

**HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE - FACHRICHTUNG
„SOZIALMANAGEMENT“**

7. HAUSHALTSÖKONOMIE

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- über eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung verfügen und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder;
- wertschätzend und schonend mit Ressourcen und den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen;
- die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen;
- die Grundstrukturen des Hygienemanagements darstellen;
- ergonomische Grundkenntnisse anwenden;
- das Grundinventar von Haushaltsküchen und die wichtigsten Arbeitsgeräte funktionsgerecht und sicherheitsbewusst einsetzen;
- überblicksmäßig das Grundinventar von Großküchen beschreiben;
- Vorbereitungstechniken durchführen;
- einfache Speisen und Getränke unter Anwendung ernährungsphysiologischer Bedürfnisse sowie ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- die unterschiedlichen Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen berücksichtigen;
- für eine gepflegte Tischkultur sorgen und sich bei Tisch korrekt und sicher benehmen;
- die Organisation der Gemeinschaftsverpflegung und Speiseausgabesysteme darstellen;
- effiziente Haushaltsorganisation in unterschiedlichen Institutionen und sozialen Systemen beschreiben;
- Wohnbedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen beschreiben;
- Grundlagen der Wohnraumgestaltung und der Pflege und Reinigung des Wohnbereiches anwenden;
- die Organisation der Wäscheverwaltung erläutern und durchführen.

Lehrstoff:

Haushalts- und Betriebsorganisation:

Arbeitsplanung und -organisation.

Haushaltsformen. Aufbauorganisation.

Wohnbedürfnisse. Wohnraumgestaltung. Organisation der Pflege und Reinigung.

Gute Hygienepraxis. Arbeitssicherheit, Ergonomie.

Ökologische und nachhaltige Wirtschaftsführung.

Personalmanagement:

Mitarbeiterführung, Personalentwicklung, Personaleinsatzplanung.

Küchenpraxis:

Warenbewirtschaftung.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion; Portionieren und Anrichten.

Gemeinschaftsverpflegung.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Tisch- und Esskultur.