

## **Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

Die Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft als zuständige Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 06.12.2012 nach § 66 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931) gemäß § 79 Abs. 1 BBiG nachstehende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen.

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

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

### **§ 2 Personenkreis**

(1) Die Ausbildungsregelung gilt für Menschen mit Behinderungen nach § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine erfolgreiche Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht zu erwarten ist.

(2) Damit der Ausbildungsvertrag in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen werden kann, muss darüber eine Bestätigung der Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit ausgestellt auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung, vorgelegt werden

### **§ 3 Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### **§ 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 anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

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

(3) Es müssen ausreichend Ausbilder / Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/ Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Zahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

### **§ 6 Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen**

(1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen dieser Ausbildungsregelung tätig werden, müssen die fachliche Eignung für die Berufsausbildung im Beruf Hauswirtschafter/-in, die persönliche und arbeitspädagogische Eignung, mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie eine zusätzliche rehabilitationspädagogische Qualifikation nachweisen.

(2) Ausbilderinnen/Ausbilder in Ausbildungseinrichtungen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation mit einem Qualifizierungsumfang von mindestens 160 Stunden nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

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

(3) Ausbilderinnen/Ausbilder in Betrieben müssen Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten im Umgang mit behinderten Menschen nachweisen. Der Nachweis fordert die Teilnahme an einer mindestens 60-stündigen Weiterbildung und muss spätestens ein Jahr nach Beginn der Ausbildung vorliegen. Diese Regelung gilt auch für Ausbilderinnen/Ausbilder in Betrieben, die im Rahmen einer Kooperationsmaßnahme einer Ausbildungseinrichtung beteiligt werden.

(4) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 Berufsbildungsgesetz bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens zwei Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.

(5) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Ausbilderinnen/Ausbildern abgesehen werden, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

## § 7

### Struktur der Berufsausbildung

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

(2) Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und die Ausbildung in Fachaufgaben im Einsatzgebiet (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplans).

## § 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 des Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

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

#### Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Verpflegung und Service
  - 1.1 Speisenvorbereitung
  - 1.2 Speisen- und Getränkezubereitung
  - 1.3 Speisenausgabe und Serviceleistungen
  - 1.4 Lagerung und Vorratshaltung
2. Hausreinigung und Service
  - 2.1 Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen
  - 2.2 Serviceleistungen
3. Textilreinigung, -pflege und Service
  - 3.1 Reinigung und Pflege
  - 3.2 Serviceleistungen
4. Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
5. Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln
6. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliches Handeln
  - 6.1 Arbeitsorganisation
  - 6.2 Arbeiten im Team
  - 6.3 Qualitätssicherung
  - 6.4 Informations- und Kommunikationssysteme
  - 6.5 Betriebliche Geschäftsvorgänge

#### Abschnitt B

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

1. Personenbezogene hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

#### oder

2. Produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt.

#### Abschnitt C

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
2. Berufsbildung
3. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen
4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
5. Hygiene
6. Umweltschutz

## § 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 Abs. 3 des BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegen des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

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

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

## § 10

### Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zum Ende des dritten Ausbildungshalbjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage 1 für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff.

(3) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen statt.

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

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) Speisen vorbereiten und Lebensmittel lagern,
  - b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden,
  - c) Räume reinigen und pflegen,
  - d) Textilien reinigen und pflegen,
  - e) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen,
  - f) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden,
  - g) betriebliche Geschäftsvorgänge durchführen,
  - h) Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der Hygiene berücksichtigen kann.

2. Der Prüfling soll zwei Arbeitsproben inklusive situativem Fachgespräch durchführen und praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten.

3. Die Prüfungszeit beträgt 210 Minuten. Innerhalb dieser Zeit sollen die zwei Arbeitsproben in 150 Minuten und die schriftliche Bearbeitung von Aufgaben in 60 Minuten durchgeführt werden.

## § 11

### Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob die Prüflinge die berufliche Handlungsfähigkeit erworben haben.

In der Abschlussprüfung sollen die Prüflinge nachweisen, dass sie die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrschen, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzen und mit dem im

Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut sind. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
2. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungs-orientiertes Handeln
3. Wirtschafts- und Sozialkunde

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

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) Hauswirtschaftliche Dienstleistungen kundenorientiert erbringen,
  - b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen
  - c) Arbeitsabläufe planen und umsetzen sowie
  - d) Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen kann.

2. Hierfür sind aus folgenden Tätigkeiten mindestens zwei auszuwählen:

- a) Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen
- b) Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen und Serviceleistungen durchführen
- c) Textilien reinigen, pflegen und Serviceleistungen erbringen.

3. Der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch und eine Arbeitsprobe durchführen. Bei der Durchführung der Arbeitsaufgabe sind die in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu berücksichtigen.

4. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 210 Minuten. Innerhalb dieser Zeit soll die Arbeitsaufgabe in 120 Minuten einschließlich 10 Minuten situatives Fachgespräch und die Arbeitsprobe in 90 Minuten durchgeführt werden.

Bei der Ermittlung des Gesamtergebnisses für den Prüfungsbereich ist das Ergebnis der Arbeitsaufgabe einschließlich des situativen Fachgesprächs und das Ergebnis der Arbeitsprobe im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(4) Für den Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen,
  - b) Hausreinigungs- und Serviceleistungen ausführen,

- c) Textilreinigungs- und Textilpflegearbeiten verrichten und Serviceleistungen durchführen,
- d) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen,
- e) über Dienstleistungen und Produkte informieren,
- f) Grundsätze der Teamarbeit beachten kann;

2. Der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten.

3. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

(5) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen kann.

2. Der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten.

3. Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.

### **§ 12**

#### **Gewichtungsregelung**

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- |  |      |
|--|------|
| 1. Prüfungsbereich<br>Hauswirtschaftliche Dienstleistungen   | 60 % |
| 2. Prüfungsbereich<br>Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen<br>und dienstleistungsorientiertes Handeln | 30 % |
| 3. Prüfungsbereich<br>Wirtschafts- und Sozialkunde   | 10 % |

### **§ 13**

#### **Bestehensregelung**

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

- 1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
- 2. im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen mit mindestens „ausreichend“,
- 3. in mindestens einem der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens „ausreichend“ und
- 4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet wurden.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für

diesen Prüfungsbereich ist das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

### **§ 14**

#### **Übergang**

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

### **§ 15**

#### **Prüfungsverfahren**

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschlussprüfungen in den Berufen der Landwirtschaft und Hauswirtschaft vom 11.05.2006 (ThürStAnz Nr. 24/2006 S. 944-948) entsprechend.

### **§ 16**

#### **Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

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

### **§ 17**

#### **Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt am 01. August 2013 in Kraft. Sie ersetzt die bisherige Regelung für die Durchführung der Berufsausbildung behinderter Menschen in der Hauswirtschaft vom 08.09.2003 (ThürStAnzNr. 40/2003 S. 1891-1902).

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Regelung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden.

Jena, 06.12.2012

Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft

Dr. Vetter

Stellvertretender Präsident

## Anlage zu § 8

**Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung  
zum/-r Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft**

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1.	Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)			
1.1	Speisenvorbereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung</li> <li>b) berücksichtigen</li> <li>c) Lebensmittelkennzeichnung beachten</li> <li>d) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>e) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten, rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden</li> </ul>	10	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen- und Getränken anwenden</li> <li>b) mit Rezepten arbeiten</li> <li>c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen</li> <li>d) Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten</li> </ul>	12	12
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen</li> <li>b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben</li> <li>c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen</li> <li>d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken</li> <li>e) Speisen und Getränke servieren</li> <li>f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen</li> </ul>		14
1.4	Lagerung und Vorratshaltung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten</li> <li>b) Lebensmittel und Speisen haltbar machen</li> <li>c) Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken</li> </ul>	4	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
2.	Hausreinigung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)			
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebs-einrichtungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1)	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen	16	
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten b) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		4
3.	Textilreinigung, -pflege und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)			
3.1	Reinigung und Pflege (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.1)	a) Textil- und Pflegekennzeichnung beachten b) Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten c) Textilreinigung und Pflege unter Berücksichtigung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen d) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen und lagern	16	
3.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.2)	a) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen b) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		4
4	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen	4	
5	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen b) Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft erläutern c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen		12

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
5		<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Gespräche kundenorientiert führen</li> <li>e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen</li> <li>f) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten</li> <li>g) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen</li> <li>h) über Produkte und Dienstleistungen informieren</li> </ul>		
6	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)			
6.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsabläufe planen und umsetzen</li> <li>b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden</li> <li>c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen</li> </ul>	4	
6.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 6.2 Abschnitt A Nr. 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten</li> <li>b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten</li> <li>c) Auswirkungen von Kommunikation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung beachten</li> <li>d) mit Kritik umgehen, Kritik üben</li> <li>e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen</li> </ul>		8
6.3	Qualitätssicherung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Standards anwenden</li> <li>b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen</li> <li>c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen</li> </ul>	4	
6.4	Informations- und Kommunikationssysteme (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden</li> <li>b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen</li> <li>c) Informationen beschaffen</li> <li>d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten</li> </ul>	4	
6.5	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten</li> <li>b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken</li> <li>c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten</li> </ul>	4	

## Abschnitt B

### Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
	Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen d) betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren e) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren f) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen g) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten		24

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abs. 2, Abschnitt B ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

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

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zugrunde gelegt werden, wenn es bezogen auf Breite und Tiefe die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2 Abschnitt B erlaubt.

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

Lfd.-Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben</li> <li>b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden</li> <li>c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten</li> <li>d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen</li> <li>e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen</li> </ul>		
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/ Elternzeit, kennen</li> <li>c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen</li> </ul>		
4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und –quellen beachten</li> <li>b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig</li> </ul>		
5	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 5)	berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden		
6	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)	<p>zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>		