



Staatliche Landwirtschaftsschulen in Bayern

Abteilung Hauswirtschaft

Lehrplan Einsemestriger Studiengang

Impressum

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF),
Ludwigstraße 2, 80539 München
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Stand: Juli 2025

Redaktion: Referat Bildung und Schulwesen in der Hauswirtschaft

Studentafel

Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft, einsemestrig – Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung –

Nr.	Fächer	Gesamt- stundenzahl
1.	Pflichtfächer	
1.1	Theoretischer Unterricht	
1.1.1	Familie und Betreuung	40
1.1.2	Haushalts- und Finanzmanagement	60
1.1.3	Ernährung und Lebensmittel	60
1.1.4	Berufs- und Arbeitspädagogik Teil I	30
1.1.5	Landwirtschaft und Erwerbskombination	40
1.1.6	Projektmanagement und Kommunikation	60
1.2	Fachpraktischer Unterricht	
1.2.1	Küchenpraxis	120
1.2.2	Haus- und Textilpraxis	120
1.2.3	Garten und Natur	40
	Mindestpflichtstunden	570
2.	Wahlpflichtmodule	
2.1	Landwirtschaft -Vertiefung	20
2.2	Berufs- und Arbeitspädagogik Teil II	30
2.3	Medienkompetenz und Öffentlichkeitsarbeit	20
2.4	Hauswirtschaftlicher Betrieb	30
2.5	Unterstützung im Alltag	25
2.6	Küchenpraxis – Vertiefung	15
2.7	Haus- und Textilpraxis – Vertiefung	15
2.8	Garten und Natur – Vertiefung	15
3.	Seminare	Seminartage
3.1	Soziale und religiöse Bildung ¹	2
3.2	Haushaltstechnik ¹	3
3.3	Ökologischer Landbau	1-2
3.4	Persönlichkeitsbildung ²	1

¹ Die Seminare „Soziale und religiöse Bildung“ und „Haushaltstechnik“ können optional angeboten werden.

² Das Seminar „Persönlichkeitsbildung“ ist als Pflichtseminar im Pflichtfach Nr. 1.1.6 enthalten.

Inhaltsverzeichnis

Pflichtfach: Familie und Betreuung	7
1. Familie leben	7
2. Lebensabschnitte und -situationen unter Berücksichtigung des Betreuungsbedarfs	8
3. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	8
Pflichtfach: Haushalts- und Finanzmanagement	10
1. Bedeutung der Hauswirtschaft	11
2. Arbeitswirtschaft	11
3. Warenkunde	11
4. Verbraucherbildung	11
5. Finanzen	12
6. Ausgewählte Wohn- und Funktionsbereiche	12
Pflichtfach: Ernährung und Lebensmittel	13
1. Grundlagen der Ernährung	13
2. Lebensmittelkunde	14
3. Speiseplangestaltung für verschiedene Altersstufen	14
4. Spezielle Kostformen/Ernährungstrends	14
5. Gemeinschaftsverpflegung	15
6. Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht	15
Pflichtfach: Berufs- und Arbeitspädagogik Teil I	16
1. Ausbildungsvoraussetzungen und Planung der Ausbildung	16
2. Durchführung der Ausbildung	17
3. Abschluss der Ausbildung	18
Pflichtfach: Landwirtschaft und Erwerbskombination	19
1. Bedeutung der Landwirtschaft	19
2. Pflanzenbau und Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel	20
3. Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel	20
4. Erwerbskombination	21
5. Betriebswirtschaft: Absicherung der Familie und des Unternehmens	22
Pflichtfach: Projektmanagement und Kommunikation	23
1. Rhetorik und Kommunikation	23
2. Persönlichkeitsbildung (Seminar mit externem Referenten)	24
3. Hauswirtschaftliches Vorhaben	24
4. Projektmanagement: Grundlagen und Umsetzung	24
Pflichtfach: Küchenpraxis	25
1. Vor- und Zubereitung vollwertiger Kost	25
2. Verarbeitung und Bevorratung von betriebseigenen oder regionalen und saisonalen Produkten	26
3. Speisen für besondere Anlässe und spezielle Zielgruppen	26

Pflichtfach: Haus- und Textilpraxis	28
1. Tisch- und Wohnkultur.....	28
2. Reinigung und Pflege von Materialien, Geräten und Räumen im Haushalt.....	29
3. Reinigung und Pflege von Textilien	30
4. Anfertigen und Instandsetzen von Textilien.....	30
Pflichtfach: Garten und Natur	31
1. Die Bedeutung des Gartens, Anlageformen und Grundlagen gesunden Pflanzenwachstums	31
2. Die Bewirtschaftung eines klimagerechten, naturnahen Gartens im Jahresverlauf.....	32
3. Die Kultur der Zimmerpflanzen.....	32
Wahlpflichtmodul: Landwirtschaft - Vertiefung.....	33
1. Bedeutung der Landwirtschaft.....	33
2. Pflanzenbau und Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel	34
3. Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel.....	34
4. Betriebswirtschaft	34
Wahlpflichtmodul: Berufs- und Arbeitspädagogik Teil II	35
1. Ausbildungsvoraussetzungen und Planung der Ausbildung	35
2. Vorbereitung der Ausbildung und Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden.....	36
3. Durchführung der Ausbildung	36
4. Abschluss der Ausbildung	37
Wahlpflichtmodul: Medienkompetenz und Öffentlichkeitsarbeit	38
1. Medien und Öffentlichkeitsarbeit	38
2. Medienrecht, -sicherheit und -kritik	39
3. Anwendung/Übung	39
Wahlpflichtmodul: Hauswirtschaftlicher Betrieb	40
1. Grundlagen.....	40
2. Textilien im hauswirtschaftlichen Betrieb.....	40
3. Gemeinschaftsverpflegung.....	41
4. Wäscheversorgung.....	41
5. Objektreinigung	41
6. Qualitätsmanagement	42
Wahlpflichtmodul: Unterstützung im Alltag.....	43
Wahlpflichtmodul: Küchenpraxis - Vertiefung.....	44
1. Verarbeitung von regionalen/betriebseigenen Produkten.....	44
2. Professionelle Gästebewirtung.....	45
Wahlpflichtmodul: Haus- und Textilpraxis - Vertiefung.....	46
1. Vertiefung Wohnkultur und Hauspflege für Einkommensalternativen (Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung, Erlebnisorientierte Angebote etc.)	46
2. Vertiefung Textilarbeit nach individuellen, kreativen und nachhaltigen Aspekten.....	47
Wahlpflichtmodul: Garten und Natur.....	48

Anlagen:	49
Anlage 1: Gesamtprojekt des Semesters	49
Anlage 2: Unterrichtshilfe für das Wahlpflichtmodul „Unterstützung im Alltag “	50
Anlage 3: Arbeitsgruppe „Zukunft Schule “ für die Erstellung des Lehrplans sowie der Unterrichtsplanungen zum Schulversuch 2021:	56

Pflichtfach: Familie und Betreuung

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Familie leben	6
2	Lebensabschnitte und -situationen unter Berücksichtigung des Betreuungsbedarfs	22
3	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	10
Gesamtstundenzahl		38
Leistungsnachweise		2
Richtstundenzahl		40

Fachprofil:

Unsere Gesellschaft braucht intakte Familien und engagierte, selbstbewusste Persönlichkeiten, die in der Lage sind, Entscheidungen zu treffen, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen und gesellschaftliche Prozesse aktiv zu begleiten und mitzugestalten.

Aufgrund demographischer und gesellschaftlicher Veränderungen wächst der Bedarf an professionellen hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen. Vor allem Familien und Senioren können von Dienstleistungsangeboten profitieren.

Ziel des Unterrichtsfaches „Familie und Betreuung“ ist,

- die Studierenden in ihrer Erziehungs- und Betreuungskompetenz zu stärken
- sie für verantwortliches Handeln im privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Umfeld vor allem im ländlichen Raum zu motivieren
- die Bereitschaft zu wecken, hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen professionell anzubieten

Dafür erwerben die Studierenden Grundkenntnisse in Erziehung und Betreuung unterschiedlicher Personengruppen von Kindern bis zu Senioren. Sie erweitern ihre persönlichen, sozialen und fachlichen Kompetenzen und sind motiviert, Aufgaben und Verantwortung für die Gesellschaft zu übernehmen.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen u. a. zu den Unterrichtsfächern „Berufs- und Arbeitspädagogik“, „Haushalts- und Finanzmanagement“, „Ernährung und Lebensmittel“, den Seminaren „Soziale und religiöse Bildung“ und „Persönlichkeitsbildung“ sowie zu den fachpraktischen Unterrichtsfächern.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Familie leben		6
Die Studierenden erkennen die Auswirkungen des gesellschaftlichen Wandels auf Familienstrukturen.	<ul style="list-style-type: none"> • heutige Familienstrukturen • Aufgaben der Familie 	
Sie sind sich der Bedeutung von Bindung und den Beziehungen innerhalb der Familie bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Bindung als Grundlage von Erziehung • Beziehungsgeflechte innerhalb der Familie 	
Sie sind sich des Einflusses elterlicher Erziehungskompetenz auf die Persönlichkeitsentwicklung der Kinder bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Erziehung als bewusstes Handeln • Erziehungskonzept „Freiheit in Grenzen“ 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
2. Lebensabschnitte und -situationen unter Berücksichtigung des Betreuungsbedarfs		22
<p>Die Studierenden kennen die Entwicklungsstufen und -aufgaben vom Säugling bis zum Erwachsenen und berücksichtigen den jeweiligen Betreuungsbedarf</p> <p>Sie sind bereit Bindung und Resilienz zu fördern</p>	<p>Körperliche, geistige-seelische sowie soziale Entwicklungsgegebenheiten der jeweiligen Altersstufe und daraus abgeleitete notwendige Erziehungs- und Betreuungsaufgaben.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säugling (0 – 1 Jahr) • Kleinkind (1 – 5 Jahre) • Schulkind (6 – 12 Jahre) • Jugendlicher (13 – 21 Jahre) • Erwachsenenalter • Hohes Alter • Menschen in besonderen Lebenssituationen • (Krankheit, Demenz, Behinderung) • Lebensende/Tod 	
<p>Sie erkennen die Bedeutung der individuellen und altersgemäßen Aktivierung; Förderung und Betreuung</p>	<p>Aktivierungs-/Förder- und Betreuungsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spiele/Spielzeug • Bewegung • Musische Aktivitäten • Medien 	
<p>Sie setzen sich mit herausfordernden Lebenssituationen auseinander und kennen geeignete Anlauf- und Beratungsstellen.</p>	<p>Herausfordernde Lebenssituationen/Anlaufstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewalt • Mobbing • Suchtprobleme • Sexueller Missbrauch • Konflikte <p>Anlauf- und Beratungsstellen</p>	
3. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen		10
<p>Die Studierenden kennen hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen und deren Anforderungen.</p> <p>Sie erkennen deren Einfluss auf die Lebensqualität.</p>	<p>Begriffsklärungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen) • Angebote zur Unterstützung im Alltag (u. a. haushaltsnahe Dienstleistungen, Alltagsbegleiter) <p>Anforderungen an hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen und deren Bedeutung für die Lebensqualität</p>	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Sie kennen den hauswirtschaftlichen Betreuungsbedarf verschiedener zu betreuender Personengruppen und Möglichkeiten, ihn zu ermitteln.	<p>Zu betreuende Personengruppen, Individuelle Bedürfnisse, Gewohnheiten, Interessen, Erwartungen Möglichkeiten zur Ermittlung: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gespräche • Beobachtungen • Fragebogen (Biografie, Ernährung, Gäste, etc.) 	
Sie können hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen personen-, ziel-gruppen- und situationsorientiert planen und umsetzen	<p>Übungen zu hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung bei alltagsbezogenen Verrichtungen • Kommunikation und Gesprächsführung • Motivation <p>Aktivierung</p>	
Die Studierenden kennen die rechtlichen Grundlagen und sich daraus ergebende Leistungsansprüche.	<ul style="list-style-type: none"> • Pflegestärkungsgesetze, landesrechtliche VO • Anerkennung der Unterstützungsangebote: <ul style="list-style-type: none"> – haushaltsnahe Dienstleistungen – Alltagsbegleiter • Beispiele von Entlastungsangeboten 	
Die Studierenden erhalten einen Überblick über hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote und erkennen für sich Möglichkeiten zur Einkommenserzielung.	<p>Unterschiedliche Unternehmens- und Angebotsformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abhängiges Beschäftigungsverhältnis <ul style="list-style-type: none"> – Einzelunternehmen, z. B. Hauswirtschaftlicher Fachservice (HWF) • Unternehmen mit Beschäftigten 	

Pflichtfach: Haushalts- und Finanzmanagement

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Bedeutung der Hauswirtschaft	2
2	Arbeitswirtschaft	14
3	Warenkunde	12
4	Verbraucherbildung	11
5	Finanzen	9
6	Ausgewählte Wohn- und Funktionsbereiche	10
Gesamtstundenzahl		58
Leistungsnachweise		2
Richtstundenzahl		60

Fachprofil:

Rationelle Haushaltsführung ist Basis für eine bedarfsgerechte Versorgung der Haushaltsmitglieder sowie für optimierte und arbeitswirtschaftliche Abläufe im landwirtschaftlichen und/oder hauswirtschaftlichen Unternehmen. Sie leistet damit einen wichtigen Beitrag zum Gemeinwohl im ländlichen Raum.

Ziel des Unterrichtsfaches „Haushalts- und Finanzmanagement“ ist, die Studierenden zu befähigen, verantwortungsbewusst wirtschaftliche Entscheidungen für eigene und fremde Haushalte zu treffen und fachkundig unter nachhaltigen Gesichtspunkten umzusetzen.

Dafür erwerben die Studierenden die notwendigen Grundlagen der Arbeitswirtschaft. Sie lernen ökonomische, ökologische, soziale und verbraucherrechtliche Zusammenhänge kennen und erarbeiten sich die erforderlichen Markt- und Verbraucherkompetenzen.

Dabei berücksichtigen sie die Bedürfnisse der Haushaltsmitglieder und handeln nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit.

Hinweise:

Beim Sachthema „Arbeitswirtschaft“ ergeben sich Schnittstellen zu „Haus- und Textilpraxis“, „Garten und Natur“ sowie „Küchenpraxis“.

Beim Sachthema „Warenkunde“ gibt es Schnittstellen zu „Haus- und Textilpraxis“ (Auswahl und Reinigung verschiedener Materialien, Wäschereinigung und -pflege, Hausreinigung, Textilien).

Eine Schnittstelle zu „Ernährung und Lebensmittel“ (Warenkennzeichnung und Einkaufskriterien) gibt es im Sachthema „Verbraucherbildung“.

Beim Sachthema „Ausgewählte Wohn- und Funktionsbereiche“ ergeben sich Schnittstellen zu „Familie und Betreuung“ (Barrierefreies Wohnen) und „Haus- und Textilpraxis“ (Fußbodenbeläge).

Ergänzend zum Unterricht wird empfohlen, das Thema „Technisierung im Privat- und Großhaushalt“ über die Abt. Haushaltstechnik des Agrarbildungszentrums in Landsberg am Lech abzudecken.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
1. Bedeutung der Hauswirtschaft		2
Die Studierenden kennen die Haushaltsformen und deren Aufgaben. Sie sind sich deren Verantwortung für nachhaltiges Handeln bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung • Haushalts-Formen • Versorgungs- und Betreuungsleistungen • Bedeutung der Hauswirtschaft 	
2. Arbeitswirtschaft		14
Die Studierenden sind mit den Faktoren der Arbeitswirtschaft vertraut. Sie kennen die Vorteile der Arbeitsplanung. Sie haben einen Überblick über die Methoden der Zeitplanung und Rationalisierung und wenden ihr Wissen entsprechend an. Sie entwickeln Verständnis für die Notwendigkeit des Qualitätsmanagements für hauswirtschaftliche Prozesse.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeit: Bedeutung für die Persönlichkeit, Arbeitsleistung • Leistungsbereitschaft • Arbeitsbedingungen: REFA-Leitsätze • Arbeitsplanung und Planungshilfen • Zeitarten, Tages-, Wochen-, Jahres-, Fristenplan, Arbeitsablaufplanung • Zeitmanagement • Grundlagen des Qualitätsmanagements • Rationalisierung, Personaleinsatzpläne 	
3. Warenkunde		12
Die Studierenden kennen wichtige Einkaufskriterien für ausgewählte Materialien. Sie wählen diese gezielt und bedarfsgerecht nach ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten aus.	Einkaufskriterien an ausgewählten Materialien: <ul style="list-style-type: none"> • Textilien • Wasch- und Reinigungsmittel • Fußbodenbeläge 	
Sie erhalten einen Einblick in die Anforderungen an Fußbodenbeläge und Textilien sowie in die Reinigung und Wäscheversorgung in Großhaushalten.	Besondere Anforderungen im Großhaushalt: z. B. bei Exkursion Altenheim, Großwäscherei, Haushalttechnik Landsberg...	
4. Verbraucherbildung		11
Die Studierenden haben einen Überblick über die Abläufe am Markt und machen sich das wachsende Angebot an Konsummöglichkeiten und die Auswirkungen auf die Umwelt und Gesellschaft bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherbildung • Markt 	
Sie kennen Einflüsse auf das Konsumverhalten. Sie entwickeln ein Bewusstsein für die Auswirkungen ihres eigenen Konsumverhaltens auf die Umwelt.	Nachhaltiges Konsumverhalten <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftliches Handeln • Konsumwünsche und -entscheidungen • Einkaufskriterien 	
Sie kennen wichtige Informationsquellen und sind bereit, Waren und Dienstleistungen kritisch nach den Aspekten der Nachhaltigkeit zu prüfen.	Informationsquellen <ul style="list-style-type: none"> • Warenkennzeichnung und • Verbraucherschutzeinrichtungen 	
Sie durchschauen die Ziele und Strategien der Werbewirtschaft und reflektieren ihr eigenes Konsumverhalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele und Strategien der Werbung 	
Sie kennen ihre Rechte und die eigene Verantwortung als Konsument.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaufvertrag 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Sie kennen hauswirtschaftliche Verbände und Organisationen und sind zur Mitwirkung bereit.	<ul style="list-style-type: none"> • Verbände und Organisationen im Bereich der Hauswirtschaft 	
5. Finanzen		9
<p>Die Studierenden haben einen Überblick über Einkommenserzielung und Einkommensverwendung im Haushalt.</p> <p>Sie erfassen mit Hilfe der Haushaltsbuchführung entsprechende Daten in ihrem Haushalt und bewerten diese unter dem Gesichtspunkt Nachhaltigkeit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einkommenserzielung und Einkommensverwendung 	
Sie erfassen mit Hilfe der Haushaltsbuchführung entsprechende Daten in ihrem Haushalt und bewerten diese unter dem Gesichtspunkt Nachhaltigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten der Haushaltsbuchführung • Auswertung der gewonnenen Daten • Überschuldung von Haushalten 	
<p>Sie beurteilen die verschiedenen Möglichkeiten des Zahlungsverkehrs.</p> <p>Sie setzen sich mit Möglichkeiten der Finanzierung im Haushalt auseinander und sind bereit nachhaltige Möglichkeiten der Geldanlage zu nutzen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zahlungsverkehr • Finanzierungsmöglichkeiten • Vermögensbildung 	
Sie wenden die Kostenkalkulation für den eigenen Haushalt an und kalkulieren für den eigenen Haushalt die Kosten der Ausstattung mit Haushaltsgeräten und bewerten diese unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Kostenkalkulation: Haushaltsgeräte 	
6. Ausgewählte Wohn- und Funktionsbereiche		10
Die Studierenden haben einen Überblick über ausgewählte Wohn- und Funktionsbereiche und deren Gestaltung. Sie prüfen kritisch das umfangreiche Angebot an Gestaltungselementen und wählen nach Aspekten der Nachhaltigkeit aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Wohnbedürfnisse, Beurteilung von Plänen • Gestaltung von Wohn- und Funktionsräumen, Gestaltungselemente 	
Sie können Küchen und Wirtschaftsräume, Wohnbereiche für Ältere bzw. für Menschen mit Handicap bedarfsgerecht ausstatten und einrichten. Dabei beachten Sie die Aspekte der Nachhaltigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Küchen • Wirtschaftsräume • Barrierefreies Wohnen 	

Pflichtfach: Ernährung und Lebensmittel

Nr.	Sachthema	Richt- stunden- zahl
1	Grundlagen der Ernährung	19
2	Lebensmittelkunde	17
3	Speiseplangestaltung für verschiedene Altersstufen	7
4	Spezielle Kostformen/Ernährungstrends	7
5	Gemeinschaftsverpflegung	3
6	Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht	5
Gesamtstundenzahl		58
Leistungsnachweise		2
Richtstundenzahl		60

Fachprofil:

Eine nachhaltige und bedarfsgerechte Ernährung ist ein wichtiger Faktor für Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden des Menschen, sowie für Umwelt und Klima. Wie wir uns heute ernähren, ist entscheidend für die heutige und künftige Generationen.

Ziel des Unterrichtsfaches „Ernährung und Lebensmittel“ ist, die Studierenden zu befähigen, verantwortlich Entscheidungen im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung von Personen und Personengruppen sowie sachgerechte, ressourcenschonende, wertschätzende und nachhaltige Entscheidungen bei der Lebensmittelauswahl zu treffen.

Dafür erwerben die Studierenden wissenschaftlich fundierte Grundlagen zu den Inhaltsstoffen, zum Nahrungsmittelangebot sowie zur Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und Lebenssituationen. Sie berücksichtigen neben den gesundheitlichen Aspekten auch jene der Nachhaltigkeit, Regionalität und Ökonomie sowie hygienische Anforderungen. Sie werden befähigt, Neuerungen auf dem Lebensmittelsektor kritisch unter fachlichen Aspekten zu beurteilen.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu den Fächern „Küchenpraxis“ (Pflichtfach und Wahlpflichtmodul), „Familie und Betreuung“, „Haushalts- und Finanzmanagement“, „Landwirtschaft und Erwerbskombination“ (Pflichtfach und Wahlpflichtmodul) und „Garten und Natur“ (Pflichtfach und Wahlpflichtmodul).

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
1. Grundlagen der Ernährung		19
<p>Die Studierenden sind über die Ernährungssituation in Deutschland informiert.</p> <p>Sie kennen den Bedarf an Energie und der wichtigsten Makro- und Mikronährstoffe.</p> <p>Sie haben einen Überblick über Aufbau, Vorkommen, physiologische Funktionen, Verdauung und technologische Eigenschaften der Inhaltsstoffe der Nahrung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland • Vollwertige Ernährung (Ernährungspyramide/-kreis, 10 Regeln der DGE) • Grundumsatz, Leistungsumsatz, Gesamtenergiebedarf, Einflussfaktoren • Energiewerte der Nährstoffe, Bedarfswerte (DGE/DACH) • Aufbau (Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate) • Vorkommen 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
	<ul style="list-style-type: none"> • Physiologische Funktionen der Makronährstoffe, Mikronährstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, sekundären Pflanzenstoffe), Ballaststoffe und Verdauung der Makronährstoffe • Technologische Eigenschaften • Wasser 	
2. Lebensmittelkunde		17
<p>Die Studierenden haben einen Überblick über das vielfältige Angebot an Lebensmittel und bekommen einen Einblick in ausgesuchte Herstellungsverfahren.</p> <p>Sie beurteilen das Marktangebot.</p> <p>Sie berücksichtigen bei der Auswahl und Kombination der Lebensmittel ernährungsphysiologische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte, beziehen nachhaltiges Wirtschaften in ihre Überlegungen ein und sind bereit, die Lebensmittel bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung wertschätzend und schonend zu behandeln.</p> <p>Sie bevorzugen grundsätzlich regionale, saisonale und möglichst natürliche Produkte.</p> <p>Sie haben einen Überblick über die aktuellen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsphysiologische Bedeutung, Verzehrsempfehlungen, Einkauf, Lagerung, Herstellungsverfahren, Besonderheiten, Qualitätsmerkmale der verschiedenen Lebensmittelgruppen: <ul style="list-style-type: none"> – Getreide und Getreideerzeugnisse, Pseudocerealien – Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse – Zucker, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe – Speisefette und -öle – Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Ei – Milch, Milchprodukte, Käse – Gemüse und Obst – Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen – Getränke – Functional Food und neuartige Lebensmittel – Alternativen zu tierischen Produkten (entspr. der Lebensmittelgruppen) • Lebensmittelkennzeichnung 	
3. Speiseplangestaltung für verschiedene Altersstufen		7
<p>Die Studierenden kennen die besonderen Anforderungen an die Ernährung in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen und erstellen bedarfsgerechte Speisepläne.</p> <p>Dabei handeln sie gesundheitsbewusst und berücksichtigen nachhaltige und ökonomische Aspekte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze der Speiseplanung • Bedarfsgerechte Ernährung in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen • Schwangerschaft und Stillzeit • Säuglinge, Klein- und Schulkinder • Jugendliche • Senioren 	
4. Spezielle Kostformen/Ernährungstrends		7
<p>Die Studierenden kennen die wichtigsten ernährungsmitbedingten Krankheiten und erarbeiten aus ihrem bisher erworbenen Ernährungswissen die notwendigen Konsequenzen für die Speiseplanung.</p> <p>Sie haben einen Überblick über verschiedene Kostformen und bewerten diese.</p> <p>Sie beurteilen „Ernährungstrends“ selbstständig und ziehen schlüssige Konsequenzen für ihr eigenes Ernährungsverhalten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kostformen bei ernährungsmitbedingten Krankheiten z. B. Diabetes mellitus, Fettstoffwechselstörung, Bluthochdruck, Gicht • Angepasste Vollkost • Reduktionskost • Vegetarische Kost • Ausgewählte Kostformen bei Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten • Darmgesundheit • Ernährungstrends 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
5. Gemeinschaftsverpflegung		3
<p>Die Studierenden kennen Verpflegungs- und Ausgabesysteme in der Gemeinschaftsverpflegung.</p> <p>Sie haben einen Überblick über die Qualitätssicherung und Lagerhaltung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verpflegungs- und Ausgabesysteme in der Gemeinschaftsverpflegung • Qualitätssicherung und Lagerhaltung 	
6. Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht		5
<p>Die Studierenden sind sich der Gefahren bewusst, die von verdorbenen Lebensmitteln ausgehen, kennen Hygienevorschriften und handeln verantwortungsbewusst.</p> <p>Sie sind bereit, die Hygienemaßnahmen im Sinne eines nachhaltigen Wirtschaftens umzusetzen.</p> <p>Sie haben einen Einblick in das aktuelle Lebensmittelrecht der EU und sind daran interessiert, sich selbstständig über Neuerungen zu informieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelvergiftungen/-infektionen • Persönliche Hygiene • Produktionshygiene • Betriebshygiene • Hygienekonzepte • Amtliche Lebensmittelüberwachung 	

Pflichtfach: Berufs- und Arbeitspädagogik Teil I

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Ausbildungsvoraussetzungen und Planung der Ausbildung	5
2	Durchführung der Ausbildung	21
3	Abschluss der Ausbildung	3
Gesamtstundenzahl		29
Leistungsnachweise		1
Richtstundenzahl		30

Fachprofil:

Als Unternehmerinnen/Unternehmer im landwirtschaftlichen bzw. hauswirtschaftlichen Betrieb übernehmen die Studierenden Führungsaufgaben und sind in der Berufsausbildung tätig. Bildungs- und Referententätigkeiten sowie Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen Dienstleistungs- und Betreuungssektor verlangen qualifizierte Anleitungskompetenz.

Ziel des Fachs „Berufs- und Arbeitspädagogik Teil I“ ist es, die Studierenden auf Bildungs-, Führungs- und Anleitungsaufgaben vorzubereiten.

Dafür erwerben die Studierenden insbesondere pädagogische sowie methodisch-didaktische Kenntnisse und Fähigkeiten, um Handlungskompetenz zielgruppenorientiert zu vermitteln.

Mit dem Pflichtfach decken die Studierenden Teile des in der Ausbildereignungs-Verordnung geforderten Kompetenzprofils von Ausbildern ab. Sie erlangen Kenntnisse und Fähigkeiten in den drei Handlungsfeldern: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und die Ausbildung planen, die Ausbildung durchführen sowie die Ausbildung abschließen.

In Verbindung mit dem Wahlpflichtmodul „Berufs- und Arbeitspädagogik Teil II“ werden die Anforderungen der Ausbildereignungsverordnung insgesamt erfüllt.

Hinweise:

Berührungspunkte gibt es zu den Fächern „Projektmanagement und Kommunikation“, „Familie und Betreuung“ sowie „Haushalts- und Finanzmanagement“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Ausbildungsvoraussetzungen und Planung der Ausbildung		5
Die Studierenden kennen den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in und wichtige Rechtsgrundlagen.	Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in <ul style="list-style-type: none"> Berufsbild, Tätigkeitsbereiche Ausbildungsordnung für den Beruf Hauswirtschafter/-in (Überblick) Rechtsgrundlagen (weitere in „BAP Teil II“) <ul style="list-style-type: none"> Berufsbildungsgesetz: Bedeutung Ausbildereignungsverordnung Jugendarbeitsschutzgesetz Arbeitszeitgesetz Mutterschutzgesetz 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden setzen sich mit den Anforderungen an eine/n Ausbilder/-in bzw. Arbeitgeber/-in auseinander.	Anforderungen an Arbeitgeber/-in, Ausbilder/-in und ausbildende Fachkräfte <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche und fachliche Eignung • Rollen und Funktionen • Handlungskompetenz 	
2. Durchführung der Ausbildung		21
Die Studierenden wissen um die Bedeutung der Lernpsychologie und berücksichtigen diese bei der Ausbildung und bei der Anleitung von Personen.	Lerntheorie <ul style="list-style-type: none"> • Gehirn und Gedächtnis • Lernprozess und Lehrstrategien 	
Die Studierenden kennen Einflüsse auf die individuellen Lern- und Leistungsvoraussetzungen und schaffen gezielt lernförderliche Bedingungen und eine motivierende Lernkultur.	Lern- und Leistungsvoraussetzungen <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle Lern- und Leistungsfähigkeit • Individuelle Lern- und Leistungsbereitschaft/Motivation • Äußere Rahmenbedingungen 	
Die Studierenden kennen die Bedeutung von Lernzielen und formulieren Lernziele für die durchzuführenden Lehr-/Ausbildungseinheiten. Sie kennen Methoden, die Erreichung der Lernziele zu überprüfen.	Lernziele <ul style="list-style-type: none"> • Lernzielarten • Lernzielbereiche • Lernzielformulierung • Lernzielkontrolle 	
Die Studierenden kennen verschiedene Lehr-/Ausbildungsmethoden und -medien und bereiten Lehr-/Ausbildungsinhalte situationsgerecht auf.	Lehr-/Ausbildungsmethoden <ul style="list-style-type: none"> • Einteilung, Bedeutung • Ausgewählte Methoden <ul style="list-style-type: none"> – Demonstration – Lehrgespräch – 4-Stufen-Methode – Rollenspiel • Auswahlkriterien 	
	Lehr-/Ausbildungsmedien, E-Learning <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Bedeutung • Einsatzmöglichkeiten, -grundsätze 	
Die Studierenden sind mit der Vorbereitung und Durchführung einer Arbeitsunterweisung vertraut.	Situative Arbeitsunterweisung <ul style="list-style-type: none"> • Fachliche und methodische Vorüberlegungen • Unterweisungsgrundsätze • Arbeitszergliederung • Durchführung und Übungen 	
Die Studierenden erkennen Konflikte und sind bereit, diese konstruktiv zu bearbeiten. Sie sind sich der Notwendigkeit bewusst, Konflikten vorzubeugen.	Probleme, Konflikte mit Auszubildenden und Mitarbeitenden <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen • Konfliktbearbeitung • Konfliktvorbeugung 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden sind sich der Bedeutung der interkulturellen Kompetenz bewusst und fördern die Integration von Auszubildenden und Mitarbeitenden mit Migrationshintergrund	Interkulturelle Kompetenz <ul style="list-style-type: none"> • Interkulturelles Lernen • Kulturell bedingte Unterschiede • Förderung von Auszubildenden und Mitarbeitern mit Migrationshintergrund 	
Die Studierenden erkennen, dass Lernerfolgskontrollen mit Rückmeldungen für den Lern- und Arbeitserfolg notwendig sind und sie sind bereit, innerbetriebliche Kontrollen durchzuführen.	Lernerfolgskontrollen <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Grundsätze • Innerbetriebliche und außerbetriebliche Kontrollen 	
Die Studierenden führen Beurteilungen selbst durch und sind sich möglicher Beurteilungsfehler bewusst.	Beurteilung <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung <ul style="list-style-type: none"> – Grundsätze einer objektiven Beurteilung – Bewertungs- und Beurteilungskriterien – Beurteilungsgespräche 	
3. Abschluss der Ausbildung		3
Die Studierenden kennen die Anforderungen an die im Rahmen der Ausbildung abzulegenden Prüfungen und sind mit den rechtlichen Grundlagen vertraut.	Abschlussprüfung <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen nach der Ausbildungs- und Prüfungsordnung • Anmeldung und Zulassung zur Prüfung 	
Die Studierenden haben einen Überblick über verschiedene Möglichkeiten der beruflichen und persönlichen Fort- und Weiterbildung und erkennen deren Bedeutung für sich.	Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten Berufliche und persönliche Fort- und Weiterbildung	

