

## **Teilqualifikationen für den Beruf Hauswirtschafter/in**

TQ-Berufsset für den Beruf Hauswirtschafter/in gemäß Ausbildungsrahmenplan VO Berufsausbildung zum Hauswirtschafter Stand 19.03.2020 sowie Rahmenlehrplan für Ausbildung zum Hauswirtschafter Stand 13.12.2019.

Dieses TQ-Berufsset wurde zu einem Konformitätsabgleich beim Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gemäß der Empfehlung 185 des BIBB-Hauptausschusses vom 10. Dezember 2025 zur qualitätsgesicherten Gestaltung und Umsetzung von Teilqualifikationen eingereicht und in der vorliegenden Form im Juni 2026 durch die TQ-Koordinierungsgruppe bestätigt. Die Veröffentlichung von maximal einem TQ-Set pro Beruf in der BIBB-Datenbank hat eine Orientierungsfunktion für Träger und zuständige Stellen zur Gestaltung und Bewertung von Teilqualifizierungen. Bei dem TQ-Berufsset handelt es sich um fachlich abgestimmte Informationen im Rahmen des Verwaltungshandelns des BIBB auf ministerielle Weisung. Es ist auf der Internetseite [www.bibb.de/tq](http://www.bibb.de/tq) abrufbar.

## A Übersichtsdarstellung des TQ-Berufssets

Ausbildungsberuf	Hauswirtschafter/in
TQs im Überblick	
TQ 1: Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen	17 – 26 Wochen
TQ 2: Alltägliche Versorgungsleistungen	17 – 26 Wochen
TQ 3: Alltägliche Betreuungsleistungen	17 – 26 Wochen
TQ 4: Personengruppenorientierte Versorgungsleistungen	17 – 26 Wochen
TQ 5: Hauswirtschaftliche Leistungen für Personen in besonderen Lebensumständen	17 – 26 Wochen
TQ 6: Marketing für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen	17 – 26 Wochen
	104 – 156 Wochen

*Die festgelegte Dauer gilt bei einer Teilnahme in Vollzeit.*

*Die Inhalte der Zwischenprüfung werden in TQ 1, 2 und 3 vermittelt.*

*Hinweis: Die Vermittlung von Standardberufsbildpositionen und Wirtschafts- und Sozialkunde erfolgt in den jeweiligen TQs integrativ.*

## B Die Teilqualifikationen im Detail

<b>TQ 1: Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen</b>	
Voraussetzungen	Keine
Dauer	17 - 26 Wochen, davon mind. 1/3 im Unternehmen
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen und Pflegen von privaten Wohnräumen</li> <li>• Reinigen und Pflegen von hauswirtschaftlichen Funktionsbereichen</li> <li>• Aufnahme und Ausführung von Dienstleistungsaufträgen</li> </ul>

Die Teilnehmenden reinigen und pflegen private Wohnräume sowie hauswirtschaftliche Funktionsbereiche. Sie nehmen Dienstleistungsaufträge auf und führen diese aus. Zudem reinigen und pflegen sie Wohn- und Funktionsbereiche sowie Arbeitsmaterialien, Haushaltsgeräte und -maschinen. Sie nehmen Arbeitsaufträge an und führen diese effizient und kundenorientiert aus.

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 1</b> Ausbildungsordnung vom 19.03.2020	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 13.12.2019
§ 4 Absatz 2 Nummer 5	<b>Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten</b> a) Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität erläutern b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen d) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren	LF 1: Beruf und Betrieb präsentieren  LF 3: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
§ 4 Absatz 2 Nummer 6	<b>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</b> a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen	LV 4: Personen wahrnehmen und beobachten
§ 4 Absatz 2 Nummer 7	<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b> a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards Aufgaben und kundenorientiert auswählen c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern	LF 5: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen  LF 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen

	f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren	
§ 4 Absatz 2 Nummer 8	<p><b>Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</b></p> <p>a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</p> <p>b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten</p> <p>c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen</p> <p>d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren</p> <p>e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren</p> <p>i) Rest- und Wertstoffe entsorgen</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 9	<p><b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b></p> <p>c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren</p> <p>d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten</p> <p>e) Abrechnungssysteme anwenden</p> <p>f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 10	<p><b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern</p> <p>b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen</p> <p>c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 11	<p><b>Hygienemaßnahmen Durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern</p> <p>b) Gefährdungen erkennen und bewerten</p> <p>c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen</p> <p>d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten</p> <p>e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen</p>	

§ 4 Absatz 2 Nummer 12	<b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b> a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen	
§ 4 Absatz 2 Nummer 13	<b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b> a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen	

#### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 1			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiple Choice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktischer Arbeitsauftrag</li> <li>• Situatives Fachgespräch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

<b>TQ 2: Alltägliche Versorgungsleistungen</b>	
Voraussetzungen	Einschlägige berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 1
Dauer	17 - 26 Wochen, davon mind. 1/3 im Unternehmen
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einkaufen und Lagern von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen</li> <li>• Zubereiten und Servieren von kalten und warmen Mahlzeiten</li> <li>• Waschen und Pflegen von Kleidung und Textilien</li> <li>• Aufnehmen und Ausführen von Dienstleistungsaufträgen</li> </ul>

Die Teilnehmenden kaufen Lebensmittel und Bedarfsgegenstände ein und lagern diese. Sie bereiten kalte und warme Mahlzeiten zu und servieren diese. Zudem waschen und pflegen sie Kleidung und Textilien. Sie nehmen Dienstleistungsaufträge auf und führen diese aus, einschließlich der Reinigung und Pflege von Textilien. Sie kaufen Gebrauchs- und Verbrauchsgüter ein und lagern diese. Schließlich nehmen sie Arbeitsaufträge an und führen diese effizient und kundenorientiert aus.

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 2</b> Ausbildungsordnung vom 19.03.2020	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 13.12.2019
§ 4 Absatz 2 Nummer 3	<b>Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b> a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln	LF 1: Beruf und Betrieb präsentieren  LF 2: Verpflegung zubereiten und anbieten
§ 4 Absatz 2 Nummer 4	<b>Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren</b> a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählen c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern und dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachten e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten f) Tische anlassbezogen eindecken und gestalten g) Speisen und Getränke anrichten und servieren k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen	LF 3: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen  LF 4: Personen wahrnehmen und beobachten  LF 5: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen  LF 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
§ 4 Absatz 2 Nummer 6	<b>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</b> a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern	

	<p>b) Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten</p> <p>d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen</p> <p>e) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</p>	<p>LF 8: Verpflegung von Personengruppen planen</p>
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 7</p>	<p><b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b></p> <p>a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen</p> <p>b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards Aufgaben und kundenorientiert auswählen</p> <p>c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen</p> <p>d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten</p> <p>e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern</p> <p>f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren</p>	
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 8</p>	<p><b>Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</b></p> <p>a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</p> <p>b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten</p> <p>c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen</p>	
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 9</p>	<p><b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b></p> <p>a) Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten</p> <p>b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen</p> <p>c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren</p> <p>d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten</p> <p>e) Abrechnungssysteme anwenden</p> <p>f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen</p>	

§ 4 Absatz 2 Nummer 10	<p><b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern</p> <p>b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen</p> <p>c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 11	<p><b>Hygienemaßnahmen durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern</p> <p>b) Gefährdungen erkennen und bewerten</p> <p>c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen</p> <p>d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten</p> <p>e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 12	<p><b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b></p> <p>a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 13	<p><b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b></p> <p>a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren</p> <p>b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten</p> <p>c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen</p>	

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 2			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiple Choice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktischer Arbeitsauftrag</li> <li>• Situatives Fachgespräch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

<b>TQ 3: Alltägliche Betreuungsleistungen</b>	
Voraussetzungen	Einschlägige berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 2
Dauer	17 - 26 Wochen, davon mind. 1/3 im Unternehmen
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebote zur Unterstützung im Alltag</li> <li>• Unterstützung in der Haushaltsführung und Unterstützung der Tagesstrukturierung</li> </ul>

Die Teilnehmenden bieten Unterstützung im Alltag an und helfen bei der Haushaltsführung sowie der Tagesstrukturierung. Sie betreuen Personen im Alltag, insbesondere bei Krankheiten und Behinderungen, und nehmen deren Unterstützungsbedarf wahr. Dabei berücksichtigen sie organisatorische und rechtliche Rahmenbedingungen der Betreuung. Zudem gestalten sie die Kommunikation und Beziehung zu den betreuten Personen. Sie unterstützen in der Haushaltsführung und bei der Tagesgestaltung.

