschefachgeschäften Werkproben aus Papier oder Stoff Vgl. LPE 1.1
3.2	Verschlußarten ausführen	Stoffberechnung und Verarbeitungstechnik – Knopfverschlüsse – Hotelverschluß	Maschinelles Annähen von Knöpfen Werkproben oder kleines Kissen

4	Ausbesserungstechniken		(12)
4.1	Textilien rationell und materialgerecht ausbessern	Maschinenstopfen Wäscheflicken Anwendung von Nutstichen Rentabilität von Instandsetzungsarbeiten	Übungen an Bettwäsche, Hauswäsche, Arbeitskleidung Z.B. Weiterverwendung beschädigter Betttücher und Bettwäsche
5	Stoffbedarf und Verarbeitungstechniken für Vorhänge		(8)
5.1	Stoffbedarf für Vorhänge ermitteln	Berechnungsgrundlagen – Fenstermaße – Stoffbreite – Stoffmuster – Aufhängevorrichtungen	Exemplarisch für Fenster, Türen, Raumteiler Rapport Schiene, Stange
5.2	Vorhänge material- und funktionsgerecht gestalten	Werkproben – Säume – Gardinenband	Z.B. Kräuselband, Faltenband

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Mathematik

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Im Fach Mathematik werden die Schüler mit den Grundlagen der Analysis und mit mindestens einem weiteren Gebiet (Lineare Algebra oder Stochastik) vertraut gemacht. Dabei werden weniger die theoretischen Grundlagen betont; vielmehr werden die mathematischen Inhalte vorwiegend anwendungsbezogen eingeführt und behandelt. Beim Funktionsbegriff, einem zentralen Thema der Analysis, wird der Untersuchung von Wachstums- und Zerfallsfunktionen breiter Raum gewidmet. Die Schüler lernen, mit Hilfe geeigneter Rechner die Schaubilder dieser Funktionen zu zeichnen und ihre Eigenschaften zu bestimmen. Auch die Behandlung von Grenzprozessen geschieht vorwiegend mit numerischen oder mit grafischen Methoden, da diese Art der Untersuchung den Schülern viele Bezüge zur beruflichen Praxis vermittelt und besonders anschaulich ist. Die Bestimmung von Näherungslösungen mit numerischen Methoden gibt ihnen die Gelegenheit, praxisorientierte Fragestellungen angemessen zu bearbeiten. Durch die Möglichkeit, neben der Analysis das zweite Gebiet für die schriftliche Prüfung aus drei Themenkreisen zu wählen, erhalten die Schüler für ihre spätere Weiterbildung geeignete Voraussetzungen. Wahlgebiete sind die Vektorielle Geometrie (LPE 5), die Linearen Gleichungssysteme und die Matrizen-

rechnung (LPE 6). In bestimmten Fällen kann eine Einführung in die Stochastik (LPE 7) denjenigen Schülern Grundlagen vermitteln, die später mit Fragestellungen aus der Statistik oder der Wahrscheinlichkeitsrechnung zu tun haben. Zusätzlich zur Analysis und dem zweiten Gebiet besteht die Möglichkeit, anschließend entweder

- Inhalte der Analysis zu vertiefen (LPE 10),
- das begonnene zweite Gebiet zu vertiefen (LPE 11, 12 oder 13) oder
- eine Einführung in eines der nicht behandelten zweiten Gebiete zu geben (LPE 8 oder 9). Besonders die letzte Wahlmöglichkeit kann im Interesse einer möglichst breiten mathematischen Grundbildung der Schüler liegen.

Die Schüler erhalten durch den Einsatz von Rechnern eine wertvolle Hilfe für die spätere Bearbeitung von praxisbezogenen Problemlösungen. Der Vergleich mit herkömmlichen, nichtnumerischen Lösungsmethoden erzieht sie aber auch zu einer kritischen Betrachtung der Möglichkeiten und der Grenzen solcher Geräte. Die im Lehrplan ausgewiesenen Anwendungen von Rechnern sind in dem Maße zu realisieren, in dem die Anpassung der sächlichen Voraussetzungen an die Erfordernisse der neuen Lehrpläne erfolgt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Funktionen	65	
	2 Grundlagen der Differentialrechnung	25	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
2	3 Weiterführung der Differentialrechnung	20	
	4 Integralrechnung	25	
	Wahlgebiete		
	5 Vektorielle Geometrie	30	
	6 Lineare Gleichungssysteme und Matrizen	30	
	7 Stochastik	30	
	Zusätzlich ist eines der folgenden Wahlgebiete zu behandeln		
	8 Einführung in die Vektorielle Geometrie	15	
	9 Einführung in die Stochastik	15	
	10 Vertiefung der Analysis	15	
	11 Vertiefung der Vektoriellen Geometrie	15	
	12 Vertiefung der Matrizenrechnung (Lineare Optimierung)	15	
	13 Vertiefung der Stochastik	15	90
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		30
			240

1 Funktionen

(65)

Der Funktionsbegriff als ein zentrales Element der Analysis wird eingeführt und an Beispielen verdeutlicht. Dabei werden zunächst Inhalte der Sekundarstufe I vertieft. In der Weiterführung lernen die Schüler wichtige Funktionstypen kennen und bestimmen deren elementare Eigenschaften.

- 1.1 Der Funktionsbegriff
- Definitions- und Wertemenge
 - Wertetabelle
 - Schaubild
- 1.2 Ganzrationale Funktionen ersten Grades
- $f: x \mapsto mx$, $x \in \mathbf{R}, m < > 0$
 - $f: x \mapsto mx + b$, $x \in \mathbf{R}$
 - Geometrische Bedeutung der Koeffizienten m und b :
Steigung als Differenzenquotient
 - Aufstellen von Geradengleichungen
 - orthogonale Geraden
 - Schnittpunkt von Geraden
- 1.3 Ganzrationale Funktionen zweiten Grades
- $f: x \mapsto ax^2 + bx + c$, $x \in \mathbf{R}, a < > 0$
 - Schaubilder (Parabeln)
 - Achsenschnittpunkte, Scheitel, Symmetrie
 - Bestimmung von Parabelgleichungen bei drei gegebenen Punkten
- 1.4 Ganzrationale Funktionen höheren Grades (Polynomfunktionen)
- Beispiele für ganzrationale Funktionen, insbesondere dritten und vierten Grades
 - Symmetrie der Schaubilder zur y -Achse und zum Koordinatenursprung
 - Abspalten eines Linearfaktors bei bekannter Nullstelle
 - Achsenschnittpunkte

Schreibweise:

$$f: x \mapsto f(x), \quad x \in D_f \text{ oder}$$

$$f \text{ mit } f(x) = \dots, \quad x \in D_f$$

K: $y = f(x)$ wird gelesen:

„K ist das Schaubild der Funktion f und hat die Gleichung $y = f(x)$.“

Dieser Abschnitt kann auch an geeigneter anderer Stelle eingefügt und durch die Behandlung der Umkehrfunktion ergänzt werden.

Proportionalität

Schaubilder mit Hilfe eines grafikfähigen Rechners; z.B. kann der Einfluß eines Koeffizienten auf die Kurvenform gezeigt werden.

- 1.5 Exponentialfunktionen
 – Potenzen mit reellen Exponenten, Potenzgesetze
 $f: x \mapsto a^x, x \in \mathbf{R}, a > 0, a \neq 1$
 insbesondere $a = e$
 – Wachstums- und Zerfallsprozesse
 $y = y_0 \cdot e^{kx}$, Deutung von y_0 und k
 – Einfache Exponentialgleichungen, Logarithmen
- Beschränkung auf numerische Betrachtungen
 Die Zahl e kann z.B. durch stetige Verzinsung eingeführt werden.
 Logarithmusfunktionen als Umkehrung der Exponentialfunktionen
- 1.6 Trigonometrische Funktionen
 – Definition des Bogenmaßes
 – die Funktionen
 $f: x \mapsto \sin x, x \in \mathbf{R}$
 $f: x \mapsto \cos x, x \in \mathbf{R}$
- Einführung am Einheitskreis für $x \in \mathbf{R}$
 $f: x \mapsto \tan x, x \in D_{\tan}$
 Umkehrung der trigonometrischen Funktionen
- 1.7 Linearkombinationen von Funktionen
- Wie z.B. $f(x) = x + e^x$
 oder $f(x) = 5 \sin x - 3 \cos x$

2 Grundlagen der Differentialrechnung

(25)

Die Schüler lernen, das Änderungsverhalten von Funktionen zu untersuchen und Schlüsse daraus zu ziehen. Das sichere Beherrschen des Differenzierens ist notwendige Voraussetzung. Es werden Funktionen diskutiert, die in vielen Bereichen der Technik und Wirtschaft auftreten. Numerische Methoden werden exemplarisch eingeführt.

