

Schule	
Schulform	Berufsschule
Bildungsgang (ggf. Schwerpunkt und Jahrgang)	Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin, 3. Ausbildungsjahr
Curriculare Vorgaben	Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019)
	LF 11 Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
	Zeitrichtwert des Lernfeldes 80 Unterrichtsstunden

Lernsituation	Klienten durch gemeinsames Kochen aktivieren
Zeitrichtwert	20 Unterrichtsstunden für die Lernsituation
Handlungskompetenz	<p>Personale Kompetenz Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> nehmen zu betreuende Personen bewusst wahr und entwickeln professionell vertrauensvolle Klientenbeziehungen. <p>Fachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> entwickeln ein adressatengerechtes Mitmach-Angebot und berücksichtigen hierbei individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen der Klienten sowie vorhandene Ressourcen. führen zielorientiert aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung von Klienten durch. reflektieren die Wirksamkeit des Mitmach-Angebots hinsichtlich der Klientenaktivierung und leiten Verbesserungspotenziale ab.
Handlungssituation	<p>Die Schülerinnen und Schüler werden in die Rolle einer Betreuungsperson für Menschen mit Hilfebedarf versetzt. Jede(r) Auszubildende(r) fragt in der eigenen Einrichtung (im hauswirtschaftlichen Betrieb) einen Menschen mit Hilfebedarf an, der Interesse an einem Mitmach-Angebot hat, plant und führt dieses durch. Unter Einbeziehung einer systematischen Klientenrückmeldung erfolgt ein Reflexionsfachgespräch mit der betreuenden Lehrkraft.</p> <p>Beispiel: Die Auszubildende Emilie Kunze hat in ihrer Einrichtung Frau Meyer (80 Jahre) kennengelernt. Frau Meyer ist körperlich leicht beeinträchtigt und kann nur im Sitzen aktiv agieren. Zuweilen ist sie leicht desorientiert und benötigt daher schrittweise Anleitung. Heute wird Sie von Frau Kunze für ein Mitmach-Angebot zum gemeinsamen Kochen angeleitet. Die Lebensmittel für den von Frau Meyer gewünschten Gemüseeintopf stehen zur Verfügung. Frau Kunze befragt Frau Meyer danach, wie ihr das gemeinsame Zubereiten, Kochen und Essen gefallen hat und</p>

	wertet dieses aus. In einem Fachgespräch reflektiert Frau Kunze die Wirksamkeit des Mitmach-Angebots hinsichtlich der Klientenaktivierung und leitet Verbesserungspotenziale ab.
Handlungsergebnis	Anleitungsleitfaden: Mithilfe eines Anleitungsleitfadens wird die Klientin oder der Klient entsprechend ihrer oder seiner Bedürfnisse beim Kochen eines Mittagessens eingewiesen, im Sinne der Teilhabe aktiviert und in ihrer oder seiner Selbstständigkeit gefördert (aktivierende Anleitung).
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftliche Betreuung als Querschnittsaufgabe hauswirtschaftlicher Dienstleistungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Zielgruppenorientierte Rezeptauswahl treffen ○ Grundsätze der Mitgestaltung durch die Klienten bedürfnisorientiert berücksichtigen ○ Zielsetzungen verfolgen (z. B. größtmögliche Selbstständigkeit, Teilhabe der Klienten etc.) ○ Sinneswahrnehmungen fördern (z. B. Haptik, Geruch etc.) • Zielgruppen umfassend analysieren <ul style="list-style-type: none"> ○ Kinder, Jugendliche ○ Familien ○ Ältere Menschen ○ Menschen mit Hilfebedarf • Kommunikation und Interaktion handlungssicher gestalten <ul style="list-style-type: none"> ○ Motivierende Ansprache wählen ○ Anleitungsoptionen analysieren • Auseinandersetzung mit den negativen Folgen und Auswirkungen von Chancenungleichheiten und Vorurteilen auf sich selbst und die Gesellschaft. • Durchführung von Schülerumfragen • Handlungsempfehlungen

Vereinbarungen und Hinweise zur Umsetzung der Lernsituation

Präsenz- / Distanzunterricht	<p>Hinweise: größtenteils Präsenzunterricht erforderlich</p> <p>Nur wenige Phasen der Lernsituation (z. B. die Entwicklung des Leitfadens) sind für den Distanzunterricht mittels digitaler Kommunikation der Schülerinnen und Schüler geeignet.</p>
Lernumgebung	<p>Vereinbarungen:</p> <p>Sachliche Ausstattung für die Bereitstellung der Lerninhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lernmanagementsystem (z. B. moodle), mobile Endgeräte <p>Notwendige räumliche Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppenräume nach dem Freiräume-Konzept, Küche (barrierefrei)

Didaktisch-methodischer Kommentar	Vereinbarungen: <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler ergänzen ihre analoge / digitale Dokumentationsmappe. • Die Schülerinnen und Schüler erstellen nach den bereits bekannten Kriterien zur Vorbereitung einen Anleitungsleitfaden.
Materialien	Vereinbarungen: <ul style="list-style-type: none"> • gemeinsame Dokumentation von Materialien im Bildungsgangsteam gemäß vorrangiger Zielgruppe / Klientenausrichtung der BbS nach bestehender regionaler Lernortkooperation
Leistungs-feststellung und -bewertung	Vereinbarungen: <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung der Anleitungsleitfäden • Reflexionsfachgespräch mit der Lehrkraft