

## **Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen der IHK Flensburg**

**in der Fassung vom 14. Mai 2025**

Die Industrie- und Handelskammer zu Flensburg erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 14. Mai 2025 als zuständige Stelle nach § 9 sowie § 66 Abs. 1 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920), zuletzt geändert durch Art. 1, Art. 2 Berufsbildungsvalidierungs- und -digitalisierungsG vom 19. Juli 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 246), die folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von behinderten Menschen zum Fachpraktiker für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen / zur Fachpraktikerin für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen.

### **Inhaltsverzeichnis**

§ 1	Ausbildungsberuf
§ 2	Personenkreis
§ 3	Dauer der Berufsausbildung
§ 4	Ausbildungsstätten
§ 5	Eignung der Ausbildungsstätte
§ 6	Eignung der Ausbilderinnen/Ausbilder
§ 7	Struktur der Berufsausbildung
§ 8	Ausbildungsrahmenplan/Ausbildungsberufsbild
§ 9	Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung
§ 10	Zwischenprüfung
§ 11	Abschlussprüfung
§ 12	Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen
§ 13	Prüfungsbereich Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten
§ 14	Prüfungsbereich Textilien und Räume reinigen und pflegen
§ 15	Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
§ 16	Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen an das Bestehen der Abschlussprüfung
§ 17	Mündliche Ergänzungsprüfung
§ 18	Übergang
§ 19	Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse
§ 20	Inkrafttreten

## **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen 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 anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

## **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten 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 Ausbilderinnen/Ausbilder**

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

(2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen und 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/ § 42r HwO 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 Einrichtung statt, sollen mindestens 24 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/ mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.

(3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

- (4) 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 im Bereich Ernährung,
    - c. serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung oder
    - d. serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien sowie
  3. schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.  
Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen als Teil des Ausbildungsberufsbildes gebündelt.

## **§ 8 Ausbildungsrahmenplan/Ausbildungsberufsbild**

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) 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 zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

### **Abschnitt A**

**Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:**

1. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen
2. Speisen und Getränke zubereiten und servieren
3. Räume reinigen, pflegen und gestalten
4. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
5. Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten
6. Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen
7. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und präsentieren
8. Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen
9. Hygienemaßnahmen durchführen

10. Im Team arbeiten und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeiten

#### **Abschnitt B**

**Berufsbildpositionen weiterer berufsprofilgebender Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten:**

1. Personenbetreuende Dienstleistungen
2. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung
3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung
4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien

#### **Abschnitt C**

**Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden, integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten Kenntnisse und Fähigkeiten:**

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit
4. Digitalisierte Arbeitswelt

### **§ 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 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 12 bis 15 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes für jeden Auszubildenden und jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen oder elektronischen 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 oder elektronischen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

### **§ 10 Zwischenprüfung**

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest

(2) 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.

(3) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Maßnahmen durchführen statt.

(4) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Maßnahmen 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,
3. Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen,

4. hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen durchzuführen,
  5. hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen darzustellen,
  6. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung umzusetzen,
  7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie
  8. fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen.
- (5) Der Prüfling hat zwei Arbeitsproben durchzuführen. Während der Durchführung von einer der beiden Arbeitsproben wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsprobe geführt. Weiterhin hat der Prüfling Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Diese Aufgaben sollen praxisbezogen sein.
- (6) Die Prüfungszeit beträgt für die Durchführung der Arbeitsproben 150 Minuten. Innerhalb dieser Zeit dauert das situative Fachgespräch höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für die schriftliche Bearbeitung der Aufgaben beträgt 60 Minuten.

## **§ 11 Abschlussprüfung**

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt. Den Zeitrahmen legt die zuständige Stelle fest.
- (2) 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.
- (3) Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:
1. Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen,
  2. Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielgruppenorientiert vorbereiten und nachbereiten,
  3. Textilien und Räume reinigen und pflegen sowie
  4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

## **§ 12 Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen**

- (1) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. aufgabenbezogene Anforderungen zu analysieren,
  2. Arbeitsprozesse zu strukturieren sowie Arbeitsmittel auszuwählen,
  3. hauswirtschaftliche Leistungen personenorientiert und zielgruppenorientiert umzusetzen,
  4. Prozesse und Ergebnisse der umgesetzten hauswirtschaftlichen Leistungen zu bewerten,
  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) Für den Nachweis nach Absatz 1 sind zwei der folgenden Gebiete zu Grunde zu legen:
1. personenbetreuende Dienstleistungen,
  2. serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung,
  3. serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung und
  4. serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien.
- (3) Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen. Eines der für die Arbeitsaufgaben zu Grunde zu legenden Gebiete bezieht sich auf den für die Ausbildung gewählten Schwerpunkt. Die Auswahl des Gebietes für die nicht auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe erfolgt durch den Prüfungsausschuss. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgaben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe geführt.

- (4) Die Prüfungszeit für die Durchführung der auf den Schwerpunkt bezogenen Arbeitsaufgabe beträgt 120 Minuten. Die Prüfungszeit für die Durchführung der nicht auf den Schwerpunkt bezogenen Arbeitsaufgabe beträgt 60 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.
- (5) Die auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe und das auftragsbezogene Fachgespräch werden mit 70 Prozent gewichtet, die nicht auf den Schwerpunkt bezogene Arbeitsaufgabe wird mit 30 Prozent gewichtet.

### **§ 13 Prüfungsbereich Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten**

- (1) Im Prüfungsbereich Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielorientiert vorbereiten und nachbereiten hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse darzustellen, zu strukturieren und zu bewerten,
  2. die Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen für die Gesundheit und das soziale Zusammenleben darzustellen,
  3. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von hauswirtschaftlichen Leistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
  4. Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von individuellen Bedürfnissen und ernährungsphysiologischen Bedarfen sowie regionalen und saisonalen Aspekten auszuwählen,
  5. die Zubereitung von Speisen und Getränken darzustellen,
  6. Bestandsaufnahmen, Beschaffung und Lagerung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern darzustellen,
  7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen sowie
  8. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

### **§ 14 Prüfungsbereich Textilien und Räume reinigen und pflegen**

- (1) Im Prüfungsbereich Textilien und Räume reinigen und pflegen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse darzustellen, zu strukturieren und zu bewerten,
  2. die Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen für die Lebensqualität darzustellen,
  3. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von hauswirtschaftlichen Leistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
  4. Verfahren, Mittel sowie Geräte und Maschinen für die Reinigung und Pflege von Textilien und Räumen auszuwählen,
  5. Bestandsaufnahmen, Beschaffung und Lagerung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern darzustellen,
  6. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen sowie
  7. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

### **§ 15 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 Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

### **§ 16 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen an das Bestehen der Abschlussprüfung**

- (1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
  1. Hauswirtschaftliche Leistungen vorbereiten und umsetzen mit 60 Prozent,
  2. Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielgruppenorientiert vorbereiten und nachbereiten mit 15 Prozent,
  3. Textilien und Räume reinigen und pflegen mit 15 Prozent sowie
  4. Wirtschafts- und Sozialkunde mit 10 Prozent.
- (2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:
  1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
  2. in mindestens drei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
  3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

### **§ 17 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. Verpflegungsleistungen personenorientiert und zielgruppenorientiert vorbereiten und nachbereiten,
    - b. Textilien und Räume 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 Prüfung für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.
- (3) Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden und 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 von 2:1 zu gewichten.

### **§ 18 Übergang**

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

### **§ 19 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

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

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Bundesanzeiger in Kraft.

## Ausbildungsrahmenplan Für die Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker /zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen

### Abschnitt A: schwerpunktübergreifende 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	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 1)	a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden	11	
		e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsleistungen nach Vorgaben berücksichtigen f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen dokumentieren g) Konflikte erkennen und zur Lösung von Konflikten beitragen h) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten		7
2	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 2)	a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) lebensmittelrechtliche Regelungen einhalten c) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten und lagern d) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen, Arbeitstechniken und Garverfahren zubereiten e) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad anwenden f) Tische bereitstellen, eindecken und abräumen g) Geschirr reinigen und einsortieren	11	

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	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>h) Lebensmittelkennzeichnung beachten</li> <li>i) Lebensmittel haltbar machen</li> <li>j) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen</li> <li>k) Speisen und Getränke anrichten und servieren</li> <li>l) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme anwenden</li> <li>m) Tische nach Vorgaben gestalten</li> </ul>		10
3	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung der Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</li> <li>b) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren in Abhängigkeit von Reinigungsarten auswählen</li> <li>c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen und kontrollieren</li> <li>d) bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken sowie einfache Dekorationen gestalten</li> </ul>	11	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>e) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Materialien auswählen</li> <li>f) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</li> </ul>		7
4	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</li> <li>b) Textil- und Pflegekennzeichnungen beachten</li> <li>c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen</li> <li>d) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen</li> <li>e) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen und kontrollieren</li> </ul>	11	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Eigenschaften von Fasern und Geweben unterscheiden</li> <li>g) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken auswählen</li> <li>h) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren</li> </ul>		7