- 2.1 Der Ableitungsbegriff
 – Differenzenquotient und Sekantensteigung
 – Tangentensteigung
- Die bei diesem Themenkreis erforderlichen Grenzprozesse können numerisch oder grafisch verdeutlicht werden; nach Möglichkeit sind Rechner einzusetzen.
- 2.2 Ableitungsfunktionen
 – Ableitung von
 $f: x \mapsto x^n, x \in \mathbf{R}, n \in \mathbf{N}$
 $f: x \mapsto e^{kx}, x \in \mathbf{R}, k \in \mathbf{R}$
- $f: x \mapsto \sin x, x \in \mathbf{R}$
 $f: x \mapsto \cos x, x \in \mathbf{R}$
- Ableitungsregeln:
 $(f + g)' = f' + g'$
 $(c \cdot f)' = c \cdot f'$
 – Höhere Ableitungen
- Eine allgemeine Kettenregel ist hier nicht erforderlich.
 $f: x \mapsto 1/x, x \in \mathbf{R}^*$
 $f: x \mapsto \sqrt{x}, x \in \mathbf{R}_+$
 $f: x \mapsto \log_a x, x \in \mathbf{R}_+, a \in \mathbf{R}_+, a \neq 1$
 Vgl. 1.7

3 Weiterführung der Differentialrechnung**(20)**

In der Weiterführung der Differentialrechnung lernen die Schüler numerische Verfahren zur Nullstellenbestimmung kennen. Die Kurvendiskussion und die Bestimmung von Funktionen aus vorgegebenen Eigenschaften gehören zu den klassischen Fragestellungen, bei denen die Tragfähigkeit der für die Analysis typischen Methoden erkennbar wird.

- | | | |
|-----|--|---|
| 3.1 | Kurvendiskussion
– Hoch-, Tief- und Wendepunkte

– Tangenten- und Normalengleichungen
– Achsenschnittpunkte, auch mit Näherungsverfahren | Geometrische Veranschaulichung der notwendigen und hinreichenden Bedingungen

NEWTON-Verfahren o.ä. |
| 3.2 | Bestimmung von Funktionen aus vorgegebenen Eigenschaften | |

4 Integralrechnung**(25)**

Die Schüler lernen, den Inhalt von krummlinig begrenzten Flächen zu berechnen und erfahren dabei den Zusammenhang zwischen Differential- und Integralrechnung.

- | | | |
|-----|--|---|
| 4.1 | Das bestimmte Integral | Die Existenz des Inhalts einer Fläche zwischen dem Schaubild von f und der x -Achse wird anschaulich vorausgesetzt. |
| 4.2 | Der Hauptsatz der Differential- und Integralrechnung
– die Stammfunktion
– Stammfunktionen zu
$f: x \mapsto x^n, x \in \mathbf{R}, n \in \mathbf{N}$
$f: x \mapsto e^{kx}, x \in \mathbf{R}, k \in \mathbf{R}$
$f: x \mapsto \sin x, x \in \mathbf{R}$
$f: x \mapsto \cos x, x \in \mathbf{R}$ | $f: x \mapsto 1/x, x \in \mathbf{R}^*$

Intervalladditivität, Linearität; vgl. 1.7 |
| 4.3 | Flächeninhalte
– Flächen zwischen Schaubild und x -Achse
– Flächen zwischen zwei Schaubildern | |

5 Vektorielle Geometrie

(30)

Die Schüler lernen, mit Vektoren im Anschauungsraum umzugehen. Die Darstellung von Punkten und Geraden im Schrägbild unterstützt und fördert ihr räumliches Vorstellungsvermögen. Mit Hilfe des Skalarprodukts können sie Beträge von Vektoren und Winkel zwischen Vektoren berechnen. Anwendungen wie die Berechnung von Abständen und Winkeln vertiefen das Verständnis für die Vektorielle Geometrie.

- 5.1 Vektoren in der Geometrie
- Vektoren und Punkte im Anschauungsraum,
- Darstellung im Schrägbild
- Geometrische Veranschaulichung der Linearkombination von Vektoren
- Die Gerade
- Gleichung in Parameterform
 - achsenparallele Projektionen auf die Koordinatenebenen, Spurpunkte
 - Lagebeziehungen und Schnittpunkte
- 5.2 Das Skalarprodukt
- Betrag eines Vektors
 - Winkel zwischen zwei Vektoren
 - Orthogonalität von Vektoren
- Geometrische Anwendungen
- Berechnung von Abständen
 - Berechnung von Winkeln
- Darstellung von Verschiebungen oder Pfeilklassen durch reelle Zahlentripel
- Längeneinheit 1 cm,
Verkürzungsfaktor in x_1 -Richtung $1:\sqrt{2}$,
 x_2 -Achse nach rechts,
 x_3 -Achse nach oben
- Orthogonale Projektion

6 Lineare Gleichungssysteme und Matrizen

(30)

Viele Probleme in Technik und Wirtschaft führen auf Lineare Gleichungssysteme (LGS). Mit dem GAUSS-Algorithmus lernen die Schüler ein systematisches Lösungsverfahren für LGS kennen. In der Matrizenrechnung werden sie mit verschiedenen Anwendungen vertraut gemacht.

6.1 Lineare Gleichungssysteme (LGS)

- Matrixschreibweise
- elementare Zeilenumformungen
- GAUSS-Algorithmus
- Lösungsmengen von LGS in vektorieller Darstellung

Einheits-, Diagonal- und Dreiecksmatrix
Auch Spaltenvertauschung
Umformung auf Dreiecks- oder Diagonalform
Homogene und inhomogene LGS

6.2 Matrizen

Rechnen mit Matrizen

- Linearkombination von Matrizen
- Matrizenmultiplikation
- Materialverflechtung

Potenzen von Matrizen

- stochastische Matrizen
- Stücklistenmatrizen

Spaltensummen = 1
Obere Dreiecksmatrizen mit Nulldiagonale

Invertierung von Matrizen

- $(A|E) \sim (E|A^{-1})$ mit $A \cdot A^{-1} = E$
- Matrizen der Form $E-A$

Die Beziehung $A^{-1} \cdot A = E$ kann exemplarisch gezeigt werden

Benutzung der Identität
 $(E-A)^{-1} = E + A + \dots + A^{n-1}$ für $A^n = O$

Einfache LEONTIEF-Modelle

Vgl. Stücklistenprobleme

7 Stochastik

(30)

Viele Erscheinungen des Alltagslebens lassen sich modellmäßig als Zufallsexperimente interpretieren. Die Schüler wenden die dabei erworbenen Begriffe auf die Simulation realer Vorgänge an; diese Methode ergänzt gerade beim Einsatz von Rechnern die klassische Theorie. Mit einfachen Hilfsmitteln aus der Kombinatorik berechnen sie LAPLACE-Wahrscheinlichkeiten und überprüfen sie im Experiment. Die Binomialverteilung für die Trefferzahl beim n-stufigen BERNOULLI-Experiment wird ihnen am Baumdiagramm verständlich.

7.1 Die statistische Wahrscheinlichkeit

Merkmale und Skalen

Relative Häufigkeiten und ihre Verteilungen

Mittelwert und Standardabweichung

Zufallsexperimente

- Ergebnisse und Ereignisse
- Münze (ideal, nicht-ideal)
- Würfel (ideal, nicht-ideal)
- Urne (mit und ohne Zurücklegen)
- Anwendungen
- Simulation von Zufallsexperimenten mit dem ETR/PC

Veranschaulichung mit Hilfe geeigneter Diagramme
Funktionstasten am ETR

Die statistische Wahrscheinlichkeit

- Abhängigkeit der relativen Häufigkeit eines Merkmalswertes vom Stichprobenumfang
- der Begriff der statistischen Wahrscheinlichkeit

Die Funktion $h_E: n \mapsto h_E(n), n \in \mathbb{N}^*$
für ein Ereignis E

7.2 LAPLACE-Wahrscheinlichkeiten

- Beispiele und Gegenbeispiele
- Gegenüberstellung von statistischen und LAPLACE-Wahrscheinlichkeiten

Hilfsmittel aus der Kombinatorik: $n!$ und „k aus n“Darstellung von mehrstufigen Zufallsexperimenten am
Baumdiagramm

- Pfadregel und Additionsregel
- die Binomialverteilung am Baumdiagramm

PASCALsches Dreieck

8 Einführung in die Vektorielle Geometrie

(15)

Die Schüler lernen, mit Vektoren im Anschauungsraum umzugehen. Die Darstellung von Punkten und Geraden im Schrägbild unterstützt und fördert ihr räumliches Vorstellungsvermögen.

