

**Ausbildungsregelung
für die Berufsausbildung
zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft**

**in der Fassung der Bekanntmachung vom 02.06.2014 (Staatsanzeiger Nr. 19, S. 533)
zuletzt geändert am 18.12.2017 (Staatsanzeiger Rheinland-Pfalz vom 15.01.2018, Nr.1, S. 5) und am
16.01.2023 (Staatsanzeiger Rheinland-Pfalz vom 06.03.2023, Nr. 8, S. 204)**

-nichtamtliche Fassung-

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 24.03.2014 erlässt die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Trier als zuständige Stelle nach §§ 9, 66, 79 Abs. 4 Satz 1 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23.03.2005 (BGBl. I S. 931) folgende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft:

**§ 1
Personenkreis und Zielsetzung**

(1) Die Ausbildung soll behinderte Menschen (§ 19 SGB III in Verbindung mit § 2 SGB IX) befähigen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen in einem hauswirtschaftlichen Großbetrieb als Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft qualifiziert zu verrichten.

**§ 2
Ausbildungsdauer und Gliederung**

(1) Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

(2) Die Ausbildung der ersten 3 Ausbildungshalbjahre vermittelt eine berufsfeldbreite Grundausbildung in den Arbeitsfeldern

- Hausreinigung
- Textilpflege
- Küche

Die Fachausbildung wird in bis zu drei Arbeitsfeldern entsprechend der individuellen Förderfähigkeit der Auszubildenden durchgeführt. Die Entscheidung findet nach der Zwischenprüfung statt.

(3) Die zuständige Stelle kann auf Antrag die Ausbildungszeit kürzen, wenn zu erwarten ist, dass die/der Auszubildende das Ausbildungsziel in der gekürzten Zeit erreicht.

(4) In Ausnahmefällen kann die zuständige Stelle auf Antrag der/des Auszubildenden die Ausbildungszeit verlängern, wenn die Verlängerung erforderlich ist, um das Ausbildungsziel zu erreichen.

Vor der Entscheidung sind die Beteiligten zu hören.

(5) Während der Ausbildungszeit soll jede/jeder Auszubildende entsprechend des individuellen Förderplans betriebliche Ausbildungsabschnitte absolvieren.

Anzahl, Dauer und Zeitpunkt sind individuell verschieden und werden im Ausbildungsplan festgelegt.

**§ 3
Eignung der Ausbildungsstätte**

(1) Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

(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) Können einzelne nach § 6 geforderte Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nicht in dem Ausbildungsbetrieb vermittelt werden, mit dem der Ausbildungsvertrag abgeschlossen wurde, so ist durch Vereinbarung mit einem anderen geeigneten Ausbildungsbetrieb sicherzustellen, dass sie dort gezielt geplant vermittelt werden.

(4) Aufgrund der Arbeitsplatzorientierung der Ausbildung nach der Zwischenprüfung sind die Anforderungen an die räumliche und technische Ausstattung im jeweiligen Arbeitsfeld zu erfüllen.

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

§ 4

Eignung der Ausbilderinnen/Ausbilder

(1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Ausbilderinnen/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.

(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 sonder- und sozialpädagogische Unterstützung und Begleitung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

§ 5

Voraussetzung für die Eintragung des Ausbildungsvertrages

In das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse bei der zuständigen Stelle ist das Ausbildungsverhältnis einzutragen, wenn

1. ein Berufsausbildungsvertrag nach § 11 BBiG vorliegt,

2. nachweislich für die Auszubildende/den Auszubildenden als behinderter Mensch (§ 19 SGB III in Verbindung mit § 2 SGB IX) wegen Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf im Rahmen des § 64 BBiG nicht in Betracht kommt und

3. die persönliche und fachliche Eignung der Ausbilderinnen/Ausbilder sowie die Eignung der Ausbildungsstätte festgestellt ist.

In besonderen Fällen kann die zuständige Stelle von den Voraussetzungen der Ziffer 2 Ausnahmen zulassen.

§ 6 Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung ist außer den arbeitsfeldübergreifenden Kenntnissen über Rechte und Pflichten als Auszubildende/Auszubildender und Arbeitnehmerin/Arbeitnehmer die berufliche Handlungskompetenz in den Arbeitsfeldern der Hauswirtschaft:

Grundausbildung (bis zur Zwischenprüfung)

Arbeitsfeld Hausreinigung

- Reinigen und Pflegen von horizontalen und vertikalen Flächen
- Reinigen von ausgewählten Geräten
- Arbeiten in der Spülküche

jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz

Arbeitsfeld Textilpflege

- Ausgewählte Arbeiten auf der unreinen Seite
- Ausgewählte Arbeiten auf der reinen Seite

jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz

Arbeitsfeld Küche

- Vorbereiten von Obst und Gemüse
- Ausgewählte Menükomponenten herstellen und portionieren
- Ausgewählte Gebäcke herstellen
- Getränke zubereiten und bereitstellen

jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz.

Fachausbildung mit Vertiefung in einem Arbeitsfeld oder mehreren Arbeitsfeldern (nach der Zwischenprüfung)

Arbeitsfeld Hausreinigung

- Reinigen und Pflegen von Räumen und Einrichtungsgegenständen
- Reinigen und Pflegen von Geräten
- Arbeiten in der Spülküche
- Warenlagerung im Arbeitsfeld
- Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld

jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz

Arbeitsfeld Textilpflege

- Arbeiten auf der unreinen Seite
- Arbeiten auf der reinen Seite
- Wäsche kennzeichnen
- Warenlagerung im Arbeitsfeld
- Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld

jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz

Arbeitsfeld Küche

- Ausgewählte Menükomponenten zubereiten, portionieren und garnieren
- Ausgewählte Gebäcke herstellen und portionieren
- Speisen- und Getränkepräsentation vorbereiten
- Speisen und Getränke ausgeben
- Tische ein- und abdecken
- Warenlagerung im Arbeitsfeld
- Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld

jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz

§ 7 Ausbildungsrahmenplan

Die in § 6 genannte berufliche Handlungskompetenz soll nach der in der Anlage I für die berufliche Grundausbildung und für die berufliche Fachausbildung enthaltenen Anleitungen zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8 Ausbildungsplan

Die/Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen auf dem Förderplan begründeten, individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

Die Planung erfolgt in 2 Stufen:

1. Grundausbildung bis zur Zwischenprüfung
2. Fachausbildung nach der Zwischenprüfung

§ 9 Ausbildungsnachweis

Die/Der Auszubildende hat einen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihr/Ihm ist Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die/Der Auszubildende hat den Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

§ 10 Didaktik und Methodik der Ausbildung

Die Didaktik und Methodik der Ausbildung müssen die besonderen Bedingungen der Behinderung der/des Auszubildenden berücksichtigen. Die in der Anlage II genannten Hinweise sind durch die Auszubildenden zu beachten und umzusetzen.

§ 11 Zwischenprüfung

(1) Zum Ende des dritten Ausbildungshalbjahres ist eine Zwischenprüfung durchzuführen, um den Ausbildungsstand zu ermitteln und der/dem Auszubildenden Gelegenheit zu geben, ihren/seinen Lernerfolg zu überprüfen. Die Zwischenprüfung ist eine Grundlage für die Entscheidungsfindung zur Fachausbildung.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Grundausbildung in der Anlage I zu § 6 aufgeführte berufliche Handlungskompetenz sowie auf die im Berufsschulunterricht vermittelten Fertigkeiten und Kenntnisse, soweit diese für die Berufsausbildung wesentlich sind.

(3) Die Zwischenprüfung wird als integrierte Prüfung durchgeführt.

(4) Zum Nachweis der beruflichen Handlungskompetenz soll der Prüfling in 3 Stunden in den Arbeitsfeldern

- Hausreinigung
- Textilpflege
- Küche

3 Arbeitsaufgaben durchführen, dabei dauert die schriftliche Kenntnisprüfung 60 Minuten. Die schriftliche Kenntnisprüfung orientiert sich inhaltlich an den fachpraktischen Prüfungsaufgaben sowie an Inhalten von Wirtschafts- und Sozialkunde.

(5) Die vorstehende Prüfungszeit kann in Abhängigkeit von Art und Schwere der jeweiligen Behinderung der/des Auszubildenden verändert werden.

Soweit Art und Schwere der Behinderung dies gebieten, kann der Prüfling von der schriftlichen Prüfung befreit werden.

Wird der Prüfling von der schriftlichen Prüfung befreit, so soll dann die mündliche Prüfung 20 Minuten nicht überschreiten.

§ 12 Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Fachausbildung in Anlage I zu § 6 aufgeführte berufliche Handlungskompetenz sowie auf die im Berufsschulunterricht vermittelten Fertigkeiten und Kenntnisse, soweit diese für die Berufsausbildung wesentlich sind.

(2) Die Abschlussprüfung wird als integrierte Prüfung durchgeführt.

(3) Zum Nachweis der beruflichen Handlungskompetenz soll der Prüfling in höchstens 4 Stunden in dem gewählten Arbeitsfeld bzw. den gewählten Arbeitsfeldern der Fachausbildung geprüft werden.

Dabei soll die schriftliche Kenntnisprüfung für das Arbeitsfeld bzw. die Arbeitsfelder insgesamt nicht mehr als 60 Minuten dauern und sich inhaltlich an der/den fachpraktischen Prüfungsaufgabe(n) orientieren sowie Inhalte von Wirtschafts- und Sozialkunde berücksichtigen.

(4) Die vorstehende Prüfungszeit kann in Abhängigkeit von Art und Schwere der jeweiligen Behinderung der/des Auszubildenden verändert werden.

Soweit Art und Schwere der Behinderung dies gebieten, kann der Prüfling von der schriftlichen Prüfung befreit werden.

Wird der Prüfling von der schriftlichen Prüfung befreit, so soll dann die mündliche Prüfung 20 Minuten nicht überschreiten.

(5) Die Prüfung ist bestanden, wenn in jedem gewählten Arbeitsfeld der Fachausbildung in der praktischen und schriftlichen Prüfung insgesamt mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind. Bei der Feststellung des Gesamtergebnisses für jedes Arbeitsfeld werden Prüfungsleistungen der schriftlichen und praktischen Prüfung im Verhältnis 1:3 gewichtet.

(6) Sind die schriftlichen Prüfungsleistungen in einem Arbeitsfeld mit mangelhaft bewertet worden, so ist die Prüfung durch eine mündliche Prüfung in diesem Arbeitsfeld zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Arbeitsfeld durchgeführt werden. Die Prüfung soll 15 Minuten dauern. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für die schriftliche Prüfungsleistung des Arbeitsfeldes sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 1:1 zu gewichten.

§ 13 Einzelheiten der Prüfung

Die Einzelheiten der Prüfung regelt eine Prüfungsordnung.

§ 14 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am 01.08.2014 in Kraft.

Gleichzeitig tritt die Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum/zur Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftshelferin vom 05.06.2007 außer Kraft.

Anlage I

zu § 6 der Regelung über die Durchführung der Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft

Ausbildungsrahmenplan

Anleitung zur

1. zeitlichen und
2. inhaltlichen Gliederung der Vermittlung der beruflichen Handlungskompetenz

1. Zeitliche Gliederung der Vermittlung der beruflichen Handlungskompetenz

Teil des Ausbildungsberufsbild			Richtwert in Wochen	
			Grundausbildung vor der Zwischenprüfung	Fachausbildung nach der Zwischenprüfung *)
1	Arbeitsfeld Hausreinigung	Profilgebende Prozesse		
1.1	Reinigen und Pflegen von horizontalen und vertikalen Flächen	Reinigen und Pflegen von Böden Reinigen und Pflegen von Wänden Reinigen von Glasflächen Reinigen und Pflegen von Türen Reinigen und Pflegen von Mobiliar	8	
1.2	Reinigen von ausgewählten Geräten	Reinigen und pflegen von Geräten aus den Arbeitsfeldern (Hausreinigung, Textilpflege, Küche)	8	
1.3	Arbeiten in der Spülküche	Reinigung von Essgeschirr, Besteck, Küchengerätschaft, Gläser	8	
1.4	Reinigen und Pflegen von Räumen und Einrichtungsgegenständen	Reinigen und Pflegen von unterschiedlichen Raumgruppen Reinigen und Pflegen von Verkehrsflächen		
1.5	Reinigen und Pflegen von Geräten	Reinigen und Pflegen von Großgeräten aus den Arbeitsfeldern		
1.6	Arbeiten in der Spülküche	Intervallreinigung von Essgeschirr, Besteck, Küchengerätschaft, Gläser		
1.7	Warenlagerung im Arbeitsfeld	Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial lagern und verwalten		
1.8	Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld	Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial transportieren und dokumentieren		
2	Arbeitsfeld Textilpflege			
2.1	Ausgewählte Arbeiten auf der unreinen Seite	Sortieren von Wäsche Waschen mit der Waschmaschine	4	
2.2	Ausgewählte Arbeiten auf der reinen Seite	Wäsche trocknen Glatte Teile schrankfertig machen	20	
2.3	Arbeiten auf der unreinen Seite	Waschen mit der Waschmaschine		
2.4	Arbeiten auf der reinen Seite	Geformte Teile schrankfertig machen		
2.5	Wäsche kennzeichnen	Kennzeichnungsgeräte einsetzen		
2.6	Warenlagerung im Arbeitsfeld	Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial lagern und verwalten		
2.7	Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld	Reine und unreine Wäsche transportieren und dokumentieren		

Teil des Ausbildungsberufsbild			Richtwert in Wochen	
			Grundausbildung vor der Zwischenprüfung	Fachausbildung nach der Zwischenprüfung *)
3	Arbeitsfeld Küche	Profilgebende Prozesse		
3.1	Vorbereiten von Obst und Gemüse	Vorbereitungsarbeiten manuell Vorbereitungsarbeiten maschinell	6	
3.2	Ausgewählte Menükomponenten herstellen und portionieren	Belegte Brötchen herstellen Salate zubereiten und portionieren Marinaden für Salate zubereiten und portionieren Einfache Nachspeisen zubereiten und portionieren Einfache kalte Platten herstellen	10	
3.3	Ausgewählte Gebäcke herstellen	Rührmasse herstellen und verarbeiten Hefeteig herstellen und verarbeiten	6	
3.4	Getränke zubereiten und bereitstellen	Kaltgetränke zubereiten und bereitstellen Heißgetränke zubereiten und bereitstellen	2	
3.5	Ausgewählte Menükomponenten zubereiten, portionieren und garnieren	Fingerfood herstellen und garnieren Beilagen zubereiten, portionieren und garnieren Panieren Auflauf zubereiten, portionieren und garnieren Convenienceprodukte verarbeiten, portionieren und garnieren Menükomponenten regenerieren, portionieren und garnieren		
3.6	Ausgewählte Gebäcke herstellen und portionieren	Kuchen und Gebäcke aus Hefeteig herstellen Kuchen und Gebäcke aus Kneteteig herstellen Kuchen und Gebäcke aus Rührmasse herstellen Kuchen und Gebäcke aus Biskuitmasse herstellen Gebäcke aus Blätterteig (Convenienceprodukt) herstellen		
3.7	Speisen- und Getränkepräsentation vorbereiten	Vorbereitung der Speisenausgabe Vorbereitung für Büfets		
3.8	Speisen und Getränke ausgeben	Ausgabe von Einzelportionen Ausgabe von Mehrportionen Ausgabe von Getränken		
3.9	Tische ein- und abdecken	Eindecken einfacher Gedecke Abdecken mit Transportwagen		
3.10	Warenlagerung im Arbeitsfeld	Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial lagern und verwalten		
3.11	Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld	Lebensmittel und Speisen transportieren Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial transportieren		
4	arbeitsfeldübergreifende Inhalte			
4.1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes		während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
4.2	Berufsbildung			
4.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen			
4.3	Vertragsrecht und Geldverkehr			

*) entspr. Wahl des Arbeitsfeldes bzw. der Arbeitsfelder

2. Inhaltliche Gliederung der Vermittlung der beruflichen Handlungskompetenz

Arbeitsfeld Hausreinigung

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- reinigen und pflegen weitgehend selbstständig Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen
- Reinigen und pflegen Geräte, Maschinen und Geschirr
- übernehmen weitgehend selbstständig den Hol- und Bringdienst
- wirken bei der Warenannahme mit
- lagern Waren weitgehend selbstständig ein und entnehmen Waren weitgehend selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse
- setzen weitgehend selbstständig Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein
- entsorgen Abfälle nach betrieblichen Standards und den Regeln des Umweltschutzes
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften u. wenden diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an
- erbringen nach Anweisung betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen

Arbeitsfeld Hausreinigung	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Reinigen und Pflegen von vertikalen und horizontalen Flächen	Raumgruppen und deren Funktionen Grundkenntnisse zu Reinigungsprozess, Reinigungsverfahren und Organisationsformen	Reinigungsarten und Reinigungsverfahren materialgerecht anwenden Reinigungs- und Pflegemittel materialgerecht auswählen und einsetzen	arbeiten im Team auf Kolleginnen/ Kollegen und Kundinnen/Kunden Rücksicht nehmen	Flexibilität und Entscheidungsfähigkeit beweisen Sorgfalt zeigen
Reinigen und Pflegen von Räumen und Einrichtungsgegenständen	Grundkenntnisse über zu reinigende Materialien sowie Reinigungs- und Pflegemittel Grundlagen der Gestaltung und Ausführung von Arbeitsprozessen	überschaubare Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung der Standards und der Kundenwünsche durchführen Kenndaten anwenden	Zuverlässigkeit zeigen sich beraten lassen	Genauigkeit beweisen Verantwortung übernehmen

Arbeitsfeld Hausreinigung	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>Reinigen und Pflegen von Geräten</p> <p>Arbeiten in der Spülküche</p> <p>Warenlagerung</p> <p>Hol- und Bringdienst</p> <p>Ordnungsmittel:</p> <p>AR FP HW § 6</p>	<p>Grundwissen zu der zur Reinigung und Pflege von Räumen und Einrichtungen erforderlichen Technik</p> <p>betriebliche Vorgaben (z.B. Standards, Leistungsverzeichnis, Hygieneplan)</p> <p>betriebspezifische und zielgruppenorientierte Dienstleistungen</p> <p>Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung</p> <p>Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz</p> <p>Kontrollsysteme, Dokumentation</p> <p>Abfallentsorgungssysteme</p> <p>Grundkenntnisse über Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen</p> <p>Lagerung von Waren und Kontrolle der Lagerbestände</p>	<p>betriebspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert durchführen</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden</p> <p>Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden</p> <p>Kontrollsysteme anwenden und Leistungen dokumentieren</p> <p>Abfälle entsorgen</p> <p>Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen berücksichtigen</p> <p>Vorgaben zur Dokumentation für die Kontrolle der Lagerbestände umsetzen</p> <p>Produkte aus dem Lager entnehmen</p> <p>Lager nach dem betrieblichen Standard einräumen</p>	<p>Eigentum und Privatsphäre anderer würdigen</p> <p>eigene Interessen gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Kundinnen/Kunden zurückstellen</p> <p>respektvoll und diskret sein</p> <p>kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein</p> <p>konflikt- und kritikfähig sein</p> <p>Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen</p> <p>Informationen auftragsorientiert erfassen</p>	<p>Vorgaben akzeptieren</p> <p>mit Ausdauer arbeiten</p> <p>selbstbewusst sein</p> <p>kreativ sein</p> <p>Einsatzfreude zeigen</p> <p>nach zeitlichen Vorgaben arbeiten</p>

Arbeitsfeld Hausreinigung	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	Transportmittel Fachsprache	Transportmittel situationsgerecht einsetzen Fachsprache anwenden		

Arbeitsfeld Textilreinigung

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- übernehmen in überschaubaren Arbeitsprozessen die Reinigung und Pflege sowie Kennzeichnung von Textilien unter Berücksichtigung der Standards
- übernehmen weitgehend selbstständig den Hol- und Bringdienst
- wirken bei der Warenannahme mit
- lagern Waren weitgehend selbstständig ein und entnehmen Waren weitgehend selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften u. wenden diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an
- setzen weitgehend selbstständig Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein
- erbringen nach Anweisung betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen

Arbeitsfeld Textilpflege	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Arbeiten auf der unreinen Seite Arbeiten auf der reinen Seite Wäschekennzeichnung Warenlagerung Hol- und Bringdienst <u>Ordnungsmittel:</u> AR FP HW § 6	Ansprüche und Besonderheiten der Zielgruppen Grundwissen hinsichtlich textilen Materialien, Textil- und Pflegekennzeichnung Reinigungsverfahren für Textilien einschl. Wasch- und Waschhilfsmittel Verfahren zum Trocknen, Endbearbeiten und Kennzeichnen Grundwissen zu den zur Textilpflege und Kennzeichnung erforderlichen Techniken Grundkenntnisse über Organisationsformen der Textilpflege in Eigenleistung und Fremdvergabe betriebsspezifische Dienstleistungen Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz Grundlagen der Gestaltung und Ausführung von Arbeitsprozessen	Arbeitsprozesse im Wäschekreislauf unter Berücksichtigung von betrieblichen Standards und Kundenwünschen durchführen Waschverfahren materialgerecht anwenden Arbeitsverfahren zum Trocknen und Endbearbeiten von Textilien durchführen Techniken zur Kennzeichnung von Textilien kundengerecht anwenden Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden Arbeitsprozesse durchführen Leistungen dokumentieren	arbeiten im Team sich beraten lassen auf Kolleginnen/ Kollegen und Kundinnen/Kunden Rücksicht nehmen Zuverlässigkeit zeigen kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein Kundenwünsche akzeptieren/Toleranz zeigen respektvoll und diskret sein mit anderen kooperieren Eigentum anderer schätzen eigene Interessen gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Kundinnen/Kunden zurückstellen konflikt- und kritikfähig sein Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen	Sorgfalt zeigen Genauigkeit beweisen Vorgaben akzeptieren Informationen ermitteln und verarbeiten Verantwortung übernehmen mit Ausdauer arbeiten flexibel mit Situationen umgehen zuverlässig sein

Arbeitsfeld Textilpflege	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>Kenndaten/Standards für den Arbeitsprozess</p> <p>Dokumentationssysteme</p> <p>Grundkenntnisse über Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen</p> <p>Lagerung von Waren und Kontrolle der Lagerbestände</p> <p>Transportmittel</p> <p>Fachsprache</p>	<p>Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen berücksichtigen</p> <p>Produkte aus dem Lagerbestand entnehmen</p> <p>Lager nach dem betrieblichen Standard einräumen</p> <p>Transportmittel situationsgerecht einsetzen</p> <p>Fachsprache anwenden</p>	<p>Anweisungen befolgen</p> <p>Informationen auftragsorientiert erfassen</p>	

Arbeitsfeld Küche

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- bereiten in überschaubaren Arbeitsprozessen einzelne Speisekomponenten und Getränke nach Vorgaben vor und zu
- verarbeiten vorgefertigte Produkte selbstständig
- setzen Arbeitsmittel fachgerecht ein und führen Arbeitsabläufe situationsgerecht durch
- setzen weitgehend selbstständig Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht ein
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben u. Vorschriften u. wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- übernehmen weitgehend selbstständig das Eindecken und Abdecken der Tische nach betrieblichen Standards
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- wirken bei der Warenannahme mit
- lagern Waren weitgehend selbstständig ein und entnehmen Waren weitgehend selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben
- übernehmen weitgehend selbstständig den Hol- und Bringdienst
- erbringen nach Anweisung betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert

Arbeitsfeld Küche	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Vorbereitung von Obst und Gemüse ausgewählte Menükomponenten herstellen und portionieren ausgewählte Gebäcke herstellen und portionieren	Grundkenntnisse einer bedarfsgerechten Ernährung Anlässe und Bedarfe/Bedürfnisse der Zielgruppen Grundmengen und Rezepte Regeln und Standards Grundtechniken der Speisenvorbereitung und der Speisenzubereitung, Zubereitungsarten, Garverfahren	Grundkenntnisse einer bedarfsgerechten Ernährung anwenden Anlässe und Bedarfe/Bedürfnisse der Zielgruppen berücksichtigen Arbeitsprozesse gestalten und durchführen Lebensmittel nährstoffschonend vor- und zubereiten	teamfähig sein sich beraten lassen mit anderen Berufsgruppen kooperieren eigene Interessen gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und	flexibel auf Situationen reagieren und mit Spannungen umgehen mit Ausdauer arbeiten Vorgaben akzeptieren zuverlässig und verantwortungsbewusst sein

Arbeitsfeld Küche	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Speisen- und Getränkepräsentation vorbereiten Speisen und Getränke ausgeben Tische ein- und abdecken Warenlagerung Hol- und Bringdienst <u>Ordnungsmittel:</u> AR FP HW § 6	Convenienceprodukte Arbeitsplätze in der Küche und deren technische Ausstattung betriebspezifische Produkte und Dienstleistungen Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz Grundlagen der Gestaltung und Ausführung von Arbeitsprozessen Regeln und betriebliche Standards zum Eindecken Speisenverteil-/Ausgabesysteme sowie Portioniersysteme allgemeine Grundlagen der Speisenpräsentation	rationelle Zerkleinerungstechniken von Hand und mit Maschinen anwenden Speisen und Getränke nach Rezepten sowie Regeln und Standards zubereiten Convenienceprodukte verarbeiten Grundtechniken und Grundzubereitungsarten sowie Garverfahren anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und	den Bedürfnissen der Kundinnen/ Kunden zurückstellen kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein konflikt- und kritikfähig sein Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen auf Bedürfnisse der Zielgruppe Rücksicht nehmen Anweisungen befolgen Informationen auftragsorientiert erfassen	Einsatzfreude zeigen Sorgfalt walten lassen Beurteilungsfähigkeit zeigen nach Zeitvorgaben arbeiten Rolle als Dienstleister akzeptieren Kreativität zeigen Respekt und Diskretion zeigen dem Anlass entsprechend auftreten, eigenes Erscheinungsbild reflektieren Informationen beschaffen, bewerten, situationsgerecht

	<p>Abdecken von Tischen, Abfallentsorgung</p> <p>Qualitätssichernde Maßnahmen und Vorgaben zur Dokumentation</p> <p>Grundkenntnisse über Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen</p> <p>Lagerung von Waren und Kontrolle der Lagerbestände</p> <p>Transportmittel</p> <p>Fachsprache</p>	<p>zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden</p> <p>Arbeitsanweisungen umsetzen</p> <p>betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert erbringen</p> <p>Tische nach Vorgaben eindecken, Tische abdecken, Abfälle entsorgen</p> <p>Speisen portionieren, präsentieren, ausgeben, verteilen</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden</p> <p>Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen berücksichtigen</p> <p>Produkte aus dem Lagerbestand entnehmen</p> <p>Lager nach dem betrieblichen Standard einräumen</p> <p>Prüfmethoden bei der Kontrolle der Lagerbestände anwenden</p> <p>Transportmittel situationsgerecht einsetzen</p> <p>Fachsprache anwenden</p>		<p>nutzen, exakt weitergeben</p> <p>Vorgaben und Regeln einhalten</p> <p>korrekt dokumentieren</p>
--	--	---	--	--

Arbeitsfeldübergreifende Inhalte

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- stellen sich den Herausforderungen unserer Gesellschaft und sind in ihrer Verantwortung Teil der Gesellschaft und als Mitarbeiter/in Teil des Betriebs
- stehen in der Verantwortung als Staatsbürger und anerkennen die damit verbundenen Rechte und Pflichten
- erkennen die soziale Ordnung der Bundesrepublik
- erkennen den Zusammenhang von gesellschaftlichen Veränderungen und politischen Entscheidungen
- sind mitverantwortlich für die eigene soziale Sicherung
- gestalten soziale Beziehungen mit
- berücksichtigen die rechtlichen Rahmenbedingungen im beruflichen und gesellschaftlichen Leben
- schließen selbstständig Verträge ab

Arbeitsfeldübergreifende Inhalte	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes Berufsbildung Arbeits- und sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen Vertragsrecht und Geldverkehr	Aufbau und Aufgaben von hausw. Betrieben Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe in Betrieben Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften, Unternehmensformen Vertragsrecht Einkommen, Ausgaben und Rücklagen Verbraucherschutz Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	Verträge abschließen und rechtliche Rahmenbedingungen berücksichtigen Versicherungen abschließen Verbraucherrecht nutzen sich mit der Kulturenvielfalt auseinander setzen	Sich in der Gesellschaft sozial verhalten mit Menschen Kontakt aufnehmen Informationen aufnehmen und verarbeiten eigenes Engagement einbringen	kritisch denken und handeln selbstbewusst sein und sicher auftreten Interesse zeigen Verantwortung tragen

Arbeitsfeldübergreifende Inhalte	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Ordnungsmittel: AR FP HW § 6	Versicherungen Prinzipien des Sozialstaates Grundzüge des politischen Systems in der Bundesrepublik Demografische Entwicklung Umweltbelastungen und Umweltschutz		Rücksicht nehmen und Menschen tolerant begegnen	

Anlage II

zu § 10 der Regelung über die Durchführung der Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft

Hinweise zur Didaktik und Methodik der Ausbildung

Die dauerhafte Eingliederung von körperlich, geistig und seelisch behinderten jugendlichen und erwachsenen Menschen in Arbeit, Beruf und Gesellschaft ist eine zentrale sozial- und bildungspolitische Aufgabe, an deren Erfüllung alle Teile unserer Gesellschaft mitwirken müssen.

Es ist dabei erforderlich, für die besonderen Bedürfnisse dieser Personen ein geeignetes Konzept zu entwickeln und einzusetzen. Vorrangiges Ziel dieses Konzeptes ist es, auch lern- und leistungsschwächere Jugendliche zu einem berufsqualifizierenden Abschluss gemäß § 66 BBiG zu führen. Mit eingeschlossen ist die bestmögliche Qualifizierung für die Lebenssituationen außerhalb Arbeit und Beruf, die ganzheitliche Entwicklung der Persönlichkeit und eine systematische, kontinuierliche und integrative Förderung des Einzelnen.

Leitgedanken des Konzeptes sind:

- die kontinuierliche Beobachtung der Veränderungen von Persönlichkeit, von Lernbereitschaft und Lernfähigkeit sowie Leistungsstand der Auszubildenden,
- die Aktivierung von Lernpotential und die Optimierung bzw. kontinuierliche Verbesserung von Lehr- und Lernprozessen im Sinne pädagogischen Qualitätsmanagements und damit verbunden,
- die Sicherung des höchstmöglichen beruflichen Qualifizierungsniveaus (Ausbildung nach § 66 BBiG; Übergang in Ausbildung nach § 65 BBiG),
- die stete, enge und systematische Verknüpfung beruflichen und allgemeinen Lernens zur Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz auf der Grundlage des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR),
- die Entwicklung der Bereitschaft und Fähigkeit zu lebensbegleitendem Lernen und die Entwicklung der Fähigkeit, Möglichkeiten für den Erwerb aufbauender und neuer Qualifikationen wahrzunehmen,
- die kontinuierliche Beobachtung der Entwicklungen auf dem Arbeitsmarkt in der Hauswirtschaft und in ihren angrenzenden Bereichen,

mit dem Ziel:

- die berufliche Flexibilität und Mobilität zu erhöhen,
- die Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt zu fördern,
- die Weiterbildungsfähigkeit zu verbessern,
- die Aufstiegschancen zu vergrößern.

Das verlangt von allen an der Ausbildung Beteiligten ganzheitliches berufspädagogisches Handeln, das berufliches und allgemeines Lehren und Lernen miteinander verbindet unter Einbezug von sozial- und sonderpädagogischen Erkenntnissen und Handlungsstrategien.

Die Berücksichtigung von sozial- und sonderpädagogischen Erkenntnissen und Handlungsstrategien äußern sich vor allem in

- der Anwendung einer teilnehmerorientierten Didaktik und Methodik,
- individualisierenden Lernprozessen,
- Praxis und Theorie verbindendem Lehren und Lernen,
- Kompetenzen verknüpfenden Lehr- und Lernprozessen (Fachkompetenz und Personalkompetenz),

- kontinuierlicher und systematischer Diagnostik,
- prozessintegrierter Kompensation bzw. Förderung,
- Lernarrangements in übergreifender Teamarbeit mit Sozialpädagogen, Lehrpersonal, Mitarbeitern begleitender Fachdienste,

zur Förderung der

- Stabilisierung der Persönlichkeit und ganzheitlichen Entwicklung,
- Ausdauer und Belastbarkeit,
- Integration in ein angemessenes gesellschaftliches Umfeld,
- Selbstständigkeit.

Anforderungen an die Ausbildungsstätte:

- Einrichtung von (ggf. behinderten gerechten) Ausbildungsplätzen in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern entsprechend der Anzahl der Auszubildenden,
- Ausstattung der Ausbildungsplätze in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern, so dass sie den realen Arbeitssituationen auf dem Arbeitsmarkt entsprechen,
- kleine Ausbildungs- (Lern-)gruppen (max. 8 Auszubildende)
- berufs-, sozial- und sonderpädagogisch qualifizierte Ausbilderinnen und Ausbilder als Bezugspersonen

Die Wirksamkeit des Konzeptes hängt davon ab, wieweit

- der/dem Auszubildenden während der Ausbildung Gelegenheit gegeben wird, die profilgebenden Tätigkeiten in den verschiedenen Arbeitsfeldern praktisch zu erfahren, um ihre/seine Neigungen und Fähigkeiten festzustellen und bewusst zu machen,
- die Berufsausbildung praxisbezogen und arbeitsmarktnah ist,
- der/dem Auszubildenden die anzustrebenden Lernergebnisse deutlich gemacht werden,
- Arbeitstempo und Arbeitsrhythmus der/des Einzelnen angemessen berücksichtigt werden,
- ausreichend Zeit bleibt für das Einüben und Gewinnen von Einsichten und Sicherheiten,
- erreichte Erfolge bestätigt werden,
- Auffälligkeiten im sozialen und persönlichen Bereich positiv verändert werden.

Die Berufsausbildung beeinträchtigter Jugendlicher und Erwachsener erfordert besonders guten Kontakt und gute Zusammenarbeit insbesondere

- mit den Eltern bzw. den gesetzlichen Vertretern in allen Angelegenheiten der Behinderung
- mit den zur Ausbildung führenden Schulen und den Berufsschulen in der didaktischen und erzieherischen Abstimmung
- mit den zukünftigen, potentiellen Arbeitgebern in der Anpassung an die Voraussetzungen der Arbeitswelt
- mit der Agentur für Arbeit in der Beratung und individuellen Förderung
- mit den Sozialhilfeträgern in der Eingliederungshilfe
- mit den für die berufliche Bildung zuständigen Stellen in Beratungs-, Aufsichts- und Ausbildungsangelegenheiten.