



Bundesinstitut für Berufsbildung

Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 13. Dezember 2023 für eine Ausbildungsregelung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen gemäß § 66 des Berufsbildungsgesetzes/§ 42r der Handwerksordnung*

Vorwort

Mit der Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG)/§ 42r der Handwerksordnung, die am 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010) als Empfehlung des Hauptausschusses (HA) des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) beschlossen wurde, ist die Voraussetzung geschaffen, dass die Ausbildung behinderter Menschen in diesen Ausbildungsgängen, wie vom Gesetzgeber gewollt, nach bundeseinheitlichen Richtlinien und Standards erfolgt.

Mit seinem Beschluss vom 5. März 2009 hat der HA darüber hinaus Arbeitsgruppen initiiert, die unter Federführung des BIBB berufsspezifische Musterregelungen erarbeiten. In diesen Projektbeiräten wirken Vertreterinnen und Vertreter der Sozialpartner, der zuständigen Bundesministerien, der Kultusministerkonferenz und insbesondere auch in der Ausbildung behinderter Menschen erfahrene Expertinnen und Experten aus Bildungseinrichtungen zusammen.

Die vom HA als Empfehlung verabschiedete Musterregelung für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen wird den zuständigen Stellen mit der Bitte zur Verfügung gestellt, sie für die entsprechende Berufsausbildung behinderter Menschen zugrunde zu legen und bestehende Regelungen entsprechend zu überprüfen.

Die Ausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen orientiert sich an dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter. Dabei führen fortschreitende Veränderungen in der Arbeitswelt zu permanenten betrieblichen Anpassungen von Arbeits- und Ausbildungsinhalten. Wie in der betrieblichen Praxis des Bezugsberufs werden damit auch die Inhalte für die Empfehlungen der Fachpraktiker-Regelungen gemäß aktuellen Standards vermittelt.

Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser
Präsident
des Bundesinstituts für Berufsbildung

Nico Schönefeldt
Vorsitzender des Hauptausschusses
des Bundesinstituts für Berufsbildung

* Diese Empfehlung ersetzt die Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) vom 15. Dezember 2010 (BA nz. Nr. 120a vom 11. August 2011).



Paragraphenteil	Info-Tafel
<p style="text-align: center;">Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen vom _ _ . _ _ . 20 _ _</p>	<p>Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (zum Erlass von Ausbildungsregelungen: § 66 BBiG/ § 42r der Handwerksordnung)- Empfehlung des BIBB-HA Nummer 136 zur Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen vom 17. Dezember 2009 (geänderte Fassung vom 15. Dezember 2010)- Empfehlung des BIBB-HA Nummer 172 „Anwendung der Standardberufsbildpositionen in der Ausbildungspraxis“ vom 17. November 2020 und entsprechende Erläuterungen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten- Empfehlung des BIBB-HA Nummer 162 zur Eignung der Ausbildungsstätten (geänderte Fassung vom 21. Dezember 2017)- Empfehlung des BIBB-HA Nummer 158 zu Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen und Prüfungsanforderungen vom 12. Dezember 2013- Empfehlung des BIBB-HA Nummer 156 für das Führen von Ausbildungsnachweisen vom 9. Oktober 2012 (zuletzt geändert am 1. September 2020)

Präambel

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln (siehe auch § 1 Absatz 3 BBiG).

Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 64 BBiG/§ 42p der Handwerksordnung in Verbindung mit § 4 BBiG/§ 25 der Handwerksordnung eine Ausbildung, im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42q der Handwerksordnung (Nachteilsausgleich), anzustreben.

Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42r der Handwerksordnung durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 64 BBiG/§ 42p der Handwerksordnung in Verbindung mit § 4 BBiG/§ 25 der Handwerksordnung anerkannten Ausbildungsberuf ist kontinuierlich zu prüfen.

Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.

Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (unter anderem Ärztinnen und Ärzte, Psychologinnen und Psychologen, Pädagoginnen und Pädagogen, Behindertenberaterinnen und Behindertenberater) aus der Rehabilitation beziehungsweise unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchgeführt.

Die Auszubildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben. Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der oder des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gemäß § 66 Absatz 2 in Verbindung mit § 65 Absatz 2 Satz 1 BBiG beziehungsweise § 42r Absatz 2 in Verbindung mit § 42q Absatz 2 Satz 1 der Handwerksordnung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse beziehungsweise die Lehrlingsrolle ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung erforderlich und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmte Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.



Auslegung § 66 BBiG

Die jetzige Formulierung soll sicherstellen, dass die zuständige Stelle bei einem Antrag von behinderten Menschen und dem Nachweis einer Ausbildungsmöglichkeit handeln muss. Dies bedeutet allerdings nicht, dass die zuständige Stelle nicht auch weiterhin aus eigener Initiative heraus tätig werden kann. Es würde dem Sinn der Gesetzesänderung (größere Handlungsverpflichtung der zuständigen Stellen) widersprechen, wenn die Handlungsmöglichkeiten der zuständigen Stellen auf Antragsfälle und damit Einzelfälle reduziert würden. Ausbildungsregelungen sollen ja gerade deshalb von den zuständigen Stellen getroffen werden, weil diese wesentlich näher als der Verordnungsgeber im Einzelfall agieren und vor Ort individuelle Besonderheiten berücksichtigen können.

<p>Die [Nennung der zuständigen Stelle gemäß § 71 BBiG] erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom _____. als zuständige Stelle nach § 66 BBiG</p>	<p>Zuständige Stelle ist gemäß § 71 Absatz 3 BBiG für die Berufsausbildung im Bereich der Landwirtschaft einschließlich der ländlichen Hauswirtschaft die Landwirtschaftskammer. Soweit keine Kammern für einzelne Berufsbereiche bestehen, bestimmt das Land die zuständige Stelle (§ 71 Absatz 8 BBiG).</p>
<p>in der Fassung der Bekanntmachung vom _____. (BGBl. I S. _____.) zuletzt geändert durch _____. vom _____. (BGBl. I S. _____.) für die Berufsausbildung von behinderten Menschen nachstehende Regelung.</p>	<p>Für die Hauswirtschaft außerhalb der ländlichen Hauswirtschaft ist im BBiG eine zuständige Stelle explizit nicht bestimmt worden. Solange von der Verordnungsermächtigung in § 72 BBiG kein Gebrauch gemacht worden ist, bestimmen die Länder die zuständige Stelle.</p>
<p>§ 1 Ausbildungsberuf Die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.</p>	<p>Die Abschlussbezeichnung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG beziehungsweise § 42r der Handwerksordnung soll die Bezeichnung „Fachpraktikerin und Fachpraktiker für“ beziehungsweise „Fachpraktikerin und Fachpraktiker im“ enthalten. Im unmittelbaren Anschluss soll ein Bezug zu anerkannten Ausbildungsberufen in sprachlich angemessener Form hergestellt werden.</p>
<p>§ 2 Personenkreis Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch.</p>	<p>Definition der Zielgruppe Die Regelung ist ausgerichtet auf die Hauptzielgruppe der Menschen mit Lernbehinderung, da diese den überwiegenden Teil der behinderten Menschen ausmacht, die Ausbildungsgänge gemäß § 66 BBiG/§ 42r der Handwerksordnung absolvieren.</p>
<p>§ 3 Dauer der Berufsausbildung Die Ausbildung dauert drei Jahre.</p>	<p>Lernbehinderte Menschen sind Personen, die in ihrem Lernen umfänglich und lang andauernd beeinträchtigt sind und die deutlich von der Altersnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensformen aufweisen, wodurch ihre berufliche Integration wesentlich und auf Dauer erschwert wird. Für Menschen mit anderen Behinderungen*, die nach § 66 BBiG/§ 42r der Handwerksordnung ausgebildet werden, kann die Rahmenregelung auch modifiziert angewendet werden. Die Zugehörigkeit zu dem betroffenen Personenkreis kann nur im Einzelfall festgestellt werden. <small>* Menschen mit Sinnesbehinderung (Seh-, Hör- und Sprachbehinderung), Körperbehinderung und psychischer Behinderung sowie allen übrigen Formen von Behinderung</small></p>
<p>Ausbildungsdauer Die Ausbildungsdauer der Ausbildungsregelung nach § 66 BBiG/§ 42r der Handwerksordnung soll die Ausbildungsdauer des vergleichbaren Ausbildungsberufes/der vergleichbaren Ausbildungsberufe nach § 4 BBiG/§ 25 der Handwerksordnung nicht unterschreiten.</p>	<p>Ausbildungsdauer Die Ausbildungsdauer der Ausbildungsregelung nach § 66 BBiG/§ 42r der Handwerksordnung soll die Ausbildungsdauer des vergleichbaren Ausbildungsberufes/der vergleichbaren Ausbildungsberufe nach § 4 BBiG/§ 25 der Handwerksordnung nicht unterschreiten.</p>



§ 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 Ausbilderinnen und Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen und Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilder-schlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Eignung der Ausbilderinnen und Ausbilder

(1) Ausbilderinnen und Ausbilder, 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 behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen und Ausbilder 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.

Ausbildungsstätte/Ausbildungseinrichtung

Hierunter sind Berufsbildungseinrichtungen zu verstehen, die weder Betrieb noch Schule sind.

Die zuständigen Stellen überwachen die Eignung der Ausbildungsstätte gemäß Berufsbildungsgesetz/Handwerksordnung. Für die Berufsschulen erfolgt dies durch die zuständigen Schulbehörden.

(Siehe hierzu BIBB-HA-Empfehlung Nummer 162 vom 16. Dezember 2015 (geändert am 21. Dezember 2017) zur Eignung der Ausbildungsstätten.)

Eignungsmerkmale

Ausbildungsstätte

Bei der Eignungsfeststellung sind die allgemeinen Kriterien zugrunde zu legen, soweit die jeweilige Ausbildungsregelung nicht weitergehende Anforderungen aufstellt.

Nennung weitergehender Anforderungen

Sofern sich aus der Ausbildungsregelung der zuständigen Stelle weitergehende Anforderungen ergeben, sind diese zu beachten. Für den Bereich der „grünen Berufe“ ist die Ausbildungsstättenverordnung zu beachten, im Bereich der ländlichen Hauswirtschaft handelt es sich um die Verordnung über die Eignung der Ausbildungsstätte in der ländlichen Hauswirtschaft.

Absatz 1

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Behindertenspezifische Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten können unter anderem im Rahmen der Maßnahmen zur Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung oder als ergänzendes Modul angeboten werden.

(siehe hierzu BIBB-HA-Empfehlung Nummer 154 Rahmen-curriculum für eine Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen und Ausbilder (ReZA) vom 21. Juni 2012)



(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll 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.

(4) Ausbilderinnen und Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42r der Handwerksordnung bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.

Die Anforderungen an Ausbilderinnen und Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 24 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt 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 überbetrieblichen 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.

Absatz 3

Kompetenzen und Erfahrungen im Umgang mit behinderten Menschen

Diese Kompetenzen und Erfahrungen können zum Beispiel durch die Mitwirkung bei Ausbildungsmaßnahmen für behinderte Menschen in Einrichtungen oder Ausbildungsbetrieben erworben werden.

Absatz 4

Zusatzqualifizierung

Thematische, inhaltliche Schwerpunkte sind insbesondere Kenntnisse aus den Bereichen Lernbehinderung, Lernstörung, Verhaltensauffälligkeiten und psychische Behinderung.

Ausbildung im Betrieb/in Betrieben (betriebliche Ausbildung)

Ausbildende Einrichtungen müssen für die Auszubildenden eine betriebliche Ausbildung

von mindestens **acht** Wochen (bei zweijährigen Ausbildungsgängen)

von mindestens **zwölf** Wochen (bei einer Ausbildungsdauer von mehr als zwei Jahren)

veranlassen.

Es ist anzustreben, die Dauer der betrieblichen Ausbildung möglichst nach oben zu öffnen.

Hinzu kommen die Zeiten der überbetrieblichen Unterweisung.

Die Tage der Inanspruchnahme von Urlaub, der Teilnahme am Berufsschulunterricht sowie krankheitsbedingte Fehlzeiten rechnen nicht auf den Zeitraum der betrieblichen Ausbildung an.

Die Fehlzeit/Fehlzeiten sind unmittelbar an den betriebspraktischen Anteil der Ausbildung anzuhängen.

Ausgenommen hiervon sind die sich direkt oder indirekt anschließenden Zeiten für die Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfung.

Die Dauer der Möglichkeit der Teilnahme an dem betriebspraktischen Anteil der Ausbildung richtet sich unter anderem nach

– regionalspezifischen Gegebenheiten

– berufsspezifischen Gegebenheiten

– Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung

Förderphase

Der personenbezogene Förderplan beinhaltet im Sinne einer behindertenspezifischen Unterstützungsstruktur unter anderem die sonderpädagogische, sozialpädagogische, berufspädagogische und psychische Hilfestellung und dient der Entwicklung der oder des Betroffenen.

Vertiefungsphase/Förderphase vor der Zwischenprüfung

Zur Fortsetzung der Berufsausbildung sollen die Ausbildungsinhalte des Teils des Ausbildungsrahmenplans vor der Zwischenprüfung unter Berücksichtigung betriebsbedingter Schwerpunkte sowie des individuellen Lernfortschritts vertieft vermittelt werden.



§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

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

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

(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 schwerpunktübergreifenden, integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht

Vertiefungsphase/Förderphase vor der Abschlussprüfung

Zur Fortsetzung der Berufsausbildung sollen die Ausbildungsinhalte des Teils vor der Abschlussprüfung unter Berücksichtigung betriebsbedingter Schwerpunkte sowie des individuellen Lernfortschritts vertieft vermittelt werden.

Absatz 1 Satz 1

Berufliche Handlungsfähigkeit

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Absatz 1 Satz 2

Ausbildungsrahmenplan

Sachliche und zeitliche Gliederung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Absatz 2

Ausbildungsberufsbild

Gliederung der Berufsausbildung



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 selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.

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

(2) Die Ausbildenden 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 Ausbildenden haben den schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

Die Auszubildende oder der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere/Art oder Schwere ihrer oder seiner 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,

Absatz 1

berufliche Handlungsfähigkeit

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Absatz 1

berufliche Handlungskompetenz

Selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren

Ein Hinweis auf „nach Anweisung“ oder „nach Anleitung“ oder anderes soll in Ausbildungsregelungen nicht eingefügt werden, da die Breite und Tiefe der Handlungskompetenz durch den Ausbildungsrahmenplan und den Rahmenlehrplan vorgegeben werden. Zu berücksichtigen ist auch die Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung der oder des Betroffenen.

Absatz 2

Ausbildungsplan

Absatz 3

Schriftlicher Ausbildungsnachweis

Siehe auch BIBB-HA-Empfehlung Nummer 156 für das Führen von Ausbildungsnachweisen vom 9. Oktober 2012 (zuletzt geändert am 1. September 2020)

(Erläuterung: Es ist die vom Hauptausschuss am 12. Dezember 2013 beschlossene Empfehlung für Prüfungsregelungen anzuwenden)

(Siehe hierzu BIBB-HA-Empfehlung Nummer 158 zur Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen – Prüfungsanforderungen – vom 12. Dezember 2013)

Hinweis auf die Besonderheiten der betroffenen Person – im Sinne von § 65 BBiG – als eigenen Absatz in allen Prüfungen aufnehmen.



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. Während der Durchführung von einer der beiden Arbeitsproben wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsprobe 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. Innerhalb dieser Zeit dauert das situative Fachgespräch höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für die schriftliche Bearbeitung der Aufgaben beträgt 90 Minuten.

§ 11

Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt. Den Zeitrahmen 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 zielgruppenorientiert vorbereiten und nachbereiten,
3. Textilien und Räume reinigen und pflegen sowie
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

§ 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,

(Erläuterung: Es ist die vom Hauptausschuss am 12. Dezember 2013 beschlossene Empfehlung für Prüfungsregelungen anzuwenden)

(Siehe hierzu BIBB-HA-Empfehlung Nummer 158 zur Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen – Prüfungsanforderungen – vom 12. Dezember 2013)



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 60 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.

§ 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 60 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 zielgruppenorientiert 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:
 - a) Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielgruppenorientiert 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.

Für die Einzelfallentscheidungen über die Verkürzung der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf (§ 8 Absatz 1 BBiG; § 27c Absatz 1 der Handwerksordnung) gilt die Empfehlung, die Ausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen mit in der Regel einem Jahr und maximal zwei Jahren auf die Ausbildung zur Hauswirtschafterin und zum Hauswirtschafter anzurechnen. Zur Frage der Anrechnung soll die Berufsschule gehört werden.

§ 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.



§ 20

Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der **[Nennung der zuständigen Stelle] [Nennung des Mitteilungsblattes]** in Kraft.

[Nennung des Ortes],
den **[Nennung des Datums der Ausfertigung]**
[Nennung der zuständigen Stelle]

In Vertretung

..... oder

[Unterschrift
Dienststellenleiterin/
Dienststellenleiter]

[Unterschrift
Bevollmächtigte/
Bevollmächtigter]



Anlage
(zu § 8 Absatz 1)

**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. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)	a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden	11	
		e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsleistungen nach Vorgaben berücksichtigen f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen dokumentieren g) Konflikte erkennen und zur Lösung von Konflikten beitragen h) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten		
2	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)	a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) lebensmittelrechtliche Regelungen einhalten c) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten und lagern d) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen, Arbeitstechniken und Garverfahren zubereiten e) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad anwenden f) Tische bereitstellen, eindecken und abräumen g) Geschirr reinigen und einsortieren	11	
		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 Speisenverteilssysteme anwenden m) Tische nach Vorgaben gestalten		



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
3	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)	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	
		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)	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 e) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen und kontrollieren	11	
		f) Eigenschaften von Fasern und Geweben unterscheiden g) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken auswählen h) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren		7
5	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und erfassen 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	6	
		g) Arbeitsergebnisse bewerten und dokumentieren h) Arbeitsabläufe verbessern		2



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
6	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen 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	6	
		f) bei der Ermittlung des Bedarfs an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern mitwirken g) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren		4
7	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und präsentieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)	a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei Vorgaben beachten b) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen c) Gespräche kundenorientiert führen d) Erwartungen und Wünsche der Kunden und Kundinnen berücksichtigen	4	
		e) Produkte präsentieren f) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren g) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten		5
8	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)	a) Qualitätssicherungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben anwenden b) bei Abweichungen Maßnahmen einleiten	5	
		c) Qualität eigener hauswirtschaftlicher Leistungen bewerten und dokumentieren d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken		4
9	Hygienemaßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 9)	a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen erkennen b) Hygienemaßnahmen unter Beachtung rechtlicher Regelungen und unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben durchführen c) Ergebnisse kontrollieren	7	
		d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren		2



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
10	Im Team arbeiten und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeiten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 10)	a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen b) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten c) mit Kritik umgehen und Kritik äußern d) angrenzende Zuständigkeitsbereiche situationsbezogen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen beachten 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	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. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 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 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		24



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		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 Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 2)	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 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

3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 3)	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		



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<p>c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln</p> <p>d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten</p> <p>e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken</p> <p>f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten</p> <p>g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren</p> <p>h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen</p> <p>i) über Produkte und Dienstleistungen informieren</p> <p>j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</p>		24

4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 4)	<p>a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</p> <p>b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln</p> <p>c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln</p> <p>d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten</p> <p>e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken</p> <p>f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten</p> <p>g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren</p> <p>h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen</p> <p>i) über Produkte und Dienstleistungen informieren</p> <p>j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</p>		24



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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none">a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläuternb) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreibenc) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragend) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläuterne) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebs erläuternf) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläuterng) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläuternh) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläuterni) 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 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none">a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwendenb) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilenc) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläuternd) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifene) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwendenf) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiteng) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 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 beitragenb) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzenc) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden		



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none">d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführene) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickelnf) 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 Nummer 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 einhaltenb) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhaltenc) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentierend) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragene) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, beurteilen und auswählenf) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiteng) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestaltenh) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren		