

Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz

Vom 1. Juli 2015 – VI 360 –

VV Meckl.-Vorp. Gl. Nr. 806 - 39

Aufgrund des § 66 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), das zuletzt durch Artikel 22 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2749, 2758) geändert worden ist, in Verbindung mit § 10 der Berufsbildungszuständigkeitslandesverordnung vom 27. August 2007 (GVOBl. M-V S. 320), die durch die Verordnung vom 14. September 2012 (GVOBl. M-V S. 456) geändert worden ist, und nach Beschluss des Berufsbildungsausschusses vom 9. Dezember 2014 gemäß § 79 Absatz 4 des Berufsbildungsgesetzes erlässt das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz folgende Ausbildungsregelung:

§ 1 Ausbildungsberuf

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

§ 2 Personenkreis

(1) Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 des Berufsbildungsgesetzes (nachfolgend BBiG genannt) für Menschen mit Behinderung im Sinne des § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch, die nach Art und Schwere ihrer Behinderung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auch mit Hilfe ausbildungsvorbereitender und -begleitender Maßnahmen nicht ausgebildet werden können.

(2) Die Zugehörigkeit zu dem unter Absatz 1 genannten Personenkreis ist auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung durch die Bundesagentur für Arbeit unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Berater/Beraterinnen für Menschen mit Behinderung) aus der Rehabilitation oder unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung, festzustellen.

§ 3 Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten und anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Menschen mit Behinderung dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten und von der zuständigen Stelle anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden. Die Ausbildung kann in Betrieben privater und öffentlicher Arbeitgeber, außerbetrieblichen Einrichtungen und Einrichtungen nach § 35 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch erfolgen.

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

(3) Die Anzahl der Ausbilder und Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel in der außerbetrieblichen Ausbildung von höchstens acht Auszubildenden je Ausbilder, bei betrieblicher Ausbildung von höchstens drei Auszubildenden je Ausbilder zu Grunde zu legen.

§ 6 Eignung der Ausbilder und Ausbilderinnen

(1) Ausbilderinnen und Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und von der zuständigen Stelle für die Ausbildung nach dieser Verwaltungsvorschrift anerkannt sein. Sie sind verpflichtet, jährlich an einer berufsspezifischen oder sonderpädagogischen Fortbildung gemäß den Kompetenzfeldern nach Absatz 2 teilzunehmen. Die Teilnahme ist nachzuweisen.

(2) Die nachzuweisende rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation muss folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis,
- Psychologie,

- Pädagogik, Didaktik,
- Recht,
- Medizin.

Anl. 1

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, ist ein Qualifizierungsumfang von 96 Stunden gemäß Anlage 1 sicherzustellen. Die Anlage 1 ist Bestandteil dieser Verwaltungsvorschrift.

(3) Der Absatz 2 gilt nicht für Ausbilderinnen und Ausbilder, die bei Inkrafttreten dieser Verwaltungsvorschrift bereits als Ausbilder oder Ausbilderin nach einer bis dahin geltenden Ausbildungsregelung gemäß § 66 BBiG von der zuständigen Stelle anerkannt sind.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in außerbetrieblichen Ausbildungsstätten und Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation statt, sind während des gesamten Ausbildungszeitraums 24 bis 30 Wochen (120 bis 150 Tage) als betriebliche Phasen außerhalb dieser Einrichtungen in hauswirtschaftlich arbeitenden Unternehmen wie folgt durchzuführen:

erstes Ausbildungsjahr	30 bis 40 Tage
zweites Ausbildungsjahr	40 bis 50 Tage
drittes Ausbildungsjahr	50 bis 60 Tage

Die Wochen der betrieblichen Phasen sind im ersten und zweiten Ausbildungsjahr auf die Ausbildungshalbjahre aufzuteilen.

(2) 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.

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

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

Anl. 2

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) 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. Die Anlage 2 ist Bestandteil dieser Verwaltungsvorschrift.

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

1 Abschnitt A
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1.1 Verpflegung und Service

- a) Speisenvorbereitung
- b) Speisen- und Getränkezubereitung
- c) Speisenausgabe und Serviceleistungen
- d) Lagerung und Vorratshaltung

1.2 Hausreinigung und Service

- a) Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen
- b) Serviceleistungen

1.3 Textilreinigung, -pflege und Service

- a) Reinigung und Pflege
- b) Serviceleistungen

1.4 Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern

1.5 Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln

1.6 Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe

- a) Arbeitsorganisation
- b) Arbeiten im Team
- c) Qualitätssicherung
- d) Informations- und Kommunikationssysteme
- e) Betriebliche Geschäftsvorgänge

2 Abschnitt B

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

2.1 hauswirtschaftliche Betriebe, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Haushalte mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten oder

2.2 hauswirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen mit produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb in Abstimmung mit dem oder der Auszubildenden festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zu Grunde gelegt werden, wenn es bezogen auf Breite und Tiefe die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach diesem Abschnitt erlaubt.