Pflichtfach: Landwirtschaft und Erwerbskombination

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Bedeutung der Landwirtschaft	4
2	Pflanzenbau und Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel	9
3	Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel	9
4	Erwerbskombination	10
5	Betriebswirtschaft	6
Gesamtstundenzahl		38
Leistungsnachweise		2
Richtstundenzahl		40

Fachprofil:

Durch Unternehmertätigkeit, Erwerbstätigkeit und hauswirtschaftliches Handeln stärken die künftigen Fachkräfte für Ernährung und Haushaltsführung die Wirtschaftskraft und das soziale Gefüge im ländlichen Raum und tragen zu dessen Stärkung und Erhalt bei.

Als mündige Verbraucher benötigen sie Wissen über die Erzeugung qualitativ hochwertiger Lebensmittel, um verantwortungsvolle Konsum- und Kaufentscheidungen zu treffen und somit einen bewussten Beitrag zu Struktur und Vitalität der bäuerlichen Landwirtschaft in Bayern zu leisten.

Ziel des Unterrichtsfachs „Landwirtschaft und Erwerbskombination“ ist es, die Studierenden über Grundlagen und Voraussetzungen einer verantwortungsvollen Nahrungsmittelerzeugung zu informieren und sie für das Spannungsfeld zwischen Wirtschaftlichkeit und gesellschaftspolitischen Anforderungen zu sensibilisieren, in dem landwirtschaftliche Betriebe agieren. Dabei sind insbesondere auch aktuelle agrar- und gesellschaftspolitische Aspekte eines versachlichten Erzeuger-Verbraucher-Dialogs zu thematisieren.

Die Studierenden werden sich bewusst, dass ihre Konsum- und Kaufentscheidungen Einfluss auf die Region und die Landwirtschaft allgemein nehmen.

Die Studierenden sind über mögliche Erwerbskombinationen im hauswirtschaftlichen bzw. landwirtschaftlich-hauswirtschaftlichen Bereich informiert und erkennen potenzielle berufliche Perspektiven. Sie können Kalkulationen erstellen und beurteilen.

Sie kennen wesentliche Regelungen zur Absicherung der Familie und des Unternehmens.

Dafür erwerben die Studierenden Einblicke in die landwirtschaftliche Produktion pflanzlicher und tierischer Lebensmittel und Erzeugnisse in Bayern unter dem Aspekt von Nachhaltigkeit und Regionalität. Sie haben einen Überblick über produktions- und marktbezogene Anforderungen an konventionell und ökologisch erzeugte Nahrungsmittel. Sie sind über die Möglichkeiten hauswirtschaftlicher Erwerbskombinationen und Dienstleistungen informiert. Wesentliche Grundlagen der sozialen Absicherung sind Ihnen bekannt.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zum Pflichtfach „Ernährung und Lebensmittel“ sowie zum Seminar „IGS-Innovative/ Unternehmer/-in werden und sein“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Bedeutung der Landwirtschaft		4
Die Studierenden wissen um die Bedeutung der Landwirtschaft für die Region.	<ul style="list-style-type: none"> Landwirtschaft in der Region, Betriebsstrukturen und -schwerpunkte 	2

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Sie haben Einblick in aktuelle agrarpolitische Themen	<ul style="list-style-type: none"> Aktuelle agrarpolitische Themen, z. B. Tierwohl, Biodiversität, Anbindehaltung u. v. m. 	
Sie haben einen Einblick in politische und gesellschaftliche Einflüsse auf die Landwirtschaft und kennen Möglichkeiten, Landwirtschaft und Gesellschaft in Dialog zu bringen	<ul style="list-style-type: none"> Gesellschaftspolitische Strömungen und aktuelle Förderpolitik der EU, des Bundes und des Landes an ausgewählten Beispielen <ul style="list-style-type: none"> Gründe für die Förderungen Auflagen für die Betriebe Kontrollen und Sanktionen Forderungen der Gesellschaft an die Landwirtschaft z. B. Ressourcenschutz, Tierwohl Möglichkeiten zum Aufzeigen der Leistungen landwirtschaftlicher Betriebe und zum Austausch, u. a. <ul style="list-style-type: none"> mit der Gesellschaft mit Kunden und/oder Gästen diversifizierender Betriebe 	2
2. Pflanzenbau und Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel		9
Die Studierenden sind über die pflanzliche Erzeugung in der Region informiert. Sie wissen um die Bedeutung nachhaltiger Erzeugung.	<ul style="list-style-type: none"> Anbauschwerpunkte in der Region Bedeutung des Pflanzenbaus für den Erhalt <ul style="list-style-type: none"> der Kulturlandschaft der Artenvielfalt der Gewässer des Bodens und des Klimas Bedeutung des Pflanzenbaus für Futtererzeugung und Marktfrucht sowie für Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel 	3
Die Studierenden kennen Qualitäts-Begriffe sowie Gütesiegel in der Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel. Sie wissen um den Wert hochwertiger Produkte und sind bereit diese bevorzugt einzukaufen.	<ul style="list-style-type: none"> Erzeugung von pflanzlichen Qualitätsprodukten Qualitätsbegriffe in der pflanzlichen Erzeugung Anforderungen der aufnehmenden Hand an pflanzliche Produkte (z. B. Backweizen, Braugerste, Futtergetreide ...) Gütesiegel für pflanzliche Erzeugnisse 	3
Die Studierenden haben einen Überblick über die Vermarktungswege pflanzlicher Produkte in ihrer Region und sind bereit, regionale Initiativen zu unterstützen	<ul style="list-style-type: none"> Absatzwege für pflanzliche Produkte in der Region Anbau und Vermarktung von Sonderkulturen in der Region Regionale Vermarktungsinitiativen 	2
Die Studierenden kennen wichtige Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Erzeugung pflanzlicher Produkte	<ul style="list-style-type: none"> Unterschiede konventioneller und ökologischer Erzeugung Auswirkungen für den landwirtschaftlichen Betrieb (wirtschaftlich und arbeitswirtschaftlich) 	1
3. Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel		9
Die Studierenden sind über die Bedeutung der Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel informiert.	<ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkte der Tierhaltung in der Region Bedeutung der Tierhaltung: <ul style="list-style-type: none"> für die landwirtschaftlichen Betriebe für die Landschaftspflege Erzeugung von Lebensmitteln 	1

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden kennen Qualitätsbegriffe sowie Gütesiegel in der Erzeugung tierischer Lebensmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • Erzeugung von tierischen Qualitätsprodukten • Qualitätsbegriffe in der Erzeugung tierischer Lebensmittel • Anforderungen der aufnehmenden Hand an tierische Produkte (z. B. Milch, Fleisch, Eier, ...) • Gütesiegel für tierische Lebensmittel und Erzeugnisse 	2
Die Studierenden haben einen Überblick über die Vermarktungswege für tierische Erzeugnisse in der ihrer Region. Sie unterstützen regionale Vermarktungsinitiativen.	<ul style="list-style-type: none"> • Absatzwege für tierische Erzeugnisse in der Region, z. B. Molkereistruktur, Schlachthöfe, etc. • Regionale Vermarktungsinitiativen 	1
Die Studierenden haben Einblick in eine artgerechte Tierhaltung und Tierwohl. Sie sind sich der Verantwortung des Landwirtes für das Wohlergehen der Tiere bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Haltungsformen (an einem ausgewählten Beispiel) von landwirtschaftlichen Nutztieren • Artgerechte Tierhaltung • Tierwohl 	4
Die Studierenden haben einen Einblick in die besonderen Anforderungen an die Tierhaltung in Ökobetrieben.	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen in der Tierhaltung konventionell und ökologisch wirtschaftende Betriebe • Auswirkungen auf den Betrieb (wirtschaftlich und arbeitswirtschaftlich) 	1
4. Erwerbskombination		10
Die Studierenden haben einen Überblick über hauswirtschaftliche Erwerbskombinationen in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Sie sind bereit eigene Ideen zu entwickeln.	Hauswirtschaftliche Erwerbskombinationen in Zusammenhang mit dem landwirtschaftlichen Betrieb <ul style="list-style-type: none"> • Urlaub auf dem Bauernhof • Direktvermarktung • Bauernhofgastronomie • Lern-/Erlebniswelt Bauernhof • Soziale Landwirtschaft, u. v. m. 	2
Die Studierenden haben einen Überblick über hauswirtschaftliche Erwerbskombinationen. Sie sind bereit eigene Ideen zu entwickeln.	Hauswirtschaftliche Erwerbskombinationen ohne landwirtschaftlichen Betrieb <ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftliche Dienstleistungen • Alltagsbegleiter • Referententätigkeit, u. v. m. 	2
Die Studierenden kennen ausgewählte betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Begriffe.	Betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Erfolgsbegriffe am Beispiel Erwerbskombination <ul style="list-style-type: none"> • z. B. Gewinn, Deckungsbeitrag, Eigenkapitalbildung, etc. 	2
Die Studierenden kennen wichtige Schritte der Unternehmensentwicklung. Fördermöglichkeiten im Bereich Diversifizierung sind ihnen bekannt. Sie sind bereit Chancen und Risiken einer Erwerbskombination abzuwägen und Entscheidungen zu treffen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftliches Wachstum bzw. Diversifizierung im Betrieb • Finanzielle Konsequenzen • Fördermöglichkeiten • Arbeitswirtschaftliche Konsequenzen • Chancen und Risiken einer Erwerbskombination 	2
Die Studierenden können Kalkulationen für Produkte bzw. Dienstleistungen erstellen und bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> • Preiskalkulationen, Kostenermittlung 	2

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
5. Betriebswirtschaft: Absicherung der Familie und des Unternehmens		6
Die Studierenden haben einen Überblick über Risiken für Familie, Haushalt und Betrieb und deren Absicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialversicherungen • Pflichtversicherungen • Notwendige und sinnvolle Versicherungen in Abhängigkeit von Familien- und Betriebssituation • Sonstige Absicherungsmöglichkeiten 	2
Die Studierenden erkennen die Notwendigkeit Regelungen zur Vorsorge zu treffen und sind bereit dies umzusetzen	<ul style="list-style-type: none"> • Vertretung in Betriebsführung • Vollmachten • Vorsorgeregelungen • Testament, etc. 	2
Die Studierenden sind sich ihre Verantwortung als Arbeitgeber bewusst.	Rolle des Arbeitsgebers bei Beschäftigungsverhältnissen für Angestellte/Arbeiter, inkl. Minijob-Mitarbeiter, Saison AK u. ä.	2

Pflichtfach: Projektmanagement und Kommunikation

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Rhetorik und Kommunikation	13
2	Persönlichkeitsbildung	6
3	Hauswirtschaftliches Vorhaben	10
4	Projektmanagement: Grundlagen und Umsetzung	29
Gesamtstundenzahl		58
Leistungsnachweise		2
Richtstundenzahl		60

Fachprofil:

Im Fokus des Unterrichts steht die Entfaltung der sozialen und kommunikativen Kompetenzen und die Entwicklung der Persönlichkeit sowie das systematische Vorgehen bei der Realisierung komplexer hauswirtschaftlicher Vorhaben als Grundlage des unternehmerischen Handelns.

Ziel des Unterrichtsfachs „Projektmanagement und Kommunikation“ ist, die Studierenden in ihrer Persönlichkeit zu stärken, sie zu einer positiven Kommunikation in Familie und Beruf zu befähigen und ihre Bereitschaft zur Anwendung rhetorischer Kompetenzen in gesellschaftlichen Prozessen wie dem Erzeuger-Verbraucher-Dialog zu fördern. Darüber hinaus werden die Studierenden dazu befähigt, basierend auf der Ausgangssituation Ziele und Aufgaben zu formulieren, einen Plan zu erstellen, diesen kontrolliert umzusetzen und Schlussfolgerungen aus dem gesamten Ablauf zu ziehen.

Dafür erwerben die Studierenden Grundkenntnisse in Kommunikation und Rhetorik sowie die notwendigen Werkzeuge und Methoden des Projektmanagements. Sie bearbeiten und realisieren systematisch eine eindeutig formulierte komplexe Aufgabenstellung mit klarer Zielsetzung. Sie erweitern ihre persönlichen, sozialen und fachlichen Kompetenzen und sind motiviert, diese Kenntnisse und Fähigkeiten für das Gemeinwohl und im Beruf einzusetzen.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen u. a. zu „Berufs- und Arbeitspädagogik Teile I und II“, „Familie und Betreuung“, „Medienkompetenz und Öffentlichkeitsarbeit“ sowie zu den fachpraktischen Unterrichtsfächern.

In einem hauswirtschaftlichen Vorhaben und einer gemeinsamen Projektarbeit wird exemplarisch das fächerübergreifende, zielgerichtete unternehmerische Handeln erprobt.

Die Unterrichtsstunden für die Durchführung des Projektes werden je nach fachlicher Ausrichtung des Projektes von den jeweiligen Fachlehrkräften unterstützt.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Rhetorik und Kommunikation		13
Die Studierenden kennen Grundlagen und Bedeutung der Kommunikation und Rhetorik.	Grundlagen der Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> • Verbale/non-verbale Kommunikation • Sender-Empfänger-Modell • 4 Seiten einer Nachricht • Eisbergmodell 	2

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
	Grundlagen der Rhetorik <ul style="list-style-type: none"> Aufbau, Ziel, Motivation <ul style="list-style-type: none"> z. B. Vorstellung, Statement, Rede, Vortrag, Präsentation, Vorführung 	2
Die Studierenden kennen wichtige Gesprächsregeln und wenden diese geschickt und situationsgerecht an.	Gesprächsregeln <ul style="list-style-type: none"> Ich-Botschaften Aktives Zuhören Feedbackregeln 	2
Die Studierenden haben einen Überblick über verschiedene aktuelle Medien.	Medien <ul style="list-style-type: none"> Analoge und digitale Medien, Einsatzmöglichkeiten Grundsätze zum Umgang Rechtliches 	2
Die Studierenden wenden die Grundlagen der Kommunikation und Rhetorik situations- und fachgerecht an.	Übung (unter Anwendung verschiedener Medien) <ul style="list-style-type: none"> nach Möglichkeit: Rhetorische Übung im Rahmen des Projekts oder hauswirtschaftlichen Vorhabens oder Erzeuger-Verbraucher-Dialog 	5
2. Persönlichkeitsbildung (Seminar mit externem Referenten)		6
Die Studierenden setzen sich mit Aspekten ihrer Persönlichkeit auseinander und haben Interesse daran, sich weiterzuentwickeln.	Mögliche Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> Meinung äußern souverän präsentieren überzeugend kommunizieren strukturiert argumentieren Menschen im öffentlichen Leben <ul style="list-style-type: none"> z. B. anhand des Erzeuger-Verbraucher-Di-logs, nachhaltigen Handelns im Haushalt, Wertschätzung von Lebensmitteln 	
3. Hauswirtschaftliches Vorhaben		10
Die Studierenden erlangen berufliche Handlungsfähigkeit anhand eines hauswirtschaftlichen Vorhabens.	Ein hauswirtschaftliches Vorhaben <ul style="list-style-type: none"> planen durchführen reflektieren/kontrollieren bewerten dokumentieren präsentieren 	
4. Projektmanagement: Grundlagen und Umsetzung		29
Die Studierenden kennen die Grundzüge des Projektmanagements.	Grundlagen des Projektmanagements <ul style="list-style-type: none"> Einführung in das Projektmanagement 	4
Sie wenden das Projektmanagement anhand eines Beispiels an.	Umsetzung des Projektmanagements anhand eines Beispiels <ul style="list-style-type: none"> Projektdefinition Planung Durchführung Auswertung 	25

Pflichtfach: Küchenpraxis

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Vor- und Zubereitung vollwertiger Kost	78
2	Verarbeitung und Bevorratung von betriebseigenen, regionalen und saisonalen Produkten	12
3	Speisen für besondere Anlässe und spezielle Zielgruppen	26
Gesamtstundenzahl		116
Leistungsnachweise		4
Richtstundenzahl		120

Fachprofil:

Eine vollwertige bedarfsgerechte Ernährung ist Grundvoraussetzung für den Erhalt von Gesundheit und Leistungsfähigkeit sowie für das Wohlbefinden des Menschen.

Ziel des Unterrichtsfaches „Küchenpraxis“ ist die schmackhafte, personenorientierte und verantwortungsbewusste Planung und Zubereitung von Speisen, sowie ein bedarfsgerechtes Bevorraten von Lebensmitteln. Dabei sind regionale und kulturelle Aspekte, sowie die ernährungsphysiologischen, ökonomischen, ökologischen und hygienischen Anforderungen verschiedener Personengruppen und Haushaltstypen zu berücksichtigen.

Dafür erwerben die Studierenden grundlegende Kenntnisse und praktische Fertigkeiten, um ausgewogene Speisenfolgen zu planen und zielgruppengerecht zuzubereiten. Sie berücksichtigen bei Speisenplanung und Lebensmittelauswahl ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte und werden sensibilisiert für einen nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit den zur Verfügung stehenden Lebensmitteln und Ressourcen.

Rationelle Arbeitsverfahren, ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, Qualitätssicherung, Hygiene sowie Arbeitssicherheit werden themenübergreifend besonders berücksichtigt.

Die Studierenden wenden im Fach BAP erworbene Anleitungskompetenzen praktisch an.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu „Ernährung und Lebensmittel“, „Garten und Natur“, „Haus- und Textilpraxis“, „Haushalts- und Finanzmanagement“ und „Landwirtschaft und Erwerbskombination“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Vor- und Zubereitung vollwertiger Kost		78
<p>Die Studierenden planen und stellen Speisen nach ernährungsphysiologischen, ökologischen und ökonomischen Grundsätzen her.</p> <p>Sie berücksichtigen dabei die unterschiedliche Altersstruktur und Lebenssituation der Essens Teilnehmer.</p> <p>Sie entwickeln zunehmend Kreativität bei der Zubereitung und Abwandlung von Gerichten sowie bei der Resteverwertung.</p> <p>Sie wenden rationelle Arbeitsverfahren und qualitätssichernde Maßnahmen an.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Zubereitung von Speisefolgen <ul style="list-style-type: none"> – Anwendung von Grundrezepten und deren Abwandlungen – Auswahl und Zubereitung von geeigneten Fleischarten und Teilstücken sowie die ganzheitliche Verwendung von Tieren – Anwendung geeigneter Garverfahren in trockener und feuchter Wärme – Auswahl und Zubereitung von geeigneten Getränken, Vorspeisen, Suppen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen, Soßen und Desserts – Zubereitung von fleischlosen Speisefolgen – Herstellung von Teigen und Massen sowie deren Einsatzgebiete – Berücksichtigung von Ernährungstrends 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden führen Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung bestmöglicher Arbeitsbedingungen durch und sind mit zeit- und kraftsparenden Betriebsmitteln vertraut.		
<p>Sie erkennen, dass eine gut durch-dachte Arbeitsplatzgestaltung für einen optimalen Arbeitsablauf wichtig ist.</p> <p>Sie erhalten Einblick in die Arbeits-abläufe der Gemeinschaftsverpflegung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungszubereitung in der Gemeinschaftsverpflegung • Anlassgerechtes Anrichten, Garnieren und präsentieren der zubereiteten Speisen 	
2. Verarbeitung und Bevorratung von betriebseigenen oder regionalen und saisonalen Produkten		12
<p>Die Studierenden verarbeiten betriebseigene oder regionale und saisonale Produkte.</p> <p>Sie wählen geeignete Verfahren nach ernährungsphysiologischen, ökonomischen und qualitätssichernden Kriterien aus und setzen dies in der Praxis um.</p>	<p>Überblick über das Haltbarmachen von Lebensmitteln unter Verwendung spezieller Geräte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Physikalische Verfahren <ul style="list-style-type: none"> – Kühlen – Gefrieren – Heiß Einfüllen/Entsaften – Einkochen/Sterilisieren – Trocknen • Chemische Verfahren <ul style="list-style-type: none"> – Zuckern – Salzen – Einlegen in konservierende Lösungen • Biologische Verfahren: <ul style="list-style-type: none"> – Fermentation/Milchsäuregärung 	
Sie sind mit der sachgerechten Verpackung und Kennzeichnung vertraut und wenden diese an.	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackung und Kennzeichnung 	
Sie erkennen die Bedeutung von selbstgemachten Produkten und entwickeln Kreativität bei der Herstellung.	<ul style="list-style-type: none"> • Geschenke aus der Küche 	
3. Speisen für besondere Anlässe und spezielle Zielgruppen		26
<p>Die Studierenden sind mit der Planung und Herstellung von Speisenfolgen für besondere Anlässe und spezielle Zielgruppen vertraut.</p> <p>Sie stellen Gerichte entsprechend her und präsentieren sie anlassgerecht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Getränke im Tagesverlauf <ul style="list-style-type: none"> – Fingerfood – Herstellung/Gestaltung von Torten • Herstellung von Weihnachtsgebäck und Konfekt • Festmenü <ul style="list-style-type: none"> – Themenbuffet 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
<p>Sie setzen sich in der Praxis mit den Grundlagen einer rationellen und fachgerechten Zubereitung auseinander und achten dabei auf Aspekte der Nachhaltigkeit.</p>	<p>Bei allen Sachthemen sind je nach Schwerpunkt zu beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsgrundsätze • technologische Eigenschaften der Lebensmittel • nachhaltiger Einkauf und umweltbewusste Lebensmittelauswahl, insbesondere regionale und saisonale Produkte • wertschätzender und achtsamer Umgang mit Lebensmitteln unter Vermeidung von Lebensmittelverschwendung • Maßnahmen zu Hygiene, Unfallschutz und Umweltschutz • qualitätssichernde Maßnahmen • fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung und Anwendung der Arbeitsgrundsätze • rationelle und zeitgemäße Arbeitstechniken und Arbeitsverfahren • Einsatz zweckmäßiger Arbeitsmittel und Küchengeräte • Zeit- und Arbeitsablaufplanung 	

Pflichtfach: Haus- und Textilpraxis

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Tisch- und Wohnkultur	22
2	Materialien und Geräte im Haushalt und deren Reinigung und Pflege	44
3	Reinigung und Pflege von Textilien	28
4	Anfertigen und Instandsetzen von Textilien	22
Gesamtstundenzahl		116
Leistungsnachweise		4
Richtstundenzahl		120

Fachprofil:

Professionelle Reinigung, Wäschepflege und Textilarbeit sichern ein hygienisches und gepflegtes Wohn- und Lebensumfeld als Grundlage für Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensqualität von Bewohnern und Gästen in Haushalten. Ein fachgerechter Einsatz von Wasch- und Reinigungsmitteln schont Materialien, Ressourcen und Haushaltsbudget. Hauswirtschaftliche Kompetenzen wirken nachhaltig auf unser eigenes Leben und unsere Umwelt.

Ziel des Unterrichtsfachs „Haus- und Textilpraxis“ ist die Gestaltung einer angenehmen und gesundheitsförderlichen Wohn- und Esskultur, sowie die Erhaltung eines positiven Wohnklimas und Arbeitsumfeldes durch fachgerechte Reinigung und Pflege von Materialien und Textilien. Professionelle Reinigung, Wäschepflege und Textilarbeit tragen zum gepflegten Erscheinungsbild des Hauses und somit zum Wohlbefinden von Bewohnern und Gästen bei.

Die Studierenden sind in der Lage, arbeitswirtschaftliche Abläufe zu strukturieren und zu organisieren. Sie wählen geeignete Arbeitsverfahren verantwortungsbewusst aus. Sie legen Qualitätsstandards fest und treffen sinnvolle Auswahlentscheidungen. Die Studierenden kennen moderne und nachhaltige praktische Techniken und wenden diese themenbezogen an. Darüber hinaus wenden sie im Fach BAP erlernte Anleitungskompetenzen praktisch an.

Dafür erwerben die Studierenden anwendungsbezogenen Kompetenzen zur Raum- und Tischgestaltung für verschiedenste Anlässe sowie Kenntnisse und Fertigkeiten über Materialien, deren Pflege sowie geeignete Arbeitsmittel und Arbeitsverfahren. Die Studierenden erwerben Grundlagen im Umgang mit der Nähmaschine. Sie sind in der Lage, Textilien fachgerecht instand zu setzen und kreativ aufzuwerten. Sie treffen Entscheidungen im Hinblick auf Wirtschaftlichkeit, Arbeitswirtschaft, Werterhaltung und Umweltschutz und werden sensibilisiert für einen nachhaltigen Umgang mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu „Haushalts- und Finanzmanagement“ und „Projektmanagement und Kommunikation“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Tisch- und Wohnkultur		22
Die Studierenden sind mit den Grundsätzen des Eindeckens von verschiedenen Gedecken vertraut. Sie sind in der Lage fachgerecht verschiedene Tafelformen dem Anlass entsprechend einzudecken und zu bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> • Tische fachgerecht eindecken • Service • Tisch- und Raumschmuck • Gestalten von Tischen und Räumen für verschiedene Anlässe 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
<p>Sie erkennen die Bedeutung von Tischsitten und Tischkultur. Sie haben einen Überblick über die grundlegenden Servier- und Darreichungsformen und wenden diese unter Berücksichtigung der Hygiene und der Ergonomie fachgerecht an.</p> <p>Sie sind mit den Grundlagen von Gestaltungsarbeiten und -techniken vertraut. Unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit können sie selbstständig der Jahreszeit entsprechende Dekorationen herstellen.</p> <p>Sie wählen dem Anlass und der Umgebung entsprechende Raum-, Tisch-, oder Buffetgestaltung aus. Sie erwerben Sicherheit und Kreativität bei der Anfertigung von Gestaltungselementen</p>		
2. Reinigung und Pflege von Materialien, Geräten und Räumen im Haushalt		44
<p>Die Studierenden sind mit den unterschiedlichen Fachbegriffen der Hausreinigung vertraut und erhalten einen Überblick über das aktuelle Angebot an Reinigungs- und Pflegemitteln und deren Wirkungsweise.</p> <p>Die Studierenden lernen verschiedene Materialien im Haushalt kennen. Sie sind in der Lage, Wartungs- und Reinigungsarbeiten an Geräten sowie Reinigungs- und Pflegemaßnahmen an Gegenständen und Räumen fachgerecht durchzuführen.</p> <p>Sie wählen für anfallende Reinigungsarbeiten die optimal geeigneten Betriebsmittel und Arbeitsverfahren aus.</p> <p>Sie beurteilen diese kritisch nach ökonomischen, ökologischen und sicherheitstechnischen Gesichtspunkten und setzen sie fachgerecht ein.</p> <p>Die Studierenden kennen die Grundlagen der Reinigung und Pflege für Wohn-, Sanitär- und Arbeitsräume. Sie sind in der Lage diese wert-erhaltend zu reinigen und zu pflegen.</p> <p>Sie handeln verantwortungsbewusst im Sinne von Umweltschutz und Werterhaltung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fachbegriffe der Hausreinigung • Reinigungs- und Pflegemittel für Privat- und Großhaushalte und deren Wirkungsweise • Marktangebot an Geräten und Hilfsmitteln in der Hausreinigung • Gebrauchseigenschaften von Materialien • Wartung und Reinigung von Geräten, Reinigung und Pflege von Gegenständen und Räumen 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
3. Reinigung und Pflege von Textilien		28
<p>Die Studierenden führen die Reinigung und Pflege von Textilien material- und sachgerecht durch und berücksichtigen ökonomische und ökologische Gesichtspunkte.</p> <p>Sie beurteilen ihr Wäschemanagement und optimieren den Arbeitsbereich Wäschepflege nach individuellen Gegebenheiten.</p> <p>Sie erkennen die Bedeutung rationeller Arbeitsabläufe und wenden diese in der Praxis an.</p> <p>Sie handeln dabei verantwortungsbewusst und setzen sich mit neuen Erkenntnissen auf dem Textilmarkt auseinander.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wäschekreislauf • Waschen und Trocknen, einschließlich Vor- und Nachbehandlung • Bügeln und Schrankfertigmachen • Pflege von nicht waschbarer Oberbekleidung 	
4. Anfertigen und Instandsetzen von Textilien		22
<p>Die Studierenden erhalten einen Überblick über Nähmaschinen und deren Ausstattung.</p> <p>Sie können mit der Nähmaschine umgehen und sind in der Lage mit der richtigen Programm- und Stichausswahl rationell zu arbeiten. Sie setzen dabei notwendige Arbeitsmittel ein.</p> <p>Die Studierenden lernen die wichtigsten Näh-techniken kennen und wenden sie bei einfachen Näharbeiten an.</p> <p>Sie entwickeln Freude das Gelernte individuell umzusetzen.</p> <p>Die Studierenden führen zeitgemäße Instandhaltungsarbeiten sachgerecht durch und sind sich deren Bedeutung für einen nachhaltigen Lebensstil bewusst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit der Nähmaschine • Arbeitsmittel- und Materialauswahl • Grundlegende Nähtechniken <ul style="list-style-type: none"> – Zuschneiden – Verschiedene Nähte – Versäuberungstechniken • Ausbesserungstechniken <ul style="list-style-type: none"> – Stopftechniken – Flicktechniken – Knopf und Aufhänger annähen – Reißverschluss erneuern 	
<p>Sie setzen sich in der Praxis mit den entsprechenden Maßnahmen und Arbeitsverfahren zur rationellen Durchführung auseinander und präsentieren ihre Arbeitsergebnisse.</p>	<p>Bei allen Sachthemen sind je nach Schwerpunkt zu beachten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitskleidung • Arbeitssicherheit • Arbeitsplatzgestaltung • Arbeitshaltung • Arbeitshygiene <p>Vergleich von Arbeitsverfahren hinsichtlich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kraft- und Zeitaufwand, Ergonomie • Ökologie • Ökonomie • Arbeitsergebnis 	

Pflichtfach: Garten und Natur

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Die Bedeutung des Gartens, Anlageformen und Grundlagen gesunden Pflanzenwachstums	12
2	Die Bewirtschaftung eines klimagerechten, naturnahen Gartens im Jahresverlauf	22
3	Die Kultur der Zimmerpflanzen	4
Gesamtstundenzahl		38
Leistungsnachweise		2
Richtstundenzahl		40

Fachprofil:

Der eigene Garten gewinnt als Lebensraum für Mensch und Tier zunehmend an Bedeutung, sowohl in der Stadt als auch auf dem Land. Er bietet die Möglichkeit, Nahrungsmittel nachhaltig und saisonal anzubauen und ist ein wichtiges Element für Natur- und Artenschutz. Zudem dient der Garten als Erholungs-, Lern- und Begegnungsort für Menschen aller Altersgruppen.

