

Regelung über die Berufsausbildung von Menschen mit Behinderungen „zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft“

Die Landwirtschaftskammer Niedersachsen erlässt als zuständige Stelle aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 30.07.2010 eine Ausbildungsregelung gem. § 66 (Abs. 1) des Berufsbildungsgesetzes vom 23.03.2005 in der jeweils gültigen Fassung für Menschen mit Behinderungen „zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft“. Für die Durchführung der Prüfung gelten die Bestimmungen der Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Präambel:

Die dauerhafte Eingliederung von Menschen mit Behinderungen in Arbeit und Gesellschaft ist eine zentrale sozial- und bildungspolitische Aufgabe. Grundsätzlich und vorrangig ist auch für Menschen mit Behinderungen eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gem. § 4 BBiG, im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG (Nachteilsausgleich), anzustreben. Dieses Ziel ist auch dann zu verfolgen, wenn die Befähigung für einen anerkannten Ausbildungsberuf erst mit Hilfe ausbildungsvorbereitender und – begleitender Maßnahmen erreicht werden kann. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtschafter nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen. Dadurch sollen Menschen mit Behinderungen - entsprechend ihrer Neigungen und Fähigkeiten - Chancen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt und zum Lebenslangen Lernen eröffnet werden.

§ 1

Personenkreis und Anwendungsbereich

(1) Diese Regelung gilt für Menschen mit Behinderungen, die aufgrund der Art und Schwere/Art oder Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter nicht absolvieren können. Dazu zählen erhebliche – nicht nur vorübergehende – körperliche, geistige und seelische Behinderungen, häufig verbunden mit Verzögerungen in der Entwicklung und Beeinträchtigung der Persönlichkeit.

(2) Die Zugehörigkeit zu dem unter (1) genannten Personenkreis ist im Einzelfall auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung festzustellen. Sie ist durch Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und

- von Stellungnahmen der zuletzt besuchten Schule, unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/ Pädagoginnen, Berater/Beraterinnen für Menschen) aus der Rehabilitation und

- gegebenenfalls unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung durchzuführen.

(3) Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge nach dieser Regelung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse erst dann ein, wenn das Ergebnis des Feststellungsverfahrens schriftlich bei der zuständigen Stelle vorliegt.

§ 2

Ausbildungsberuf

(1) Die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 3

Dauer der Berufsausbildung

(1) Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

(2) Eine Verlängerung der Ausbildungszeit ist auf Antrag der Auszubildenden möglich, wenn diese erforderlich ist, um das Ausbildungsziel zu erreichen.

(3) Auf gemeinsamen Antrag der Auszubildenden und Ausbildenden hat die zuständige Stelle die Ausbildungszeit zu kürzen, wenn zu erwarten ist, dass das Ausbildungsziel in der gekürzten Zeit erreicht wird. Bei berechtigtem Interesse kann sich der Antrag auf die Verkürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit richten (Teilzeitberufsausbildung).

§ 4

Anforderungen an die Ausbildungsstätte und an die Ausbilder / Ausbilderinnen

(1) Die Ausbildung erfolgt in besonders dafür anerkannten Ausbildungsstätten. Dabei kann es sich um hauswirtschaftliche Betriebe (betriebliche Ausbildungsstätten) oder um Berufsbildungseinrichtungen (außerbetriebliche Ausbildungsstätten) handeln.

(2) Neben den im § 27 BBiG festgelegten Anforderungen müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Die Ausbildungsstätte muss hinsichtlich der Räume, der Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von Menschen mit Behinderungen gerecht werden.
- Es ist eine sozialpädagogische Betreuung zu gewährleisten; je nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung sind ggf. zusätzliche fachliche Betreuungskräfte (Ärzte, Psychologen, etc.) hinzuzuziehen
- Bei Bedarf ist die Teilnahme an zusätzlichen, ausbildungsbegleitenden Maßnahmen zu gewährleisten

(3) Die Ausbilderinnen / Ausbilder müssen

- die persönliche und fachliche Eignung für die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtschafter
- eine mehrjährige Ausbildertätigkeit und
- behindertenspezifische Kenntnisse und Fähigkeiten

nachweisen und von der zuständigen Stelle für die Ausbildung nach dieser Regelung anerkannt sein.

(4) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen / Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Sofern die Ausbildung in außerbetrieblichen Ausbildungsstätten durchgeführt wird sind dabei maximal 8 Auszubildende von einer anerkannten Ausbilderin / einem anerkannten Ausbilder auszubilden. In den betriebspraktischen Ausbildungsabschnitten können je anerkannter Fachkraft 2 Auszubildende ausgebildet werden.

(5) Bei betrieblicher Ausbildung sind maximal 2 Auszubildende je anerkannter Ausbilderin / anerkanntem Ausbilder auszubilden. Diese Zahl umfasst auch die Auszubildenden im Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter. Die Gesamtanzahl der Auszubildenden kann bei Mitwirkung weiterer Fachkräfte mit Zustimmung der zuständigen Stelle erhöht werden.

§ 5

Struktur der Berufsausbildung

(1) Die Ausbildung soll zu einer ausführenden beruflichen Tätigkeit befähigen, die selbständiges Arbeiten einschließt.

(2) Die Ausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und die Ausbildung in Fachaufgaben im Einsatzgebiet gem. § 6 Abs. 2, Abschnitt B. Es kommen insbesondere folgende Einsatzgebiete in Betracht:

- Hauswirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen mit produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten
- Hauswirtschaftliche Betriebe, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Haushalte mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten

(3) Erfolgt die Ausbildung in Berufsbildungseinrichtungen, sind in der Regel insgesamt 12 Monate betriebspraktischer Ausbildung in geeigneten Betrieben zu absolvieren. Es sollen davon 10 Monate betriebspraktischer Ausbildung im Einsatzgebiet gem. § 5 Abs. 2 durchgeführt werden. Die Betriebe sind der zuständigen Stelle rechtzeitig nachzuweisen. In den Betrieben müssen einschlägige Fachkräfte mit der betriebspraktischen Ausbildung beauftragt werden. Während der betriebspraktischen Ausbildung sind 1 x wöchentlich ergänzende Ausbildungsmaßnahmen in der Ausbildungsstätte vorzusehen.

(4) Von der Dauer der betriebspraktischen Ausbildung nach Absatz 3 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder die betriebspraktischen Besonderheiten die Abweichung erfordern. Die Abweichung bedarf der Zustimmung der zuständigen Stelle.

(5) Die Beschulung der Auszubildenden in gesonderten Berufsschulklassen ist sicherzustellen.

§ 6

Ausbildungsberufsbild, Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung

der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild).

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Verpflegung und Service
 - 1.1 Speisenvorbereitung
 - 1.2 Speisen- und Getränkezubereitung
 - 1.3 Speisenausgabe und Serviceleistungen
 - 1.4 Warenannahme, Lagerung und Vorratshaltung
2. Hausreinigung
 - 2.1 Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen
3. Textilreinigung
 - 3.1 Reinigen und Pflegen von Textilien
4. Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln
5. Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen
6. Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
7. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe
 - 7.1 Arbeitsorganisation
 - 7.2 Qualitätssicherung
 - 7.3 Betriebliche Geschäftsvorfälle

Abschnitt B: Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet

1. Betriebsspezifische Dienstleistungen

Abschnitt C: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
2. Berufsbildung
3. Arbeiten im Team
4. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen
5. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
6. Hygiene
7. Umweltschutz
8. Informations- und Kommunikationssysteme

§ 7

Ausbildungsplan

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer

qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in der Prüfung nach § 10 nachzuweisen.

(2) Der/die Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes einen individuellen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen. Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung sind dabei besonders zu berücksichtigen.

§ 8

Ausbildungsnachweis

(1) Auszubildende haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis (Berichtsheft) in der vorgeschriebenen Form zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat den Ausbildungsnachweis regelmäßig, mindestens jedoch monatlich durchzusehen und dies schriftlich zu vermerken.

§ 9

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Die Zwischenprüfung soll bis zum Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 3 Ausbildungshalbjahre (= 18 Monaten) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen

1. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
2. Arbeitsorganisation, Qualitätssicherung, betriebliche Geschäftsvorgänge

statt.

(4) Der Prüfling soll im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen in 150 Minuten 2 Arbeitsproben bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Speisen vorbereiten, Zerkleinerungstechniken anwenden
2. Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen, anrichten, portionieren und ausgeben
3. Tische eindecken und abräumen, Geschirr reinigen
4. Waren annehmen, kontrollieren und lagern

5. Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen
6. Textilien für die Reinigung und Pflege vorbereiten, Reinigungs- und Pflegemaßnahmen durchführen
7. Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen, transportieren und lagern
8. Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen

Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er die Aufgaben durchführen und die Ergebnisse kontrollieren sowie die Anforderungen an Sicherheit und Arbeitsschutz, Hygiene, Umweltschutz und qualitätssichernde Maßnahmen einbeziehen kann.

Eine Arbeitsprobe soll die Anforderungen gem. den Nummern 1 und 2 berücksichtigen.

(5) Der Prüfling soll im Prüfungsbereich Arbeitsorganisation, Qualitätssicherung, betriebliche Geschäftsvorgänge in 60 Minuten praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Grundsätze der Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung
2. Maßnahmen der Qualitätssicherung
3. Einsatz von Informations- und Kommunikationssystemen
4. Vorschriften des Datenschutzes
5. Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der Hygiene
6. Betriebliche Geschäftsvorgänge

§ 10 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat.

(2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan (§ 6) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
2. Betriebsspezifische Dienstleistungen
3. Wirtschafts- und Sozialkunde

(4) Der Prüfling soll im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

- in 150 Minuten 2 Arbeitsproben praktisch bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern. Eine Arbeitsprobe soll die Anforderungen der nachfolgenden Nr. 1 berücksichtigen.

und

- in 90 Minuten praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten.

Er soll nachweisen, dass er

1. Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen
2. Hausreinigungs- und Pflegeleistungen ausführen
3. Textilreinigungs- und Pflegeleistungen durchführen kann.

Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er die Aufgaben durchführen und die Ergebnisse kontrollieren sowie insbesondere die Anforderungen an die Wirtschaftlichkeit, Sicherheit und Arbeitsschutz, Hygiene, Umweltschutz und qualitätssichernde Maßnahmen sowie der Kommunikation und Dokumentation einbeziehen kann.

Auf Antrag ist zur Bewertung der praktischen Arbeitsproben und des Prüfungsgesprächs das Ergebnis der Prüfung gem. § 9 Abs. 4 zu übernehmen.

Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen ist die Gesamtnote der praktischen Arbeitsproben und die Note der schriftlichen Aufgabe ist im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(5) Der Prüfling soll im Prüfungsbereich betriebsspezifische Dienstleistungen in 180 Minuten eine komplexe Fachaufgabe im betrieblichen Einsatzgebiet planen, bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern. Er soll nachweisen, dass er betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen anlassbezogen und kundenorientiert erbringen sowie Gespräche situationsgerecht führen und Personen bei Alltagsverrichtungen unterstützen kann. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er gem. den Anforderungen des Einsatzgebietes

- über betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen informieren, Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen, Arbeitsabläufe planen und Vorschriften zur Sicherheit, des Gesundheitsschutzes, des Umweltschutzes und der Hygiene am Arbeitsplatz umsetzen kann.

(6) Der Prüfling soll im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde in 45 Minuten praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten. Er soll nachweisen, dass er

- allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen kann

(7) Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen 40 Prozent
- Betriebsspezifische Dienstleistungen 50 Prozent
- Wirtschafts- und Sozialkunde 10 Prozent

§ 11 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

- im Gesamtergebnis mit mindestens ausreichend und
- im Prüfungsbereich Betriebsspezifische Dienstleistungen mit mindestens ausreichend und
- in mindestens einem der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens ausreichend und
- in keinem Prüfungsbereich mit ungenügend bewertet worden sind.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einer mit schlechter als ausreichend bewerteten Prüfungsleistung, die mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen ist, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

§ 12

Schlussbestimmungen

(1) Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Regelung bestehen und solche, die aufgrund von Ausschreibungen der Arbeitsverwaltung im Jahr 2010 beginnen, können nach den Vorschriften der bisherigen Regelung fortgesetzt werden.

(2) Diese Ausbildungsregelung wird aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom erlassen. Sie tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Oldenburg, den 02.08.2010

Meyer zu Wehdel, Präsident



Ausbildungsrahmenplan
für
Fachpraktiker Hauswirtschaft / Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Abschnitt A**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1	Verpflegung und Service			
1.1	Speisenvorbereitung	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung berücksichtigen b) Lebensmittelkennzeichnung beachten c) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten e) rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden	10	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung	a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen- und Getränken anwenden b) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen c) mit Rezepten arbeiten d) Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten	24	
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen	a) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben b) Tische unter Berücksichtigung der Grundregeln des Servierens eindecken und abräumen; Geschirr reinigen	2	
		c) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren		4
1.4	Warenannahme, Lagerung und Vorratshaltung	a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten b) bei Warenannahme und -kontrolle mitwirken c) Waren lagern, bei Kontrolle von Warenbeständen mitwirken	2	
		d) Lebensmittel und Speisen haltbar machen		2

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
2.	Hausreinigung		16	
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen 		
		d) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten		2
3	Textilreinigung		10	
3.1	Reinigen und Pflegen von Textilien	<ul style="list-style-type: none"> a) Symbole der Pflegekennzeichnung beachten b) Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten c) Textilreinigung und Pflege unter Berücksichtigung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen d) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen, transportieren und lagern e) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen 		
4	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln	<ul style="list-style-type: none"> a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen b) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen c) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen d) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten e) über Produkte und Dienstleistungen informieren f) Gespräche kundenorientiert führen 		18
5	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Alltagsverrichtungen für eine eigenständige Lebensführung beachten b) Personen bei ihren Alltagsverrichtungen unterstützen 	4	
6	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	<ul style="list-style-type: none"> a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten berücksichtigen b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen 	2	
7	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe		4	
7.1	Arbeitsorganisation	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden b) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
7.2	Qualitätssicherung	a) betriebliche Standards anwenden b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	2	
7.3	Betriebliche Geschäftsvorgänge	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten b) Einkaufsliste erstellen und Einkäufe durchführen c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten	2	

Abschnitt B**Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1	Betriebsspezifische Dienstleitungen	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit unterschiedlichen Zielgruppen beachten c) Betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen d) Betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren e) Über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren f) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen g) Mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten		52

Die Vermittlung der betriebsspezifischen Dienstleistungen soll in einem betriebspraktischen Einsatzgebiet gem. § 5 (Abs. 2) erfolgen. Je nach Leistungsangebot des Betriebes und den beruflichen Einsatzmöglichkeiten sind die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten mindestens eines Aufgabenbereiches (Verpflegung und Service, Hausreinigung und Service, Textilreinigung und Service) zu vermitteln. Die integrativen Kompetenzen des jeweiligen Einsatzgebietes sind grundsätzlich zu vermitteln (siehe Anlage 2).

Abschnitt C**Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3		
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung	a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen d) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen	bis zum 18. Monat	
		e) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen f) Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft beschreiben	ab dem 19. Monat	
3	Arbeiten im Team	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten c) Auswirkungen von Kommunikation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung beachten d) mit Kritik umgehen, Kritik üben e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
4	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/ Elternzeit, kennen c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen	ab dem 19. Monat	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3		
5	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und –quellen beachten b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
6	Hygiene	a) berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden		
7	Umweltschutz	zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere a) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen c) Abfälle vermeiden ,Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		
8	Informations- und Kommunikationssysteme	a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und –verarbeitung nutzen c) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten		

Abschnitt B – Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet

Einsatzgebiet: Hauswirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen mit produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten

1. Großhaushalte jeglicher Art, Gewerbliche Wäschereibetriebe und Reinigungsunternehmen, Dienstleistungsunternehmen mit hauswirtschaftlichen Versorgungsangeboten

Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen:

Integrativ	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen c) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im Bereich Hauswirtschaft beschreiben d) betriebliche Standards einhalten e) schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen umsetzen f) kleine, selbständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen g) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen h) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten.	a) betriebsrelevante Anforderungen der Verpflegung beachten b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) Einfache Speisen, Speisekomponenten und Backwaren zubereiten d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten e) Speisen und Backwaren portionieren, anrichten, ausgeben und verteilen f) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen g) Abfälle entsorgen h) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern i) bei besonderen Angeboten der Verpflegung mitwirken, z. B. Büfett, Festessen, Catering	a) Reinigungssysteme und deren Einsatzmöglichkeiten unterscheiden und bedarfsgerecht nutzen b) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel für die verschiedenen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren rationell einsetzen c) Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel unter Nutzung von Dosierhilfen umweltverträglich verwenden d) Gemeinschafts- und Aufenthaltsräume kundenorientiert gestalten und ausstatten	a) Wäschekreislauf und betrieblichen Arbeitsablauf berücksichtigen b) Hol- und Bringdienste für Wäsche durchführen c) Flachwäsche und Arbeitskleidung unter Beachtung rationeller Arbeitsverfahren waschen, trocknen und schrankfertig machen d) saubere Wäsche nach betrieblichem Verteilersystem sortieren und transportieren e) Räume, Maschinen und Geräte für die Wäschepflege nach betrieblichen Vorgaben reinigen

Einsatzgebiet: Hauswirtschaftliche Betriebe – und Dienstleistungsunternehmen mit produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten

2. Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes (mit/ohne Beherbergungsangebot), Landwirtschaftliche Betriebe mit den Betriebszweigen Urlaub auf dem Bauernhof, Bauernhofgastronomie,

Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen:

Integrativ	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
<ul style="list-style-type: none"> a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen c) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im relevanten Einsatzbereich beschreiben d) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen/ Gästen beachten e) betriebliche Standards einhalten f) schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen umsetzen g) kleine, selbständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen h) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen i) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten 	<ul style="list-style-type: none"> a) betriebsrelevante Anforderungen der Verpflegung beachten b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) Einfache Speisen, Speisekomponenten und Backwaren zubereiten d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten e) Grundregeln für das Anrichten, Portionieren und gastgerechte Präsentieren von Speisen und Getränken anwenden f) Tische eindecken und gestalten g) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen h) Abfälle entsorgen i) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern j) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen, z. B. Büfett, Festgestaltung 	<ul style="list-style-type: none"> a) Räume (speziell Gasträume/Tagungsräume) und deren Ausstattung reinigen und pflegen b) betriebliche Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände reinigen und pflegen c) Pflanzen und Blumen im Innen- und Außenbereich pflegen (z. B. Balkon-/Terrassenbepflanzungen) <p>Zusätzliche Ausbildungsinhalte für Betriebe mit Beherbergungsangebot</p> <ul style="list-style-type: none"> d) Gästezimmer und deren Ausstattung nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten e) Betten machen, ab- und beziehen f) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten g) einfache Aufgaben im Zimmerservice übernehmen h) besondere Betriebs- und Gasträume reinigen und pflegen, z. B. Fitnessräume i) Abfälle entsorgen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Schmutzwäsche sortieren und für die Wäsche vorbereiten b) Bettwäsche, Tischwäsche, Küchenwäsche und Frotteewäsche waschen, glätten und legen c) Arbeitskleidung waschen und bügeln d) Saubere Wäsche nach betrieblichem Verteilersystem transportieren und einräumen <p>Zusätzliche Ausbildungsinhalte für Betriebe mit Beherbergungsangebot</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Wäscheservice für Gäste übernehmen