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 3</b> Ausbildungsordnung vom 19.03.2020	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 13.12.2019
§ 4 Absatz 2 Nummer 1	<p><b>Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b></p> <p>a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, erläutern</p> <p>b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln</p>	<p>LF 1: Beruf und Betrieb präsentieren</p> <p>LF 4: Personen wahrnehmen und beobachten</p>
§ 4 Absatz 2 Nummer 2	<p><b>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen</b></p> <p>a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen</p> <p>b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuenden Personen einsetzen</p> <p>c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen</p> <p>d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p> <p>e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen</p> <p>j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten</p>	<p>LF 6: Personen und Gruppen unterstützen und betreuen</p> <p>LF 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen</p>
§ 4 Absatz 2 Nummer 7	<p><b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b></p> <p>a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen</p> <p>b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards Aufgaben und kundenorientiert auswählen</p>	

	<p>c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen</p> <p>d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten</p> <p>e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern</p> <p>f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 9	<p><b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b></p> <p>a) Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten</p> <p>b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen</p> <p>c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren</p> <p>d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten</p> <p>e) Abrechnungssysteme anwenden</p> <p>f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 10	<p><b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern</p> <p>b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen</p> <p>c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 11	<p><b>Hygienemaßnahmen durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern</p> <p>b) Gefährdungen erkennen und bewerten</p> <p>c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen</p> <p>d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 12	<p><b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b></p> <p>a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 13	<p><b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b></p> <p>a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren</p>	

	b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen	
--	---	--

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

<b>Kompetenzfeststellung TQ 3</b>			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiple Choice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktischer Arbeitsauftrag</li> <li>• Situatives Fachgespräch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

<b>TQ 4: Personengruppenorientierte Versorgungsleistungen</b>	
Voraussetzungen	Einschlägige berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 3
Dauer	17 - 26 Wochen, davon mind. 1/3 im Unternehmen
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verantwortung für Fachaufgaben und Teilbereiche in Versorgungsdienstleistungen</li> <li>• Kundenkommunikation</li> </ul>

Die Teilnehmenden stellen Speisen und Getränke her, servieren und bieten diese an. Sie gestalten Wohnräume oder Funktionsbereiche und beschaffen Textilien. Zudem kommunizieren sie mit Gästen und Kunden und organisieren ihre Arbeit effizient. Sie übernehmen Verantwortung für Fachaufgaben und Teilbereiche in Versorgungsdienstleistungen und pflegen die Kundenkommunikation.

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 4</b> Ausbildungsordnung vom 19.03.2020	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 13.12.2019
§ 4 Absatz 2 Nummer 3	<p><b>Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b></p> <p>c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden</p> <p>d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p> <p>e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren</p> <p>f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten</p>	<p>LF 1: Beruf und Betrieb präsentieren</p> <p>LF 2: Verpflegung zubereiten und anbieten</p> <p>LF 3: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</p>
§ 4 Absatz 2 Nummer 4	<p><b>Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren</b></p> <p>h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen</p> <p>i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen</p> <p>j) Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen</p> <p>k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen</p>	<p>LF 4: Personen wahrnehmen und beobachten</p> <p>LF 5: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen</p> <p>LF 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</p>
§ 4 Absatz 2 Nummer 5	<p><b>Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten</b></p> <p>e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren</p> <p>f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen</p> <p>g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen</p>	<p>LF 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</p>

	h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken	LF 8: Verpflegung von Personengruppen planen
§ 4 Absatz 2 Nummer 6	<b>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</b> f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen	LF 9: Räume und Wohnumfeld gestalten
§ 4 Absatz 2 Nummer 7	<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b> g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken	LF 12: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
§ 4 Absatz 2 Nummer 8	<b>Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</b> f) Verbrauchsdaten erheben und bewerten g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit beschaffen i) Rest- und Wertstoffe entsorgen j) Warenwirtschaftssysteme anwenden	LF 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten
§ 4 Absatz 2 Nummer 9	<b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b> l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen	
§ 4 Absatz 2 Nummer 10	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b> d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken	
§ 4 Absatz 2 Nummer 11	<b>Hygienemaßnahmen durchführen</b> e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen	

## Hinweise zur Kompetenzfeststellung

<b>Kompetenzfeststellung TQ 4</b>			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"><li>• Multiple Choice</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mind. 45 Minuten</li></ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktischer Arbeitsauftrag</li><li>• Situatives Fachgespräch</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mind. 45 Minuten</li></ul>	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