8.1 Vektoren in der Geometrie

- Vektoren und Punkte im Anschauungsraum,

Darstellung im Schrägbild

Darstellung von Verschiebungen oder Pfeilklassen
durch reelle ZahlentripelLängeneinheit 1 cm,
Verkürzungsfaktor in x_1 -Richtung $1:\sqrt{2}$,
 x_2 -Achse nach rechts,
 x_3 -Achse nach oben

- Geometrische Veranschaulichung der Linearkombination von Vektoren

Die Gerade

- Gleichung in Parameterform
- achsenparallele Projektionen auf die Koordinatenebenen, Spurpunkte
- Lagebeziehungen und Schnittpunkte

9

Einführung in die Stochastik

(15)

Viele Erscheinungen des Alltagslebens lassen sich modellmäßig als Zufallsexperimente interpretieren. Die Schüler wenden die dabei erworbenen Begriffe auf die Simulation realer Vorgänge an; diese Methode ergänzt gerade beim Einsatz von Rechnern die klassische Theorie.

9.1 Die statistische Wahrscheinlichkeit

Merkmale und Skalen

Relative Häufigkeiten und ihre Verteilungen

Veranschaulichung mit Hilfe geeigneter Diagramme

Mittelwert und Standardabweichung

Zufallsexperimente

Funktionstasten am ETR

- Ergebnisse und Ereignisse
- Münze (ideal, nicht-ideal)
- Würfel (ideal, nicht-ideal)
- Urne (mit und ohne Zurücklegen)
- Anwendungen
- Simulation von Zufallsexperimenten mit dem ETR/PC

Die statistische Wahrscheinlichkeit

- Abhängigkeit der relativen Häufigkeit eines Merkmalswertes vom Stichprobenumfang
- der Begriff der statistischen Wahrscheinlichkeit

Die Funktion $h_E: n \mapsto h_E(n)$, $n \in \mathbb{N}^*$
für ein Ereignis E

10 Vertiefung der Analysis**(15)**

An einem vom Fachlehrer gewählten Thema erhalten die Schüler einen Ausblick auf weitere Anwendungen der Analysis. Die rationalen Funktionen zeigen ihnen, wie durch zusätzliche Ableitungsregeln auch andere als die bisher behandelten Funktionstypen untersucht werden können. Die Anwendung von Rechnern auf numerische Probleme aus der Analysis ergänzt deren „klassische“ Methoden bei Fragestellungen aus praktischen Anwendungsbereichen.

- 10.1 Rationale Funktionen
- Produkt-, Quotienten- und Kettenregel
 - Kurvendiskussion

oder

- 10.2 Rechneranwendungen wie
- Reihenentwicklungen
 - Integration mit Zufallszahlen
 - Numerische Ableitung und Integration

11 Vertiefung der Vektoriellen Geometrie**(15)**

Die Schüler erfahren, wie sie neben den Geraden auch Ebenen darstellen und durch einfache Gleichungen beschreiben können. Bei der Untersuchung von Schnitt-, Abstands- und Winkelproblemen wird ihnen besonders die wechselseitige Ergänzung von metrischer und nicht-metrischer Geometrie deutlich.

- 11.1 Die Ebene
- 11.2 Schnitt-, Abstands- und Winkelprobleme bei Geraden und Ebenen

12 Vertiefung der Matrizenrechnung (Lineare Optimierung)**(15)**

In dieser Lehrplaneinheit werden die Schüler in ein wichtiges numerisches Optimierungsverfahren eingeführt. Sie lernen die grafische Methode und den Grundgedanken des Simplex-Algorithmus als einer Anwendung der Theorie der Linearen Gleichungssysteme kennen. Die Beispiele beschränken sich auf einfache Fälle, an denen das Verfahren demonstriert werden kann.

- 12.1 Grafische Lösung von Optimierungsproblemen mit zwei Planungsvariablen
- das Maximumproblem
 - das Minimumproblem
- 12.2 Das Simplexverfahren für das Standardmaximumproblem

13 Vertiefung der Stochastik**(15)**

Durch die Berechnung von bedingten Wahrscheinlichkeiten mit Hilfe von Baumdiagramm und Vierfeldertafel erkennen die Schüler, wie man zum Begriff der stochastischen Unabhängigkeit kommt. Sie erfahren, wie dadurch die Wahrscheinlichkeitsrechnung abgerundet und vervollständigt wird.

- 13.1 Berechnung von bedingten Wahrscheinlichkeiten
- am Baumdiagramm
 - an der Vierfeldertafel
- 13.2 Die stochastische Unabhängigkeit

Die sog. „Bedingung“ führt zu einer Einschränkung des Ergebnisraumes. Die bedingte Wahrscheinlichkeit erscheint als Quotient der Eintragungen in bestimmten Feldern der Mehrfeldertafel.

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Englisch

Schuljahr 2

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Fach Englisch befähigt die Schüler, die Weltsprache Englisch im beruflichen und privaten Bereich zu verwenden, also Englisch zu verstehen sowie mündlich und schriftlich zu gebrauchen. Die Schüler erwerben gesicherte Kenntnisse in den Bereichen Lautlehre, Wortschatz einschließlich Idiomatik, Grammatik und Rechtschreibung. Neben den Grundfertigkeiten üben die Schüler das Übersetzen in die Muttersprache.

Die Schüler lernen Teilgebiete der Politik und Gesellschaft Großbritanniens kennen. Ein ausgewogenes Angebot gemeinsprachlicher Texte aus dem gesamten angelsächsischen Sprachraum bildet die Grundlage für die Erarbeitung eines weiten Spektrums von Themen allgemeiner Art.

Der Englischunterricht dient der Persönlichkeitsentwicklung der Schüler und beeinflusst ihr Verhalten anderen gegenüber. In der Auseinandersetzung mit fremden Denk- und Verhal-

tensweisen lernen die Schüler, den eigenen Standpunkt zu beurteilen und gegebenenfalls zu korrigieren. Dazu bedarf es der Bereitschaft zu Sachlichkeit, Offenheit und Toleranz.

Der Unterricht trägt der Tatsache Rechnung, daß zügig ein Leistungsstand zu erreichen ist, der dem Niveau der Fachhochschulreife entspricht.

Dieses Ziel wird dadurch erreicht, daß von Anfang an gemeinsprachliche Texte aus Technik, Wirtschaft und Gesellschaft mit nicht zu speziellem Fachwortschatz in der Fremdsprache behandelt werden. Das Schwergewicht liegt dabei auf der Förderung des Leseverständnisses und des schriftlichen Ausdrucks. Anhand von Texten, die nicht zu schwierig sind, werden systematisch die Beantwortung von Fragen zum Wortschatz, zur Grammatik und zur Texterschließung sowie die Formulierung eigener Gedanken in sprachlich einwandfreier Form und die Übersetzung ins Deutsche geübt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lernbereiche	Gesamtstunden
2	1 Sprachliche Fertigkeiten	
	1.1 Hören	
	1.2 Sprechen	
	1.3 Lesen	
	1.4 Schreiben	
	1.5 Übersetzen	
	2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten	
	2.1 Wortschatz	
	2.2 Grammatik	
	2.3 Stil und Sprachebene	
3 Themenbereiche / Landeskunde	60	
Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	20	
	<hr/>	80

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet. Es ist darauf zu achten, daß die Lernbereiche angemessen gewichtet werden.

1 Sprachliche Fertigkeiten

1.1 Hören

Die Schüler können deutlich und nicht zu schnell gesprochenes Englisch im wesentlichen verstehen, auch wenn es einen angemessenen Anteil noch unbekanntem Wortmaterials enthält.

