



Berufsfeldspezifische Grundlagen BERUFSFELD GASTRONOMIE UND HAUSWIRTSCHAFT

Das Tätigkeitsspektrum der Berufe in Gastronomie und Hauswirtschaft reicht von der Pflege und Gestaltung von Räumen über die Reinigung und Ausbesserung von Textilien bis hin zur Nahrungszubereitung und dem Servieren von Speisen und Getränken. Ein weiterer Bereich ist die Unterstützung, Betreuung und Beschäftigung von Menschen.

im Lernbereich Berufliche Handlungsfähigkeit

► Zielsetzung des Basismoduls

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kompetenzen in den Bereichen Nahrungszubereitung und Service, Raum- und Textilpflege, Gestaltung und Betreuung, Gute Umgangsformen, körperliche Belastbarkeit sowie Toleranz gegenüber wechselnden Arbeitszeiten sind Grundvoraussetzungen in diesem Berufsfeld.

Innerhalb des Kompetenzbereichs Techniken/Tätigkeiten/Prozesse ist eine inhaltliche Schwerpunktsetzung gemäß den regionalen Gegebenheiten sowie nach Eignung und beruflichen Perspektiven der Schülerinnen und Schüler vom Lehrkräfteteam auszuwählen. Schülerinnen und Schüler erwerben berufsfeldabhängig fachspezifische mathematische Grundlagen und wenden fachsprachliche Kompetenzen wie beschreiben, präsentieren und beurteilen von Arbeitsergebnissen an. Sie eignen sich bei Bedarf Fertigkeiten aus dem Wahlmodul Fachzeichnerische Grundlagen an.

Kompetenzerwartungen Theorie

Schülerinnen und Schüler

Kompetenzerwartungen Praxis

Schülerinnen und Schüler

WERKZEUGE/MASCHINEN/GERÄTE

- unterscheiden berufsspezifische Werkzeuge, Maschinen und Geräte und ordnen diese ihrem Einsatzbereich zu

- wenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Anwendungsprogramme unter Anleitung fachgerecht an

- reinen und pflegen Werkzeuge, Maschinen und Geräte

ERNÄHRUNGSLEHRE

- kennen wichtige Inhaltsstoffe und deren Bedeutung für den menschlichen Körper
- formulieren wichtige Grundsätze für eine ausgewogene und vollwertige Ernährung
- verstehen grundlegende Stoffwechselläufe im menschlichen Körper
- sind sich der Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung für die Gesundheit bewusst

- berücksichtigen die Prinzipien ausgewogener Ernährung bei der Herstellung von ausgewählten Speisen und Getränken
- wenden nähr- und vitalstoffschonende Maßnahmen bei der Herstellung von Produkten an

TECHNIKEN/TÄTIGKEITEN/PROZESSE

VERPFLEGUNG UND SERVICE

- planen den Lebensmitteleinkauf
- beschreiben für ausgewählte Lebensmittel Möglichkeiten und Bedingungen der Lager- und Vorratshaltung
- stellen für ausgewählte Anlässe ein einfaches Speisen- und Getränkeangebot zusammen und berücksichtigen dabei das saisonale Lebensmittelangebot
- kennen typische Convenience-Produkte und wägen deren Einsatz kritisch ab
- beschreiben grundlegende Arbeiten und Abläufe zur Vorbereitung und Gestaltung des Gastraums
- kennen Regeln und betriebliche Standards zum Eindecken und Gestalten von Tischen
- planen nach Vorgaben die Vorbereitungs- und Aufräumarbeiten für den Gastraum unter Anleitung
- sind mit den Grundregeln der Bewirtung vertraut

VERPFLEGUNG UND SERVICE

- kaufen nach Anleitung Lebensmittel ein und lagern diese fachgerecht
- wählen für die Aufgabenstellung geeignete Arbeitstechniken aus und wenden diese fachgerecht an
- stellen Speisekomponenten in überschaubaren Arbeitsprozessen nach Rezepten und Arbeitsanweisungen her
- verarbeiten vorgefertigte Produkte und setzen sie bedarfsgerecht ein
- führen vorbereitende Arbeiten im Gastraum aus
- decken Tische gemäß Aufgabenstellung fachgerecht ein
- übernehmen das Abdecken der Tische, die sachgerechte Abfallentsorgung und die Reinigung des Geschirrs
- empfangen Gäste in einfachen Standardsituationen
- präsentieren und servieren Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Grundregeln der Bewirtung
- verrichten Aufräumarbeiten

RAUM- UND TEXTILPFLEGE

- lernen grundlegende Techniken und Vorgehensweisen bei der Hausreinigung und Textilpflege
- unterscheiden verschiedene Reinigungs- und Pflegemittel nach ihrem Anwendungsgebiet und beachten Gefahrenkennzeichen
- lesen Textilzeichen und leiten Konsequenzen für die Wäschepflege ab
- unterscheiden die wichtigsten Textilfasern hinsichtlich Eigenschaften und Verwendung
- unterscheiden grundlegende Techniken der Textilarbeit
- sind mit der einfachen Pflanzenpflege vertraut

RAUM- UND TEXTILPFLEGE

- bereiten Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Anleitung fachgerecht vor
- führen einfache Reinigungsarbeiten aus
- führen unter Berücksichtigung der Textilkennzeichnung einfache Pflege und Reinigungsarbeiten an Textilien durch
- bereiten einfache Näharbeiten vor und führen sie von Hand oder mit der Nähmaschine aus
- wenden einfache Ausbesserungstechniken an
- führen einfache Pflanzenpflegearbeiten durch

GESTALTUNG

- kennen Gestaltungsmöglichkeiten im Hinblick auf Jahreskreis, Feste und bestimmte Anlässe

GESTALTUNG

- setzen verschiedene Materialien und Techniken zur Gestaltung und Dekoration ein

BETREUUNG

- haben einen Überblick über zielgruppenorientierte Betreuungsleistungen (Beschäftigung, Unterstützung bei Alltagsverrichtungen)
- sind sich ihres Tätigkeitsbereiches in Abgrenzung zu anderen Berufsgruppen bewusst

BETREUUNG

- führen unter Anleitung ausgewählte Beschäftigungsangebote durch
- geben nach Vorgabe Hilfestellung bei Alltagsverrichtungen

QUALITÄTSMANAGEMENT

- beschreiben geeignete Qualitätsmerkmale von Arbeitsprozessen und achten auf fachliche Korrektheit, Darstellungsform, Aktualität, Quellenangaben
- planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses

- stellen ihre Arbeitsergebnisse digital und analog vor und achten hierbei auf die Verwendung der Fachsprache
- bewerten unter Anleitung den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen Kriterien