#### 68

**Fachschule für**

**Betriebsorganisation und Management**

**Versorgungsleistungen mit Übungen**

**Schuljahr 1 und 2**

69

|  |
| --- |
| **Fachschule für Betriebsorganisation und Management** |

|  |
| --- |
| Vorbemerkungen Im Fach Versorgungsleistungen mit Übungen werden die künftigen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in die Lage versetzt, Leistungen zielgruppengerecht bereit zu stellen. Qualität, Sicherheit von Produkti­onsverfahren und Dienstleistungen unter Beachtung von Ökonomie, Ökologie und Kundenorientierung stehen im Mittelpunkt.  Sie planen und stellen textile Gegenstände und dekorative Werkstücke unter Berücksichtigung funktiona­ler und ästhetischer Gesichtspunkte her. Sie sind bereit, den Gebrauchswert von Textilien festzulegen und durch Instandhaltung zu erhalten.  Sie kennen chemisch-physikalische Vorgänge der Wäschebehandlung und setzen technische Geräte entsprechend der Materialien und Anspruchsstufen ein.  Produktionsprozesse und Versorgungsleistungen werden unter Einsatz und Nutzung neuer Techniken organisiert und koordiniert.  In den Übungen werden Beschaffung, Personaleinsatz und Betriebsmittel mit Hilfe neuer Medien geplant. Kostpläne werden erstellt, Inventurdaten und Wartungsverträge verwaltet und Arbeitsunterweisungen erprobt. |

70

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1 und 2** |

**Lehrplanübersicht**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schul-jahr** | **Lehrplaneinheiten** | **Zeitricht-wert** | **Gesamt-stunden** | **Seite** |
| 1 | Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) | 30 |  |  |
|  | 1 Arbeitsplatzgestaltung bei Versorgungsleistungen | 10 |  |  |
|  | 2 Großküchentechnik | 17 |  |  |
|  | 3 Produktion von Verpflegung im Großbetrieb | 60 |  |  |
|  | 4 Herstellung und Instandhaltung von Textilien im Groß­betrieb | 40 |  |  |
|  | 5 Wäschebehandlung im Großbetrieb | 23 | 180 |  |
|  | Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung |  | 60 |  |
| 2 | Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) | 15 |  |  |
|  | 6 Energienutzung | 10 |  |  |
|  | 7 Gestalterische Aufgaben im Großbetrieb | 30 |  |  |
|  | 8 Hauswirtschaftliches Dienstleistungsangebot für Nutzergruppen | 35 | 90 |  |
|  | Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung |  | 30 |  |
|  |  |  | **360** |  |

71

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) 30**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Themen handlungsorientiert bearbeiten | Z. B. Erkundung Exkursion Rollenspiel Präsentation Projekt | Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer ver-bindender Aspekte zu erfolgen. |

**1 Arbeitsplatzgestaltung bei Versorgungsleistungen 10**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1 Belastungen bei Tätigkeiten | Arbeit |  |
| im Großhaushalt erkennen | - Formen |  |
|  | - Auswirkungen |  |
|  |  |  |
| 1.2 Leistungsfähigkeit bei der Ar- | Erholung |  |
| beitsplanung berücksichtigen | Pausen |  |
|  | Organisatorische Arbeitsverteilung |  |
|  | Arbeitssicherheit |  |
|  |  |  |
| 1.3 Zusammenhänge zwischen | Arbeitsplatzgestaltung |  |
| Arbeitsgestaltung und Arbeits- | Umwelteinflüsse |  |
| leistung beachten | Bewegungsabläufe |  |
|  | Betriebsmittelauswahl |  |

72

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**2 Großküchentechnik 17**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.1 Großküchengeräte zur | Funktion und Sicherheitsvorschrif- |  |
| Be- und Verarbeitung von | ten von |  |
| Lebensmitteln auswählen | - Wasch- und Schälmaschinen |  |
|  | - Schneide- und Zerkleinerungs- |  |
|  | maschinen |  |
|  | - Form- und Positionsmaschinen |  |
|  | - Universalküchenmaschinen |  |
|  | - Thermischen Geräten |  |
|  | - Kaffeemaschinen |  |
|  |  |  |
| 2.2 Kühl- und Tiefkühleinrich- | Kühlprinzipien | Wärmerückgewinnung |
| tungen unter Berücksichtigung | Technische Daten | DIN-Werte für Mindestgefrierge- |
| ökologischer Gesichtspunkte | Standort | schwindigkeit |
| bedarfsgerecht auswählen |  | Maßnahmen bei Störfällen |
|  |  | Trockeneis, Notaggregat |
|  |  |  |
| 2.3 Geschirrspülmaschinen | Bauarten | Eintank- und Mehrtankmaschi- |
| betriebsgerecht auswählen | Beschickung | nen |
|  | Leistungskapazitäten | Technische Daten |
|  |  |  |

73

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**3 Produktion von Verpflegung im Großbetrieb 60**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.1 Küchen- und Essgeschirr | Metall, Keramik, Glas, Kunststoff | Oberflächenbeschaffenheit, |
| bedarfsgerecht auswählen | - Eigenschaften | Korrosionsbeständigkeit, |
|  | - Vergleich der Einsatzmöglich- | Thermisches Verhalten, |
|  | keiten | Hygiene, Formen, |
|  |  | Spülmaschinentauglichkeit |
|  |  | Fachhandel für Gastgewerbe |
|  |  | und Gemeinschaftsverpflegung |
|  |  |  |
| 3.2 Verpflegung nach den be- | Kriterien der Zusammenstellung | Einsatz von EDV |
| trieblichen Erfordernissen | Menüs | Verpflegungsteilnehmer |
| unter Berücksichtigung | Längerfristige Pläne | Komponentenplan |
| von Kosten und | Besondere Kostformen | Vegetarier, Diäten |
| Nährwert planen | Feste und Feiern | Weihnachtsgebäck, |
|  |  | Kaltes Büfett |
|  |  | Regionales, traditionelles Ge- |
|  |  | bäck und Speisen |
|  |  |  |
| 3.3 Verpflegung herstellen und | Mehrgängige Menüs |  |
| präsentieren | Gebäcke |  |
|  | Besondere Kostformen |  |
|  |  |  |
| 3.4 Betriebseigene Lebensmittel | Konservieren, Lagern, Kennzeich- |  |
| verwerten | nen |  |
|  | Kosten-, Zeit- und Qualitätsver- |  |
|  | gleich |  |
|  |  |  |
| 3.5 Verpflegung organisieren | Beschaffung | Spezielle Software |
|  | Lagerhaltung | Erweiterte Rezeptsammlung mit |
|  | Vorratshaltung | z. B. betriebsbezogenen Men- |
|  | Rezeptverwaltung | gen |
|  | Zeit- und Arbeitsplan |  |
|  |  |  |
| 3.6 Reinigungsverfahren an | Unterhaltsreinigung nach Geräte- |  |
| Großküchengeräten | einsatz |  |
| durchführen | Automatische Reinigungspro- |  |
|  | gramme |  |

74

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**4 Herstellung und Instandhaltung von Textilien im Großbetrieb 40**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.1 Textilien in Bezug auf | Rohstoff | Fachvereinigung der Verwal- |
| Qualität, Reinigung und | Ausrüstung | tungsleiter deutscher Kranken- |
| Pflege beurteilen | Verarbeitung | anstalten e. V. |
|  | Verwendungszweck | Technische Beschreibungen |
|  | Haltbarkeit |  |
|  | Kennzeichnung |  |
|  | Ökologie |  |
|  |  |  |
| 4.2 Textilien nach physiologi- | Tischwäsche | Fachhandel |
| schen, hygienischen, | Bettwäsche |  |
| ästhetischen, ökologischen | Küchenwäsche |  |
| und ökonomischen Kriterien | Arbeitskleidung |  |
| auswählen |  |  |
|  |  |  |
| 4.3 Heimtextilien material- und | Berechnung des Materialbedarfs | Stoffbedarf, Nähzutaten |
| funktionsgerecht anfertigen | Arbeitsplanung | Z. B. |
|  | Verarbeitungstechniken | Kissenbezug |
|  | Ausführung | Tischwäsche |
|  |  | Spannbetttuch |
|  |  | Vorhänge |
|  |  |  |
| 4.4 Arbeitskleidung rationell, | Wirtschaftlichkeit | Für verschiedene Arbeitsberei- |
| material- und funktions- | Arbeitsplanung | che (Küche, Hauspflege, Wä- |
| gerecht anfertigen | Ausführung | schepflege, Service) |
|  |  |  |
| 4.5 Rationelle und material- | Beurteilung schadhafter Textilien | Z. B. Thermopachten |
| gerechte Instandsetzungs- | Wirtschaftlichkeit |  |
| techniken an Wäsche und | Auswahl von Material und Arbeits- |  |
| Arbeitskleidung einsetzen | verfahren |  |
|  |  |  |

75

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**5 Wäschebehandlung im Großbetrieb 23**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5.1 Wirkung der Inhaltsstoffe | Waschaktive Substanzen | Umweltaspekte |
| von Waschmitteln beurteilen | Wasserenthärtung |  |
|  | Bleichmittel | Fleckenentfernung |
|  | Optischer Aufheller |  |
|  | Farb-, Duftstoffe |  |
|  | Hilfsmittel, Sonstiges |  |
|  |  |  |
| 5.2 Verschiedene Systeme der | Eigenleistung | Kostenvergleich |
| Wäschepflege nach hygie- | Vergabe | Vgl. Lehrplan Unternehmens- |
| nischen, organisatorischen, | Leasing | führung mit Übungen |
| ökonomischen und ökologi- |  |  |
| schen Gesichtspunkten |  |  |
| planen |  |  |
|  |  |  |
| 5.3 Wäschepflege organisieren | Wäschekennzeichnung | Betriebsbesichtigung |
|  | Wäschesortierung/-sammlung |  |
|  | Vorbehandlung |  |
|  | Einsatz von Wäschegeräten und | Handwäsche |
|  | Trocknern |  |
|  | Glätten von Form- und Flach- |  |
|  | teilen, Mangeln |  |
|  | Legetechniken | Roboter |
|  | Wäscheausgabe/-verteilung |  |

76

|  |
| --- |
| **Schuljahr 2** |

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) 15**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Themen handlungsorientiert  bear­beiten | Z. B. Projekt Präsentation Exkursion Erkundung Rollenspiel | Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer ver-bindender Aspekte zu erfolgen. |

**6 Energienutzung 10**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.1 Energieversorgungsmög- Energieversorgungsmöglichkeiten für den beurteilen und Zentrale Sicherheitseinrichtungen kennen | Erdgas, Flüssiggas | Wirkungsgrad, |
| lichkeiten für den Groß- | Elektrizität | Heizwert |
| betrieb beurteilen und | Zentrale Dampfversorgung | Brennwert |
| Sicherheitsein- | Alternative Energiequellen | Nieder-, Hochdruckdampf |
| richtungen kennen | Tarife | Kostenrechnung |
|  |  |  |
| 6.2 Für die Einhaltung von | Leistungsschutzschalter, |  |
| Schutz- und Sicherheits- | Notschalter |  |
| vorschriften im Großbetrieb | Fehlerstrom, Schutzschalter |  |
| sorgen | Vergleich der Wirksamkeit |  |
|  | Verhalten bei Gasgeruch | Notruf |
|  |  |  |
| 6.3 Möglichkeiten des Energie- | Technische Möglichkeiten | Automatischer Lastabwurf |
| sparens beschreiben |  | Maximumwächter, |
|  |  | Leistungsoptimierungsanlage, |
|  |  | Wärmerückgewinnung |
|  | Energiebewusstes Handeln | Auslastung thermischer Geräte, |
|  |  | Warmwassernutzung, |
|  |  | Auswahl von Geräten |

