

Regelung über die Berufsausbildung von Menschen mit Behinderungen zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen gemäß § 66 des Berufsbildungsgesetzes

Die Landwirtschaftskammer Niedersachsen erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 23.04.2025 als zuständige Stelle nach § 66 (Abs. 1) in der Fassung der Bekanntmachung vom 04.05.2020 (BGBl. I S. 920), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 19. Juli 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 246) für die Berufsausbildung von behinderten Menschen nachstehende Regelung.

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 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zur **Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen** und zum **Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen** erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

(1) Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch.

(2) Diese Regelung gilt für Menschen mit Beeinträchtigungen, die aufgrund der Art und Schwere/Art oder Schwere ihrer Beeinträchtigung eine Ausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter nicht absolvieren können. Dazu zählen erhebliche – keine vorübergehenden – körperlichen, geistigen und seelischen Beeinträchtigungen, häufig verbunden mit Verzögerungen in der Entwicklung und Beeinträchtigung der Persönlichkeit.

(3) 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/-innen für Menschen mit Beeinträchtigungen) aus der Rehabilitation und

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

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.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilder/-innen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/-innen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen.

Wenn die Ausbildung in außerbetrieblichen Ausbildungsstätten durchgeführt wird, sind dabei maximal 8 Auszubildende von einer anerkannten Ausbilderin oder einem anerkannten Ausbilder auszubilden.

In den betriebspraktischen Ausbildungsabschnitten können je einschlägiger Fachkraft 2 Auszubildende ausgebildet werden.

(4) Bei betrieblicher Ausbildung sind maximal 2 Auszubildende je anerkannter Ausbilderin oder anerkanntem Ausbilder auszubilden. Diese Zahl umfasst auch die Auszu-

bildenden im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in, falls in beiden Berufen gleichzeitig ausgebildet wird. Die Gesamtanzahl der Auszubildenden kann bei Mitwirkung weiterer Fachkräfte mit Zustimmung der zuständigen Stelle erhöht werden.

(5) Es ist eine sozialpädagogische Betreuung zu gewährleisten; je nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Beeinträchtigung sind ggf. zusätzliche fachliche Betreuungskräfte (Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen etc.) hinzuzuziehen.

Bei Bedarf ist die Teilnahme an zusätzlichen, ausbildungsbegleitenden Maßnahmen zu gewährleisten.

§ 6

Eignung der Ausbilderinnen und Ausbilder

(1) Ausbilder/-innen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufspädagogischen Eignung (AEVO und andere) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche rehabilitationspezifische Qualifikationen nachweisen.

Sie müssen von der zuständigen Stelle für die Ausbildung nach dieser Regelung anerkannt sein.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilder/-innen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation kann bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

Die Anforderungen an Ausbilder/-innen gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft nachgewiesen werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Bildungseinrichtung statt, sollen 12 Monate außerhalb dieser Bildungseinrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb oder mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden. Davon sollen 2 Monate im 2. Ausbildungsjahr und 10 Monate im 3. Ausbildungsjahr absolviert werden.

(2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.

(3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an über-

betrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

- (4) Die Berufsausbildung gliedert sich in
1. schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,
 2. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt
 - a) personenbetreuende Dienstleistungen,
 - b) serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung,
 - c) serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung oder
 - d) serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien sowie
 3. schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen als Teil des Ausbildungsberufsbildes gebündelt.

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungskompetenz).

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

Die Zuständige Stelle ist im Bedarfsfall von der Abweichung vor Ausbildungsbeginn in Kenntnis zu setzen.

(2) Die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

ABSCHNITT A

Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen
2. Speisen und Getränke zubereiten und servieren
3. Räume reinigen, pflegen und gestalten
4. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
5. Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten
6. Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen
7. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und präsentieren
8. Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen
9. Hygienemaßnahmen durchführen
10. Im Team arbeiten und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeiten

ABSCHNITT B

Berufsbildpositionen weiterer berufsprofilgebender Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten:

1. Personenbetreuende Dienstleistungen
2. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung
3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung
4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien

ABSCHNITT C

Berufsbildpositionen der schwerpunkübergreifenden, integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit
4. Digitalisierte Arbeitswelt

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(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 im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.

Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 12 bis 15 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes für jeden Auszubildenden und jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen, auf Vollständigkeit zu prüfen und abzuzeichnen.

Auszubildende können nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten drei Ausbildungshalbjahre genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(3) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Maßnahmen durchführen statt.

(4) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Maßnahmen durchführen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung von hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung für die Lebensqualität darzustellen,
2. Arbeitsabläufe zu strukturieren,
3. Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen,
4. hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen durchzuführen,
5. hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen darzustellen,
6. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung umzusetzen,

7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie
8. fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen.

(5) Der Prüfling hat zwei Arbeitsproben durchzuführen. Nach der Durchführung der beiden Arbeitsproben wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch über eine der Arbeitsproben geführt. Weiterhin hat der Prüfling Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Diese Aufgaben sollen praxisbezogen sein.

(6) Die Prüfungszeit beträgt für die Durchführung der Arbeitsproben 120 Minuten. Das anschließende, auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für die schriftliche Bearbeitung der Aufgaben beträgt 90 Minuten.

(7) Für die Durchführung der Prüfung gelten die Bestimmungen der Prüfungsordnung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen in der jeweils geltenden Fassung.

§ 11

Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungskompetenz erworben hat. Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt. Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

(2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(3) Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen,
2. Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten,
3. Textilien und Räume reinigen und pflegen sowie
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(4) Für die Durchführung der Prüfung gelten die Bestimmungen der Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen in der jeweils geltenden Fassung.

§ 12

Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen

(1) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. aufgabenbezogene Anforderungen zu analysieren,
2. Arbeitsprozesse zu strukturieren sowie Arbeitsmittel auszuwählen,
3. hauswirtschaftliche Leistungen personenorientiert und zielgruppenorientiert umzusetzen,
4. Prozesse und Ergebnisse der umgesetzten hauswirtschaftlichen Leistungen zu bewerten,
5. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen sowie
6. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 sind zwei der folgenden Gebiete zu Grunde zu legen:

1. Personenbetreuende Dienstleistungen,
2. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung,
3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung und
4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien.

(3) Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen. Eines der für die Arbeitsaufgaben zu Grunde zu legenden Gebiete bezieht sich auf den für die Ausbildung gewählten Schwerpunkt. Die Auswahl des Gebietes für die nicht auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe erfolgt durch den Prüfungsausschuss. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgaben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe geführt.

(4) Die Prüfungszeit für die Durchführung der auf den Schwerpunkt bezogenen Arbeitsaufgabe beträgt 120 Minuten. Die Prüfungszeit für die Durchführung der nicht auf den Schwerpunkt bezogenen Arbeitsaufgabe beträgt 120 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(5) Die auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe und das auftragsbezogene Fachgespräch werden mit 70 Prozent gewichtet, die nicht auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe wird mit 30 Prozent gewichtet.

(6) Auf Antrag kann für die nicht auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe das Ergebnis der praktischen Arbeitsproben und des Prüfungsgesprächs aus der Prüfung gem. § 10 (Zwischenprüfung) für die Abschlussprüfung übernommen werden.

§ 13

Prüfungsbereich

Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten

(1) Im Prüfungsbereich Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse darzustellen, zu strukturieren und zu bewerten,
2. die Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen für die Gesundheit und das soziale Zusammenleben darzustellen,
3. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von hauswirtschaftlichen Leistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
4. Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von individuellen Bedürfnissen und ernährungsphysiologischen Bedarfen sowie regionalen und saisonalen Aspekten auszuwählen,
5. die Zubereitung von Speisen und Getränken darzustellen,
6. Bestandsaufnahmen, Beschaffung und Lagerung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern darzustellen,
7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen sowie
8. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 14

Prüfungsbereich

Textilien und Räume reinigen und pflegen

(1) Im Prüfungsbereich Textilien und Räume reinigen und pflegen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse darzustellen, zu strukturieren und zu bewerten,
2. die Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen für die Lebensqualität darzustellen,
3. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von hauswirtschaftlichen Leistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
4. Verfahren, Mittel sowie Geräte und Maschinen für die Reinigung und Pflege von Textilien und Räumen auszuwählen,
5. Bestandsaufnahmen, Beschaffung und Lagerung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern darzustellen,
6. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen sowie
7. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 15

Prüfungsbereich

Wirtschafts- und Sozialkunde

(1) Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.

§ 16

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen an das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen mit 60 Prozent,
2. Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten mit 15 Prozent,
3. Textilien und Räume reinigen und pflegen mit 15 Prozent sowie
4. Wirtschafts- und Sozialkunde mit 10 Prozent.

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens drei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

§ 17

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:

§ 20 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tag nach der Veröffentlichung im Internet unter der Adresse www.lwk-niedersachsen.de in Kraft.

Gleichzeitig tritt die Ausbildungsregelung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen über die Berufsausbildung von Menschen mit Behinderungen zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft vom 02.08.2010 außer Kraft.

Oldenburg, den 06. Mai 2025

gez.
Der Präsident

- a) Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten,
 - b) Textilien und Räume reinigen und pflegen oder
 - c) Wirtschafts- und Sozialkunde,
2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
 3. wenn die mündliche Prüfung für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

§ 18 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von der oder dem Auszubildenden und der oder dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 19 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bereits bestehen, können nach den Vorschriften dieser Ausbildungsregelung unter Anrechnung der bisher absolvierten Ausbildungszeit fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren und der oder die Auszubildende noch keine Zwischenprüfung absolviert hat.

**Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung
„zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und
zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen“**

**Abschnitt A: Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten,
Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 1)	<p>a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</p> <p>b) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben durchführen</p> <p>c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen</p> <p>d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p>	11	
		<p>e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsleistungen nach Vorgaben berücksichtigen</p> <p>f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen dokumentieren</p> <p>g) Konflikte erkennen und zur Lösung von Konflikten beitragen</p> <p>h) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten</p>		7
2	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 2)	<p>a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</p> <p>b) lebensmittelrechtliche Regelungen einhalten</p> <p>c) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten und lagern</p> <p>d) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen, Arbeitstechniken und Garverfahren zubereiten</p> <p>e) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad anwenden</p>	11	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> f) Tische bereitstellen, eindecken und abräumen g) Geschirr reinigen und einsortieren 		
		<ul style="list-style-type: none"> h) Lebensmittelkennzeichnung beachten i) Lebensmittel haltbar machen j) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen k) Speisen und Getränke anrichten und servieren l) Verpflegungssysteme und Speisenverteilungssysteme anwenden m) Tische nach Vorgaben gestalten 		10
3	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren in Abhängigkeit von Reinigungsarten auswählen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen und kontrollieren d) bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken sowie einfache Dekorationen gestalten 	11	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Materialien auswählen f) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren 		7
4	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Textil- und Pflegekennzeichnungen beachten c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen d) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen 	11	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		e) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen und kontrollieren		
		f) Eigenschaften von Fasern und Geweben unterscheiden		7
		g) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken auswählen		
		h) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren		
5	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und erfassen	6	
		b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben auswählen		
		c) Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Zeitvorgaben planen		
		d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten		
		e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten und Vorgaben sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen		
		f) Arbeitsergebnisse kontrollieren		
		g) Arbeitsergebnisse bewerten und dokumentieren		2
		h) Arbeitsabläufe verbessern		
6	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 6)	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen	6	
		b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten		
		c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen einleiten		
		d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen und -bestände kontrollieren und dokumentieren sowie bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen		
		e) Rest- und Wertstoffe entsorgen		
		f) bei der Ermittlung des Bedarfs an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern mitwirken		4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		g) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren		
7	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und präsentieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 7)	<p>a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei Vorgaben beachten</p> <p>b) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen</p> <p>c) Gespräche kundenorientiert führen</p> <p>d) Erwartungen und Wünsche der Kunden und Kundinnen berücksichtigen</p>	4	
		<p>e) Produkte präsentieren</p> <p>f) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren</p> <p>g) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten</p>		5
8	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 8)	<p>a) Qualitätssicherungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben anwenden</p> <p>b) bei Abweichungen Maßnahmen einleiten</p>	5	
		<p>c) Qualität eigener hauswirtschaftlicher Leistungen bewerten und dokumentieren</p> <p>d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</p>		4
9	Hygienemaßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 9)	<p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen erkennen</p> <p>b) Hygienemaßnahmen unter Beachtung rechtlicher Regelungen und unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben durchführen</p> <p>c) Ergebnisse kontrollieren</p>	7	
		d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren		2
10	Im Team arbeiten und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeiten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 10)	<p>a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen</p> <p>b) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten</p> <p>c) mit Kritik umgehen und Kritik äußern</p>	6	
		d) angrenzende Zuständigkeitsbereiche situationsbezogen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen beachten		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		e) in der Zusammenarbeit mündlich und schriftlich, auch unter Einsatz digitaler Medien, Informationen austauschen und Fachbegriffe anwenden f) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden		6

Abschnitt B: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

1. Personenbetreuende Dienstleistungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 1)	a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) zu betreuende Personen und Gruppen bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten unterstützen sowie gemeinsam mit diesen hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen erbringen i) an Maßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen mitwirken		24

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> j) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen k) Veränderungen im Verhalten von zu betreuenden Personen erkennen und verantwortliche Fachkräfte informieren l) über Produkte und Dienstleistungen informieren m) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen n) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		

2. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren 		24

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen i) über Produkte und Dienstleistungen informieren j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		

3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen i) über Produkte und Dienstleistungen informieren 		24

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten		

4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen i) über Produkte und Dienstleistungen informieren j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		24

Abschnitt C: Schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebs erläutern f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern 	Während der gesamten Ausbildung	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden b) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	Während der gesamten Ausbildung	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren 		
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		<p>e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, beurteilen und auswählen</p> <p>f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten</p> <p>g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten</p> <p>h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren</p>	Während der gesamten Ausbildung	