

elektronischer Bundesanzeiger



Die auf den folgenden Seiten gedruckte Bekanntmachung entspricht der Veröffentlichung im Elektronischen Bundesanzeiger.

Daten zur Veröffentlichung:

Veröffentlichungsmedium: Internet
Internet-Adresse: www.ebundesanzeiger.de
Veröffentlichungsdatum: 14. Dezember 2011
Rubrik: Verschiedenes
Veröffentlichungspflichtiger: Industrie- und Handelskammer zu Kiel, Kiel
Fondsname:
ISIN:
Auftragsnummer: 111212030971
Verlagsadresse: Bundesanzeiger Verlagsges. mbH, Amsterdamer Straße 192,
50735 Köln

Dieser Beleg über eine Veröffentlichung im elektronischen Bundesanzeiger hat Dokumentencharakter für Nachweiszwecke. Wir empfehlen daher, diesen Beleg aufzubewahren. Zusätzliche beim Verlag angeforderte Belege sind **kostenpflichtig**.

Industrie- und Handelskammer zu Kiel

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung Fachpraktiker Hauswirtschaft/Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Die Industrie- und Handelskammer zu Kiel erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 24. November 2011 als zuständige Stelle nach § 66 Absatz 1 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Absatz 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I S. 160), folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von behinderten Menschen zum/zur Fachpraktiker für Hauswirtschaft/Fachpraktikerin für Hauswirtschaft.

§ 1

Ausbildungsberuf

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

§ 2

Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3

Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 4

Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungsreinrichtungen statt.

§ 5

Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufspädagogischen Eignung (AEVO u. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil
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 Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.
Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 24 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb/mehreren geeigneten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung, mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsordnung oder aufgrund einer Regelung der IHK zu Kiel eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.
- (3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.
- (4) Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und die Ausbildung in Fachaufgaben im Einsatzgebiet (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplans).

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

ABSCHNITT A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Verpflegung und Service
 - 1.1 Speisenvorbereitung
 - 1.2 Speisen- und Getränkezubereitung
 - 1.3 Speisenausgabe und Serviceleistungen
 - 1.4 Lagerung und Vorratshaltung
2. Hausreinigung und Service
 - 2.1 Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen

- 2.2 Serviceleistungen
- 3. Textilreinigung, -pflege und Service
- 3.1 Reinigung und Pflege
- 3.2 Serviceleistungen
- 4. Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- 5. Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln
- 6. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe
- 6.1 Arbeitsorganisation
- 6.2 Arbeiten im Team
- 6.3 Qualitätssicherung
- 6.4 Informations- und Kommunikationssysteme
- 6.5 Betriebliche Geschäftsvorgänge

ABSCHNITT B

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

Betriebsspezifische Dienstleistungen

ABSCHNITT C

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

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

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2, Buchstabe B ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

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

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

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.
Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.
Die Auszubildende/Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10

Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zum Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage 1 für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen“ statt.
- (4) Für den Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen“ bestehen folgende Vorgaben:
 1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Speisen vorbereiten und Lebensmittel lagern,
 - b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden,

- c) Räume reinigen und pflegen,
 - d) Textilien reinigen und pflegen,
 - e) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen,
 - f) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden,
 - g) betriebliche Geschäftsvorgänge durchführen,
 - h) sich Informationen beschaffen,
 - i) Vorschriften des Datenschutzes einhalten,
 - j) Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der Hygiene berücksichtigen kann.
2. der Prüfling soll zwei Arbeitsproben durchführen und praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 210 Minuten. Innerhalb dieser Zeit sollen die zwei Arbeitsproben in 150 Minuten und die schriftliche Bearbeitung von Aufgaben in 60 Minuten durchgeführt werden.

§ 11

Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
 1. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
 2. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln
 3. Wirtschafts- und Sozialkunde.
- (3) Für den Prüfungsbereich Planung und Fertigung bestehen folgende Vorgaben:
 1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) hauswirtschaftliche Dienstleistungen kundenorientiert erbringen,
 - b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen,

- c) Arbeitsabläufe planen und umsetzen sowie
 - d) Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen kann.
 2. Hierfür sind aus folgenden Tätigkeiten mindestens zwei auszuwählen:
 - a) Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen
 - b) Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen und Serviceleistungen durchführen
 - c) Textilien reinigen, pflegen und Serviceleistungen erbringen.
 3. Der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch und eine Arbeitsprobe durchführen. Bei der Durchführung der Arbeitsaufgabe sind die in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu berücksichtigen;
 4. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 210 Minuten. Innerhalb dieser Zeit soll die Arbeitsaufgabe in 120 Minuten einschließlich 10 Minuten situatives Fachgespräch und die Arbeitsprobe in 90 Minuten durchgeführt werden.
- (4) Für den Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und Dienstleistungsorientiertes Handeln bestehen folgende Vorgaben:
 1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen,
 - b) Hausreinigungs- und Serviceleistungen ausführen,
 - c) Textilreinigungs- und Textilpflegearbeiten verrichten und Serviceleistungen durchführen,
 - d) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen,
 - e) über Dienstleistungen und Produkte informieren und
 - f) Grundsätze der Teamarbeit beachtenkann;
 2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.
- (5) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:
 1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen kann;

2. der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen	60 Prozent,
2. Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln	30 Prozent,
3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde	10 Prozent.

§ 13 Bestehensregelung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen
 1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
 2. im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen mit mindestens „ausreichend“,
 3. in mindestens einem der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens „ausreichend“ und
 4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet worden sind.
- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

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

§ 15 **Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 16 **Prüfungsverfahren**

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der IHK zu Kiel entsprechend.

§ 17 **Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

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

§ 18 **Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach Veröffentlichung in Kraft.

Ausgefertigt:

Kiel, den 8. Dezember 2011

Klaus-Hinrich Vater, Präsident
Dr. Jörn Biel, Hauptgeschäftsführer

Anlage 1 zu § 8

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

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
1	Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)			
1.1	Speisenvorbereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1)	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung berücksichtigen b) Lebensmittelkennzeichnung beachten c) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden	10	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2)	a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen- und Getränken anwenden b) mit Rezepten arbeiten c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen d) Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten	12	12
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen		14

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
		d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken		
		e) Speisen und Getränke servieren		
		f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		
1.4	Lagerung und Vorratshaltung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.4)	a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten	4	
		b) Lebensmittel und Speisen haltbar machen		
		c) Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken		
2.	Hausreinigung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)			
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1)	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden		
		b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen	16	
		c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen		
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten		4
		b) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		
3	Textilreinigung, -pflege und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	2	3	4		
3.1	Reinigung und Pflege (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.1)	a)	Textil- und Pflegekennzeichnung beachten	16	
		b)	Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten		
		c)	Textilreinigung und Pflege unter Berücksichtigung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen		
		d)	Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen und lagern		
3.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.2)	a)	einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen		4
		b)	Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		
4	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a)	Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden	4	
		b)	Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen		
5	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a)	Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen		12
		b)	Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft erläutern		
		c)	Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen		
		d)	Gespräche kundenorientiert führen		
		e)	Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
		f) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten		
		g) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen		
		h) über Produkte und Dienstleistungen informieren		
6	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)			
6.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.1)	a) Arbeitsabläufe planen und umsetzen		
		b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden	4	
		c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen		
6.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 6.2 Abschnitt A Nr. 6.2)	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten		
		b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten		
		c) Auswirkungen von Kommunikation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung beachten		8
		d) mit Kritik umgehen, Kritik üben		
		e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen		
6.3	Qualitätssicherung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.3)	a) betriebliche Standards anwenden		
		b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen	4	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
6.4	Informations- und Kommunikationssysteme (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.4)	c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen		
		a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden		
		b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen	4	
		c) Informationen beschaffen		
6.5	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.5)	d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten		
		a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten		
		b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken	4	
		c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten		

Abschnitt B

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
	Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und		24

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

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

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

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

Abschnitt C

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3		
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen 		
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/ Elternzeit, kennen 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3		
		c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen		
4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten		
5	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 5)	berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden		
6	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)	zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		