Ziel des Unterrichtsfaches „Garten und Natur“ ist es, einen naturnahen, klimagerechten Obst-, Gemüse und Ziergarten im Jahreslauf zu bewirtschaften sowie Zimmerpflanzen fachgerecht zu kultivieren. Die Studierenden erkennen die Bedeutung des eigenen Gartens als Ökosystem. Darüber hinaus wenden sie im Pflichtfach BAP erlernte Anleitungskompetenzen praktisch an.

Dafür erwerben die Studierenden Kenntnisse und Fertigkeiten für die Kultur, Pflege und Ernte im Obst-, Gemüse- und Ziergarten sowie bei Zimmerpflanzen. Sie erkennen die Zusammenhänge, haben Freude an der Umsetzung und sind sich der Bedeutung nachhaltigen Handelns bewusst.

Hinweise:

Die Studierenden erhalten Gelegenheit, ihre Arbeitsergebnisse im Rahmen des Unterrichts zu präsentieren.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Die Bedeutung des Gartens, Anlageformen und Grundlagen gesunden Pflanzenwachstums		12
<p>Die Studierenden sind sich der Bedeutung des Gartens für Familie, Gesellschaft und Umwelt bewusst und kennen verschiedene Anlageformen.</p> <p>Sie sind mit den Grundlagen gesunden Pflanzenwachstums vertraut und handeln verantwortungsbewusst im Sinne der Nachhaltigkeit und Biodiversität.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung des Gartens für Mensch und Natur • Lebensbedingungen und Lebensvorgänge der Pflanzen • Boden • Düngung • Nutzgartenanlage 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
2. Die Bewirtschaftung eines klimagerechten, naturnahen Gartens im Jahresverlauf		22
<p>Die Studierenden sind mit der Bewirtschaftung eines klimagerechten und naturnahen Gartens im Jahresverlauf vertraut. Sie haben Freude an der Umsetzung im eigenen Garten.</p> <p>Sie kennen grundlegende Regeln der Pflanzenanzucht und Ernteverfrühung und wenden diese im Sinne der Nachhaltigkeit an.</p> <p>Sie erkennen die Bedeutung einer sorgfältigen Anbauplanung.</p> <p>Sie führen die Kultur-, Pflege- und Erntemaßnahmen im Obst-, Gemüse- und Ziergarten fachgerecht durch und achten dabei auf eine ökonomische und ökologische Arbeitsweise.</p>	<p>Winter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbauplanung • Nachhaltige Pflanzenanzucht und -beschaffung <p>Frühjahr:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernteverfrühung • Frühjahrsarbeiten im Obst-, Gemüse- und Ziergarten • Balkon- und Kübelpflanzen <p>Sommer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sommerarbeiten im Obst-, Gemüse- und Ziergarten • Integrierter Pflanzenschutz • Gartenblumen • Bewässerungsmanagement <p>Herbst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herbstarbeiten im Obst-, Gemüse- und Ziergarten • Gerätepflege 	
3. Die Kultur der Zimmerpflanzen		4
<p>Die Studierenden kennen die Kultur der Zimmerpflanzen und sind sich über deren Bedeutung für das Wohnumfeld bewusst.</p> <p>Sie setzen sich mit verschiedenen Kultursystemen auseinander.</p> <p>Sie wenden Pflegemaßnahmen und Vermehrungsmethoden fachgerecht an. Sie handeln verantwortungsbewusst im Sinne der Ressourcenschonung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung für das Wohnumfeld • Arten • Ansprüche • Pflege • Vermehrung • Kultursysteme 	

Wahlpflichtmodul: Landwirtschaft – Vertiefung

Nr.	Sachthema	Richt- stunden- zahl
1	Landwirtschaft	4
2	Pflanzenbau und Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel	3
3	Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel	3
4	Betriebswirtschaft	10
Gesamtstundenzahl		20

Fachprofil:

Bäuerinnen und Frauen in landwirtschaftlichen Betrieben sind in der Betriebsführung aktiv beteiligt und treffen Entscheidungsprozesse mit. Sie prägen das Bild der bäuerlichen Landwirtschaft in der Gesellschaft entscheidend mit und vertreten die betrieblichen und landwirtschaftlichen Belange nach außen. Dafür ist ein Einblick in die landwirtschaftliche Betriebsführung erforderlich.

Ziel des Wahlpflichtmoduls „Landwirtschaft“ – Vertiefung: Das Modul richtet sich speziell an künftige Bäuerinnen und Studierende mit besonderem Interesse an der Landwirtschaft oder mit dem Ziel einer Beschäftigung im landwirtschaftlichen Betrieb. Es ergänzt das gleichnamige Pflichtfach insbesondere um für diese Zielgruppe spezifische Aspekte.

Die Studierenden sind sich ihrer Verantwortung als Mitunternehmer/in bewusst und sind befähigt sich in das Betriebsgeschehen aktiv einzubringen. Sie kennen betriebswirtschaftliche Grundbegriffe.

Dafür erwerben die Studierenden Einblick in betriebswirtschaftliche Grundlagen und in für die Landwirtschaft relevante Rechtsnormen. Sie haben Einblick in steuerliche und sozialversicherungsrechtliche Fragen im landwirtschaftlichen Betrieb. Selbsthilfeeinrichtungen in der Landwirtschaft sind ihnen bekannt.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zum Pflichtfach „Ernährung und Lebensmittel“ sowie zum Seminar „IGS – Innovativer Unternehmer / Innovative Unternehmerin werden und sein“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
1. Bedeutung der Landwirtschaft		4
Die Studierenden wissen um die Bedeutung der Agrarpolitik von EU, Bund und Land für die Landwirtschaft. Aktuelle agrarpolitische Themen sind den Studierenden bekannt	<ul style="list-style-type: none"> Einfluss der Agrarpolitik auf den eigenen Betrieb und die Landwirtschaft in der Region Aktuelle agrarpolitische Themen z. B. Tierwohl, Biodiversität, Anbindehaltung, Konkurrenz Teller-Tank u. v. m. 	1
Die Studierenden haben Einblick in Warenströme und Agrarmärkte	<ul style="list-style-type: none"> Globale Agrarmärkte Handelsströme Regionale Einflüsse auf Märkte 	1
Die Studierenden haben einen Überblick über Agrarförderungen	<ul style="list-style-type: none"> Förderprogramme der EU, des Bundes und Bayerns 	1
Die Studierenden gewinnen einen Überblick über die Selbsthilfeeinrichtungen in der Landwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> Regionale Selbsthilfeeinrichtungen, z. B. Maschinenring, Dorfhelferinnenstationen 	1

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
2. Pflanzenbau und Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel		3
Die Studierenden erwerben einen Überblick über Auswirkungen relevanter Gesetze und Verordnungen im landwirtschaftlichen Pflanzenbau für die Landwirtschaft.	<p>Auswirkungen wichtige Gesetze und Verordnungen in der pflanzlichen Produktion auf den landwirtschaftlichen Betrieb, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dünge-VO, Wasserrahmenrichtlinie, Artenschutzgesetz u. v. m. • Gesellschaftliche Strömungen 	
3. Tierhaltung und Erzeugung tierischer Lebensmittel		3
Die Studierenden erwerben einen Überblick über Auswirkungen relevanter Gesetze und Verordnungen in der landwirtschaftlichen Tierhaltung.	<p>Auswirkungen wichtige Gesetze und Verordnungen in der tierischen Erzeugung, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltungsvorgaben bzw. -verbote, Kastenstand, Kastration, Tiertransporte • Auflagen im Baurecht • Immissionsschutz • gesellschaftliche Strömungen 	
4. Betriebswirtschaft		10
Die Studierenden haben einen Überblick über betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Erfolgsbegriffe im landwirtschaftlichen Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebswirtschaftliche Kennzahlen Erfolgsbestimmende Einflussgrößen • Produktionskennzahlen • Einlagen und Entnahmen • Buchführung und Betriebsvergleich 	4
Die Studierenden kennen die Grundzüge der Unternehmensentwicklung und Finanzierungsmöglichkeiten.	<ul style="list-style-type: none"> • Abgrenzung Landwirtschaft und Gewerbe, Gesellschaftsformen und Kooperationen • Finanzierungsmöglichkeiten 	2
Die Studierenden haben einen Überblick über die Absicherung des landwirtschaftlichen Betriebs.	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialversicherungen • Absicherung des Betriebes und der Unternehmerfamilie • Berufsgenossenschaften 	2
Die Studierenden haben einen Überblick über Beschäftigungsverhältnisse und sind sich der Verantwortung als Arbeitgeber bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerliche und rechtliche Fragen des landwirtschaftlichen Unternehmens als Arbeitsgeber • Gewerbegründung und Folgen für den landwirtschaftlichen Betrieb und die Familie 	2

Wahlpflichtmodul: Berufs- und Arbeitspädagogik Teil II

Nr.	Sachthema	Richt- stunden- zahl
1	Ausbildungsvoraussetzungen und Planung der Ausbildung	7
2	Vorbereitung der Ausbildung und Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden	10
3	Durchführung der Ausbildung	9
4	Abschluss der Ausbildung	4
Gesamtstundenzahl		30

Fachprofil:

Als Unternehmerinnen/Unternehmer im landwirtschaftlichen bzw. hauswirtschaftlichen Betrieb übernehmen die Studierenden Führungsaufgaben und sind in der Berufsausbildung tätig.

Ziel des Wahlpflichtmoduls „BAP Teil II“ ist es, die Studierenden auf die Aufgaben einer Ausbilderin/eines Ausbilders vorzubereiten.

Dafür erwerben die Studierenden die Kenntnisse und die Fähigkeiten,

- Ausbildungsvoraussetzungen zu prüfen und die Ausbildung zu planen,
- die Ausbildung vorzubereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitzuwirken,
- die Ausbildung durchzuführen und die Ausbildung abzuschließen.

Hinweise:

siehe Pflichtfach BAP Teil I

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
1. Ausbildungsvoraussetzungen und Planung der Ausbildung		7
<p>Die Studierenden kennen Bereiche, Ziele und Bedeutung der beruflichen Bildung.</p> <p>Sie kennen die Merkmale des dualen Ausbildungssystems sowie die Aufgaben der beteiligten Lernorte.</p> <p>Sie erkennen die Bedeutung der Zusammenarbeit aller an der Ausbildung Beteiligten.</p> <p>Sie kennen die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Berufsausbildung.</p> <p>Sie sind mit den Anforderungen an Auszubildende, Ausbilder und an die Ausbildungsstätte vertraut.</p>	<p>Berufsbildung und Arbeitsmarkt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begriffe, Ziele, Bedeutung <p>Duale Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und System der dualen Ausbildung • Lernorte Betrieb und Schule • Vergleich duale Ausbildung HW und schulische Ausbildung an der BFS • Überbetriebliche Ausbildung • Weitere Mitwirkende, Ausbildungsbeteiligte <p>Rechtsgrundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsschulpflicht • Berufsbildungsgesetz (BBiG) • Verordnung über die Eignung der Ausbildungsstätte 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
2. Vorbereitung der Ausbildung und Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden		10
Die Studierenden sind mit den Inhalten der Ausbildungsordnung Hauswirtschaft und des Ausbildungsrahmenplans vertraut und arbeiten mit einem betrieblichen Ausbildungsplan.	Ausbildungsordnung <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsordnung für den Beruf Hauswirtschaftler/in • Ausbildungsrahmenplan • Betrieblicher Ausbildungsplan/Leitfaden • Funktion von bundeseinheitlichen Ausbildungsordnungen 	
Die Studierenden kennen Kriterien und Verfahren zur Auswahl von Auszubildenden und Mitarbeitenden und sind sich der Notwendigkeit einer gewissenhaften Bewerberauswahl bewusst.	Auswahl und Einstellung von Bewerbern <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungsprofil, Auswahlkriterien • Anwerbemöglichkeiten • Auswahlinstrumente, Vorstellungsgespräch • Rechtliche Regelungen 	
Die Studierenden haben einen Überblick über die rechtlichen Anforderungen an den Ausbildungsvertrag.	Berufsausbildungsvertrag <ul style="list-style-type: none"> • Vertragsniederschrift, Inhalte • Rechte und Pflichten • Nichtig Vereinbarungen • Beendigung der Ausbildung • Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse 	
Die Studierenden sind über die Voraussetzungen, Ausbildungsabschnitte im Ausland zu absolvieren, informiert und können diese Möglichkeit bewerten.	Ausbildung im Ausland <ul style="list-style-type: none"> • Rechtsgrundlagen • Bewertung 	
3. Durchführung der Ausbildung		9
Die Studierenden setzen sich mit den Verpflichtungen zu Beginn eines Beschäftigungsverhältnisses auseinander und prüfen die Eignung von Auszubildenden für den Beruf.	Einführung in den Betrieb <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsinformationen • Gestaltung und Bewertung der Probezeit 	
Die Studierenden erkennen die Notwendigkeit, die in der Arbeitswelt geforderten Kompetenzen von Auszubildenden zu fördern und sind in der Lage, betriebliche Lern- und Arbeitsaufgaben nach dem Modell der vollständigen Handlung zu gestalten.	Betriebliche Lern- und Arbeitsaufgaben <ul style="list-style-type: none"> • Förderung der beruflichen Handlungskompetenz • Modell der vollständigen Handlung Ausbildungsmethoden (Ergänzung) <ul style="list-style-type: none"> • Leittext- und Projektmethode 	
<p>Die Studierenden kennen typische Lernschwierigkeiten und mögliche Ursachen.</p> <p>Sie setzen sich mit Verhaltensauffälligkeiten, Problemen und Risiken auseinander und kennen konstruktive Lösungsmöglichkeiten.</p> <p>Sie sind bereit, lernschwache und verhaltensauffällige Auszubildende individuell zu unterstützen.</p>	Lernschwierigkeiten, Verhaltensauffälligkeiten und Ausbildungsabbrüche <ul style="list-style-type: none"> • Erscheinungsformen, mögliche Ursachen • Unterstützung durch Ausbilder/in • Angebote externer Stellen • Verlängerung der Ausbildungszeit 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden kennen verschiedene Möglichkeiten zur Förderung leistungsstarker Auszubildender. Sie können diese abwägen und bei der Ausbildungsplanung entsprechend berücksichtigen.	Zusätzliche Ausbildungsangebote <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle Förderung durch Ausbilder/in • Zusatzqualifikationen im Bereich Hauswirtschaft • Verkürzung der Ausbildungsdauer, vorzeitige Zulassung zur Abschlussprüfung 	
4. Abschluss der Ausbildung		4
<p>Die Studierenden kennen die Anforderungen an die im Rahmen der Ausbildung abzulegenden Prüfungen und sind mit den rechtlichen Grundlagen vertraut.</p> <p>Sie sind bereit, Auszubildende individuell auf diese vorzubereiten.</p>	Zwischenprüfung <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen nach der Ausbildungs- und Prüfungsordnung • Anmeldung und Zulassung zur Prüfung • Vorbereitung auf Prüfungen, Prüfungsangst 	
Die Studierenden können Zeugnisse leistungsgerecht erstellen.	Zeugnis <ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bedeutung • Zeugnisgrundsätze 	
<p>Die Studierenden kennen die Anforderungen an Prüfer/innen und sind sich der Wirkung eines richtigen Prüfererhaltens bewusst.</p> <p>Sie sind bereit als Prüfer/in mitzuwirken.</p>	Prüfungsausschüsse <ul style="list-style-type: none"> • Zusammensetzung und Aufgaben • Eignung als Prüfer/in • Prüferverhalten 	

Wahlpflichtmodul: Medienkompetenz und Öffentlichkeitsarbeit

Nr.	Sachthema	Richt- stunden- zahl
1	Medien und Öffentlichkeitsarbeit	11
2	Medienrecht, -sicherheit und -kritik	3
3	Anwendung/Übung	6
Gesamtstundenzahl		20

Fachprofil:

Im Fokus des Unterrichts stehen der Umgang sowie die kritische Auseinandersetzung mit neuen Medien, um die Studierenden auf die Anforderungen einer zunehmend digitalisierten Gesellschaft vorzubereiten. Vermittelt werden Grundlagen, die die Studierenden benötigen, um sicher, sensibel und selbstbewusst im digitalen Umfeld zu agieren und Medien öffentlichkeitswirksam anzuwenden.

Ziel des Unterrichtsfachs „Medienkompetenz und Öffentlichkeitsarbeit“ ist es, die Studierenden zu einem selbstbestimmten, sachgerechten, sozial verantwortlichen und kreativen Umgang mit digitalen Medien zu befähigen. Das Unterrichtsfach vermittelt Schlüsselkompetenzen für lebenslanges Lernen und unterstützt sie in der persönlichen und beruflichen Entwicklung im Hinblick auf den Medieneinsatz.

Dafür erwerben die Studierenden anwendungsbezogenes Wissen in den Bereichen Medienkunde, Mediengestaltung, Medienkritik und Öffentlichkeitsarbeit. Sie setzen sich kritisch mit Inhalten der digitalen Welt auseinander, schützen persönliche Daten und ihre eigene Privatsphäre. Sie sind in der Lage, Medien zu analysieren und zu bewerten. Hierbei sind eine verantwortliche Mitgestaltung und Auseinandersetzung mit den kontinuierlich entstehenden neuen Inhalten und Strukturen wesentlich. Die Studierenden wenden aktuelle Medien in der Öffentlichkeitsarbeit an.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen u.a. zu „Projektmanagement und Kommunikation“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
1. Medien und Öffentlichkeitsarbeit		11
Die Studierenden haben einen Überblick über verschiedene Medien und sind in der Lage, diese situativ und zielgruppenspezifisch einzusetzen.	Medienvielfalt Anwendungsbereiche, Zielgruppen, Vernetzung <ul style="list-style-type: none"> • Soziale Medien • Weitere digitale Medien • Printmedien 	3
Die Studierenden kennen diverse Werkzeuge der Öffentlichkeitsarbeit und wenden diese fachgerecht an.	Werkzeuge der Öffentlichkeitsarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Texten • Bilder • Illustrationen • Videos • Audioaufnahmen 	3

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden setzen sich mit den verschiedenen Möglichkeiten für digitale Veranstaltungen auseinander.	Digitale Veranstaltungen Anwendungsbereiche, Zielgruppen, Knigge <ul style="list-style-type: none"> • Video-Konferenzsysteme • Zusätzliche digitale Werkzeuge 	2
Die Studierenden kennen Beispiele der Öffentlichkeitsarbeit aus der Praxis	Erfahrungsberichte <ul style="list-style-type: none"> • Best Practice Beispiele aus verschiedenen Bereichen 	3
2. Medienrecht, -sicherheit und -kritik		3
Die Studierenden kennen die rechtlichen Grundlagen im Bereich Mediennutzung und sind am sicheren Umgang interessiert. Sie setzen sich kritisch mit den unterschiedlichen Medien auseinander.	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzungsrechte an Bildern • Datenschutz • Risiken minimieren/ abwenden • Sicherheit im Netz • problematische Entwicklungen 	
3. Anwendung/Übung		6
Die Studierenden bereiten öffentlichkeitswirksame Themen situationsgerecht auf. Dafür wählen sie aktuelle und zeitgemäße Medien aus, wenden diese situationsbezogen an und sind mit deren Nutzung vertraut.	Öffentlichkeitswirksame Darstellung der Schule unter Anwendung verschiedener Medien <ul style="list-style-type: none"> • Bearbeitung/ Umsetzung • Vorstellung • Evaluierung 	

Wahlpflichtmodul: Hauswirtschaftlicher Betrieb

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Grundlagen	1
2	Gemeinschaftsverpflegung	8
3	Textilien	2
4	Wäscheversorgung	7
5	Objektreinigung	8
6	Qualitätsmanagement	4
Gesamtstundenzahl		30

Fachprofil:

Hauswirtschaftliche Betriebe (Großhaushalte) sichern die Versorgung von Menschen verschiedenster Zielgruppen in öffentlichen wie privaten Einrichtungen und Dienstleistungsunternehmen. Für den erfolgreichen und optimierten Betrieb sind Planung und Organisation betrieblicher Prozesse ebenso wie spezifische fachpraktische Kompetenzen erforderlich, insbesondere in den Bereichen Wäsche, Objektreinigung und Verpflegung.

Ziel des Wahlpflichtmoduls „Hauswirtschaftlicher Betrieb“ ist es, den Studierenden einen Einblick in das Berufsfeld „Hauswirtschaftlicher Betrieb“ zu geben und das Interesse an einer beruflichen Tätigkeit in diesem Bereich zu fördern.

Dafür erwerben die Studierenden Grundlagen zu Organisationsstruktur sowie zu Planungs- und Arbeitsabläufen eines hauswirtschaftlichen Betriebs. Sie erhalten einen Überblick über spezifische Geräte, Arbeitsmittel und Textilien sowie deren Anwendung und werden in wesentliche Aspekte des Qualitäts- und Hygienemanagements eingeführt.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu „Küchenpraxis“, „Ernährung und Lebensmittel“, „Haus und Textilpraxis“ sowie „Haushalts- und Finanzmanagement“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Grundlagen		1
Die Studierenden informieren sich über die Besonderheiten eines hauswirtschaftlichen Betriebs und kennen verschiedene Arten hauswirtschaftlicher Betriebe. Die vielfältigen Aufgaben im hauswirtschaftlichen Betrieb sind ihnen bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Definition „hauswirtschaftlicher Betrieb“ • Arten von hauswirtschaftlichen Betrieben • Aufgaben der hauswirtschaftlichen Betriebsführung 	
2. Textilien im hauswirtschaftlichen Betrieb		2
Die Studierenden haben einen Überblick über die gängigsten textilen Materialien im hauswirtschaftlichen Betrieb und einen Einblick in deren Reinigung und Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> • Textile Bodenbeläge • Dekorationsstoffe • Möbelstoffe • Textilien rund ums Bett • Unterschiede zum Privathaushalt 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden kennen die Anforderungen an Arbeitskleidung im hauswirtschaftlichen Betrieb.	Arbeitskleidung für die verschiedenen Einsatzbereiche des hauswirtschaftlichen Betriebs	
Die Studierenden entwickeln ein Verständnis für den Einsatz von nachhaltigen Materialien.	Öko-faire Textilien im Objektbereich	
3. Gemeinschaftsverpflegung		8
Die Studierenden setzen sich mit den Besonderheiten der Speiseplanung in einem hauswirtschaftlichen Betrieb auseinander.	Speiseplanung	
Die Studierenden machen sich die Bedeutung von Hygiene in der Großküche bewusst und kennen dazugehörige Kontrollsysteme in der Praxis.	Hygiene in der Großküchenpraxis	
Die Studierenden lernen den Umgang mit Geräten und Maschinen zur Nahrungszubereitung in einer Großküche kennen unter Einhaltung von Aspekten der Arbeitssicherheit.	Funktion und Aufbau der Küchengeräte	
Die Studierenden haben einen Überblick über die Besonderheiten einer Biozertifizierung	Bio-Zertifizierung einer Großküche	
4. Wäscheversorgung		7
Die Studierenden setzen sich mit den Stationen des Wäschekreislaufs auseinander und sind mit den Besonderheiten im hauswirtschaftlichen Betrieb vertraut.	<ul style="list-style-type: none"> • Prozessschritte des Wäschekreislaufs • Sammeln, Sortieren, Transportieren • Waschprozesse • Trockenprozesse • Finishingprozesse • Bereitstellen von Textilien 	
Die Studierenden kennen den Umgang mit Geräten und Maschinen zur Textilreinigung im hauswirtschaftlichen Betrieb.	Funktion und Aufbau der Geräte	
Sie beachten Sicherheitsvorschriften, ergonomische Grundsätze und arbeiten umweltbewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Rechtliche Grundlagen (im Skript nur nennen) • Grundregeln Arbeitssicherheit in der Wäscherei 	
5. Objektreinigung		8
Die Studierenden kennen die in der Objektreinigung üblichen Reinigungsarten.	<ul style="list-style-type: none"> • Unterhaltsreinigung • Zwischenreinigung • Teilflächenreinigung • Grund-/Intensivreinigung 	
Sie wählen das Reinigungsverfahren entsprechend der Verschmutzung aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Kehren • Feuchtwischen • Nasswischen • Einstufige Reinigung • Zweistufige Reinigung • Punktuelle Reinigung 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
Die Studierenden kennen die verschiedenen Arbeitsgeräte für die Reinigungsverfahren unter Berücksichtigung der jeweiligen Arbeitssicherheitshinweise.	<ul style="list-style-type: none"> • Feuchtwischgeräte • Breitwischbezüge • Reinigungswagen • Microfasertücher • Scheuersaugmaschinen • Einscheibenmaschinen 	
Sie sind sich der Notwendigkeit der richtigen Auswahl der Reinigungsverfahren bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Schäden bei unsachgemäßer Arbeitsweise 	
6. Qualitätsmanagement		4
Die Studierenden setzen sich mit der Bedeutung eines Qualitätsmanagementsystems im hauswirtschaftlichen Betrieb auseinander.	<ul style="list-style-type: none"> • QM-Handbuch 	
Die Studierenden erarbeiten sich anhand praktischer Fälle einen Überblick über die Hygiene im hauswirtschaftlichen Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Großküche – HACCP • Prozesshygiene • Betriebshygiene • Produkthygiene • Personahygiene 	
Den Studierenden wird die Wichtigkeit der hygienetechnischen Aspekte in den Bereichen Großküche, Wäscheversorgung und Reinigung bewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Wäscheversorgung • RABC • Fremd- und Eigenkontrolle • Objektreinigung • Arbeitssicherheit 	

Wahlpflichtmodul: Unterstützung im Alltag

Das WPM Unterstützung im Alltag basiert auf dem Schulungskonzept zur Erbringung von Leistungen gemäß § 45a SGB XI des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege (StMGP).

https://www.stmgp.bayern.de/wp-content/uploads/2024/04/schulungskonzept_2023_30_ue.pdf

Dieses Wahlpflichtmodul deckt die Inhalte der Module 1 und 2 dieses Schulungskonzeptes ab, die Inhalte des Moduls 3 sind mit Abschluss der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft nachgewiesen. Die Studierenden erhalten eine entsprechende Bestätigung, die vom StMGP und dem Landesamt für Pflege als Nachweis anerkannt wird. Eine Unterrichtsstunde steht für die Vermittlung weiterer Inhalte wie z.B. „Zulassung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag beim Landesamt für Pflege“, „Qualifizierungsangebote des Ressorts“ u. ä, zur freien Verfügung.

Somit haben die Studierenden nach Absolvieren dieses Wahlpflichtmoduls und nach Schulabschluss die Möglichkeit, als ehrenamtliche oder nicht-ehrenamtliche Helfende in den Angeboten zur Unterstützung im Alltag (AUA) tätig zu werden.

Mit erfolgreich absolvierter Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft (nach Hauswirtschaftsausbildungsverordnung – HaWiAusbV) können sich Hauswirtschaftlerinnen als Fachkräfte zur Leitung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag mit den Entlastungsleistungen wie haushaltsnahe Dienstleistungen und Alltagsbegleitung anerkennen lassen und diese erbringen.

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Modul 1: Betreuung Pflegebedürftiger	14
2	Modul 2: Kommunikation und Begleitung (auch pflegender Angehöriger)	10
3	Sachthema: Anerkennung des Angebotes zur Unterstützung im Alltag beim Landesamt für Pflege	1
Gesamtstundenzahl		25

Fachprofil:

Aufgrund demografischer und gesellschaftlicher Veränderungen wächst der Bedarf an professionellen hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Besonders Pflegebedürftige und pflegende Angehörige profitieren von diesem Dienstleistungsangebot. Das WPM „Unterstützung im Alltag“ basiert auf dem Schulungskonzept zur Erbringung von Leistungen gemäß §45a SGB XI – Angebote zu Unterstützung im Alltag des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege (StMGP). Die Studierenden absolvieren nur die Module 1 und 2 dieses Konzeptes, die Inhalte des Moduls 3 „Unterstützung bei der Haushaltsführung“ sind mit dem erfolgreichen Besuch der Fachschule abgedeckt.

Ziel des Wahlpflichtmoduls „Unterstützung im Alltag“ ist es, auf die Erbringung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag, insbesondere auf die Angebote Haushaltsnahe Dienstleistungen und Alltagsbegleiter vorzubereiten und die Voraussetzungen für diese Tätigkeit mit Pflegebedürftigen sowie für die Anerkennung durch das Landesamt für Pflege zu schaffen. Die Studierenden erhalten mit dem Zeugnis eine Bestätigung, die vom StMGP und dem Landesamt für Pflege als Nachweis anerkannt wird. Für anerkannte Angebote können Pflegebedürftige ihren Erstattungsanspruch für Angebote zur Unterstützung im Alltag gegenüber der Pflegekasse geltend machen.

Dazu erlernen die Studierenden Grundlagen der Betreuung Pflegebedürftiger. Sie befassen sich mit der Kommunikation mit Pflegebedürftigen und pflegenden Angehörigen sowie deren Begleitung im Alltag.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu „Familie und Betreuung“ sowie zu „Projektmanagement und Kommunikation“. Weitere Informationen in Anlage 2: Unterrichtshilfe für das Wahlpflichtmodul „Unterstützung im Alltag“.

Wahlpflichtmodul: Küchenpraxis – Vertiefung

Je nach Region wird eines dieser Themen angeboten!

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Verarbeitung von regionalen/betriebseigenen Produkten	15
Gesamtstundenzahl		15

O D E R

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
2	Professionelle Gästebewirtung	15
Gesamtstundenzahl		15

Fachprofil:

Direktvermarktung und professionelle Gästebewirtung stellen Einkommensmöglichkeiten dar, die auf einer fachgerechten und kundenorientierten Verarbeitung und Vermarktung vornehmlich eigener bzw. regional erzeugter Nahrungsmittel basieren.

Ziel des Wahlpflichtmoduls „Küchenpraxis – Vertiefung“ ist es, Kompetenzen zur wertschöpfenden Verarbeitung von Nahrungsmitteln oder zur Herstellung von Speisenangeboten für besondere Anlässe zu vertiefen und zu erweitern und im Hinblick auf den entsprechenden Absatzmarkt zu professionalisieren.

Dazu erlernen die Studierenden praktische Kompetenzen zur Herstellung von Produkten oder zur Planung, Kalkulation und Erstellung von anlassbezogenen Speisen- und Menüfolgen mit überwiegend saisonalen und regionalen Lebensmitteln.

Verantwortungsbewusstes Handeln und nachhaltiges Wirtschaften stehen dabei im Vordergrund.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu „Garten und Natur“, „Haus- und Textilpflege“, „Ernährung und Lebensmittel“, „Haushalts- und Finanzmanagement“, „Projektmanagement und Kommunikation“ und „Landwirtschaft und Erwerbskombination“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Verarbeitung von regionalen/betriebseigenen Produkten		15
<p>Im Hinblick auf mögliche Einkommenskombinationen verarbeiten die Studierenden betriebseigene/regionale Produkte zu veredelten Lebensmitteln.</p> <p>Sie erkennen die Bedeutung der Wertschöpfungskette und handeln verantwortungsvoll beim Umgang mit Lebensmitteln.</p>	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleischverarbeitung mit Herstellung einfacher Wurstwaren • Verarbeitung von Milch zu Käse u. Sauermilchprodukten • Herstellung Sauerteigbrot • Wildkräuter/Wildfrüchte 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
2. Professionelle Gästebewirtung		15
<p>Im Hinblick auf mögliche Einkommensalternativen erwerben die Studierenden durch die Entwicklung eines Produktangebotes Fertigkeiten und Kenntnisse für eine professionelle Gästebewirtung.</p> <p>Sie haben Freude an der kreativen Umsetzung und handeln dabei nachhaltig und verantwortungsbewusst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produktangebot • Kalkulation • Vermarktung <p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frühstücksbrunch • Schlemmerbuffet • Grillabend mit Gästen 	

Wahlpflichtmodul: Haus- und Textilpraxis – Vertiefung

Je nach Region wird eines dieser Themen angeboten!

Nr.	Sachthema	Richt- stunden- zahl
1	Vertiefung Wohnkultur und Hauspflege für Einkommensalternativen	15
Gesamtstundenzahl		15

O D E R

Nr.	Sachthema	Richt- stunden- zahl
2	Vertiefung Textilarbeit nach individuellen, kreativen und nachhaltigen Aspekten	15
Gesamtstundenzahl		15

Fachprofil:

Reinigung und Hauspflege stellen einen wesentlichen Tätigkeitsbereich innerhalb von hauswirtschaftlichen Versorgungsangeboten dar. Kompetenzen in Textilarbeit sind Grundlage für die Gestaltung von Wohn- und Lebensräumen, auch im Rahmen von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen.

Ziel des Wahlpflichtmoduls Haus- und Textilpraxis ist die Vertiefung, Abwandlung und Optimierung von Arbeitstechniken und Arbeitsprozessen unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, regionaler und arbeitsmarktpolitischer Aspekte sowie die Sensibilisierung der Studierenden für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen.

Dazu erwerben die Studierenden spezielle Kompetenzen im Bereich Wohn- und Tischkultur und vertiefen ihr Wissen und Können hinsichtlich der Werterhaltung spezieller Materialien in Haushalten. Wahlweise vertiefen sie ihre Fertigkeiten in der Herstellung und Werterhaltung von Textilien unter Berücksichtigung einer ansprechenden Wohnatmosphäre.

Hinweise:

Querverbindungen bestehen zu „Haushalts- und Finanzmanagement“ und „Projektmanagement und Kommunikation“.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
1. Vertiefung Wohnkultur und Hauspflege für Einkommensalternativen (Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung, Erlebnisorientierte Angebote etc.)		15
Die Studierenden vertiefen ihre Fertigkeiten, um sie im Bereich der Diversifizierung einzusetzen. Die Studierenden vertiefen ihr Wissen über Gestaltungsgrundsätze und Techniken von Raum- und Tischdekorationen. Sie handeln verantwortungsbewusst im Umgang mit Materialien und entwickeln Kreativität bei der selbständigen Gestaltung von verschiedenen Räumen und anlassbezogenen Raumdekorationen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wohnkultur • Tischkultur • Pflege besonderer und hochwertiger Materialien 	

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richt- stunden- zahl
<p>Die Studierenden erwerben Sicherheit bei den Servier- und Darreichungsformen und entwickeln Freude beim selbständigen fachgerechten Eindecken und Gestalten von Tischen und Büfets.</p> <p>Sie setzen sich mit der Pflege von besonderen Materialien auseinander. Sie sind sich der anspruchsvollen Reinigung und Pflege bewusst und wenden diese fachgerecht an.</p>		
2. Vertiefung Textilarbeit nach individuellen, kreativen und nachhaltigen Aspekten		15
<p>Die Studierenden erwerben Sicherheit im Umgang mit der Nähmaschine und entwickeln Kreativität bei der Programm- und Stichauswahl. Sie wählen selbständig die richtigen Arbeitsmittel aus.</p> <p>Sie vertiefen ihr Wissen über zeitgemäße Instandhaltungsarbeiten, führen diese fachgerecht durch.</p> <p>Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen Nähtechniken auseinander. Sie wählen Stoffe sachgerecht aus und entwickeln Freude bei der selbständigen Anfertigung individueller Heimtextilien und Accessoires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anfertigung individueller Heimtextilien und Accessoires • Ausgediente Textilien für andere Zwecke umgestalten (Upcycling) • Ausbesserungstechniken, ergänzend zum Pflichtfach 	

Wahlpflichtmodul: Garten und Natur

Die Auswahl der Themen erfolgt durch die Lehrkraft.

Nr.	Sachthema	Richtstundenzahl
1	Der naturnahe Wohngarten und Biodiversität	15
Richtstundenzahl		15

Fachprofil:

Der naturnahe Wohngarten ist ein wichtiges Element der biologischen Vielfalt. Bereits auf kleinster Fläche kann Lebensraum für Mensch und Tier geschaffen werden.

Ziel des Wahlpflichtmoduls „Garten und Natur“ ist es, die Studierenden mit den Bausteinen eines naturnahen Wohngartens im Klimawandel vertraut zu machen und dabei insbesondere auch die Belange der Biodiversität zu berücksichtigen.

Dafür erwerben die Studierenden Kenntnisse über natürliche Gestaltungselemente, erkennen ökologische Zusammenhänge und haben Freude daran, Vielfaltsgärten anzulegen.

Kompetenz (Lernziel)	Thema	Richtstundenzahl
1. Der naturnahe Wohngarten und Biodiversität		15
<p>Die Studierenden sind mit den Bausteinen eines naturnahen Wohngartens im Klimawandel vertraut.</p> <p>Sie erkennen die Bedeutung des Gartens als Lebensraum für Mensch und Tier und haben Freude daran Vielfaltsgärten zu gestalten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Natürliche Gestaltungselemente Lebensraum für Mensch und Tier Klimawandel Vielfaltsgarten 	

Anlagen:

Anlage 1: Gesamtprojekt des Semesters

Informationstag der Schule (Besucher)/(oder) Auftaktveranstaltung zur Artikelreihe „Herbstliches Gemüse und Obst“ (mit Pressevertretern)

Ein hauswirtschaftliches Vorhaben (hw. Vorhaben) umfasst 10 Std. (lt. Lehrplan). Ein arbeitsteiliges Aufgabenpaket umfasst durchgeführt von 2 Studierenden somit 20 Arbeitsstunden. Dies lehnt sich an die Durchführungszeit eines betrieblichen Auftrages der Abschlussprüfung Hauswirtschafter/in mit insgesamt 24 Arbeitsstunden an.

Studierendenaufgabenpaket I („hw. Vorhaben“):

- Aus herbstlichem Gemüse stellen Sie zwei Gerichte her. Diese werden am Mittagsbüfett den Besuchern zum Kauf angeboten. Geben Sie die Inhaltsstoffe für die Besucher an und berechnen Sie die Kosten für den Verkauf.
- *Eine Person (definiert: Seniorin/Mitarbeiterin) ist in die Herstellung einzubeziehen.*
- Sie erstellen die Dokumentation und bereiten die Präsentation vor.

Studierendenaufgabenpaket II („hw. Vorhaben“):

- Aus herbstlichem Obst stellen Sie Kuchen und Torten her, die am Kuchenbüfett den Besuchern angeboten werden. Sie geben die Inhaltsstoffe für die Besucher an und berechnen die Kosten für den Verkauf.
- *Eine Person (definiert: Seniorin/Mitarbeiterin) ist in die Herstellung einzubeziehen.*
- Sie erstellen die Dokumentation und bereiten die Präsentation vor.

Studierendenaufgabenpaket III („hw. Vorhaben“):

- Es ist ein herbstliches Gemüse auf drei verschiedene Arten haltbar zu machen. Die Produkte sind für den Verkauf vorzubereiten. *Absprache mit Studierenden Aufgabe IV.* Es sollen Kostproben gereicht werden.
- Sie erstellen die Dokumentation und bereiten die Präsentation vor.

Studierendenaufgabenpaket IV: („hw. Vorhaben“):

- Es ist **ein** herbstliches Obst auf drei verschiedene Arten haltbar zu machen. Sie richten diese zum Verkauf her. *Absprache mit Studierenden Aufgabe III.*
- Sie bereiten eine Präsentation vor, bei der Sie den Besuchern eine der drei Haltbarmachungen erläutern.
- Sie erstellen die Dokumentation und bereiten die Präsentation vor.

Studierendenaufgabenpaket V („hw. Vorhaben“):

- Sie kümmern sich um die Vorbereitung des Speisesaals zur Essenseinnahme durch die Gäste. *Absprache mit Studierenden der Aufgabe VI.*
- Sie heißen die Besucher willkommen und bieten stündlich für Interessierte Hausführungen an.
- Sie erstellen dafür ein Hausprospekt mit den wichtigsten Daten zum historischen Schulgebäude. (*alternativ: Kinderbastelecke organisieren und betreuen der bastelnden Kinder*)
- Sie erstellen die Dokumentation und bereiten die Präsentation vor.

Studierendenaufgabenpaket VI („hw. Vorhaben“):

- Sie erstellen die Dekoration und die Wegführung für den Informationstag auf dem gesamten Gelände, sowie im Haus. Den Speisesaal dekorieren Sie dem Motto entsprechend. Für die Dekoration steht Ihnen ein Budget von _____ € zur Verfügung.
- *Absprache mit Studierenden der Aufgabe V. (alternativ: Erstellung von Flyer und Presseartikel zur Bewerbung).*
- Sie erstellen die Dokumentation und bereiten die Präsentation vor. (*Stud. leisten Vorarbeit und sind am eigentlichen Tag frei einsetzbar.*)

Siehe auch Unterlagen zur Berufsabschlussprüfung – Prüfungselement „Betrieblicher Auftrag“:

<https://map.stmelf.bybn.de/cocoon/portal/portallink?id=43298&doctype=Dokument&refModule=Dokumentenliste>

Anlage 2: Unterrichtshilfe für das Wahlpflichtmodul „Unterstützung im Alltag“

Unterrichtshilfe für das Wahlpflichtmodul „Unterstützung im Alltag“

0 Abkürzungsverzeichnis

AVSG	Verordnung zur Ausführung der Sozialgesetze	Link zur aktuellen AVSG
SGB XI	Sozialgesetzbuch Elftes Buch	Link zum aktuellen SGB XI
GKV	Gesetzliche Krankenversicherung	Link GKV
KoHW	Kompetenzzentrum Hauswirtschaft	Link zum Kompetenzzentrum Hauswirtschaft
StMGP	Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit, Pflege und Prävention	Link zum Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit, Pflege und Prävention
VV-AVSG*	Hinweise zum Vollzug von Teil 8 Abschnitt 5 bis 8 der Verordnung zur Ausführung der Sozialgesetze – Anerkennung und Förderung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag; Förderung von ehrenamtlichen Strukturen und von Modellvorhaben sowie der Selbsthilfe in der Pflege nach den §§ 45a, 45c und 45d SGB XI	Link zur VV-AVSG

*Die Abkürzung VV-AVSG wird hier nur für den Teil 8 Abschnitt 5 bis 8 verwendet.

1 Einleitung

Die Zahl der Pflegebedürftigen in Deutschland lag Ende 2023 bei knapp 5,7 Millionen, wobei 86 Prozent zu Hause leben bzw. versorgt werden. (Statistisches Bundesamt)

Um pflegebedürftige Personen und ihre Angehörigen zu unterstützen, erhalten Personen ab Pflegegrad 1 bis zu 131 € pro Monat von ihrer Pflegekasse für „Angebote zur Unterstützung im Alltag“ erstattet. Zu diesen Unterstützungsleistungen zählen unter anderem „haushaltsnahe Dienstleistungen“ und die „Alltagsbegleiter“. Allerdings besteht nur dann ein Erstattungsanspruch, wenn der Dienstleister durch das Landesamt für Pflege anerkannt ist. Für diese Anerkennung sind verschiedene Voraussetzungen nötig. Zu diesen Voraussetzungen zählt eine „angemessene zielgruppen- und tätigkeitsgerechte Schulung“ anhand des Schulungskonzeptes zu Erbringung von Leistungen gemäß §45a SGB XI, welches das Bayerische Staatsministerium für Gesundheit und Pflege (STMGP) auf der Grundlage der Empfehlung des GKV Spitzenverbandes und des Verbandes der Privaten Krankenversicherungen e.V. erarbeitet hat.

Das STMGP gliedert die zu vermittelnden Inhalte in drei Module.

- Modul 1 Betreuung Pflegebedürftiger
- Modul 2 Kommunikation und Begleitung
- Modul 3 Unterstützung bei der Haushaltsführung

Dieses Wahlpflichtmodul deckt die Inhalte der Module 1 und 2 dieses Schulungskonzeptes ab, die Inhalte des Moduls 3 sind mit Abschluss des einsemestrigen Studiengangs der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft nachgewiesen. Die Studierenden erhalten eine entsprechende Bestätigung, die vom STMGP und dem Landesamt für Pflege als Nachweis anerkannt wird. Somit haben die Studierenden nach Absolvieren dieses Wahlpflichtmoduls und nach Schulabschluss die Möglichkeit, als ehrenamtliche oder nicht-ehrenamtliche Helfende in den Angeboten zur Unterstützung im Alltag (AUA) tätig zu werden.

Mit erfolgreich absolvierter Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft (nach Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV) können sich Hauswirtschaftlerinnen als Fachkräfte zur Leitung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag mit den Angeboten Haushaltsnahe Dienstleistung oder Alltagsbegleitung anerkennen lassen und diese erbringen.

Die vorliegende Unterrichtshilfe unterstützt bei der Organisation des Wahlpflichtmoduls „Unterstützung im Alltag“. Das Wahlpflichtmodul beinhaltet Modul 1 und Modul 2.

2 Rechtliche Grundlagen

Die Sicherstellung der angemessenen Versorgung pflegebedürftiger Personen obliegt in Deutschland der Bundesregierung. Die Grundlagen dafür sind auf Bundesebene im Elften Buch Sozialgesetzbuch (SGB XI) zu finden. Das SGB XI ermächtigt die Länder die Umsetzung einiger Bereiche länderspezifisch zu gestalten (Länderermächtigung).

2.1 Bundesebene

Das **Elfte Buch Sozialgesetzbuch (SGB XI)** enthält die Vorschriften für die soziale Pflegeversicherung in Deutschland. Es bildet die gesetzliche Grundlage auf Bundesebene.

- **Im § 28a SGB XI Leistungen bei Pflegegrad 1:**
Personen ab Pflegegrad 1 haben unter anderem einen Anspruch auf Erstattung von Leistungen zur Unterstützung im Alltag, wenn diese von anerkannten Dienstleistern erbracht wurden. Die Anerkennung wird durch Landesrecht geregelt.
- **Im § 45a SGB XI Angebote zur Unterstützung im Alltag:**
„Angebote zur Unterstützung im Alltag tragen dazu bei, Pflegepersonen zu entlasten, und helfen Pflegebedürftigen, möglichst lange in ihrer häuslichen Umgebung zu bleiben, soziale Kontakte aufrechtzuerhalten und ihren Alltag weiterhin möglichst selbständig bewältigen zu können“ (§ 45a Abs. 1 SGB XI). Hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmerinnen können eine Anerkennung für folgende Angebote zur Entlastung im Alltag erhalten:
 - Alltagsbegleitung und haushaltsnahe Dienstleistungen (Definition der Angebote siehe Punkt 2.2.2.1)
- **§ 45a Abs. 4 SGB XI (Umwandlungsanspruch):**
Ab Pflegegrad 2 können für nach Landesrecht anerkannte Angebote zusätzlich bis zu 40 % des Betrages für Pflegesachleistung (§ 36) je nach Pflegegrad eingesetzt werden, wenn im jeweiligen Monat keine Leistung in Anspruch genommen wurde.

- **In § 45b Abs. 4 SGB XI Entlastungsbetrag:**

Für nach Landesrecht anerkannte Angebote gilt: Bei der Rechnungsstellung darf der Stundensatz für die Dienstleistung nicht höher sein als der Vergütungssatz für vergleichbare Sachleistungen von zugelassenen Pflegeeinrichtungen.

2.2 Landesebene (Bayern)

In Bayern regelt die Verordnung zur Ausführung der Sozialgesetze (AVSG) die Anerkennung und Förderung der Angebote zur Unterstützung im Alltag. Zu diesen Angeboten zählen die haushaltsnahen Dienstleistungen und die Alltagsbegleitung.

2.2.1 Verordnung zur Ausführung der Sozialgesetze (AVSG)

Abschnitt 5 „Angebote zur Unterstützung im Alltag“ in Teil 8 „Vorschriften für den Bereich des Elften Buches Sozialgesetzbuch – Soziale Pflegeversicherung“ der AVSG regelt die Anerkennung und Förderung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag.

- **§ 80 AVSG: Zuständigkeit für die Anerkennung**
„Für die Anerkennung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag nach § 45a Abs. 1 Satz 2 SGB XI ist das **Landesamt für Pflege** zuständig.“ (§ 80 AVSG)
- **§ 81 AVSG: anerkennungsfähige Angebote** zur Unterstützung im Alltag
 - haushaltsnahe Dienstleistungen
 - Alltagsbegleiterinnen und Alltagsbegleiter
 - Pflegebegleiterinnen und Pflegebegleiter
- **§ 82 AVSG: Voraussetzungen der Anerkennung**
Anerkannt werden Dienstleistende, die ein **Konzept zur Qualitätssicherung** vorlegen können (die Inhalte sind in § 82 Abs.1 detailliert genannt, Änderungen müssen dem **Landesamt für Pflege mitgeteilt werden**), **deren Angebot auf Dauer ausgerichtet ist, die ausreichenden** Versicherungsschutz nachweisen können, deren Leitung einer **geeigneten Fachkraft** obliegt, und die gegenüber ihren Beschäftigten und ehrenamtlich Tätigen **aktuelle gesetzliche Bestimmungen bzgl. der Entlohnung** beachten.

2.2.2 Hinweise zum Vollzug der AVSG

Die **Hinweise zum Vollzug** (VV-AVSG) ergänzen und erläutern einzelne Punkte.

2.2.2.1 Definition der Angebote

Die **Hinweise zum Vollzug** definieren die Tätigkeiten der anerkannten Angebote:

- **Alltagsbegleiterinnen und Alltagsbegleiter**
„Alltagsbegleiterinnen und Alltagsbegleiter unterstützen Pflegebedürftige beim Umgang mit allgemeinen und pflegebedingten Anforderungen des Alltags. Sie helfen verlässlich im Alltag, die Überforderungen abzubauen und eine Isolation zu vermeiden. Sie helfen, die Selbstständigkeit und Selbstbestimmung zu erhalten oder wieder zurückzugewinnen und ein längeres Verbleiben in der Wohnung zu ermöglichen. Sie begleiten z.B. beim Einkauf, zum Gottesdienst oder Friedhofsbesuch, kochen gemeinsam und unterstützen bei alltäglicher Korrespondenz mit öffentlichen Stellen, Versicherungen oder Banken. Sie übernehmen nicht eigenständig Tätigkeiten im Haushalt, sondern leisten eher kleine Hilfen, wie z.B. das Einräumen der Spülmaschine.“ (VV-AVSG Abschnitt 1.1.5)
- **Haushaltsnahe Dienstleistungen**
„Unter haushaltsnahen Dienstleistungen werden Dienstleistungen verstanden, die üblicherweise zur Versorgung in einem Privathaushalt erbracht werden, wie Reinigungs- und Ordnungsarbeiten, Verpflegung auch im Falle ernährungsbezogener Krankheiten, Lebensmittelbevorratung sowie Wäsche- und Blumenpflege. Auch die Erledigung des Wocheneinkaufs, Fahrdienste zum Arzt und andere Termine sowie Botengänge z.B. zur Apotheke fallen darunter. Keine haushaltsnahen Dienstleistungen sind handwerkliche Tätigkeiten, die im Regelfall nur von Fachkräften durchgeführt werden oder die keinen Bezug zur Hauswirtschaft haben. Tätigkeiten wie Gartenarbeiten und Schneeräumen sind ebenfalls keine haushaltsnahen Dienstleistungen.“ (VV-AVSG, Abschnitt 1.1.6)

2.2.2.2 Zielgruppen- und tätigkeitsgerechte Qualifikationen

Die Hinweise zum Vollzug geben in Abschnitt 1.2.1.1.2 Aufschluss über die benötigten Qualifikationen der Leitungskräfte.

Weitere Informationen bietet der Leitfaden des KoHW „Anerkennung von Angeboten für haushaltsnahe Dienstleistungen und Alltagsbegleiter durch das Landesamt für Pflege“.

3 Hinweise zur Umsetzung des Wahlpflichtmoduls

Auf Grundlage der „Empfehlungen des GKV-Spitzenverbandes und des Verbandes der Privaten Krankenversicherungen e.V. zur Förderung von Angeboten zur Unterstützung im Alltag, ehrenamtlicher Strukturen und der Selbsthilfe sowie von Modellvorhaben zur Erprobung neuer Versorgungskonzepte und Versorgungsstrukturen nach § 45c Abs. 7 SGB XI i. V. m. § 45d SGB XI sowie zur Förderung regionaler Netzwerke nach § 45c Abs. 9 SGB XI vom 24.07.2002 in der Fassung vom 05.12.2016“ hat das bayerische Staatsministerium für Pflege und Gesundheit das „Schulungskonzept zur Erbringung von Leistungen gemäß § 45a SGB XI“ entwickelt. Es soll dazu beitragen, ehrenamtliche und nicht ehrenamtliche Helfende bayernweit auf den gleichen Kenntnisstand zu bringen.

3.1 Unterrichtsplanung

Die Sachthemen "Modul 1" und "Modul 2" müssen von einem externen Referenten nach dem Schulungskonzept des Bayerischen Staatsministerium für Pflege, Gesundheit und Prävention vermittelt werden. Die Planungen erfolgen in Absprache mit dem Referenten.

Für das Sachthema 3 kann die zuständige Lehrkraft eine Präsentation des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft (KoHW) zur fachlichen Unterstützung einsetzen. Zudem bietet das KoHW den Schulen einstündige Vorträge im online-Format an.

Das jeweils aktuelle Schulungskonzept steht auf der Homepage des bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit, Pflege und Prävention [Schulungskonzept des StMGP](#)

3.2 Fachliche Voraussetzung für Referenten in den Sachthemen Modul 1 und 2

Als Referenten für die Module 1 und 2 können, laut den Vollzugshinweisen Abschnitt 1.2.1.2, Personen mit den folgenden Qualifikationen tätig sein:

Fachkräften mit einem abgeschlossenen Studium aus den Bereichen Soziales, Gesundheit oder Pflege oder Fachkräften mit einer abgeschlossenen grundsätzlich dreijährigen Ausbildung in den Bereichen Soziales, Gesundheit oder Pflege.

Dies sind:

- Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen
- Personen, die einen Studiengang in Gerontologie oder Psychologie abgeschlossen haben
- Personen, die über eine vergleichbare Qualifikation verfügen
- Pflegefachkräfte
- Heilerziehungspflegerinnen und -pfleger
- Heilpädagoginnen und Heilpädagogen

Die Schulleitung fordert von den Referenten einen Nachweis über eine entsprechende Qualifikation an.

4 Kontakt zu fachlich geeigneten Referenten

In Bayern müssen Referenten für die Schulungen bestimmte fachliche Voraussetzungen erfüllen. (Siehe dazu Punkt 3.2)

Um Kontakt zu fachlich geeigneten Referenten aufzubauen, können unterschiedliche Stellen kontaktiert werden:

- [Regionale Fachstellen für Demenz und Pflege](#)
- [Fachstelle für Demenz und Pflege Bayern](#)
- [Bayerischer Landesverband der Deutschen Alzheimer Gesellschaft](#)
- [Träger bereits anerkannter Angebote](#)
- [Fachstellen für pflegende Angehörige](#) (jede Fachstelle bietet ein individuelles Leistungsangebot an, daher können nicht alle Fachstellen Kontakte vermitteln)
- Pflegefachschulen
- [Andere Schulungsträger](#)

5 Finanzierung

5.1 Referentin/Referent als Nebenlehrer

Der Referent/die Referentin wird als Nebenlehrer eingestellt und erhält einen Vertrag.

Die Einstellungsunterlagen und Formulare für Nebenlehrer finden Sie im [Mitarbeiterportal](#).

Bitte immer eine Kopie des Arbeitsvertrages sowie die Checkliste an die E-Mail-Adresse personalstelle@fueak.bayern.de mit dem Betreff „Nebenlehrer – sowie dem Namen der Lehrkraft“ schicken.

Bei Neueinstellungen sind zudem der Vorzeitenrechner sowie Kopien von LfF-Personalbogen, Geburtsurkunden und eingruppierungsrelevanten Zeugnissen der E-Mail beizufügen.

Für die Abwicklung ist die Amtsverwaltung zuständig.

5.2 WPM „Unterstützung im Alltag“ als Seminar

Das WPM kann auch in Zusammenarbeit mit einem nichtstaatlichen Schulungsträger bzw. unter Verpflichtung eines Referenten mit entsprechender Qualifikation (siehe Punkt 3.2) als Seminar veranstaltet werden. Das Seminar ist erstattungsfähig gemäß Nr. 4.4 der Schulkostenerstattungsrichtlinie SKERL (siehe auch das jährliche LMS zur Festlegung der Seminargelder). Auf kostensensibles Vorgehen ist zu achten.

6 Dokumentation

Die Referenten bestätigen mit Datum und Unterschrift die Vermittlung der Inhalte aus Modul 1 und 2 (insgesamt 24 UE).

7 Teilnahmebestätigung

Die Schulleitung stellt eine Teilnahmebestätigung aus. Diese ist Bestandteil des Notenprogrammes.

8 Zu diesen Unterlagen

Auszug aus dem Leitfaden „Organisation von Schulungen Modul 1-3“ des Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) Falkenhof 3, 91746 Weidenbach, poststelle@kohw.bayern.de | www.hauswirtschaft.bayern.de ,

Ergänzt durch Kerstin Fischer, Tanja Höck, Lidwina Kainz, Ursula Mücke, Beate Peter, Brigitte Steinle

Stand: Juli 2025

9 Quellennachweis

Bayrisches Staatsministerium für Gesundheit, Pflege und Prävention: Schulungskonzept zur Erbringung von Leistungen gemäß § 45a SGB XI; Stand 01.09.2023

Hinweise zum Vollzug der AVSG Teil 8 Abschnitt 5 bis 8 vom 4. Dezember 2024

Statistisches Bundesamt (2024): [Pressemitteilung](#) Nr. 478 vom 18. Dezember 2024

Verordnung zur Ausführung der [Sozialgesetze](#) Teil 8 Abschnitt 5 bis 8 (AVSG)

Anlage 3:

Arbeitsgruppe „Zukunft Schule“ für die Erstellung des Lehrplans sowie der Unterrichtsplanungen zum Schulversuch 2021:

Pflichtfächer

Landwirtschaft und Erwerbskombination

- Reitzlein Eva
- Althaus Marie-Luise
- Kainz Lidwina
- Peter Beate
- Reiningner Christine
- Steinle Brigitte

Projektmanagement und Kommunikation

- Mogensen Brigitte
- Ballis Sieglinde
- Berger Susanne
- Heß Verena
- Höck Tanja
- Maier Margit
- Ostermeier Veronika
- Reiningner Christine
- Stadler Bettina
- Dr. Stadlmayr Cornelia

Familie und Betreuung

- Peter Beate
- Fischer Kerstin
- Höck Tanja
- Kainz Lidwina
- Kugler Lena
- Mücke Ursula
- Regler-Keitel Judith
- Steinle Brigitte

Ernährung und Lebensmittel

- Kainz Lidwina
- Fischer Kerstin
- Gnoyke Susanne
- Höck Tanja
- Mücke Ursula
- Pentenrieder Annemarie
- Seidl Christine
- Dr. Stenzel Katharina

Haushalts- und Finanzmanagement

- Althaus Marie-Luise
- Heß Verena
- Maier Margit
- Mogensen Brigitte
- Ostermeier Veronika
- Peter Beate

Berufs- und Arbeitspädagogik Teil I

- Sieglinde Eicher
- Althaus Marie-Luise
- Höck Tanja
- Reitzlein Eva
- Reiningner Christine
- Stadler Bettina
- Dr. Stenzel Katharina

Garten und Natur

- Egle Christine
- Hitz Erika
- Biller Ramona
- Kiener Christina
- Renner Evi
- Ruhdorfer Karoline
- Schenk Gabriele
- Speigner Johanna
- Wiest Hedwig

Haus- und Textilpraxis

- Hitz Erika
- Enslein Christiana
- Forster Jutta
- Ried Jessica
- Schmitz Maria
- Städtler Silke

Küchenpraxis

- Schmitz Maria
- Egle Christine
- Biller Ramona
- Dörr Birgit
- Mahl Ute
- Ried Jessica
- Weber Monika

Wahlpflichtmodule

Landwirtschaft – Vertiefung

- Reitzlein Eva
- Althaus Marie-Luise
- Kainz Lidwina
- Reiningner Christine
- Reitzlein Eva
- Steinle Brigitte
- Berufs- und

Arbeitspädagogik Teil II

- Sieglinde Eicher
- Althaus Marie-Luise
- Höck Tanja
- Reitzlein Eva
- Reininger Christine
- Stadler Bettina
- Dr. Stenzel Katharina

Hauswirtschaftlicher Betrieb

- Messerschmidt Elke
- Barnsteiner Monika
- Fischer Angela
- Kreismeyer Anette
- Roller Frauke
- Schüle Michaela

Unterstützung im Alltag

- Peter Beate
- Fischer Kerstin
- Höck Tanja
- Kainz Lidwina
- Mücke Ursula
- Regler-Keitel Judith
- Steinle Brigitte

Medienkompetenz und Öffentlichkeitsarbeit

- Mogensen Brigitte
- Berger Susanne
- Heß Verena
- Maier Margit
- Ostermeier Veronika
- Stadler Bettina
- Dr. Stadlmayr Cornelia

Garten und Natur – Vertiefung

- Egle Christine
- Biller Ramona
- Hitz Erika
- Kiener Christina
- Ruhdorfer Karoline
- Speigner Johanna
- Wiest Hedwig

Haus- und Textilpraxis – Vertiefung

- Hitz Erika
- Enslein Christiana
- Forster Jutta
- Ried Jessica
- Schmitz Maria
- Städtler Silke

Küchenpraxis – Vertiefung

- Schmitz Maria
- Egle Christine
- Biller Ramona
- Dörr Birgit
- Mahl Ute
- Ried Jessica
- Weber Monika

Zusätzliche Ansprechpartner**Haushaltstechnik Seminar**

Fischer Angela (HHT Landsberg)

Blended Learning, Distanzunterricht

Messerschmidt Elke (KoHW)

Lehrerportal

Gudrun Schmalhofer (FüAk)