Einsatzgebiet: Hauswirtschaftliche Betriebe, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Haushalte mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten

1. Einrichtungen/ Dienstleistungsunternehmen / Haushalte jeglicher Art zur Versorgung und Betreuung von Senioren und Seniorinnen, Patienten und Patientinnen, Menschen mit Behinderungen, Rehabilitanten

Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen:

Integrativ/ personennahe Dienstleistungen	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
<ul style="list-style-type: none"> a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen und Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) Auswirkungen von Erkrankungen /Behinderungen der Zielgruppen kennen und berücksichtigen d) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen e) Bewohner/ Patienten in ihrer Mobilität unterstützen f) Bei Beschäftigungsangeboten mitwirken g) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen h) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten i) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren j) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen k) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der Ernährung von Senioren/Patienten beachten b) Speisen und Getränke kundenbezogen aufbereiten, gegebenenfalls zubereiten und verteilen c) Zwischenmahlzeiten und Getränke zubereiten d) Speisen und Getränke transportieren, servieren/ verteilen e) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten f) Hilfestellung bei den Mahlzeiten leisten g) Besonderheiten im Ess- und Trinkverhalten melden h) Essplätze abräumen und reinigen i) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungsarbeiten in der Stationsküche durchführen j) Abfälle entsorgen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen b) Bewohner-/Patientenzimmer und deren Ausstattung unter Beachtung der Kundenwünsche reinigen und pflegen c) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und pflegen d) Betten machen, ab- und beziehen e) Pflegebäder und sonstige gemeinschaftlich genutzten Räume auf Station reinigen f) Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen g) Abfälle entsorgen 	<ul style="list-style-type: none"> a) hygienische Anforderungen an den Umgang mit Schmutzwäsche/ infektiöser Wäsche beachten b) Schmutzwäsche nach betrieblichem System sortieren und transportieren c) saubere Wäsche transportieren und verteilen d) Wohnbereichswäsche nach Ordnungssystem lagern e) persönliche Wäsche und Kleidung kundenorientiert einräumen f) persönliche Wäsche und Kleidung pflegen

Einsatzgebiet: Hauswirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Haushalte mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangebote

2. Einrichtungen/ Haushalte jeglicher Art zur Versorgung und Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen:

Integrativ/ personennahe Dienstleistungen	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
<ul style="list-style-type: none"> a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen und Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten d) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren e) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen f) bei erzieherischen hauswirtschaftlichen Aufgaben unterstützen g) Bei Beschäftigungsangeboten mitwirken h) kleine, selbständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen i) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der kindgerechten Ernährung beachten b) kleine warme und kalte Speisen und Getränke vor- und zubereiten c) Essplätze vorbereiten und Essen nach betrieblichen Vorgaben ausgeben d) Hilfestellungen bei den Mahlzeiten geben. e) Essplätze abräumen und reinigen f) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungsarbeiten in der Küche durchführen g) Abfälle entsorgen h) Lebensmittel lagern i) bei Aufgaben der Ernährungserziehung unterstützen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen b) Gruppenräume aufräumen c) bedarfsorientierte Reinigungsarbeiten in Räumen durchführen d) Spielzeug aufräumen, sortieren, reinigen e) Ordnungs- und Reinigungsarbeiten im Außenbereich durchführen f) bei der Gestaltung der Räume mitwirken g) bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen mithelfen 	<ul style="list-style-type: none"> a) Küchen-, Bettwäsche und Heimtextilien waschen und bügeln b) Kinderkleidung bei akuten Verschmutzungen waschen/reinigen