1.2 Sprechen

Die Schüler sind in der Lage, sich in der Zielsprache korrekt zu äußern, Fragen zum Textinhalt zu beantworten, ihre eigene Meinung darzulegen und zu begründen sowie sich in Gesprächen verständlich auszudrücken.

1.3 Lesen

Die Schüler lesen einen gemeinsprachlichen Text mit weitgehend bekanntem Sprachmaterial richtig vor und erfassen seinen Inhalt und seine Aussageabsicht.

1.4 Schreiben

Die Schüler beantworten zum Text gestellte Fragen sinnvoll und nehmen zu Fragen, die über den vorgelegten Text hinausgehen, Stellung und begründen ihre Meinung.

1.5 Übersetzen

Die Schüler sind fähig, auch anspruchsvollere gemeinsprachliche Texte, deren Wortmaterial nicht vollständig bekannt ist, mit Hilfe eines einsprachigen Wörterbuchs zu erschließen und ins Deutsche zu übertragen.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik, Stil und Sprachebene und Themenbereiche/Landeskunde entwickelt.

2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

2.1 Wortschatz

Die Schüler festigen und erweitern ihren in der Mittelstufe erworbenen Wortschatz anhand politischer, allgemein-technischer, -wirtschaftlicher und -gesellschaftlicher Themen. Sie entwickeln dabei ihre Fähigkeit, die Bedeutung einzelner Wörter und Wendungen durch Kenntnisse im Bereich der Wortbildung sowie aus dem Zusammenhang zu erschließen und auf Englisch zu erklären. Hierbei hilft ihnen die Benutzung eines einsprachigen Wörterbuchs.

Festigung und Erweiterung des aktiven und passiven Wortschatzes je nach Themenbereich

Vgl. Lernbereich 3

Wortbildung

Wortfamilien,

Wortfelder

Wörter mit gleicher oder ähnlicher Bedeutung

(Synonyme)

Wörter mit entgegengesetzter Bedeutung (Antonyme)

Phrasal verbs

Definitionen

Umschreibungen (Paraphrasen)

Idioms

Abstrakta

Für die Texterstellung und Textkommentierung notwendige Wendungen

2.2 Grammatik

Die Schüler festigen grundlegende Strukturen und lernen, schwierigere grammatische Erscheinungen zu erkennen und in ihren mündlichen und schriftlichen Äußerungen anzuwenden.

Festigung und Vertiefung wichtiger Strukturen

- Frage und Verneinung
- Wortstellung
- Zeiten (Bildung und Anwendung)
- Aktiv/Passiv
- Hilfsverben
- Relativsätze
- Partizipialkonstruktionen
- Gerundium
- Infinitive
- Indirekte Rede
- Konditionalsätze
- Adjektiv/Adverb
- Präpositionen
- Pronomen
- Gebrauch des Artikels

Englische Benennung grammatischer Begriffe

Übungen im Hinblick auf die Anforderungen einer Textaufgabe

Umformübungen, u.a.

- Aktiv ins Passiv
- Direkte Rede in die indirekte Rede
- Verbindung von Hauptsätzen zu Satzgefügen
- Verkürzung von Nebensätzen

Einsetzübungen, z.B. für

- Zeiten
- Präpositionen
- Artikel

2.3 Stil und Sprachebene

Die Schüler lernen Stil und Sprachebene gemeinsprachlicher Texte kennen und erfahren, daß es Abweichungen gibt.

Gemeinsprache

Sachtexte und mündliche Äußerungen, die weder einen spezifischen Fachwortschatz noch spezielle Kenntnisse voraussetzen

3 Themenbereiche/Landeskunde

Anhand politischer Themen aus Großbritannien sowie allgemein-technischer, allgemein-wirtschaftlicher und allgemein-gesellschaftlicher Themen aus dem gesamten angelsächsischen Sprachraum entwickeln die Schüler die Bereitschaft und die Fähigkeit, gemeinsprachliche Texte zunehmend selbständig zu lesen und auszuwerten.

Dabei sichern sie sich ein inhaltliches Verständnis, erkennen den Aufbau und die gedanklichen Zusammenhänge und werden mit den vielfältigen Ausdrucksmöglichkeiten der englischen Sprache vertraut. Dies ermöglicht den Schülern, schließlich auch ausführlicher zu den in den Texten angesprochenen Problemen Stellung zu nehmen.

Der Lehrer achtet bei der Textauswahl darauf, daß nicht zu spezielle Kenntnisse und Fachbegriffe vorausgesetzt und abverlangt werden.

Politische Themen aus Großbritannien

- Staatsform
- Parlament
- Regierung

Nur England, Schottland, Wales

Monarchie

Wahlen

Premierminister und Kabinett

Themen aus Wirtschaft, Technik und Gesellschaft

- Soziale Fragen
- Jugend
- Umwelt
- Energie
- Neue Technologien

Aus dem gesamten angelsächsischen Sprachraum

Soziales Netz

Gesellschaftliche Schichtung

Erziehung in Familie und Schule

Drogen

Luftverschmutzung

Umweltbedingte Krankheiten

Einsparmöglichkeiten von Energie

Optimierung des Arbeitsprozesses durch den

Einsatz neuer Technologien

Aktuelle Texte gemeinsprachlicher Art zu

beiden Themenbereichen, z.B. aus Oberstufenbüchern

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Kunsterziehung

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Im Fach Kunsterziehung werden die Grundlagen der Gestaltung vertieft. Das Farb-, Form-, Raum- und Materialgefühl der Schüler soll weiter ausgebildet werden. Eine Sensibilisierung für künstlerische Gestaltung bedingt die Fähigkeit, Wahrgenommenes zu strukturieren, selbst zu gestalten und in geeigneten Techniken fachmännisch und sauber auszuführen. Als Ergänzung und mit Bedacht gewählter Kontrast hierzu sollen auch Experiment und Erfindung Berücksichtigung finden.

Das trägt dazu bei, die Persönlichkeit der Schüler durch kreatives Tun zu entwickeln und sie an Kunst und Kunstgewerbe heranzuführen. Einen Beitrag hierzu leisten auch Vorortbesuche in Museen, Ausstellungen, bei Künstlern und in kunstgewerblichen Ateliers sowie Studienfahrten.

Die Lehrplaneinheiten „Grafik“ sowie „Theorie der Farbe und Farbtechnik“ sind verbindlich zu bearbeiten. Der Fachlehrer kann eine weitere Lehrplaneinheit auswählen, entsprechend den Voraussetzungen in der Gruppe und den materiellen sowie technischen Möglichkeiten der Schule. Eine enge inhaltliche und organisatorische Abstimmung mit dem Fach Werken ist anzustreben.

Der zeitliche Rahmen umfaßt für die obligatorischen Lehrplaneinheiten 48 Unterrichtsstunden, so daß 12 weitere Unterrichtsstunden zur Vertiefung bzw. für andere Lehrplaneinheiten zur Verfügung stehen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1	1 Grafik	24	
	2 Theorie der Farbe und Farbtechnik	24	
	3 Auseinandersetzung mit Kunst und Kunstbetrachtung	12	
	4 Formgestaltung und Design	12	
	5 Schrift als Experiment	12	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			80

1 Grafik

(24)

Die Schüler vertiefen systematisch ihre gestalterischen Fähigkeiten durch Übungen aus der Formen- und Gestaltungslehre. Der gestalterische Prozeß soll von der Ideenfindung bis zur Realisation in einer Hoch- oder Tiefdrucktechnik erlebt werden. Eine Gegenüberstellung der gewählten Themen mit anderen Druckmöglichkeiten vertieft das Verständnis druckgrafischer Techniken. Unterschiedliche Funktionen von Druckgrafik werden durch vergleichende Betrachtung, auch vor Ort in Museum und Atelier, kennengelernt.

