

Amtsblatt

des Bayerischen Staatsministeriums
für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst

Nummer 4

München, den 30. März 2016

Jahrgang 2016

Inhaltsübersicht

Datum		Seite
	I. Rechtsvorschriften	—
	II. Bekanntmachungen des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst	
19.01.2016	2236.4.2-K Vollzug der Berufsfachschulordnung Ernährung und Versorgung, Kinderpflege, Sozialpflege, Hotel- und Tourismusmanagement, Informatik (Berufsfachschulordnung – BFSO) hier: Fachpraxis Ernährung und Versorgung an Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung	58
	III. Bekanntmachungen der Bayerischen Staatsregierung, anderer bayerischer Staatsministerien und sonstiger Stellen	—

II. Bekanntmachungen des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst

2236.4.2-K

Vollzug der Berufsfachschulordnung Ernährung und Versorgung, Kinderpflege, Sozialpflege, Hotel- und Tourismusmanagement, Informatik (Berufsfachschulordnung – BFSO)

hier: Fachpraxis Ernährung und Versorgung an Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung

Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst

vom 19. Januar 2016, Az. VI.3-BS9611-3-7a.165 680

1. Ziele und Inhalte

¹Gemäß § 38 Abs. 1 Satz 1 BFSO ist es das Ziel der fachpraktischen Ausbildung außerhalb der Berufsfachschule („Fachpraxis Ernährung und Versorgung“), die in der schulischen Ausbildung erworbenen Kenntnisse auf die Praxis zu übertragen sowie die erlernten Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Praxis zu erproben und zu üben. ²Dabei sollen insbesondere die Ziele und Inhalte berücksichtigt werden, die in der als Anlage 1 beigefügten Übersicht aufgeführt sind. ³Diese ist den Praxisanleiterinnen/Praxisanleitern auszuhändigen.

2. Dauer und Organisation

¹Im Durchschnitt umfasst die Fachpraxis Ernährung und Versorgung acht Zeitstunden pro Praktikumstag zuzüglich Pausen.

²Für Schülerinnen und Schüler mit einem mittleren Schulabschluss oder einem höherwertigen Bildungsabschluss und einer Ausbildungsdauer von zwei Schuljahren umfasst die Fachpraxis Ernährung und Versorgung im ersten Schuljahr im Durchschnitt zwanzig Praktikumstage mit jeweils acht Zeitstunden zuzüglich Pausen. ³Diese können geblockt und ggf. auch in der unterrichtsfreien Zeit absolviert werden.

3. Praxisstätten

3.1 Als Praxisstätten für die angestrebten Abschlüsse „Assistentin für Ernährung und Versorgung/Assistent für Ernährung und Versorgung“ und „Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter“ kommen in Betracht

- anerkannte Ausbildungsstätten für die Hauswirtschaft
- Privathaushalte: Die Praxisanleiterinnen/Praxisanleiter sollen einen hauswirtschaftlichen Berufsabschluss oder einen anderen einschlägigen Berufsabschluss nachweisen.
- Betriebshaushalte: Die Praxisanleiterinnen/Praxisanleiter sollen einen hauswirtschaftlichen oder einen anderen einschlägigen Berufsabschluss nachweisen.
- soweit solche nicht zur Verfügung stehen, andere Haushalte, sofern die Praxisanleiterinnen/Praxisanleiter eine mindestens fünfjährige Haushaltsführung nachweisen.

3.2 ¹Für den angestrebten Abschluss „Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter“ als Beruf der Landwirtschaft kommen ausschließlich landwirtschaftliche Unternehmerhaushalte in Betracht. ²Dies können sein

- anerkannte Ausbildungsstätten für die Hauswirtschaft
- soweit solche nicht zur Verfügung stehen andere landwirtschaftliche Unternehmerhaushalte, sofern die Praxisanleiterinnen/Praxisanleiter eine mindestens fünfjährige Haushaltsführung nachweisen.

3.3 Die Praxisanleiterinnen/Praxisanleiter müssen während der Zeit der Fachpraxis Ernährung und Versorgung anwesend sein.

3.4 ¹Die Auswahl der Praxisstätten erfolgt durch die Schule in Abstimmung mit dem jeweils zuständigen Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. ²In Anlehnung an die Inhalte des Lehrplans soll der Einsatz in der dreijährigen Ausbildung in der Jahrgangsstufe 11 im Privathaushalt und in der Jahrgangsstufe 12 im Betriebshaushalt erfolgen; in der zweijährigen Ausbildung soll der Einsatz analog im ersten Schuljahr im Privathaushalt und im zweiten Schuljahr im Betriebshaushalt erfolgen.

4. Betreuung der Fachpraxis Ernährung und Versorgung

¹Die Schule organisiert die Kooperation zwischen Schule und Praxisstätten. Lehrkräfte der Schule werden mit der Betreuung der Fachpraxis Ernährung und Versorgung beauftragt. ²In der Regel besuchen sie zweimal pro Schuljahr die Praxisstätten.

5. Berichte

¹Die Schülerinnen und Schüler fertigen über jeden Praxistag einen Bericht in Form einer Tagesaufschreibung (Anlage 2a) und zusätzlich je Schuljahr drei ausführliche Berichte (Anlage 2b) aus unterschiedlichen in Anlage 1 genannten Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen bzw. Fachaufgaben im Einsatzgebiet. ²In der Jahrgangsstufe 11 ist einer der drei zu erstellenden Berichte zu einem Thema aus dem Bereich „Betreuungsleistungen für Einzelpersonen oder Gruppen“ zu erstellen.

³Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss in der zweijährigen Ausbildung erstellen im ersten Schuljahr insgesamt nur zwei ausführliche Berichte. ⁴Einer der beiden zu erstellenden Berichte ist zu einem Thema aus dem Bereich „Betreuungsleistungen für Einzelpersonen oder Gruppen“ zu erstellen.

⁵Die Berichte sind von der Schülerin/von dem Schüler, der Praxisanleiterin/dem Praxisanleiter und der mit der Betreuung der Fachpraxis Ernährung und Versorgung befassten Lehrkraft zu unterschreiben.

6. Bewertung

Gemäß § 46 Abs. 2 BFSO wird die Note für die Fachpraxis Ernährung und Versorgung auf der Grundlage der vorgelegten Berichte, der Beurteilung der Praxis-

anleiterin bzw. des Praxisanleiters (s. Anlage 3) und der Beobachtungen der mit der Betreuung beauftragten Lehrkraft in pädagogischer Verantwortung festgesetzt.

7. **Inkrafttreten/Außerkräftreten**

¹Diese Bekanntmachung tritt am 1. August 2016 in Kraft. ²Mit Ablauf des 31. Juli 2016 tritt die Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus über den Vollzug der Berufsfachschulordnung Hauswirtschaft, Kinderpflege und Sozialpflege hier: Hauswirtschaftliche Praxis an Berufsfachschulen für Hauswirtschaft, Jahrgangsstufen 11 und 12 vom 27. Juli 2001 (KWMBL. I S. 311) außer Kraft.

Herbert P ü l s
Ministerialdirektor

Übersicht über die Ziele und Inhalte der Fachpraxis Ernährung und Versorgung

1. Allgemeines

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

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

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

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden,

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

2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

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

2.1 Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

Bereich: Ernährung/Speisenzubereitung/Service/Gestaltung

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

Bereich: Raumpflege/Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes

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

Bereich: Textilreinigung und -pflege/Instandhaltung von Textilien

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

2.2 Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

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

3. Fachaufgaben im Einsatzgebiet

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

Anlage 2a

Tägliche Aufschreibungen für die Jahrgangsstufe _____

Praxisnachweis über den Praxistag am (Datum): _____

Zeit von/bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeitsunter- weisung		Selbst- ständig	Mitarbeit
			Ja	Nein		
Arbeitsbeginn:	Arbeitsende:	Pause(n): von/bis			Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause _____ Stunden	

Schüler/Schülerin – Datum und Unterschrift_____
Praxisanleiter/Praxisanleiterin – Datum und Unterschrift_____
Betreuende Lehrkraft – Datum und Unterschrift

Anlage 2b

Ausführliche Berichte für die Jahrgangsstufe _____

_____. Bericht aus dem Aufgabenbereich*

Thema:**(Gliederung:** Planung/Vorarbeit, Durchführung/Hauptarbeit, Nacharbeit, Beurteilung)

Schüler/Schülerin: _____ Klasse: _____

Praxisstätte: _____

Betreuende Lehrkraft: _____

Ort, Datum_____
Unterschrift Schüler/Schülerin_____
Ort, Datum
Praxisstätte_____
Unterschrift des Praxisleiters/der Praxisleiterin_____
Ort, Datum_____
Unterschrift der betreuenden Lehrkraft

* Aufgabenbereiche können sein:

Speisenzubereitung, Service und Gestaltung, Raumpflege und Gestaltung, Textilpflege, Textilinstandhaltung, Betreuungsleistungen (mind. ein Bericht); Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote, z. B. im Landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt Vermarktung und Hausgartenbau

**Zwischenbeurteilung ___/Abschlussbeurteilung ___ der
Fachpraxis Ernährung und Versorgung
durch die Praxisanleiterin/den Praxisanleiter**

Schülerin/Schüler _____ Klasse: _____

Schule: _____

Praxisstätte: _____

Kriterien	Beurteilungen ¹					
1. Erfassen d. Arbeitsaufgabe, Organisation, Übersicht	immer vollständig	vollständig	meist vollständig	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
2. Geschick in der Aufgabenausführung, Selbstständigkeit, Sicherheit	sehr groß	groß	meist gut	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
3. Zuverlässigkeit, Ordnung u. Sauberkeit, Sparsamkeit, Pünktlichkeit	stets sehr groß	groß	schwankend	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
4. Arbeitstempo, Belastungsfähigkeit, Ausdauer	stets sehr hoch	hoch	schwankend	zeigt Schwächen	zeigt starke Schwächen	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
5. Arbeitsergebnis	immer einwandfrei	vollständig	meist vollständig	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
6. Umgang mit Kunden, Gästen, Kommunikationsfähigkeit, Kritikfähigkeit	immer einwandfrei	einwandfrei	meist einwandfrei	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar

Zusätzliche Bemerkungen: _____

Datum, Unterschrift Praxisanleiterin/Praxisanleiter

Datum, Unterschrift betreuende Lehrkraft

¹ Zutreffendes ankreuzen

² nur für Beruf der Landwirtschaft

Herausgeber/Redaktion: Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst, Salvatorstraße 2, 80333 München, Telefon (0 89) 21 86-0, E-Mail: poststelle@stmbw.bayern.de

Technische Umsetzung: Bayerische Staatsbibliothek, Ludwigstraße 16, 80539 München

Druck: Justizvollzugsanstalt Landsberg am Lech, Hindenburgring 12, 86899 Landsberg am Lech, Telefon (0 81 91) 126-7 25, Telefax (0 81 91) 126-8 55, E-Mail: druckerei.betrieb@jva-ll.bayern.de

Erscheinungshinweis/Bezugsbedingungen: Das Amtsblatt des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst (KWMBL.) erscheint nach Bedarf mit bis zu vierundzwanzig Heften

jährlich. Es wird im Internet auf der „Verkundungsplattform Bayern“ www.verkuendung.bayern.de veröffentlicht. Das dort eingestellte elektronische PDF/A-Dokument ist die amtlich verkündete Fassung. Die „Verkundungsplattform Bayern“ ist für jedermann kostenfrei verfügbar.

Ein Ausdruck der verkündeten Amtsblätter kann bei der Justizvollzugsanstalt Landsberg am Lech gegen Entgelt bestellt werden. Das Jahresabonnement des Amtsblatts des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst (ohne Beiblatt) kostet 40 Euro zuzüglich Portokosten. Nähere Angaben zu den Bezugsbedingungen können der „Verkundungsplattform Bayern“ entnommen werden.

ISSN 1867-9129