<b>TQ 5: Hauswirtschaftliche Leistungen für Personen in besonderen Lebensumständen</b>	
Voraussetzungen	Einschlägige berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 4
Dauer	17 - 26 Wochen, davon mind. 1/3 im Unternehmen
betriebliche Einsatzfelder	Verantwortung für Fachaufgaben und Teilbereiche mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaftliche Betreuung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in Privathaushalten,</li> <li>• in Hausgemeinschaften sowie</li> <li>• in Wohngruppen in sozialen Einrichtungen</li> </ul>

Die Teilnehmenden übernehmen Verantwortung für Fachaufgaben und Teilbereiche mit dem Schwerpunkt hauswirtschaftliche Betreuung in Privathaushalten, Hausgemeinschaften sowie Wohngruppen in sozialen Einrichtungen. Sie betreuen Personen in besonderen Lebenslagen und berücksichtigen dabei verschiedene Krankheitsbilder und Behinderungen. Zudem achten sie auf die unterschiedlichen Lebensphasen von Säuglingen, Kindern und Jugendlichen, Erwachsenen und älteren Menschen. Sie planen und führen hauswirtschaftliche Aktivierungs- und Förderangebote durch, um die Beeinträchtigungen und Behinderungen der betreuten Personen zu berücksichtigen und deren Lebensqualität zu verbessern.

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 5</b> Ausbildungsordnung vom 19.03.2020	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 13.12.2019
§ 4 Absatz 2 Nummer 1	<p><b>Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b></p> <p>c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden</p> <p>d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden</p> <p>e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren</p> <p>f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten</p>	<p>LF 1: Beruf und Betrieb präsentieren</p> <p>LF 3: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</p>
§ 4 Absatz 2 Nummer 2	<p><b>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen</b></p> <p>f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform</p> <p>g) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen</p> <p>h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren</p> <p>i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden</p> <p>j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten</p>	<p>LF 4: Personen wahrnehmen und beobachten</p> <p>LF 5: Güter beschaffen, lagern und bereitstellen</p> <p>LF 6: Personen und Gruppen unterstützen und betreuen</p>

<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 4</p>	<p><b>Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren</b></p> <p>h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen</p> <p>i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen</p> <p>j) Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen</p> <p>k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen</p>	<p>LF 8: Verpflegung von Personengruppen planen</p> <p>LF 9: Räume und Wohnumfeld gestalten</p> <p>LF 10: Produkte und Dienstleistungen anbieten</p> <p>LF 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen</p>
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 5</p>	<p><b>Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten</b></p> <p>f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen</p> <p>g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen</p> <p>h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken</p>	<p>LF 12: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten</p>
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 6</p>	<p><b>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</b></p> <p>f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen</p> <p>g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen</p>	<p>LF 14: Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten</p>
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 7</p>	<p><b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b></p> <p>g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren</p> <p>h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln</p> <p>i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken</p>	
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 10</p>	<p><b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b></p> <p>a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern</p> <p>b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen</p> <p>c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren</p>	
<p>§ 4 Absatz 2 Nummer 11</p>	<p><b>Hygienemaßnahmen durchführen</b></p>	

	e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen	
§ 4 Absatz 2 Nummer 12	<p><b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b></p> <p>b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen</p> <p>c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken</p> <p>d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen</p> <p>e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren</p> <p>f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten</p> <p>g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren</p> <p>h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden</p>	
§ 4 Absatz 2 Nummer 13	<p><b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b></p> <p>d) Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen</p> <p>e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen</p> <p>f) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren</p> <p>g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren</p>	

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 5			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiple Choice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktischer Arbeitsauftrag</li> <li>• Situatives Fachgespräch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mind. 45 Minuten</li> </ul>	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

<b>TQ 6: Marketing für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen</b>	
Voraussetzungen	Einschlägige berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 5
Dauer	17 - 26 Wochen, davon mind. 1/3 im Unternehmen
betriebliche Einsatzfelder	Verantwortung für Fachaufgaben und Teilbereiche in der Produkt- und Dienstleistungsentwicklung sowie im Marketing und Vertrieb von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

Die Teilnehmenden übernehmen Verantwortung für Fachaufgaben und Teilbereiche in der Produkt- und Dienstleistungsentwicklung sowie im Marketing und Vertrieb von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen. Sie kommunizieren mit Kunden und planen sowie organisieren Projekte. Zudem managen sie Beschwerden, um die Kundenzufriedenheit zu gewährleisten.

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 6</b> Ausbildungsordnung vom 19.03.2020	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan vom 13.12.2019</b>
§ 4 Absatz 2 Nummer 9	<b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b> g) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln h) Kosten und Kostenstrukturen ermitteln i) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken j) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten k) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen	LF 1: Beruf und Betrieb präsentieren  LF 10: Produkte und Dienstleistungen anbieten  LF 12: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
§ 4 Absatz 2 Nummer 10	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b> d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken	
§ 4 Absatz 2 Nummer 12	<b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b> b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden	LF 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten  LF 14: Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten
§ 4 Absatz 2 Nummer 13	<b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b> d) Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen	

	<p>e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen</p> <p>f) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren</p> <p>g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren</p>	
<p>§ 4 Absatz 3 Nummer 1</p>	<p><b>Schwerpunkt: Personenbetreuende Dienstleistungen</b></p> <p><b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b></p> <p>a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Betreuungsbedarfen, Ressourcen und Erwartungen projektförmig entwickeln</p> <p>b) Produkte und personenorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren</p> <p>c) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei individuelle Besonderheiten von zu betreuenden Personen und Gruppen berücksichtigen</p> <p>d) zu betreuende Personen und Gruppen in hauswirtschaftliche Versorgungstätigkeiten einbeziehen und anleiten</p> <p>e) Wirkungen umgesetzter Angebote auf das Handeln, das Verhalten und die Zufriedenheit der zu betreuenden Personen und Gruppen erfassen und dokumentieren sowie hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anpassen und steuern</p> <p>f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten</p> <p>g) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten</p>	
<p>§ 4 Absatz 3 Nummer 2</p>	<p><b>Schwerpunkt: Serviceorientierte Dienstleistungen</b></p> <p><b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b></p> <p>a) Produkte und Versorgungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Versorgungsbedarfen, Erwartungen, Wünschen und Ressourcen von Personen und Gruppen projektförmig entwickeln</p> <p>b) Angebote mit Kunden und Kundinnen abstimmen</p> <p>c) Produkte und serviceorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren</p>	

	<p>d) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei betriebliche und regionale Besonderheiten berücksichtigen</p> <p>e) Maßnahmen zur Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen entwickeln</p> <p>f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten</p> <p>g) Kundenzufriedenheit erfassen und hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen anpassen und steuern</p> <p>h) Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten</p> <p>i) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten</p>	
<p>§ 4 Absatz 3 Nummer 3</p>	<p><b>Schwerpunkt: Ländlich-agrarische Dienstleistungen</b></p> <p><b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b></p> <p>a) ländlich-agrarische Produkte und Betreuungsangebote auf Grundlage von Erwartungen und Wünschen von Kunden und Kundinnen projektförmig entwickeln und dabei landwirtschaftliche Traditionen und das landwirtschaftliche Umfeld berücksichtigen</p> <p>b) ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren</p> <p>c) Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen</p> <p>d) den betrieblichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog im Zusammenhang mit der Entwicklung und Vermarktung von nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen mitgestalten</p> <p>e) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten</p> <p>f) Kundenzufriedenheit erfassen und ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen anpassen und steuern</p> <p>g) Marktfähigkeit von ländlich-agrarischen Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten</p> <p>h) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten</p>	

## Hinweise zur Kompetenzfeststellung

<b>Kompetenzfeststellung TQ 6</b>			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"><li>• Multiple Choice</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mind. 45 Minuten</li></ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktischer Arbeitsauftrag</li><li>• Situatives Fachgespräch</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mind. 45 Minuten</li></ul>	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

**Anhang 1: Standardberufsbildpositionen** (zum 1. August 2021 eingeführt)

Lfd. Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Zuordnung
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ x Absatz y Nummer 1)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben</li> <li>c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen</li> <li>d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern</li> <li>e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungs- rechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern</li> <li>g) Positionen der eigenen <b>Entgeltabrechnung</b> erläutern</li> <li>h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern</li> <li>i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ x Absatz y Nummer 2)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden</li> <li>b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen</li> <li>c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern</li> <li>d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen</li> <li>e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden</li> <li>f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung

	g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ x Absatz y Nummer 3)	
	a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung
	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 einhalten	
	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 (§ x Absatz y Nummer 4)	
	a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	während der gesamten Ausbildung
	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	
	e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	
	f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	

g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

Quelle: [Empfehlung 172](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020.