1	Druckgrafik gestalten	
1.1	Die formalen Elemente	Praktische Übungen mit Punkt, Linie, Fläche, Kontraste usw.
1.1.2	Ordnungsprinzipien	Reihung, Schichtung, Streuung, Verdichtung, Rhythmus, Symmetrie usw.
1.1.3	Bildaufbau	Flächen aufteilen, Bildachsen
1.1.4	Raumwirkung	Überlappen, Verkleinern, Luftperspektive, Farbperspektive, Geometrische Perspektive
1.1.5	Farbgestaltung	Farbzusammenstellungen, Farbkontraste
1.1.6	Integration von Schrift	Schriftart, Schriftgröße, Schrift und Aussage
1.1.7	Druckgrafik im Vergleich	Hoch-, Tief-, Flach-, Durchdruck
1.2	Umsetzen einer Idee zum fertigen Druck durch manuelle Drucktechniken	Ideenfindung, Skizzen, Formfindung, Versuchsreihen, Präsentation der Ergebnisse
	– Hochdruck oder – Tiefdruck	Mehrplatten-Linoldruck Kaltnadel- oder Ätzradierung
1.3	Druckgrafik als – Original – Reproduktion – Vervielfältigung – Kommunikation	Besuch eines Künstlers, grafischen Betriebes, Museums, Werbestudios

2 Theorie der Farbe und Farbtechnik

(24)

Theoretische Grundkenntnisse der Farbenlehre werden durch praktische Übungen vertieft und in berufstypischen Anwendungen umgesetzt. Kenntnisse der Materialien und ihrer chemischen Zusammensetzung und Entsorgungsmöglichkeiten helfen unsere Umwelt zu schützen.

- | | | |
|-------|--|--|
| 2.1 | Theorie der Farbe | |
| 2.1.1 | Kennenlernen der Farbtheorie von Goethe oder Küppers | Die unterschiedlichen Schwerpunkte der Farbtheorien herausarbeiten |
| 2.1.2 | Erweiterung der Grundkenntnisse der Farbtheorie | Möglichkeiten der Farbausmischung z.B. Lasurtechnik
Wirkung der Farbe
Farbsymbolik
Farbpsychologie
Farbe in der Anwendung in anderen Fächern wie Textilarbeit und Werken |
| 2.2 | Vertiefende Übungen zur Farbtheorie, Farbexperimente | |
| 2.2.1 | Maltechniken | Deckend und lasierend |
| 2.2.2 | Experimentieren mit vom Zufall abhängigen Maltechniken | Monotypie
Abklatschtechnik
Flächen mit Strukturen bzw. Texturen herstellen, die farbig weiterbearbeitet werden |
| 2.3 | Verantwortungsbewußter Umgang mit Farben | |
| 2.3.1 | Kennenlernen verschiedener Farbmaterialien | Deck-, Aquarell-, Wachs-, Öl-, Acryl-, Dispersionsfarben, Lacke |
| 2.3.2 | Die Beschaffenheit von Farben | Inhaltsstoffe, Bindemittel, Lösungsmittel
Reinigung von Arbeitsgeräten |
| 2.3.3 | Farbe und Umweltschutz | Sachgerechtes Aufbewahren und Entsorgen von Farben |

3 Auseinandersetzung mit Kunst und Kunstbetrachtung

(12)

Die Schüler empfinden Kunst am Beispiel eines Künstlers, eines Werkes und mindestens einer künstlerischen Technik in eigener praktischer Arbeit nach und erwerben damit eine positive Einstellung zur Kunst. Intensives praktisches Üben und Werkbetrachtungen machen die Schüler offen für Kunst und auch für Aspekte moderner Kunst.

Es empfiehlt sich, Aspekte der Farbenlehre mit einzubeziehen.

3	Malerei	
3.1	Bildnis am Beispiel eines Künstlers	Z.B. Otto Dix, „Anita Berber“ Andy Warhol, „Marylin Monroe“
3.1.1	Vorstudien	Skizzen nach Modell oder Fotovorlagen
3.1.2	Ausführung	Maltechniken: lasierend, deckend oder in anderen Realisationen Stilauffassung: realistisch, idealistisch, abstrahierend, expressiv u.a. Besuch im Künstler-Atelier
3.2	Adaption von Bildniskunst in anderen Bereichen der Gesellschaft: z.B. Werbung	Wirkung und Verbreitung heute Werbecollage anfertigen
3.3	Präsentation von Bildern im Innenraum	Bild und Rahmen, Beleuchtung, Bildumgebung (Möbel, Wand)
3.4	Werkbetrachtung	Exemplarische Auseinandersetzung an einem Beispiel der Malerei
3.4.1	Kunsthistorische Reihe	Beispiele aus verschiedenen Epochen und Kunstlandschaften
3.4.2	Wandel von Inhalt und Form eines Themas	Das Bild des Menschen in verschiedenen Epochen Anlegen einer Bildersammlung von Beispielen eines Motives aus verschiedenen Epochen Besuch in Ausstellungen und Museen
3.4.3	Kunst und Gesellschaft	Der Künstler in seiner Zeit Kunst und Kunstkritik Kunst als Ware („Wandaktie“)

4 Formgestaltung und Design

(12)

Die Schüler entwickeln einen Gebrauchsgegenstand und setzen sich dabei mit dessen Gestaltung (Form- und Farbgebung, Proportionierung u.a.), strukturellem Aufbau (Gliederung), Konstruktion, Funktion und dem Bedarf an Designobjekten auseinander. Dabei entwickelt sich die Einsicht, daß schöne Form und Gebrauchstüchtigkeit eines (Gebrauchs-)Gegenstandes zusammen gehören.

Einblicke in die geschichtliche Entwicklung der Gestaltung von Gebrauchsgegenständen tragen zum Verständnis gegenwärtigen Designs bei.

- | | | |
|-------|---|--|
| 4 | Das Designobjekt in Idee, Planung, Entwurf und Ausführung | Anfertigen von Entwurfsskizzen
Studium von Fachzeitschriften,
Informationen in Verkaufsgeschäften einholen
Maßstäbliche Zeichnung, Schablonen, Abwicklungen
Herstellen eines funktionsfähigen Modells
Materialien: Leder, Textilien, Holz, Kunststoffe
u.a.
Beispiele: Taschen, Behälter, Koffer, Beiwerk zur Mode
Gespräch mit einem Designer |
| 4.1 | Funktionen eines Designobjektes | Das Zusammenspiel von schöner Form und funktionalen Erfordernissen |
| 4.1.1 | Gebrauchsfunktion | Anforderungen der Ergonomie, der Verarbeitung, der Wirtschaftlichkeit |
| 4.1.2 | Ästhetische Funktion | |
| 4.2 | Bedarf an Designobjekten | Notwendigkeit von Designobjekten
Schaffen von Kaufanreiz |
| 4.3 | Bildnerische Sachverhalte in Kunst und Umwelt | Vergleichende Betrachtung von einzelnen Gebrauchsgegenständen in ihrer geschichtlichen Entwicklung:

Z.B.: „Der Stuhl im Wandel der Zeit“

Deutscher Werkbund, Bauhaus |
| 4.3.1 | Herstellungsverfahren | |
| 4.3.2 | Formgebung im Wandel der Zeit | |

5 Schrift als Experiment

(12)

Die Schüler sollen einfache und wirkungsvolle Schriften schreiben und gestalten und dies auch angelernten Kräften vermitteln können. Sie sollen Schrift als Informations- und Gestaltungsmittel erfahren.

5.1 Spielerisches und experimentelles Schreiben von Schrift

Kreativ wirkende Handschriften mit Feder, Filzstift, Pinsel und anderen Werkzeugen schreiben
Graffiti
ein Signet entwerfen

5.2 Gestalten von Texten mit Schriften

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Textilarbeit

Schuljahr 2

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Wahlfach Textilarbeit setzt die Lehrplaninhalte des Pflichtfaches Textilarbeit im 1. Schuljahr voraus. Er bereitet auf die Ausbildung des Technischen Lehrers/der Technischen Lehrerin der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen vor. Das Verständnis für den Wert selbstgefertigter Kleidungsstücke und die Freude am handwerklichen Gestalten bilden die Grundlage für das Arbeiten im 2. Schuljahr. Die Schüler führen gehobene Nähtechniken

fachgerecht aus, verstehen den Zusammenhang zwischen Schnitt- und Paßform und verarbeiten die Materialien nach ökologischen Gesichtspunkten. Neben dem Beherrschen von Nähtechniken wird vor allem das Arbeiten nach persönlichen Vorstellungen angestrebt. Die Schüler sind bereit, Aufgaben im textilen Bereich selbständig durchzuführen und Fachkenntnisse weiterzugeben.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
2	1 Herstellen eines Rockes	48	
	2 Verschiedene Schnittformen und Techniken zur Herstellung von Blusen	24	
	3 Herstellen eines Kleidungsstückes	48	120
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		40
			160

1 Herstellen eines Rockes

(48)

- | | | | |
|-----|---|--|---|
| 1.1 | Rockschnitt konstruieren | Gerader Rock
– Maßnehmen
– Grundschnitt nach Normmaßen M 1:4
– Grundschnitt nach persönlichen
Maßen M 1:1 | |
| 1.2 | Falten berechnen | Faltenproben aus Papier
– Einseitige Falte
– Kellerfalte
– Quetschfalte
– Faltengruppen
Beschriftung der Faltenproben mit
Fachausdrücken
Rundumfaltenrock | |
| 1.3 | Rockformen aus dem Grund-
schnitt entwickeln | Schnittzeichnungen M 1:4
– Rock mit Falte
– Bahnenrock
– Rock mit Sattel | |
| 1.4 | Rockschnitte aus der Kreis-
form konstruieren | Glockenröcke M 1:10 | Z.B. Tellerrock, Halbkreisrock,
Bahnenrock |
| 1.5 | Stoffbedarf für verschiedene
Rockformen ermitteln | Zuschneidepläne im M 1:4 unter
Beachtung verschiedener Stoff-
muster und -breiten
– Gerader Rock
– Bahnenrock
– Rock mit Falten
– Glockenrock | Ökonomische Gesichtspunkte |
| 1.6 | Zusammenhang zwischen Figur,
Modell und Stoff erfassen
und bewerten | Modellwahl
Stoffwahl | |
| 1.7 | Rock mit Futter fachgerecht an-
fertigen | Schnittkonstruktion nach eigenen
Maßen
Arbeitsplan
Zuschnitt
Anprobe
Einnähen eines Reißverschlusses | Nach Bedarf Werkprobe |

2 **Verschiedene Schnittformen und Techniken zur Herstellung von Blusen** (24)

2.1	Blusenformen vergleichen	Schnittformen Modell- und Stoffwahl Stoffbedarf	Z.B. klassische Hemdbluse, modische Bluse
2.2	Blusenverschlüsse berechnen	Knopfverschluß Knopfverschlüsse an Blenden Zweiteiliger Schlitzbesatz	Werkproben aus Papier bzw. Stoff
2.3	Kragenformen entwickeln	Schnittzeichnungen M 1:1 – Stehender Kragen – Liegender Kragen – Zwischenformen	
2.4	Ärmelabschlüsse herstellen	Ärmelaufschläge Bündchen mit Ärmelschlitz	Werkproben aus Papier bzw. Stoff

3 **Herstellen eines Kleidungsstückes** (48)

3.1	Kleiderknopflöcher fachgerecht herstellen	Paspelknopfloch Schneiderknopfloch	Werkproben Z.B. als Ausbesserungsarbeit
3.2	Eingeschnittene Tasche fachgerecht herstellen	Klappentasche	Werkprobe
3.3	Kleidungsstücke selbständig gestalten und anfertigen	Werkstücke mit aufgesetztem Kragen und eingesetzten Ärmeln – Arbeitsplan – Modell- und Stoffwahl – Zuschnitt nach Fertigschnitten – Anprobe – Näharbeit	Mögliche Ergänzung: Kleidungsstück füttern

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Werken

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Der Werkunterricht bereitet auf die Ausbildung des Technischen Lehrers der hauswirtschaftlichen Fachrichtung an beruflichen Schulen vor. Neben dem Beherrschen von Grundtechniken werden vor allem Wege zu schöpferischem Gestalten aufgezeigt und das Arbeiten nach persönlichen Entwürfen angestrebt.

Der spielerische und gezielte Umgang mit Material und Werkzeugen weckt und schult die schöpferischen Kräfte und befähigt die Schüler, die verschiedensten Werkstoffe nach ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten materialgerecht zu

verarbeiten. Die Schüler erweitern ihre handwerklichen Fertigkeiten und beachten Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz.

Die Orientierung an Beispielen aus dem künstlerischen und handwerklichen Bereich sowie das Bemühen um ein harmonisches Zusammenspiel von Form, Farbe, Material und Funktion wecken Freude am kreativen Gestalten in der Freizeit und zugleich die Bereitschaft, Anregungen und gewonnene Fachkenntnisse weiterzugeben.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Schrift als bildnerisches Mittel	16	
	2 Mustern von Papieren	20	
	3 Gestalten mit verschiedenen Materialien	24	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
2	4 Plastisches Formen	24	
	5 Färben und Mustern textiler Flächen	16	
	6 Gestalten mit textilem Material	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			160

1 Schrift als bildnerisches Mittel**(16)**

1.1 Schriftbeispiele beurteilen

- Schriftbilder
- Funktion
 - Kulturgeschichtliche Bedeutung
 - Wirkung

1.2 Gestalterische Möglichkeiten der Schrift erkennen und anwenden

- Schriftübungen
- Wortbilder
 - Textgestaltung
 - Schrift und Farbe

Mit verschiedenen Schreibgeräten,
Schablonen,
Fertigbuchstaben

1.3 Texte des Alltags wirkungsvoll darstellen

- Schriftgestaltung zu verschiedenen Anlässen
- Menü- und Tischkarten
 - Einladungen
 - Plakat

2 Mustern von Papieren**(20)**

2.1 Flächen gliedern und gestalten unter Beachtung ornamentaler Gestaltungsgesetze

- Drucken mit verschiedenen Materialien und Stempelformen
- Reihung
 - Rapportierung
 - Zentrierung
 - Streuung
 - Gruppierung
- Werkstück

Z.B. Material-, Stempel-, Karton-,
Linoldruck, Schnurdruck, Frottage

2.2 Flächenmuster durch spielerisch-experimentelles Erproben bildnerischer Mittel finden und anwenden

- Freie Musterbildung durch das Zusammenspiel von Farbe, Form, Technik

Z.B. Schablonieren
Marmorieren
Schichten (Collage)
Reservierungstechniken

Anwendung am Werkstück

Z.B. Geschenkverpackung,
Bezugspapier, Objekte
zur Wohnraumgestaltung

3 Gestalten mit verschiedenen Materialien

(24)

- | | | | |
|-----|---|---|---|
| 3.1 | Den Werkstoff Papier in zwei- und dreidimensionaler Gestaltung sinnvoll einsetzen | Schneiden, Falten, Formen mit weichen, festen und transparenten Papieren | Z.B. Wand- und Fensterdekoration, Tischdekoration, Servietten, Papierblumen, Mobiles, Geschenkverpackungen |
| 3.2 | Pflanzenmaterial dem Anlaß entsprechend stilgerecht arrangieren | Auswahl und Zuordnung von Pflanzen, Gefäß und Beiwerk nach
– Eignung
– Farben
– Formen
– Proportionen
Binden von Blumen
– Gruppierungen
– Bindetechniken
Stecken von Blumen
– Gesteckformen
– Gefäß und Steckhilfen
– Beiwerk
– Werkzeuge | Schnittblumen und Trockenpflanzen
Pflegeansprüche

Z.B. Biedermeierstrauß, schlichter oder dekorativer Strauß

Z.B. vegetativ, grafisch-formal, festlich dekorativ |
| 3.3 | Mit jahreszeitlich verfügbaren Naturmaterialien und anderen Werkstoffen gestalten | Tisch- und Raumschmuck

Festliche Dekorationen | Z.B. aus Span, Stroh, Stoff, Schnüren, Draht, Gewürzen
Z.B. für Schulfeste, Weihnachtsfeier, Abschlußfeier, Faschingsveranstaltung |

4 Plastisches Formen (24)

- | | | | |
|-----|--|---|---|
| 4.1 | Dreidimensionale Werkstücke beurteilen | Originale oder Abbildungen aus dem künstlerischen, industriellen und handwerklichen Bereich
– Proportionen
– Form und Funktion
– Oberflächengestaltung
– Materialcharakter | Z.B. Plastiken im Museum, Relief, Gefäße, Schmuck, Maske |
| 4.2 | Möglichkeiten dreidimensionalen Gestaltens kennen und anwenden | Gestalten durch
– Formverändern des Materials (Plastik)
– Wegnehmen des Materials (Skulptur)
– Zusammenfügen von Einzel-elementen (Montage)
Handhabung und Pflege von Werkzeugen
Werkstücken | Z.B. Ton, Modelliermasse

Z.B. Holz, Gipsblock

Z.B. Verpackungs- und Abfallmaterial, Naturmaterial
Maßnahmen zur Arbeitssicherheit

Z.B. Gefäß, Schmuck, Materialbild |

5 Färben und Mustern textiler Flächen (16)

- | | | | |
|-----|--|---|--|
| 5.1 | Musterungstechnik experimentell erarbeiten | Textilien mit Farben gestalten | Z.B. Marmorieren, Malen, Batiken, Schablonieren |
| 5.2 | Farb- und Gestaltungsgesetze kennen und anwenden | Farbkontraste und deren Wirkungen
Freie und ornamentale Ordnungsgefüge
Zusammenwirken von
– Gegenstand
– Technik
– Farbe
– Musterung
Werkstück | Vgl. LPE 2.1

Z.B. Schal, Wandschmuck, Kissenbezug |

6

Gestalten mit textilem Material**(20)**

6.1

Textile Fäden und Flächengebilde als bildnerische Mittel einsetzen

Umstrukturieren und Neugestalten von textilen Flächen unter Berücksichtigung von

- Materialeigenschaften
- Techniken
- Farben
- Funktion

Werkstück

Z.B. Experimentelle Gewebeveränderung,
Fadenlegen, Freies Sticken, Weben, Knüpfen, Flechten, Applizieren

Z.B. Wandbild
Tasche
Kleidungsstück

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Textverarbeitung

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Die Schüler beherrschen das Tastenfeld, können Texte nach Vorlage normgerecht gestalten und fähig sein, Textfassung und Textbearbeitung mit geeigneten Textprogrammen am Personalcomputer oder am Textsystem durchzuführen. Die Lehrplaneinheiten 1 und 2 können an konventionellen (möglichst elektronischen) Schreibmaschinen erarbeitet werden.

Ab Lehrplaneinheit 3 ist der Unterricht am PC oder an geeigneten Textsystemen vorgesehen. Die Schreibfertigungsübungen sind über das Jahr zu verteilen.

Im übrigen kann davon ausgegangen werden, daß bezüglich des Lernziels 3.1 auf die im Fach Datenverarbeitung erworbenen Kenntnisse zurückgegriffen werden kann. Leistungskontrollen durch Hausaufgaben und Klassenarbeiten sollen regelmäßig durchgeführt werden und die im Unterricht erarbeiteten Ziele abdecken.

Es wird empfohlen, außerhalb des Textverarbeitungsunterrichts für Übungsmöglichkeiten am Personalcomputer bzw. Textsystem zu sorgen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	1 Tastaturschulung	40	
	2 Textgestaltung	20	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
2	3 Texterfassung	25	
	4 Textbearbeitung	35	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung		20
			160

1 Tastaturschulung (40)

1.1	Tastatenfeld nach der 10-Finger-Tastmethode beherrschen	Buchstaben Ziffern Sonderzeichen	DIN 5008 DIN 2137
1.2	Schreibmaschinen funktionsgerecht bedienen und pflegen	Funktionstasten Bedienteile Typenträgerwechsel Farbbandwechsel	
1.3	Schreibmaschinen unterscheiden	Antrieb Zeichenerzeugung Farbträger Korrekturereinrichtung	DIN 2108
1.4	Texte sicher und flüssig schreiben	Geläufigkeitsübungen Texte nach Ansage Abschriften ohne und mit Zeitmessung	Schwierige Griffolgen Häufigkeitswörter Regulativschreiben Komperativschreiben 10-Minuten-Abschriften

2 Textgestaltung (20)

2.1	Texte normgerecht gestalten	Papierformat A4 und Textfeld – Zeilenumbruch – Absätze – Seitenumbruch Hervorhebungen Textgliederung – Aufstellungen – Aufzählungen	DIN 476 DIN 5008 Tabulator
2.2	Texte auf Vordrucke schreiben	Geschäftsbrief A4 – mit Hervorhebungen – mit Textgliederungen	DIN 5008 und DIN 676 Briefe nach formloser Vorlage Briefe nach Ansage Briefe mit Durchschläge
2.3	Besondere Schriftstücke gestalten	Bewerbungsschreiben Tabellarischer Lebenslauf Formulare Briefhülle C6	Sonstige Privatbriefe

2.4 Schreibgeschwindigkeit und
Schreibfertigkeit steigern

Texte mit Zeitmessung
(10-Minuten-Abschriften)

Deutsche und fremdsprachliche Texte
Regeln der Rechtschreibung
(Silbentrennung, Straßennamen,
Mittestrich, Abkürzungen) und
der Zeichensetzung vertiefen

3 Texterfassung (25)

3.1	Aufbau und Arbeitsweise eines Personal-Computers bzw. eines Textsystems	Hardware Software	
3.2	Möglichkeiten der Textverarbeitung aufzählen	Texterfassung Textbearbeitung Textprogrammierung Stammdatenverarbeitung	Bausteintexte und Maskentechnik
3.3	Vorbereitungen für die Texterfassung treffen	Laden der Programme Menütechnik Bildschirmaufbau	
3.4	Texte eingeben	Fließtext Cursorsteuerung Sofortkorrektur	Automatischer und harter Zeilenbruch
3.5	Dateien sichern	Dateiname Speichern	Kapazität des Textträgers

4 Textbearbeitung (35)

4.1	Autorenkorrekturen durchführen	Überschreiben Löschen – Zeichen – Zeile – Text Einfügen – Zeichen – Zeile – Text Absatzgestaltung	
4.2	Besonderheiten bei der Texteingabe berücksichtigen	Geschützter Leerschnitt	

4.3	Texte formatieren	Ohne Silbentrennung Mit Silbentrennung Flattersatz Blocksatz Linealwechsel Änderung des Schreibrhythmus Änderung des Zeilenabstandes	
4.4	Textteile hervorheben	Unterstreichen Fettdruck Zentrieren Einrücken	
4.5	Texte ausdrucken	Bildschirmausdruck Dateien	Druckmenü und Drucksteuerdatei

Berufskolleg für Ernährung und
Hauswirtschaft II

Französisch

Schuljahr 1 und 2

Vorbemerkungen

Der Unterricht im Wahlfach Französisch bietet den Schülern des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II die Möglichkeit, ihre bis zum mittleren Bildungsabschluß – bei mindestens zweistündigem Unterricht pro Woche für die Dauer von mindestens zwei Jahren – erworbenen Sprachkenntnisse zu vertiefen und zu erweitern und sich auf einen späteren beruflichen Einsatz der Fremdsprache vorzubereiten. Neben der sprachlichen Bewältigung von Alltagssituationen und der Vertiefung ihrer Kenntnisse und Einsichten in soziale, politische und kulturelle Verhältnisse in Frankreich erhalten die Schüler wegen eines möglichen Berufseinsatzes in der Gastronomie Einblicke in französische Ernährungsgewohnheiten. Darüber hinaus erwerben sie Fachkenntnisse aus dem Bereich

der Mode. Sie werden außerdem in die Lage versetzt, Gespräche, Telefonate und Briefwechsel mit französischsprachigen Partnern im Ausland und Gespräche mit Hotelgästen zu führen. Deshalb kommt der Ausbildung der Grundfertigkeiten des Hörens und Sprechens und des Lesens und Schreibens besondere Bedeutung zu. Wegen der oft mehrere Jahre zurückliegenden und unterschiedlichen Vorkenntnisse der Schüler ist ein angemessener Zeitraum für die Wiederholung und Vertiefung vorzusehen. Die Wiederholung sollte aber nicht im Block, sondern während des laufenden Unterrichts vorgenommen werden. Unterrichtssprache ist Französisch, wobei aus Gründen der Unterrichtsökonomie und der sprachlichen Eindeutigkeit von diesem Grundsatz abgewichen werden kann.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lernbereiche	Gesamtstunden
1	Lernbereich 1: Sprachliche Fertigkeiten	
	1.1 Hören	
	1.2 Sprechen	
	1.3 Lesen	
	1.4 Schreiben	
	1.5 Übersetzen	
	Lernbereich 2: Sprachliche Kenntnisse und Einsichten	
	2.1 Wortschatz	
	2.2 Grammatik	
	2.3 Stil und Sprachebene	
	Lernbereich 3: Themenbereiche/Landeskunde	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	20
		80
2	Lernbereich 1: Sprachliche Fertigkeiten	
	1.1 Hören	
	1.2 Sprechen	
	1.3 Lesen	
	1.4 Schreiben	
	1.5 Übersetzen	
	Lernbereich 2: Sprachliche Kenntnisse und Einsichten	
	2.1 Wortschatz	
	2.2 Grammatik	
	2.3 Stil und Sprachebene	
	Lernbereich 3: Themenbereiche/Landeskunde	60
	Zeit für Klassenarbeiten und zur möglichen Vertiefung	20
		80

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet. Es ist darauf zu achten, daß die Lernbereiche angemessen gewichtet werden.

1 Sprachliche Fertigkeiten

1.1 Hören

Die Schüler können einfache Arbeitsanweisungen und einfache Gespräche in natürlichem Sprechtempo verstehen. Nach Einführung des Wortschatzes erfassen sie wesentliche Aussagen aus Hörtexten zu behandelten Themenkreisen.

1.2 Sprechen

Die Schüler erklären Wörter und Ausdrücke, beantworten textgebundene Fragen grammatisch und inhaltlich korrekt und formulieren eigene Gedanken zu behandelten Themenkreisen.

1.3 Lesen

Die Schüler lesen inhaltlich und sprachlich einfachere Texte nach Lautung, Intonation und Rhythmus richtig vor. Sie erfassen die wesentlichen Aussagen eines Textes mit angemessenem Schwierigkeitsgrad beim stillen Lesen.

1.4 Schreiben

Die Schüler sind in der Lage, Fragen zum Inhalt eines Hör- bzw. Lesetextes mit angemessenem Schwierigkeitsgrad aus behandelten Themenbereichen mit eigenen Worten zu beantworten und eigene Gedanken zu formulieren. Sie können anhand von Leitfragen einen Text zusammenfassen.

1.5 Übersetzen

Die Schüler übersetzen im Rahmen der behandelten Thematik und Lexik Texte ins Deutsche. Sie bemühen sich um eine möglichst genaue aber sprachlich korrekte Wiedergabe. Sie lernen, beim Übersetzen auf stilistische Besonderheiten der deutschen Sprache zu achten.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik, Stil und Sprachebene und Themenbereiche/Landeskunde entwickelt.

2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

2.1 Wortschatz

Die Schüler wiederholen, festigen und erweitern ihren Wortschatz und wenden ihn richtig an.

Erweiterung um ca. 300 Wörter
und Ausdrücke

Die Wortschatzerweiterung geschieht im Rahmen der
zu behandelnden Themen und Texte.

2.2 Grammatik

Die Schüler vertiefen und erweitern ihre Kenntnisse wichtiger grammatischer Strukturen der französischen Grammatik, wenden sie an und lernen neue hinzu.

Konjugation wichtiger unregelmäßiger Verben

Gebrauch der Zeiten

passé composé
imparfait
futur simple

Veränderlichkeit des Partizip Perfekt

Pronomen

Relativsatz

Fragesatz

Teilungsartikel

Adjektiv

Adverb

2.3 Stil und Sprachebene

Die Schüler erhalten Einblicke in Unterschiede zwischen dem gesprochenen und geschriebenen Französisch. Sie unterscheiden verschiedene Sprachebenen und entwickeln ein Verständnis für stilistische Besonderheiten.

français familier
français standard

Gelegentliche Betrachtung unterschiedlicher Textarten:
Alltagsdialog, Interview, Zeitungsartikel ...

3 Themenbereiche/Landeskunde

Die Schüler vertiefen bereits gewonnene Einblicke in die sozialen, politischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten Frankreichs und gewinnen weitere Kenntnisse dazu.
Die ausgewogene Darstellung landeskundlicher Themen befähigt sie zu einer sachlichen und vorurteilsfreien Auseinandersetzung mit anderen Lebensformen.
Darüber hinaus erhalten die Schüler Einblicke in französische Ernährungsgewohnheiten.

Paris

vivre en ville
en banlieue

Aspekte des sozialen, politischen und wirtschaftlichen Lebens

Arbeitswelt, z.B. Arbeitssuche
Energiegewinnung und -einsparung
Freizeitgestaltung

Kenntnis französischer Ernährungsgewohnheiten

la cuisine française
Moderne Entwicklungen, z.B.
le libre service
le snack bar
la congélation
la diététique

1 Sprachliche Fertigkeiten

1.1 Hören

Die Schüler können Arbeitsanweisungen und einfachere Gespräche in natürlichem Sprechtempo verstehen. Nach Einführung des Wortschatzes erfassen sie die wesentlichen Aussagen aus Hörtexten zu behandelten Themenkreisen.

1.2 Sprechen

Die Schüler erklären Wörter und Ausdrücke, führen Gespräche einfacherer Art, beantworten textgebundene Fragen grammatisch und inhaltlich korrekt und formulieren eigene Gedanken zu behandelten Themenkreisen.

1.3 Lesen

Die Schüler lesen inhaltlich und sprachlich einfachere Texte nach Lautung, Intonation und Rhythmus richtig vor. Sie erfassen die wesentlichen Aussagen eines Textes mit angemessenem Schwierigkeitsgrad beim stillen Lesen. Sie sind in der Lage, auch längere Texte so zu lesen, daß sie die darin enthaltenen wesentlichen Informationen entnehmen können.

1.4 Schreiben

Die Schüler sind in der Lage, zu einem Hör- bzw. Lesetext mit angemessenem Schwierigkeitsgrad aus behandelten Themenbereichen Fragen zum Inhalt mit eigenen Worten zu beantworten und eigene Gedanken zu formulieren. Sie können anhand von Leitfragen einen Text zusammenfassen und nach Stichworten Briefe oder Mitteilungen anfertigen.

1.5 Übersetzen

Die Schüler übersetzen im Rahmen der behandelten Thematik und Lexik Texte ins Deutsche. Sie bemühen sich um eine möglichst genaue aber sprachlich korrekte Wiedergabe. Sie lernen, beim Übersetzen auf stilistische Besonderheiten der deutschen Sprache zu achten.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik, Stil und Sprachebene und Themenbereiche/Landeskunde entwickelt.

2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

2.1 Wortschatz

Die Schüler wiederholen, festigen und erweitern ihren Wortschatz und wenden ihn richtig an.

Erweiterung um ca. 300 Wörter
und Ausdrücke

Die Wortschatzerweiterung geschieht im Rahmen der
zu behandelnden Themen und Texte.

2.2 Grammatik

Die Schüler vertiefen und erweitern ihre Kenntnisse wichtiger grammatischer Strukturen der französischen Grammatik, wenden sie an und lernen neue hinzu.

Konjugation wichtiger unregelmäßiger Verben

Gebrauch der Zeiten

passé simple
imparfait
futur simple

Konditional

Passiv

subjonctif

Partizip Präsens

Gerundium

Pronomen

Adjektiv

Adverb

2.3 Stil und Sprachebene

Die Schüler erhalten weitere Einblicke in Unterschiede zwischen dem gesprochenen und geschriebenen Französisch. Sie unterscheiden verschiedene Sprachebenen und entwickeln ein Verständnis für stilistische Besonderheiten.

français familier
français standard

Gelegentliche Betrachtung unterschiedlicher Textarten:
Alltagsdialog, Interview, Zeitungsartikel, Brief...

3 Themenbereiche/Landeskunde

Die Schüler vertiefen bereits gewonnene Einblicke in die sozialen, politischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten Frankreichs und gewinnen weitere Kenntnisse dazu. Durch den Vergleich mit den Gegebenheiten im eigenen Land werden ihnen strukturelle Unterschiede deutlich. Die ausgewogene Darstellung landeskundlicher Themen befähigt sie zu einer sachlichen und vorurteilsfreien Auseinandersetzung mit anderen Lebensformen.

Darüber hinaus erwerben die Schüler Kenntnisse aus den Bereichen Organisation eines Großbetriebes und Mode.

Province

vivre à la campagne

Aspekte des sozialen, politischen und wirtschaftlichen Lebens

Arbeitswelt

Deutsch-französische Beziehungen

Organisation eines Großhaushaltes

Z.B.

Einkauf
Warenannahme
Reklamation
Lagerung
Produktion
Verkauf

Ferngespräche

Z.B.

Bestellungen
Änderungen
Absagen

Fachausdrücke aus dem Bereich der Mode

Z.B.

haute couture
prêt à porter

