

**Bekanntmachung
des Sächsischen Landesamtes
für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Neufassung der Ausbildungsregelung gemäß § 66
des Berufsbildungsgesetzes zum Fachpraktiker
Hauswirtschaft/zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

Vom 7. November 2018

Die Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung Fachpraktiker Hauswirtschaft/Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 5. Juli 2017 (SächsABl. S. 1051) wurde durch Beschluss des Berufsbildungsausschusses vom 7. November 2018 wie folgt neugefasst:

Das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie erlässt als zuständige Stelle für die Berufe in der Landwirtschaft, im Gartenbau und in der Hauswirtschaft nach § 1 Absatz 1 der Sächsischen Ausführungsverordnung zum Berufsbildungsgesetz und zu den Berufsqualifikationsfeststellungsgesetzen in der Fassung der Bekanntmachung vom 12. Mai 2016 (SächsGVBl. S. 167), die durch die Verordnung vom 17. November 2016 (SächsGVBl. S. 590) geändert worden ist, und nach § 66 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), das zuletzt durch Artikel 14 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2581) geändert worden ist, 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. Es ist dabei erforderlich, für die besonderen Bedürfnisse dieser heterogenen Personengruppe geeignete Maßnahmen zu entwickeln und einzusetzen. Vorrangiges Ziel aller Bemühungen, insbesondere für Jugendliche mit Behinderungen, muss es sein, sie zu einem berufsqualifizierenden Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf zu führen.

Dieses Ziel ist auch dann zu verfolgen, wenn die Befähigung für einen allgemein anerkannten Ausbildungsberuf erst mit Hilfe ausbildungsvorbereitender und -begleitender Maßnahmen erreicht werden kann. Wenn eine derartige Ausbildung trotz geeigneter Maßnahmen und Hilfen wegen Art und/oder Schwere der Behinderung nicht möglich ist, kann diese Ausbildungsregelung Anwendung finden. Dadurch sollen Menschen mit Behinderung – entsprechend ihren Neigungen und Fähigkeiten – Chancen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt und zum lebenslangen Lernen eröffnet werden.

**§ 1
Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum/r Fachpraktiker/in Hauswirtschaft erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

**§ 2
Personenkreis**

(1) Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 des Berufsbildungsgesetzes für Personen

im Sinne des § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch vom 23. Dezember 2016 (BGBl. I S. 3234), das zuletzt durch Artikel 6 Absatz 3 des Gesetzes vom 28. November 2018 (BGBl. I S. 2016) geändert worden ist.

(2) Sie gilt für behinderte Menschen, die aufgrund der Art und/oder Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf 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. Hierüber muss eine Feststellung des zuständigen Rehabilitationsträgers vorliegen, ausgestellt auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung.

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

**§ 3
Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

**§ 4
Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und/oder Ausbildungseinrichtungen für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker/in Hauswirtschaft statt.

**§ 5
Eignung der Ausbildungsstätte**

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen, die die Anforderungen zur Ausbildung im Beruf Hauswirtschafter/in erfüllen, ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 des Berufsbildungsgesetzes festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden. Es müssen ausreichend Ausbilder/innen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/innen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

(1) Ausbilder/innen in Betrieben, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 des Berufsbildungsgesetzes erstmals beziehungsweise nach einer mindestens fünfjährigen Unterbrechung tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO und andere) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Ausbilder/innen in Ausbildungseinrichtungen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen. Um die besonderen Anforderungen des § 66 des Berufsbildungsgesetzes zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Der Umfang der zusätzlichen behindertenspezifischen Qualifikation beträgt für Ausbilder/innen nach Absatz 1 mindestens 40 Stunden. Diese müssen spätestens ein Jahr nach Beginn der Ausbildung vorliegen. Diese Regelung gilt auch für Ausbilder/innen in Betrieben, die im Rahmen einer Kooperationsmaßnahme einer Ausbildungseinrichtung beteiligt werden.

(4) Von dem Erfordernis des Nachweises einer zusätzlichen behindertenspezifischen Qualifikation soll bei Ausbilder/innen in Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(5) Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gelten auch als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere vergleichbare Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 26 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben, die entsprechende Ausbildungsinhalte vermitteln können, durchgeführt werden.

(2) Von der Dauer der Ausbildung im Betrieb nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung die Abweichung erfordert.

(3) Die Ausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und in die Ausbildung in Fachaufgaben im Einsatzgebiet (Abschnitt 6 des Ausbildungsrahmenplans).

(4) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsverordnung oder aufgrund einer Regelung des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie eine überbetriebliche Berufsausbildung angeboten wird, kann die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.

(5) Zur Sicherung der Ausbildungsqualität können im Organisationsplan der Überbetrieblichen Ausbildung Lehrgänge als Pflicht ausgewiesen werden. Diese sind dann Bestandteil der Ausbildung.

§ 8

Ausbildungsberufsbild/Ausbildungsrahmenplan

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

(2) Die Berufsausbildung zum/r Fachpraktiker/in Hauswirtschaft gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

Abschnitt A: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
2. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Mitgestalten sozialer Beziehungen
5. Hygiene
6. Umweltschutz, Nachhaltigkeit

Abschnitt B: Fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen
 - 1.1 Arbeiten planen, vorbereiten, durchführen und kontrollieren
 - 1.2 Information und Kommunikation
 - 1.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen
 - 1.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen
 - 1.5 Qualitätssicherung
 - 1.6 Betriebliche Geschäftsvorgänge
2. Betriebsräume und Betriebseinrichtungen
 - Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
3. Hauswirtschaftliche Dienst- und Versorgungsleistungen
 - 3.1 Speisenzubereitung und Serviceleistungen
 - 3.2 Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten
 - 3.3 Gestaltung von Räumen des Wohnumfeldes
 - 3.4 Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien
 - 3.5 Warenwirtschaft, Lagerung und Vorratshaltung
4. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
 - 4.1 Erfüllung von Grundbedürfnissen der Menschen
 - 4.2 Kontaktaufnahme und Kontaktpflege
 - 4.3 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen
5. Fachaufgaben im Einsatzgebiet/Betriebspraktikum
 - 5.1 Betriebsbezogene Aufgaben
 - 5.2 Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote
 - 5.3 Rationelles und planvolles Arbeiten.

§ 9

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 das selbstständige Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) unter Berücksichtigung von Art und/oder Schwere der Behinderung einschließt.

(2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Der/Die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und/oder Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung ist schriftlich und praktisch durchzuführen.

(4) Es ist eine schriftliche Prüfung von 60 Minuten zu Grundlagenkenntnissen der Hauswirtschaft aus folgenden Gebieten zu bearbeiten:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung
2. Grundlagen der Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge
3. Grundkenntnisse über Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter
4. Grundkenntnisse hauswirtschaftlicher Dienst- und Versorgungsleistungen.

(4) Die praktische Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen statt. Es bestehen folgende Vorgaben:

- Der Prüfling soll nachweisen, dass er
- Speisen vorbereiten und Lebensmittel lagern,
 - Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden,
 - Räume reinigen und pflegen,
 - Textilien reinigen und pflegen,
 - Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen,
 - Grundsätze der Arbeitsgestaltung anwenden,
 - betriebliche Geschäftsvorgänge durchführen,
 - sich Informationen beschaffen,
 - Vorschriften des Datenschutzes einhalten,
 - Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der Hygiene berücksichtigen kann.

(5) Bei der praktischen Zwischenprüfung sind zwei Arbeitsaufgaben mit je einem situativen Fachgespräch von jeweils höchstens 15 Minuten aus dem Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen durchzuführen.

(6) Die Prüfungszeit für die beiden Arbeitsaufgaben beträgt 150 Minuten inklusive der beiden Fachgespräche. Beide Arbeitsaufgaben werden am Tag vor dem Prüfungstermin dem Prüfling bekannt gegeben. Zur Planung beider

Arbeitsaufgaben stehen dem Prüfling anschließend insgesamt 135 Minuten zur Verfügung.

(7) Zur Einschätzung des Ausbildungsstandes werden in den abzulegenden Prüfungen
Grundlagenkenntnisse Hauswirtschaft
Hauswirtschaftliche Dienst- und Versorgungsleistungen
Arbeitsaufgabe 1 (Aufgabe benannt)
Arbeitsaufgabe 2 (Aufgabe benannt)
Noten gegeben. Es findet keine Wichtung zwischen den Noten statt.

§ 11 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung ist schriftlich und praktisch durchzuführen. Prüfungsbereiche sind:

1. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln
2. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
3. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(3) Für den Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und Dienstleistungsorientiertes Handeln bestehen folgende Vorgaben:

- Der Prüfling soll nachweisen, dass er
- Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen,
 - Hausreinigungs- und Serviceleistungen erbringen,
 - Textilreinigungs- und Textilpflegearbeiten verrichten und Serviceleistungen durchführen,
 - Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen,
 - über Dienstleistungen und Produkte informieren und
 - Grundsätze der Teamarbeit beachten kann.
- Der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(4) Für den Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen bestehen folgende Vorgaben:

- Der Prüfling soll nachweisen, dass er
- Grundbedürfnisse des Menschen erfüllen kann,
 - Kontakt zu Menschen aufnehmen und pflegen kann,
 - Hilfe bei Alltagsverrichtungen leisten kann;
- Der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Für den Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen bestehen folgende Vorgaben:

- Der Prüfling soll nachweisen, dass er
- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen kundenorientiert erbringen,
 - Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen,
 - Arbeitsabläufe planen und umsetzen sowie
 - Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen kann.
- Hierfür sind aus folgenden Tätigkeiten mindestens zwei auszuwählen:
- Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen

- Räume und Betriebseinrichtungen reinigen, pflegen und gestalten sowie Serviceleistungen durchführen
- Textilien reinigen, pflegen und Serviceleistungen erbringen.

Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben bearbeiten und jeweils in einem situativen Fachgespräch erläutern. Bei der Durchführung der Arbeitsaufgaben sind die in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu berücksichtigen. Die Prüfungszeit beträgt höchstens 210 Minuten inklusive je einem situativen Fachgespräch von jeweils höchstens 15 Minuten. Beide Arbeitsaufgaben werden am Tag vor dem Prüfungstermin dem Prüfling bekannt gegeben. Zur Planung beider Arbeitsaufgaben stehen dem Prüfling anschließend insgesamt 195 Minuten zur Verfügung.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben: Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann. Der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 30 Minuten.

§ 12 Gewichtungsregelung

Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Ergebnisse der Prüfungsbereiche zu einer Note zusammenzufassen. Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--|------------|
| 1. Arithmetisches Mittel aus den Noten der Arbeitsaufgaben in den Prüfungsbereichen gemäß § 11 Absatz 5 (Praktische Prüfung) | 70 Prozent |
| 2. Arithmetisches Mittel aus den Noten der schriftlichen Prüfungen gemäß § 11 Absatz 3 und 4 | 25 Prozent |
| 3. Schriftliche Prüfung gemäß § 11 Absatz 6 | 5 Prozent |

§ 13 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,

2. in jeder Arbeitsaufgabe gemäß § 11 Absatz 5 mindestens „ausreichend“
3. in den schriftlichen Prüfungen gemäß § 11 Absatz 3, 4 und 6 mindestens einmal „ausreichend“ und
4. keine einzelne Prüfungsleistung mit „ungenügend“ bewertet worden sind.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einer der mit „mangelhaft“ bewerteten schriftlichen Prüfungen gemäß § 11 Absatz 3, 4 und 6 durch eine mündliche Prüfung von 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diese Prüfung sind das bisherige schriftliche Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 zu 1 zu gewichten.

§ 14 Übergang in eine Ausbildung eines anerkannten Ausbildungsberufes

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Auszubildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Übergangsregelung

Für Auszubildende, die vor dem 30. Juni 2017 ihre Ausbildung begonnen haben, gilt die Verordnung des Regierungspräsidiums Chemnitz über die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftstechnischen Helfer/zur Hauswirtschaftstechnischen Helferin vom 12. Juli 2002 (SächsGVBl. S. 253) bis zum Abschluss der Ausbildung fort.

