

**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 Dienst- leistungen erstellen und vermarkten	
§ 14	Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und ziel- gruppenorientiert planen	
§ 15	Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld be- urteilen, 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 Hauswirtschafterers und der Hauswirtschafterin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

(2) Der Ausbildungsberuf des Hauswirtschafterers 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 Ausbildenden 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