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	
5	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und erfassen b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben auswählen c) Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Zeitvorgaben planen d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten und Vorgaben sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen f) Arbeitsergebnisse kontrollieren	6	
		g) Arbeitsergebnisse bewerten und dokumentieren h) Arbeitsabläufe verbessern		
6	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 6)	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen einleiten d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen und -bestände kontrollieren und dokumentieren sowie bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen e) Rest- und Wertstoffe entsorgen	6	
		f) bei der Ermittlung des Bedarfs an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern mitwirken g) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren		
7	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und präsentieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 7)	a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei Vorgaben beachten b) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen c) Gespräche kundenorientiert führen d) Erwartungen und Wünsche der Kunden und Kundinnen berücksichtigen	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	
		e) Produkte präsentieren f) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren g) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten		5
8	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 8)	a) Qualitätssicherungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben anwenden b) bei Abweichungen Maßnahmen einleiten	5	
		c) Qualität eigener hauswirtschaftlicher Leistungen bewerten und dokumentieren d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken		4
9	Hygienemaßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 9)	a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen erkennen b) Hygienemaßnahmen unter Beachtung rechtlicher Regelungen und unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben durchführen c) Ergebnisse kontrollieren	7	
		d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren		
10	Im Team arbeiten und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeiten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 10)	a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen b) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten c) mit Kritik umgehen und Kritik äußern	6	
		d) angrenzende Zuständigkeitsbereiche situationsbezogen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen beachten e) in der Zusammenarbeit mündlich und schriftlich, auch unter Einsatz digitaler Medien, Informationen austauschen und Fachbegriffe anwenden f) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden		

**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	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</li> <li>b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln</li> <li>c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln</li> <li>d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten</li> <li>e) an der Planung von Angeboten mitwirken</li> <li>f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten</li> <li>g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren</li> <li>h) zu betreuende Personen und Gruppen bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten unterstützen sowie gemeinsam mit diesen hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen erbringen</li> <li>i) an Maßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen mitwirken</li> <li>j) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen</li> <li>k) Veränderungen im Verhalten von zu betreuenden Personen erkennen und verantwortliche Fachkräfte informieren</li> <li>l) über Produkte und Dienstleistungen informieren</li> <li>m) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen</li> <li>n) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</li> </ul>		24

## 2. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung

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	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</li> <li>b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln</li> <li>c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln</li> <li>d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten</li> <li>e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken</li> <li>f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten</li> <li>g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren</li> <li>h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen</li> <li>i) über Produkte und Dienstleistungen informieren</li> <li>j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</li> </ul>		24

### 3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung

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	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</li> <li>b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln</li> <li>c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln</li> <li>d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten</li> <li>e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken</li> <li>f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten</li> <li>g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren</li> <li>h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen</li> <li>i) über Produkte und Dienstleistungen informieren</li> <li>j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</li> </ul>		24

#### 4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien

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	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen</li> <li>b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln</li> <li>c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln</li> <li>d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten</li> <li>e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken</li> <li>f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten</li> <li>g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren</li> <li>h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen</li> <li>i) über Produkte und Dienstleistungen informieren</li> <li>j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</li> </ul>		24

**Abschnitt C: schwerpunkübergreifende, integrativ zu vermittelnde 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	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben</li> <li>c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen</li> <li>d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern</li> <li>e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebs erläutern</li> <li>f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern</li> <li>g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern</li> <li>h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern</li> <li>i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden</li> <li>b) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen</li> <li>c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern</li> <li>d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen</li> <li>e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden</li> <li>f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten</li> <li>g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>		

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	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen</li> <li>b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen</li> <li>c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen</li> <li>e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln</li> <li>f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten</li> <li>b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten</li> <li>c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren</li> <li>d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen</li> <li>e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, beurteilen und auswählen</li> <li>f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten</li> <li>g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten</li> <li>h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren</li> </ul>		