§ 16 Inkrafttreten

(1) Diese Regelung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im Sächsischen Amtsblatt in Kraft.

(2) Gleichzeitig tritt die Verordnung des Regierungspräsidiums Chemnitz über die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftstechnischen Helfer/zur Hauswirtschaftstechnischen Helferin vom 12. Juli 2002 (SächsGVBl. S. 253) außer Kraft.

Dresden, den 7. November 2018

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Eichkorn
Präsident

Anlage

(zu § 8 Absatz 1 und 2)

**Ausbildungsrahmenplan
zur Ausbildungsregelung
für die Berufsausbildung zum/r Fachpraktiker/in Hauswirtschaft**

Abschnitt A:

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (zu § 8 Absatz 2 Abschnitt A)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes nennen b) grundsätzliche Zusammenhänge zwischen den Betriebsteilen verstehen c) örtliche Gegebenheiten, die Ausbildungsleitung, die Betriebs- beziehungsweise Haus-ordnung sowie das Arbeitszeitregime kennen d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung; Arbeits- und Tarifrecht	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Arbeitszeit- und Urlaubsregelung sowie Regelungen zum Mutterschutz/Elternzeit und Behindertenrecht kennen d) Lern- und Arbeitsschwerpunkte sowie mögliche Leistungsziele und Perspektiven kennen e) Wissen über die hauswirtschaftliche Berufsbildung haben f) Grundzüge des Ausbildungsverlaufes kennen (Ausbildungsplanung, Ausbildungsverordnung) g) Arbeitsperspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten kennen h) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages kennen i) Überblick über die Grundlagen des Arbeits- und Tarifrechtes (Rolle der Tarifpartner) haben j) Sanktionen und Kündigungsbestimmungen kennen k) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	a) Sicherheitsmaßnahmen und Schutzbestimmungen anwenden b) Gefahren im Ausbildungsbereich kennen c) Nutzung der Schutzvorrichtungen entsprechend der Vorschriften und Sicherheit d) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten e) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
4	Mitgestalten sozialer Beziehungen	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen c) Gespräche situationsgerecht führen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
5	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> a) Infektionsgefahren (Verbreitungswege) und Schutzmaßnahmen kennen b) persönliche Hygiene anwenden c) betriebsbezogene Hygienemaßnahmen kennen und anwenden 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
6	Umweltschutz, Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundanliegen des betrieblichen Umweltschutzes kennen b) zum sparsamen Gebrauch von Betriebsmitteln (Energie, Material und so weiter) befähigen c) Überblick über die wesentlichen betriebseigenen Umweltbelastungen haben d) Abfälle vermeiden, Abfallerfassung und -trennung durchführen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	

Abschnitt B:

Gemeinsame fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (zu § 8 Absatz 2 Abschnitt B)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen			
1.1	Arbeiten planen, vorbereiten, durchführen und kontrollieren	<ul style="list-style-type: none"> a) einfache Arbeitsabläufe planen und durchführen b) zweckmäßige Arbeitstechniken und -verfahren anwenden c) Betriebs- und Arbeitsmittel richtig einsetzen d) Arbeitsergebnisse richtig erfassen, beurteilen und korrigieren e) zur teamorientierten Zusammenarbeit befähigen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.2	Information und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> a) Vorgänge im Unternehmen insbesondere, zwischen den Menschen wahrnehmen, Veränderungen feststellen und mitteilen b) Informationen, insbesondere aus Fachliteratur, Gebrauchsanleitungen, Katalogen, Fachzeitschriften und dem Internet beschaffen c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen f) Grundregeln des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
1.3	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf betriebliche Arbeitsorganisation und -abläufe erkennen und beachten b) bei betrieblichen Veranstaltungen Einzelaufgaben übernehmen c) Marktentwicklungen und Preise beobachten und vergleichen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.4	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen	<ul style="list-style-type: none"> a) auf ein gepflegtes Erscheinungsbild achten b) situationsgerecht verhalten c) den Bedarf an einfachen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen ermitteln d) die Kundenorientierung berücksichtigen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.5	Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> a) fachbezogenes Rechnen erlernen b) Qualität der eigenen Leistungen erkennen und beurteilen c) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.6	Betriebliche Geschäftsvorgänge	<ul style="list-style-type: none"> a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten b) bei der Bedarfsermittlung für Gütereinkauf unterstützen c) Bestellungen annehmen und Einkäufe erledigen d) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten 	4	
2	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen			
	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	<ul style="list-style-type: none"> a) Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und anderen Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen b) Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen 	6	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
3	Hauswirtschaftliche Dienst- und Versorgungsleistungen			
3.1	Speisenzubereitung und Serviceleistungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Produkte beim Einkauf auswählen können (Vergleich von Preis und Qualität) b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten können c) richtige Garverfahren bei der Speisenzubereitung kennen d) richtige Arbeitstechniken anwenden e) Speisen personenorientiert und zu gegebenen Anlässen zubereiten f) Mahlzeiten anrichten und portionieren g) verschiedene Gebäcke und Kuchen herstellen h) einfache Getränke herstellen i) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens beherrschen j) einfache Kostberechnung durchführen k) Speisen und Getränke servieren 	19	7
3.2	Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungsarbeiten entsprechend den Materialien und Räumen durchführen b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen c) Reinigungsplan einhalten und umsetzen 	9	
3.3	Gestaltung von Räumen des Wohnumfeldes	<ul style="list-style-type: none"> a) Ausgestaltung von Räumen mit Pflanzen und Blumen b) Pflanzen und Blumen pflegen c) einfache Dekorationen herstellen d) saisonale Arbeiten im Innen- und Außenbereich durchführen 	7	3
3.4	Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien	<ul style="list-style-type: none"> a) Textilien unter Beachtung der Pflegesymbole von Hand und mit Maschine reinigen b) einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien von Hand und mit Maschine durchführen c) Glätt- und Legetechniken kennen und anwenden d) Textilreinigung und -pflege nach Bedarf durchführen 	9	
3.5	Warenwirtschaft, Lagerung und Vorratshaltung	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände kontrollieren b) Lebensmittel und Speisen konservieren können c) Ware einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren 	7	
4	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen			
4.1	Erfüllung von Grundbedürfnissen der Menschen	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundbedürfnisse der Menschen kennen b) Hilfestellung bei der Erfüllung von Grundbedürfnissen leisten 		4
4.2	Kontaktaufnahme und Kontaktpflege	<ul style="list-style-type: none"> a) zum Zuhören und zur Teilnahme an Gesprächen befähigen b) Grundregeln der Umgangsformen kennen und anwenden 		6
4.3	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> a) zur Hilfe beim Ankleiden befähigen und bei Bewegungsabläufen unterstützen b) beim Lagern und Betten unterstützen c) bei der Gestaltung von Festen unterstützen d) Aufträge entgegennehmen und ausführen 	4	10

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
5	Fachaufgaben im Einsatzgebiet/Betriebspraktikum			
5.1	Betriebsbezogene Aufgaben	a) Hygiene- und Reinigungspläne sowie Unfallverhütungsvorschriften einhalten und anwenden b) sichere Handhabung von Arbeitsmitteln und Arbeitsgegenständen erlernen c) einfache Arbeiten selbstständig durchführen d) Arbeiten im Team durchführen e) Kundenzufriedenheit sichern		11
5.2	Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote	a) Arbeiten nach Qualitätsstandard unter Anleitung durchführen – Speisenzubereitung/Service – Raumreinigung und -pflege – Textilreinigung und -pflege – Hauswirtschaftliche Betreuung b) Kundenorientierung sichern und geforderte Normen einhalten c) wirtschaftliche, soziale und ökonomische Bedingungen kennen d) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert durchführen e) betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren f) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten		10
5.3	Rationelles und planvolles Arbeiten	a) geeignete Materialien und Arbeitsmittel auswählen können b) Überblick über Verbraucherschutz und den ökonomischen Einsatz vorhandener Mittel haben		5