3 Abschnitt C Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

3.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

3.2 Berufsbildung

3.3 Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen

3.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

3.5 Hygiene

3.6 Umweltschutz

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 BBiG 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, der sowohl den sachlichen Aufbau einschließlich der Lerninhalte als auch die zeitliche Abfolge der Berufsausbildung ausweist.

(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 oder der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere ihrer oder 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 schriftlich und praktisch an zwei Tagen statt.

(4) Für den praktischen Prüfungsbereich 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 zwei Arbeitsproben sollen in 150 Minuten, die schriftliche Bearbeitung von praxisbezogenen 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 zu Grunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (praktische Prüfung),
2. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln (schriftliche Prüfung),
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

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

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

- a) hauswirtschaftliche Dienstleistungen kundenorientiert erbringen,
- b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen,

- c) Arbeitsabläufe zielgerichtet 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.
5. Die Übergabe der Prüfungsaufgaben erfolgt am Tag vor der Prüfung bis 12 Uhr.
- (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 beachten kann.
 - 2. Der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten.
 - 3. Die Prüfungszeit beträgt zweimal 45 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 30 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

Wechsel in Ausbildung nach § 4 BBiG

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

§ 15

Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen in den anerkannten Ausbildungsberufen der Agrar- und Hauswirtschaft vom 6. Mai 2015 (AmtsBl. M-V S. 213) entsprechend.

§ 16**Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

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

§ 17**Übergangsvorschriften**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, werden nach der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung von Jugendlichen mit Behinderung zu Hauswirtschaftshelfern vom 1. Juli 2010 (AmtsBl. M-V S. 426) zu Ende geführt.

§ 18**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verwaltungsvorschrift tritt am 1. August 2015 in Kraft und am 31. Juli 2020 außer Kraft.

AmtsBl. M-V 2015 S. 455

Anlage 1
(zu § 6 Absatz 2 Satz 2, § 10 Absatz 2)

Stundenempfehlung für eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation

Die Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) vom 17. Dezember 2009 wurde entsprechend den Erfordernissen für die Ausbildung von Fachpraktikern Hauswirtschaft für das Land Mecklenburg-Vorpommern durch den Unterausschuss Hauswirtschaft angepasst und auf 96 Stunden empfohlen.

Kompetenzfeld/Titel	Bezug zum Kompetenzfeld der BIBB-Rahmenregelung 2009	Zeitlicher Richtwert
Kompetenzfeld I Ausbildung junger Menschen mit Behinderung – Reflexion betrieblicher Ausbildungspraxis	Reflexion betrieblicher Ausbildungspraxis	8 Stunden
Kompetenzfeld II Pädagogische und didaktische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung	Pädagogik/Didaktik	40 Stunden
Kompetenzfeld III Medizinische und diagnostische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung	Medizin	20 Stunden
Kompetenzfeld IV Psychologische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung	Psychologie	20 Stunden
Kompetenzfeld V Recht/berufliche Rehabilitation	Recht/Rehabilitationskunde	8 Stunden

Anlage 2
(zu § 8 Absatz 1)

Ausbildungsrahmenplan
für die Ausbildungsregelung
zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Abschnitt A				
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
Lfd. Nummer	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Verpflegung und Service (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)			
1.1.	Speisenvorbereitung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 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 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 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 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1.3)	a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		14

1.4.	Lagerung und Vorratshaltung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1.4)	a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten b) Lebensmittel und Speisen haltbar machen c) Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken	4	
2	Hausreinigung und Service (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)			
2.1.	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2.1)	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien kennen und einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen kennen und unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen	16	
2.2.	Serviceleistungen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2.2)	a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten b) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		4
3	Textilreinigung, -pflege und Service (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)			
3.1.	Reinigung und Pflege (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3.1)	a) Rohstoffbezeichnungen, Textilarten- und Pflegekennzeichnung (beachten) kennen b) Wasch-, Vor- und Nachbehandlungsmittel kennen und einsetzen c) Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten d) Textilreinigung und -pflege unter Berücksichtigung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen e) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen und lagern	16	
3.2.	Serviceleistungen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3.2)	a) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen b) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		4

4	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)	a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen	4	
5	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen b) Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft erläutern c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen d) Gespräche kundenorientiert führen e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen f) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten g) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen h) über Produkte und Dienstleistungen informieren		12
6	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)			
6.1.	Arbeitsorganisation (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6.1)	a) Arbeitsabläufe planen und umsetzen b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen	4	
6.2.	Arbeiten im Team (§ 8 Absatz 6.2 Abschnitt A Nummer 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 d) mit Kritik umgehen, Kritik üben e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen		8

6.3.	Qualitätssicherung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6.3)	a) betriebliche Standards anwenden b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	4	
6.4.	Informations- und Kommunikationssysteme (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6.4)	a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen c) Informationen beschaffen d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten	4	
6.5.	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6.5)	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten	4	

Abschnitt B

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

	Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen d) betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren e) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren f) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen g) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten		24
--	---	---	--	----

4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 4)	<p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten</p> <p>b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten</p>	
5	Hygiene (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 5)	berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden	
6	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 6)	<p>zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln