



# **Lehrpläne für die Berufsschule**

## **Berufsgrundschuljahr Hauswirtschaft**

Jahrgangsstufe 10

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

**Lehrpläne für die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung  
sowie das Berufsgrundschuljahr (BGJ/s) Hauswirtschaft**

## **Fachlicher Unterricht**

**Unterrichtsfächer:** Betriebswirtschaftslehre  
Dienstleistungen und Service  
Ernährung und Verpflegung  
Personenbetreuung  
Textillehre  
Wohn- und Funktionsbereiche

**Jahrgangsstufe 10**

Juli 2020

Die Lehrpläne wurden mit Verfügung vom 27.07.2020 (AZ BS9414.H1-1/4/14) für verbindlich erklärt und gelten für das Schuljahr 2020/21.

Herausgeber:  
Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB), Schellingstr. 155, 80797 München  
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215  
[www.isb.bayern.de](http://www.isb.bayern.de)

# INHALTSVERZEICHNIS

	<b>SEITE</b>
<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>2</b>
1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule .....	2
2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen .....	3
3 Verbindlichkeit der Lehrpläne .....	3
4 Ordnungsmittel und Stundentafeln .....	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder .....	6
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen .....	7
<b>LEHRPLÄNE</b>	<b>10</b>
<u>Jahrgangsstufe 10</u>	
Betriebswirtschaftslehre .....	10
Ernährung und Verpflegung .....	12
Dienstleistungen und Service .....	13
Wohn- und Funktionsbereiche .....	14
Personenbetreuung .....	15
Textillehre .....	16
<b>ANHANG</b>	<b>17</b>
Mitglieder der Lehrplankommission .....	17
Verordnung über die Berufsausbildung .....	18

## EINFÜHRUNG

### 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule ist gemäß Art. 13 BayEUG eine Schule, die, ohne eine Berufsausbildung vorauszusetzen, der Vorbereitung auf eine Berufstätigkeit oder der Berufsausbildung dient und die Allgemeinbildung fördert.

Die Aufgabe der Berufsfachschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten methodischer und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft, auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas, zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsfachschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont,
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsübergreifende Qualifikationen vermitteln,
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden,
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsfachschule soll darüber hinaus im allgemeinbildenden Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernfragen unserer Zeit eingehen, wie

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

## 2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen verstanden, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht, sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Ziel eines auf Handlungskompetenz ausgerichteten Unterrichts ist es, dass die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens, Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen (Fachkompetenz). Des Weiteren sind stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit sowie die Entfaltung ihrer individuellen Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Wertvorstellungen wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt und entsprechende Eigenschaften entwickelt (Selbstkompetenz). Die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendung und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen ebenfalls im Unterricht gefördert und unterstützt werden (Sozialkompetenz). Die Bereitschaft und Fähigkeit zur zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen wird vermittelt (Methodenkompetenz).

Der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz als maßgebende Zielsetzung beruflicher Bildung bedingt auch, die mittelbaren Auswirkungen der weiter voranschreitenden Digitalisierung im Unterricht zu berücksichtigen. Dabei sind die Kompetenzen im Umgang mit digitalen Medien als Querschnittskompetenzen zu betrachten, die an Berufsfachschulen als integraler Bestandteil einer umfassenden Handlungskompetenz erworben werden.

## 3 Verbindlichkeit der Lehrpläne

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft die Lehrkraft ihre Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert oder eingeschränkt werden sollen.

Die Reihenfolge der Lernfelder der Lehrpläne innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich, sie ergibt sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Unterrichtsplanung. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Orientierungshilfe gedacht.

## 4 Ordnungsmittel und Stundentafeln

### Ordnungsmittel

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019 –, die Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020 (BGBl. I S. 730 ff), die Lehrplanrichtlinien für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin vom 08.06.2020 sowie die Berufsfachschulordnung Ernährung und Versorgung, Kinderpflege, Sozialpflege, Hotel- und Tourismusmanagement, Informatik (BFSO) vom 11. März 2015, zuletzt geändert durch § 2 der Verordnung vom 12. Februar 2020 (GVBl. S. 126) zugrunde.

Die Ausbildungszeit zur Staatlich geprüften Assistentin/zum Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung sowie zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter beträgt 3 Jahre.

Mögliche schulische Abschlüsse:

1. Staatlich geprüfte Helferin/Staatlich geprüfter Helfer für Ernährung und Versorgung nach zwei Schuljahren (10./ 11. Jahrgangsstufe) bei erfolgreicher Teilnahme an der staatlichen Abschlussprüfung an der Berufsfachschule
2. Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung nach drei Schuljahren (10. - 12. Jahrgangsstufe) bei erfolgreichem Abschluss der Berufsfachschule, erfolgreichem Absolvieren von zwei verschiedenen Wahlpflichtfächern, einschließlich eines jeweils mindestens zweiwöchigen Praktikums sowie der erfolgreichen Prüfung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter gemäß Berufsbildungsgesetz
3. Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung nach drei Schuljahren bei erfolgreichem Abschluss der Berufsschule, erfolgreichem Absolvieren von zwei verschiedenen Wahlfächern sowie der erfolgreichen Prüfung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter gemäß Berufsbildungsgesetz.
4. Bei Nr. 2 und Nr. 3 wird zusätzlich der Abschluss Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter erworben.
5. Bei Erfüllen der entsprechenden Voraussetzungen gemäß BFSO wird der mittlere Schulabschluss verliehen.

### Studentafel für die 10. Klasse der Berufsfachschule sowie die 10. Klasse des BGJ/s Hauswirtschaft

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Fach	10. Jgst.
<b>Allgemeinbildender Unterricht</b>	
Religionslehre	1
Deutsch und Kommunikation	2
Politik und Gesellschaft	2
Sport	2
<b>Fachlicher Unterricht</b>	
Betriebswirtschaftslehre	3
Ernährung und Verpflegung	12
Dienstleistungen und Service	2
Wohn- und Funktionsbereiche	3
Personenbetreuung	2
Textillehre	4
Englisch <sup>1</sup>	2
<b>Summe</b>	<b>35</b>
2 Wochen Praktikum Schwerpunkt Ernährung und Versorgung während der Schulzeit <sup>2, 3</sup>	

Ggf. wird die Studentafel durch Wahlunterricht gemäß BFSO/BSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

Es wird empfohlen, im Schuljahr 2020/21 für Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss den Ausbildungsgang in zwei Schuljahren zu absolvieren und für deren Integration keine Beschulung in der 10. Klasse im ersten Halbjahr durchzuführen, sondern durchgehend eine gemeinsame Beschulung in der 11. Jahrgangsstufe vorzunehmen. Es wird ein Zusatzbudget für 10 Unterrichtstage zur Unterstützung der Schülerinnen und Schüler beim Ausgleich von theoretischen und praktischen Defiziten gegenüber der dreijährigen Ausbildung gewährt: ab 4 Schülerinnen/Schüler 4 Unterrichtsstunden, ab 6 Schülerinnen/Schüler 8 Unterrichtsstunden.

<sup>1</sup> Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan „Englisch für die Berufsfachschule für Hauswirtschaft und die Berufsschule Berufsgrundschuljahr Hauswirtschaft, BGJ/s Hauswirtschaft“ vom 5. Dezember 2000 Nr. VII/3-S9414H1-1-7/125609.

<sup>2</sup> Fachpraktische Ausbildung im Sinne des Art. 50 Abs. 3 BayEUG

<sup>3</sup> 8 Zeitstunden pro Arbeitstag zzgl. Pausen



## 5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

<b>Jahrgangsstufe 10</b>			
<b>Fächer und Lernfelder</b>			<b>Zeitrichtwerte in Stunden</b>
<b>Nr.</b>			
<b>Betriebswirtschaftslehre</b>			<b>114</b>
1	Beruf und Betrieb präsentieren	38	
2	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	76	
<b>Ernährung und Verpflegung</b>			<b>456</b>
1	Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten	456	
<b>Dienstleistungen und Service</b>			<b>76</b>
1	Verpflegung anbieten	76	
<b>Wohn- und Funktionsbereiche</b>			<b>114</b>
1	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	114	
<b>Personenbetreuung</b>			<b>76</b>
1	Personen wahrnehmen und beobachten	76	
<b>Textillehre</b>			<b>152</b>
1	Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten	152	

## 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der dreijährige schulische Ausbildungsgang zum/zur staatlich geprüften Assistenten/in für Ernährung und Versorgung orientiert sich am Berufsbild sowie der Ausbildungsordnung des anerkannten Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/in. Die Ausbildung befähigt die Schülerinnen und Schüler/Auszubildenden dazu, eigenständig hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse zu organisieren und zu reflektieren. Dazu gehen sie systematisch an hauswirtschaftliche Herausforderungen und Probleme heran und bewältigen diese gezielt unter Einbeziehung aller Ressourcen und Gegebenheiten.

Sie arbeiten dabei stets wertschätzend, vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen und kooperativ im Bewusstsein ihrer sozialen Verantwortung. Im Rahmen dieser Verantwortung fördern sie die Sicherheit, die Gesundheit, sowie die Lebensqualität aller am hauswirtschaftlichen Prozess beteiligten Personen. Ihr berufliches Handeln orientiert sich an den neuesten Erkenntnissen, indem sie die Möglichkeiten der Digitalisierung unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben wie dem Datenschutz und der Datensicherheit nutzen und technische Geräte sinnvoll einsetzen. Des Weiteren kennen sie die Wirkung ihrer eigenen beruflichen Tätigkeit auf die Umwelt und verfügen über ein fundiertes Wissen, das sie zu deren Schutz einsetzen. Sie beziehen in ihr Handeln soziale, kulturelle, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit mit ein.

Das Ziel der Ausbildung ist es, die Schülerinnen und Schüler/Auszubildende zu befähigen, die erworbenen Kompetenzen in den vielfältigen Handlungsfeldern der Versorgung und Betreuung von Personen, der Beschaffung und Vermarktung von Produkten sowie der Erbringung und Vermarktung von Dienstleistungen, erfolgreich anzuwenden. Dabei richten sie ihre Handlungen in allen Bereichen an geltenden Qualitätskriterien und Qualitätsstandards sowie rechtlichen Rahmenbedingungen aus. Sie ermitteln personen-, zielgruppen- und situationsorientiert Versorgungs- und Betreuungsbedarfe, planen auf dieser Grundlage Leistungsangebote und Maßnahmen und setzen diese eigenständig sowie im Team um.

Die Tätigkeitsfelder der Schülerinnen und Schüler/Auszubildenden erstrecken sich in einem breiten Spektrum von Betrieben und beruflichen Kontexten, in denen sie hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen erbringen. Dabei handelt es sich unter anderem um Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend-, Behinderten- und Familienhilfe, um Wohngruppen, Schulen, Kindertagesstätten, Kur- und Reha-Einrichtungen und Krankenhäuser sowie um Privathaushalte und landwirtschaftliche Unternehmen. Darüber hinaus sind sie auch in Beherbergungsbetrieben, Tagungshäusern und gastronomischen Einrichtungen, Dienstleistungszentren und Quartieren tätig.

Die Lernfelder der Lehrpläne orientieren sich an den Arbeits- und Produktionsprozessen in der betrieblichen Realität, insbesondere in den beruflichen Handlungsfeldern Betriebswirtschaftslehre, Ernährung und Verpflegung, Dienstleistung und Service, Wohn- und Funktionsbereiche, Personenbetreuung sowie Textillehre.

Sie sind methodisch-didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Diese umfasst insbesondere fundiertes Fachwissen und praktische Fertigkeiten, kommunikative Fähigkeiten, vernetztes und analytisches Denken sowie Eigeninitiative, Empathie und Teamfähigkeit.

Die Ableitung von Inhalten zur Konkretisierung der einzelnen Kompetenzen liegt im Ermessen der Lehrkraft bzw. des Lehrerteams und orientiert sich an den jeweils gewählten exemplarischen Lern- und Handlungssituationen. Regionale Aspekte sowie aktuelle Entwicklungen und Einsatzschwerpunkte des Berufs sollen dabei angemessen Berücksichtigung finden.

Die Förderung und Anwendung von Kompetenzen in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, sowie die Informationsverarbeitung und Digitalisierung sind durchgängige Ziele aller Lernfelder.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Arbeitsprozesse ergonomisch organisieren und reflektieren,
- nachhaltig und damit ressourcenschonend agieren,
- dienstleistungsorientiert arbeiten,
- wertschätzend kommunizieren,
- kulturelle Identitäten berücksichtigen,
- selbstbestimmte Teilhabe an der Gesellschaft ermöglichen,
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden,
- teamorientiert und multiprofessionell arbeiten,
- wirtschaftlich handeln,
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen,
- Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen,
- Qualitätsmanagement umsetzen,
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden.

Auf sachgerechte Dokumentation sowie eine mediale Aufbereitung und Präsentation der Arbeits- und Lernergebnisse durch die Schülerinnen und Schüler auch unter Zuhilfenahme zeitgemäßer Informations- und Kommunikationstechnologien ist besonders zu achten. In diesem Zusammenhang soll das Unterrichtsfach Deutsch an geeigneter Stelle einbezogen werden.

Der Kompetenzerwerb im Kontext der digitalen Arbeits- und Geschäftswelt sowie der Erwerb von Fremdsprachenkompetenz sind integrativer Bestandteil der Lernfelder. Ebenso sind mathematische Inhalte in die Lernfelder integriert.

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen neben dem Lehrplan den Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung zugrunde zu legen.

Diese aktualisierte Form der Lernfelder erfordert es, die Lernangebote didaktisch in einer noch engeren Verknüpfung von Theorie und Praxis anhand einer gemeinsamen Lernkonzeption aufzubereiten. Der Lehrplan bietet den Schulen die Freiheit die Inhalte der Lernfelder in kooperativer Form zu verknüpfen und im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase zu entscheiden. Hierbei soll auch die Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen sowie externen Experten genutzt werden.

## LEHRPLÄNE

### Jahrgangsstufe 10

### BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE

**Lernfeld**

**38 Std.**

**Beruf und Betrieb präsentieren**

#### **Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** das Berufsbild des Assistenten/der Assistentin für Ernährung und Versorgung sowie des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin (*berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder*) sowie Leitbild und Organisationsstruktur (*Organigramm*) eines hauswirtschaftlichen Betriebes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Grundlagen der beruflichen Bildung, des Arbeitsschutzes mit begleitenden Rechtsvorgaben, des Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Verbände, weitere berufsständische Organisationen und Gewerkschaften.

Die Schülerinnen und Schüler **recherchieren** berufsspezifische Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung ergonomischer und qualitätssichernder Maßnahmen. Sie ermitteln Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung.

Die Schülerinnen und Schüler **konzipieren** adressatengerecht Präsentationen über die Tätigkeitsbereiche in einem hauswirtschaftlichen Betrieb unter Berücksichtigung des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistungen, auch unter Verwendung digitaler Medien. Sie beachten dabei den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** einen ausgewählten hauswirtschaftlichen Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** den Prozess der Planung, die Erstellung und Durchführung der Präsentation.

**Jahrgangstufe 10****BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE****Lernfeld****76 Std.****Güter beschaffen, lagern und bereitstellen****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Güter zu beschaffen, zu lagern und bereitzustellen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Prozesse zur Beschaffung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Hierzu prüfen sie den Bedarf und differenzieren die Arten der Güter.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Beschaffungs- und Zahlungsarten, Preise, Produktkennzeichnungen und Bestellvorgänge. Dabei berücksichtigen sie rechtliche Grundlagen (*Kaufvertrag und seine Störungen, Verbraucherschutz*) sowie qualitätssichernde Maßnahmen und beziehen soziale, kulturelle, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit mit ein. Sie verschaffen sich einen Überblick über Lagerhaltung und -bedingungen und ermitteln den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern auch mit Einsatz digitaler Medien. Dazu berechnen sie den Materialbedarf, Mengen, Verhältnisse und Mischungen sowie Energiekosten, holen Angebote ein und führen Kostenvergleiche durch. Sie achten auf die Qualität von Gütern (*Beschaffenheit, Haltbarkeit, Nutzbarkeit, Lebensdauer, Funktionalität*) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** die Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten **aus** und stellen Regeln auf, die sie beim Einkaufen beachten.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Bestellungen, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter **durch**<sup>4</sup>. Sie berechnen die durch Skonto und Rabatt möglichen Einsparungen. Sie kontrollieren die Qualität der Güter sowie Warenbestände und Lagerbedingungen und dokumentieren diese. Sie achten auf die Vermeidung von Abfällen und entsorgen alle anfallenden Abfälle umweltschonend.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** und **bewerten** den Prozess der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Diesbezüglich erörtern sie Verbesserungsmöglichkeiten.

<sup>4</sup> In Kombination mit den Lernfeldern Ernährungsgrundlagen anwenden und Verpflegung zubereiten

**Jahrgangstufe 10****ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG****Lernfeld****456 Std.****Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Ernährungsgrundlagen anzuwenden und Verpflegung zuzubereiten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Ernährung, der Ernährungsphysiologie sowie der Zubereitung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel, Lebensmittelverderb, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen. Sie unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (*Energiegehalt, Nähr- und Wirkstoffgruppen*), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Dabei berücksichtigen sie Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung aufgrund wissenschaftlich fundierter Empfehlungen und berechnen den Energiebedarf.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** auf dieser Grundlage Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken **aus**, berechnen benötigte Mengen und **planen** die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau). Hierbei entscheiden sie sich für nährstoffschonende Vorbereitungstechniken und geeignete Zubereitungsarten (*Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen*) und wählen ressourcenschonende Geräte und Maschinen aus.

Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken **an**. Sie bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene (*Lebensmittel, Arbeitsplatz, Geräte, Maschinen*), der Ergonomie und des Arbeitsschutzes zu. Sie führen Reinigungs- und Pflegemaßnahmen zur Qualitätssicherung in der Küche durch.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** Arbeitspläne, Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.

**Jahrgangstufe 10****DIENSTLEISTUNGEN UND SERVICE****Lernfeld****76 Std.****Verpflegung anbieten<sup>5</sup>****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung anzubieten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** verschiedene Möglichkeiten der Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über verschiedene Formen der Tischkultur (*Gedecke, Qualität und Arten von Gläsern, Geschirr und Besteck, Tischgestaltungen und Speisekarten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über grundlegende Vorgaben der Hygiene und deren Umsetzung.

Sie **planen** die Arbeitsabläufe schrittweise schriftlich (*Ablaufplan, Checkliste, Materialliste, Arbeitsplatzaufbau*).

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** auf dieser Grundlage Gläser, Geschirr, Besteck, und Tischwäsche sowie Gestaltungselemente **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Servier- und Darreichungsformen unter Berücksichtigung der Hygiene, der Ergonomie und des Arbeitsschutzes ressourcenschonend **an**. Sie decken Tische ein, portionieren und garnieren Speisen und bieten Getränke an. Dabei legen sie besonderen Wert auf Ästhetik, Umgangsformen und Etikette. Sie servieren Speisen und Getränke unter Berücksichtigung besonderer Kundengruppen (*Fremdsprache, einfache Sprache*).<sup>6</sup> Sie führen das Abdecken des Tisches situationsgerecht (*Privathaushalt, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie*) durch.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** Arbeitspläne, Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.

<sup>5</sup> Dieses Lernfeld eignet sich für eine projektbasierte Verknüpfung mit den Lernfeldern Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten und Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten.

<sup>6</sup> In enger Zusammenarbeit mit den Unterrichtsfächern Englisch und Berufssprache Deutsch zu unterrichten.



**Jahrgangstufe 10****WOHN- UND FUNKTIONSBEREICHE****Lernfeld****114 Std.****Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche zu reinigen und zu pflegen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Grundlagen der Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Reinigungsarten (*Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung*). Sie identifizieren unterschiedliche Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen und informieren sich über deren Eigenschaften und leiten daraus Behandlungsverfahren sowie Handhabung und Einsatzmöglichkeiten ab. Sie ermitteln die Art der Verschmutzung und den Verschmutzungsgrad. Sie verschaffen sich einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren (*persönliche Schutzausrüstung, Gebrauchsanweisungen, Betriebsanweisungen/Sicherheitsdatenblätter, vertikale und horizontale Reinigungsverfahren*) sowie Reinigungsgeräte im Hinblick auf rationelle und umweltbewusste Einsatzmöglichkeiten. Sie unterscheiden Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung der Ergonomie, des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes und legen dabei Routinen und Qualitätsstandards in Absprache mit Verantwortlichen fest.

Sie **wählen** Verfahren und Behandlungsmittel abhängig von Materialien und Verschmutzung **aus**. Dazu ermitteln sie den Bedarf an Behandlungsmitteln (*Mischungsrechnen*) und berücksichtigen die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (*Dosierung, Dosiersysteme*). Sie erstellen Arbeitsablaufpläne unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** die Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen unter Berücksichtigung der Ergonomie, des Umwelt-, Arbeits-, und Gesundheitsschutzes **durch**. Sie entsorgen Schmutzflotten, Wert- und Abfallstoffe umweltgerecht und nach betrieblichen Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** ihr Reinigungsergebnis. Sie führen Nacharbeiten durch. Sie **bewerten** das Ergebnis, reflektieren ihren Arbeitsablauf und schlagen Verbesserungsmöglichkeiten vor.

**Jahrgangstufe 10****PERSONENBETREUUNG****Lernfeld****76 Std.****Personen wahrnehmen und beobachten****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen wahrzunehmen und zu beobachten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Bedarfe von Personen im beruflichen, privaten und öffentlichen Kontext sowie Umgangs- und Verhaltensformen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bedürfnisse und Bedarfe von Personen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt (*Entwicklungsphasen, Familienformen, Biografiearbeit*). Sie unterscheiden zwischen Wahrnehmung und Beobachtung im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Wahrnehmungsformen (*Selbst-, Fremdwahrnehmung*), Beobachtungsformen sowie mögliche Wahrnehmungs-, Beobachtungs- und Bewertungsfehler. Sie sammeln Möglichkeiten zur Dokumentation von fachlicher Beobachtung. Sie informieren sich über gängige Umgangsformen im beruflichen, privaten, öffentlichen und digitalen Kontext, die Verwendung einer adressatengerechten Kommunikation und Gesprächsführung, sowie den Umgang mit Konflikten.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung fachlicher Beobachtungen (*Trinkprotokoll, Ernährungsprotokoll*). Dabei berücksichtigen sie Bedürfnisse und Fähigkeiten der zu betreuenden und zu versorgenden Personen und bestimmen Beobachtungskriterien. Die Schülerinnen und Schüler erstellen Dokumentationsmaterialien und setzen dazu auch digitale Medien ein.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Beobachtungen unter Berücksichtigung ausgewählter Kriterien **durch**. Sie dokumentieren die Beobachtungen, bewerten die Ergebnisse und setzen hierbei Feedbackbögen ein. Sie leiten diese Erkenntnisse adressatengerecht weiter und nutzen sie für den Arbeitsprozess. Sie wenden die Kommunikationsregeln in betrieblichen Situationen an, berücksichtigen dabei die gängigen Umgangsformen und erreichen auch im Team einen Konsens. Dabei beachten sie Grundsätze zur Wahrung der Persönlichkeitsrechte, der Schweigepflicht und des Datenschutzes. Sie akzeptieren die zu betreuenden und zu versorgenden Personen, indem sie eigene Stimmungen und Emotionen steuern und sich tolerant und respektvoll verhalten.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Arbeitsergebnisse durch Selbst- und Fremdeinschätzung, vergleichen diese und hinterfragen eigenes und fremdes Verhalten. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Beobachtungsprozess, die Dokumentation und die Ergebnisse. Sie diskutieren notwendige Veränderungen und alternative Handlungsmöglichkeiten. Sie analysieren und korrigieren gegebenenfalls eigene Verhaltensweisen.

**Jahrgangstufe 10****TEXTILLEHRE****Lernfeld****152 Std.****Textilien einsetzen, reinigen, pflegen, instand halten und gestalten****Zielformulierung****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien einzusetzen, zu reinigen, zu pflegen, instand zu halten und zu gestalten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Arten und Eigenschaften textiler Rohstoffe, Fasern und Flächen und leiten daraus deren Gebrauchswert und geeignete Einsatzmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arten, Eigenschaften, Kennzeichnung sowie Ausrüstung und Veredelung von Textilien. Sie recherchieren deren Auswirkungen auf die Materialeigenschaften, den Gebrauchswert und den Einsatzzweck. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Prozess des Wäschekreislaufs, die Waschverfahren sowie den Waschprozess mit den relevanten Waschfaktoren und deren Wechselwirkungen. Dabei berücksichtigen sie die Inhaltsstoffe von Waschmitteln und Waschhilfsmitteln sowie deren Wirkungsweisen. Sie erkundigen sich über Geräte und Maschinen zur Durchführung von Wasch- und Pflegeverfahren sowie zur Gestaltung im Privathaushalt.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** entsprechend des Verwendungszwecks Textilien **aus**. Zur Reinigung, Desinfektion, Pflege und Gestaltung von Textilien **planen** sie Arbeitsabläufe und legen Routinen und Qualitätsstandards in Absprache fest. Sie entscheiden sich für geeignete Mittel und Verfahren zur Reinigung und Pflege unter Berücksichtigung des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Geräte und Maschinen legen sie in Abhängigkeit von Textilien und Erfordernissen fest.

Die Schülerinnen und Schüler **reinigen** und **pflegen** im Rahmen des Wäschekreislaufes Textilien bedarfsgerecht, ökologisch und ökonomisch. Dabei berücksichtigen sie Hygiene und qualitätssichernde Maßnahmen. Sie reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen. Unter Berücksichtigung der Hygiene- und Qualitätsstandards machen die Schülerinnen und Schüler die gereinigten Textilien schrankfertig. Sie setzen Textilien instand, fertigen für konkrete Aufgabenstellungen einfache, moderne textile Gegenstände an. Dabei setzen sie auch grundlegende Nähtechniken mit der Hand und der Nähmaschine ein.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** die Ergebnisse und **bewerten** diese. Sie erfassen Fehler und Mängel bei der Arbeitsplanung und -durchführung. Daraus entwickeln sie Strategien zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Wirtschaftlichkeit.

## **ANHANG**

### **MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION**

Elke Bastian, Beraterin	Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft
Carola Buschjost	Staatliche und Kommunale Berufliche Schulen Vilshofen a. d. Donau
Inge Bühler-Saal	Staatliches Berufliches Schulzentrum Ansbach- Triesdorf
Carola Ilsanker	Staatliche Berufsschule I Rosenheim
Ulrike Kluge, Beraterin	Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.
Christine Råde	Staatliche Berufsschule München-Land
Yvonne Zwingler	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Sarah Bestle	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungs- forschung (ISB) München

## **VERORDNUNG ÜBER DIE BERUFSAUSBILDUNG**

**Verordnung  
über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin  
(Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV)\***

**Vom 19. März 2020**

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes, der zuletzt durch Artikel 436 Nummer 1 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) geändert worden ist, verordnen das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

**Inhaltsübersicht**

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und  
Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes, Anerkennungsbereich des Ausbildungsberufes
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan
- § 4 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild
- § 5 Ausbildungsplan

Abschnitt 2

Zwischenprüfung

- § 6 Zeitpunkt
- § 7 Inhalt
- § 8 Prüfungsbereich

Abschnitt 3

Abschlussprüfung

- § 9 Zeitpunkt
- § 10 Inhalt
- § 11 Prüfungsbereiche
- § 12 Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen
- § 13 Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten
- § 14 Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen
- § 15 Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen
- § 16 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- § 17 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 18 Mündliche Ergänzungsprüfung

Abschnitt 4

Schlussvorschriften

- § 19 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse
  - § 20 Inkrafttreten, Außerkrafttreten
- Anlage: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin

\* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

**Abschnitt 1**

**Gegenstand, Dauer und  
Gliederung der Berufsausbildung**

§ 1

**Staatliche**

**Anerkennung des Ausbildungsberufes,  
Anerkennungsbereich des Ausbildungsberufes**

(1) Der Ausbildungsberuf des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

(2) Der Ausbildungsberuf des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin ist Ausbildungsberuf der Hauswirtschaft. Soweit die Ausbildung in Betrieben der Landwirtschaft stattfindet, ist er ein Ausbildungsberuf der Landwirtschaft.

§ 2

**Dauer der Berufsausbildung**

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3

**Gegenstand der  
Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan**

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(2) Die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren ein.

§ 4

**Struktur der  
Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild**

(1) 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 oder
  - c) ländlich-agrarische Dienstleistungen sowie

3. schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen als Teil des Ausbildungsberufsbildes gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln,
2. hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen,
3. hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln,
4. Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren,
5. Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten,
6. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen,
7. hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten,
8. Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen,
9. hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten,
10. qualitätssichernde Maßnahmen durchführen,
11. Hygienemaßnahmen durchführen,
12. im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken sowie
13. mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren.

(3) In der Berufsbildposition Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten werden weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt

1. im Schwerpunkt Personenbetreuende Dienstleistungen,
2. im Schwerpunkt Serviceorientierte Dienstleistungen oder
3. im Schwerpunkt Ländlich-agrarische Dienstleistungen.

(4) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden, integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz sowie
5. Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit.

## § 5

### Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

## Abschnitt 2 Zwischenprüfung

### § 6

#### Zeitpunkt

Die Zwischenprüfung findet im vierten Ausbildungshalbjahr statt. Den Zeitrahmen legt die zuständige Stelle fest.

### § 7

#### Inhalt

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.

### § 8

#### Prüfungsbereich

(1) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen statt.

(2) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen 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 und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
3. Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen,
4. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen durchzuführen,
5. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung umzusetzen,
6. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie
7. fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen.

(3) Der Prüfling hat zwei Arbeitsproben durchzuführen. Während der Durchführung von einer der beiden Arbeitsproben wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über diese Arbeitsprobe geführt. Weiterhin hat der Prüfling Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Diese Aufgaben sollen praxisbezogen sein.

(4) 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.

### **Abschnitt 3**

#### **Abschlussprüfung**

##### § 9

##### **Zeitpunkt**

Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt. Den Zeitrahmen legt die zuständige Stelle fest.

##### § 10

##### **Inhalt**

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.

##### § 11

##### **Prüfungsbereiche**

Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen,
2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten,
3. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen,
4. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen sowie
5. Wirtschafts- und Sozialkunde.

##### § 12

##### **Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen**

(1) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. aufgabenbezogene Anforderungen zu analysieren,
2. Arbeitsprozesse zu planen und zu strukturieren sowie Arbeitsmittel auszuwählen,
3. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen personenorientiert und zielgruppenorientiert umzusetzen,
4. Prozesse und Ergebnisse der umgesetzten hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen zu beurteilen,
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) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe zu planen und durchzuführen. Nach der Durchführung wird mit

ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt.

(3) Die Prüfungszeit beträgt

1. für die Planung der Arbeitsaufgabe 120 Minuten,
2. für die Durchführung der Arbeitsaufgabe 180 Minuten und
3. für das auftragsbezogene Fachgespräch höchstens 15 Minuten.

##### § 13

##### **Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten**

(1) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln,
2. hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten,
3. geplante Maßnahmen abzustimmen,
4. Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen,
5. Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren,
6. Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen,
7. Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten,
8. Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten,
9. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen,
10. Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren sowie
11. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 ist der für die Berufsausbildung gewählte Schwerpunkt zugrunde zu legen.

(3) Der Prüfling hat einen betrieblichen Auftrag durchzuführen. Vor der Durchführung ist dem Prüfungsausschuss die Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags und ein Zeitplan für die Durchführung des betrieblichen Auftrags zur Genehmigung vorzulegen. Nach der Genehmigung hat der Prüfling zunächst die Durchführung des betrieblichen Auftrags zu planen. Die Planung, den Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags hat er mit praxisbezogenen Unterlagen zu dokumentieren. Nach der Durchführung des betrieblichen Auftrags muss er die Planung, den Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags präsentieren. Nach der Präsentation wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt. Das auftragsbezogene Fachgespräch wird auf der Grundlage der praxisbezogenen Unterlagen und der Präsentation geführt.



(4) Die Prüfungszeit für die Planung und Durchführung des betrieblichen Auftrags sowie für die Dokumentation mit praxisbezogenen Unterlagen und für die Vorbereitung der Präsentation beträgt zusammen 24 Stunden. Die Präsentation dauert höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für das auftragsbezogene Fachgespräch beträgt höchstens 20 Minuten.

#### § 14

##### **Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen**

(1) Im Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Ernährung und Mahlzeiten als Elemente für die Gesundheit und das soziale Zusammenleben darzustellen,
2. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von Verpflegungsleistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
3. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse zu strukturieren und zu bewerten,
4. Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von individuellen Bedürfnissen und ernährungsphysiologischen Bedarfen auszuwählen,
5. Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert unter Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Aspekten zu erstellen,
6. Systeme zur Verpflegung und Verteilung von Speisen und Getränken im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität zu bewerten,
7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen,
8. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen sowie
9. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Die Prüfungsaufgaben sollen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

#### § 15

##### **Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen**

(1) Im Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung von Textilien, Räumen und Wohnumfeld für die Lebensqualität darzustellen,
2. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes sowie bei der Erbringung von Reinigungs- und Pflegeleistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
3. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse zu strukturieren und zu bewerten,

4. Anforderungen und individuelle Bedürfnisse an Textilien, an Räume und an das Wohnumfeld zu ermitteln,

5. die Ausstattung und Einrichtung von Räumen und die Gestaltung des Wohnumfeldes zielgruppenorientiert unter funktionalen Gesichtspunkten zu beurteilen,

6. Textilien unter Berücksichtigung der Eigenschaften von Fasern und Geweben in Abhängigkeit von Verwendungszwecken und individuellen Bedürfnissen auszuwählen,

7. Reinigungs- und Pflegeverfahren sowie Reinigungs- und Pflegemittel für Textilien und Räume auszuwählen,

8. Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege von Textilien und Räumen auszuwählen, zu reinigen und zu pflegen,

9. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen,

10. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen sowie

11. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Die Prüfungsaufgaben sollen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

#### § 16

##### **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 Prüfungsaufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

#### § 17

##### **Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung**

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen | mit 30 Prozent,      |
| 2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten    | mit 30 Prozent,      |
| 3. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen               | mit 15 Prozent,      |
| 4. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen              | mit 15 Prozent sowie |
| 5. Wirtschafts- und Sozialkunde  | mit 10 Prozent.      |

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 18 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens vier Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

#### § 18

##### **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) Verpflegung personensorientiert und zielgruppenorientiert planen,
  - b) Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, 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 Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung 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 2:1 zu gewichten.

#### **Abschnitt 4**

##### **Schlussvorschriften**

#### § 19

##### **Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bereits bestehen, können nach den Vorschriften dieser Verordnung 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, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2020 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. I S. 1495) außer Kraft.

Berlin, den 19. März 2020

Der Bundesminister  
für Wirtschaft und Energie  
In Vertretung  
Nussbaum

Die Bundesministerin  
für Ernährung und Landwirtschaft  
Julia Klöckner

Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin

**Abschnitt A: schwerpunkübergreifende 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 Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, erläutern b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln	4	
		c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten		6
2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen einsetzen c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen	10	
		f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform g) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten		6

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	Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln	4	
		c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten		6
4	Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählen c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern und dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachten e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten f) Tische anlassbezogen eindecken und gestalten g) Speisen und Getränke anrichten und servieren	10	
		h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen j) Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilungssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen		8
5	Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	a) Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität erläutern b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen	8	

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>d) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</p> <p>e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren</p>		
		<p>f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen</p> <p>g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen</p> <p>h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken</p>		4
6	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<p>a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern</p> <p>b) Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten</p> <p>c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen</p> <p>d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen</p> <p>e) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</p>	6	
		<p>f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen</p> <p>g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen</p>		4
7	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<p>a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen</p> <p>b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards aufgaben- und kundenorientiert auswählen</p> <p>c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen</p> <p>d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten</p> <p>e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern</p> <p>f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren</p>	6	
		<p>g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren</p> <p>h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln</p> <p>i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken</p>		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	
8	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren	6	
		f) Verbrauchsdaten erheben und bewerten g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit beschaffen i) Rest- und Wertstoffe entsorgen j) Warenwirtschaftssysteme anwenden		4
9	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	a) Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten e) Abrechnungssysteme anwenden f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen	4	
		g) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln h) Kosten und Kostenstrukturen ermitteln i) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken j) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten k) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen		5
10	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 10)	a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren	6	

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	
		d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken		3
11	Hygienemaßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 11)	a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern b) Gefährdungen erkennen und bewerten c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten	6	
		e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen		3
12	Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken (§ 4 Absatz 2 Nummer 12)	a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen	2	
		b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden		4
13	Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 13)	a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen	4	
		d) Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen f) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren		4

## 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 Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Betreuungsbedarfen, Ressourcen und Erwartungen projektförmig entwickeln</li> <li>b) Produkte und personenorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren</li> <li>c) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei individuelle Besonderheiten von zu betreuenden Personen und Gruppen berücksichtigen</li> <li>d) zu betreuende Personen und Gruppen in hauswirtschaftliche Versorgungstätigkeiten einbeziehen und anleiten</li> <li>e) Wirkungen umgesetzter Angebote auf das Handeln, das Verhalten und die Zufriedenheit der zu betreuenden Personen und Gruppen erfassen und dokumentieren sowie hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anpassen und steuern</li> <li>f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten</li> <li>g) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten</li> </ul>		16

### 2. Serviceorientierte 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 Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte und Versorgungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Versorgungsbedarfen, Erwartungen, Wünschen und Ressourcen von Personen und Gruppen projektförmig entwickeln</li> <li>b) Angebote mit Kunden und Kundinnen abstimmen</li> <li>c) Produkte und serviceorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren</li> <li>d) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei betriebliche und regionale Besonderheiten berücksichtigen</li> <li>e) Maßnahmen zur Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen entwickeln</li> <li>f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten</li> <li>g) Kundenzufriedenheit erfassen und hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen anpassen und steuern</li> <li>h) Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten</li> <li>i) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten</li> </ul>		16



**3. Ländlich-agrarische 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 Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) ländlich-agrarische Produkte und Betreuungsangebote auf Grundlage von Erwartungen und Wünschen von Kunden und Kundinnen projektförmig entwickeln und dabei landwirtschaftliche Traditionen und das landwirtschaftliche Umfeld berücksichtigen</li> <li>b) ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren</li> <li>c) Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen</li> <li>d) den betrieblichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog im Zusammenhang mit der Entwicklung und Vermarktung von nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen mitgestalten</li> <li>e) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten</li> <li>f) Kundenzufriedenheit erfassen und ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen anpassen und steuern</li> <li>g) Marktfähigkeit von ländlich-agrarischen Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten</li> <li>h) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten</li> </ul>		16

**Abschnitt C: schwerpunktübergreifende, 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	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben</li> </ul>		

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	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 4 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung	
4	Umweltschutz (§ 4 Absatz 4 Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</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 sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>		
5	Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit (§ 4 Absatz 4 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Informationen aus digitalen Netzen beschaffen und bewerten</li> <li>b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden</li> <li>c) betriebliche IT-Systeme nutzen</li> <li>d) Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen</li> </ul>	2	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>e) Daten und Dokumente pflegen, sichern und archivieren sowie Daten analysieren</li> <li>f) Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digital gesteuerter Systeme erkennen und Maßnahmen einleiten</li> <li>g) Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen beurteilen und diese einsetzen</li> </ul>		3