77

|  |
| --- |
| **Schuljahr 2** |

**7 Gestalterische Aufgaben im Großbetrieb 30**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7.1 Gestalterische Möglich- | Schriftübungen | Verschiedene Schreibgeräte, |
| keiten der Schrift erkennen | - Wortbilder | Schablonen, Fertigbuchstaben |
| und anwenden | - Textgestaltung | Vgl. Lehrplan |
|  | - Schrift und Farbe | Informationstechnik |
|  |  | Farbkreis |
|  |  | Farbzusammenstellung, |
|  |  | Farbkontrast |
|  |  |  |
| 7.2 Texte des Alltags wirkungsvoll | Schriftgestaltung zu verschiede- |  |
| präsentieren | nen Anlässen |  |
|  | - Menü- und Tischkarten |  |
|  | - Einladungen |  |
|  | - Plakate, Ausstellungen |  |
|  | - Preislisten, Hinweisschilder |  |
|  |  |  |
| 7.3 Pflanzliche Materialien stil- | Pflanzen, Gefäße, Beiwerk | Pflanzenmaterial aus dem Bau- |
| gerecht arrangieren | Binden von Blumen | erngarten, Auswahl, Eignung, |
|  | - Gruppierungen | Farben, Formen, Proportionen |
|  | - Bindetechniken | Biedermeierstrauß, |
|  | Stecken von Blumen | dekorativer Strauß |
|  | Arbeitssicherheit | Gesteckformen, Gefäße, |
|  |  | Steckhilfen, Beiwerk, |
|  |  | Werkzeuge |
|  |  |  |
| 7.4 Mit jahreszeitlichen verfüg- | Tisch- und Raumschmuck | Span, Stroh, Stoff, Schnüre, |
| baren Naturmaterialien und | Festliche Dekorationen | Draht, Gewürze, Papier |
| anderen Werkstoffen | Geschenkverpackungen | Schulfeste, Weihnachtsfeiern, |
| gestalten |  | Abschlussfeiern, Fastnachts- |
|  |  | veranstaltungen |
|  |  |  |
| 7.5 Dekoration für bestimmte | Empfangs- und Gemeinschaftsbe- |  |
| Anlässe und Zielgruppen | reiche, Flure |  |
| organisieren | - Kriterien | Kosten, Ökologie, |
|  | - Planung | Ästhetik |
|  | - Durchführung | Feste, Veranstaltungen |
|  |  |  |
|  |  |  |

78

|  |
| --- |
| **Schuljahr 2** |

**8 Hauswirtschaftliches Dienstleistungsangebot für Nutzergruppen 35**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8.1 Aufgaben hauswirtschaftli- | Planung, Zeit- und Kostenkalkula- | Regionale Besonderheiten des |
| cher Arbeitsbereiche | tion | Ländlichen Raumes |
| organi­sieren | Durchführung |  |
|  | - Einzelarbeit |  |
|  | - Teamarbeit |  |
|  | - Service |  |
|  | Kontrolle |  |
|  |  |  |
| 8.2 Verpflegung mit verschiede- | Bedarf | Tischservice |
| nen Transport- und Ausga- | - Betriebsmittel | Tablettsystem |
| besystemen bereitstellen | - Personal | Free-Flow-System |
|  | - Transportmittel | Bain-marie |
|  | - Service |  |
|  |  |  |
| 8.3 Räume für Veranstaltungen | Möbel |  |
| bereitstellen | - Art |  |
|  | - Anzahl |  |
|  | - Anordnung |  |
|  | Technische Medien |  |
|  | Dekoration |  |
|  |  |  |
| 8.4 Besondere Anlässe organi- | Büfett |  |
| sieren | Festliche Essen |  |
|  | - Speisenzubereitung |  |
|  | - Outsourcing |  |