

Übersicht über die Ziele und Inhalte der Fachpraxis Ernährung und Versorgung

1. Allgemeines

Die Arbeiten (Aufgaben und Tätigkeiten) im Praktikumsbetrieb sollen mit den Zielen und Lerninhalten des schulischen Lehrplans zeitlich und inhaltlich koordiniert werden.

Die Kooperation zwischen den Lehrkräften der Schule und den Praxisanleiterinnen/Praxisanleitern ist während der gesamten Ausbildungszeit erforderlich.

Während der gesamten Ausbildungszeit sind der Fachpraxis Ernährung und Versorgung die folgenden übergreifenden Ziele zugrunde zu legen:

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden,

- selbstständig und verantwortungsbewusst zu handeln,
- qualitätsbewusst zu handeln,
- gesundheitsbewusst zu handeln,
- umweltbewusst zu handeln,
- ökonomisch zu handeln,
- Sicherheitsvorschriften einzuhalten,
- Hygienevorschriften zu beachten,
- hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse nach ergonomischen Grundsätzen (Arbeitsplanung, Arbeitsorganisation, Arbeitsplatzgestaltung) zu koordinieren,
- Medien berufsorientiert zu nutzen,
- Fachgespräche, z. B. Informations- und Reflexionsgespräche zu führen.

2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

Bei allen Versorgungs- und Betreuungsleistungen sind die Personen in den Mittelpunkt zu stellen. Während der Ausbildungszeit sollen die Schülerinnen und Schüler zunehmend zur selbstständigen Planung, Durchführung, Kontrolle und Reflexion der Arbeitsaufgaben hingeführt werden. Auf eine inhaltliche Verknüpfung der Arbeitsbereiche ist besonderer Wert zu legen.

2.1 Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

Bereich: Ernährung/Speisenzubereitung/Service/Gestaltung

- Waren einkaufen und sachgerecht lagern
- Grundsätze der Speisenplanung anwenden
- Speisen und Getränke für die zu versorgende und betreuende Personengruppe nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten vor- und zubereiten sowie servieren
- Speisen und Getränke für besondere Anlässe auswählen, zubereiten und präsentieren
- Konservierungsverfahren anwenden
- Geräte und Maschinen sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen
- Küchengeräte, Geschirr und Besteck reinigen und pflegen
- Tische anlassbezogen decken und gestalten

Bereich: Raumpflege/Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes

- Küche sowie Lager-, Wirtschafts- und Sanitärräume reinigen, pflegen und gestalten
- Wohnbereiche reinigen, pflegen und gestalten
- Reinigungs- und Pflegemittel materialgerecht auswählen und einsetzen
- Unterhalts- und Grundreinigung durchführen
- Geräte und Maschinen sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen
- Pflanzen und Schnittblumen pflegen

Bereich: Textilreinigung und -pflege/Instandhaltung von Textilien

- Wasch- und Trockenverfahren unter Berücksichtigung des Einsatzes von Maschinen und Geräten durchführen
- Textilien schrankfertig machen
- Rationelle Ausbesserungstechniken anwenden

2.2 Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

- Personen individuell wahrnehmen und beobachten
- Gespräche mit Kunden, Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten personenorientiert und situationsgerecht führen
- Betreuungsleistungen entsprechend der zu versorgenden Personengruppe anbieten und durchführen (z. B. Orientierungshilfe/Auskunft geben, Service anbieten, Hilfe bei Alltagsverrichtungen, Personen motivieren, bei hauswirtschaftlichen Verrichtungen aktiv werden)

3. Fachaufgaben im Einsatzgebiet

Zu den o. g. hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen sind betriebs-spezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote, Kundenorientierung und Marketing, Kalkulation und Abrechnung von Leistungen als Fachaufgaben im Einsatzgebiet zu verstehen, soweit sie dem Ausbildungsberufsbild der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschaf-ters entsprechen.