

**Ausbildungsregelung über die
Berufsausbildung
zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und
zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

vom 27. März 2012 - Az.: 31/8412.40-2.3

Das Regierungspräsidium Tübingen als zuständige Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft erlässt nach § 66 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931) und nach Anhörung des Berufsbildungsausschusses gemäß § 79 Abs. 1 BBiG die folgende Ausbildungsregelung:

§ 1

Ausbildungsberuf

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

§ 2

Personenkreis

(1) Die Ausbildungsregelung gilt für Menschen mit Behinderungen nach § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine erfolgreiche Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht zu erwarten ist.

(2) Hierüber muss eine Bestätigung der Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit vorliegen, ausgestellt auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung, damit der Ausbildungsvertrag in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen werden kann.

§ 3

Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 4

Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5

Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Menschen mit Behinderungen 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 Menschen mit Behinderungen gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilder / Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder / Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Zahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen

(1) Ausbilder / Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige

Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen (rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation) nachweisen.

(2) Die rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation beinhaltet in der Regel folgende Themen:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

(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.

§ 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) Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und die Ausbildung im Schwerpunkt (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplans). Der Auszubildende trifft die Entscheidung über die Ausbildung im Schwerpunkt in Absprache mit dem Ausbildenden am Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.

§ 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 des Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

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

Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Speisenzubereitung 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
4. Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
5. Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln
6. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliches Handeln
 - 6.1 Arbeitsorganisation
 - 6.2 Arbeiten im Team
 - 6.3 Qualitätssicherung

- 6.4 Informations- und Kommunikationssysteme
- 6.5 Betriebliche Geschäftsvorgänge und wirtschaftliches Handeln

Abschnitt B

Fachgebietsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten:

1. Verpflegung und Service
2. Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung

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

§ 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 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

(2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegen des Ausbildungsrahmenplans 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 Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

(4) Auszubildende können nach Maßgabe von Art und/oder Schwere der 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 dritten Ausbildungshalbjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen und 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. Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie
 - 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) Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der Hygiene berücksichtigen können.
2. Die Prüflinge sollen zwei Arbeitsproben inklusive situativem Fachgespräch durchführen und praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten.
3. Die Prüfungszeit beträgt 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 die Prüflinge die berufliche Handlungsfähigkeit erworben haben. In der Abschlussprüfung sollen die Prüflinge nachweisen, dass sie die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrschen, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzen und mit dem im Berufsschulun-

terricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut sind. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. praktische Prüfungsbereiche:
 - Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
 - Verpflegung und Service oder Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung (gewählter Schwerpunkt)
2. schriftliche Prüfungsbereiche:
 - Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln
 - Wirtschafts- und Sozialkunde.

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

1. Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie
 - a) Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in den Bereichen Hausreinigung und Service, Textilreinigung, -pflege und Service kundenorientiert erbringen,
 - b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen sowie
 - c) Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen können.
2. Die Prüflinge sollen eine Arbeitsprobe inklusive situativem Fachgespräch durchführen.
3. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten inklusive 5 Minuten situativem Fachgespräch.

(4) Für den praktischen Prüfungsbereich Verpflegung und Service (gewählter Schwerpunkt) bestehen folgende Vorgaben:

1. Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie

- a) Aufgaben der Speisenvorbereitung und -zubereitung nach betrieblichen Vorgaben kundenorientiert durchführen,
 - b) Serviceleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert erbringen,
 - c) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen sowie
 - d) Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen können.
2. Die Prüflinge sollen eine Arbeitsprobe inklusive situativem Fachgespräch durchführen.
 3. Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten inklusive 5 Minuten situativem Fachgespräch.

(5) Für den praktischen Prüfungsbereich Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung (gewählter Schwerpunkt) bestehen folgende Vorgaben:

1. Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie
 - a) Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen personenorientiert erbringen,
 - b) Besonderheiten im Umgang mit unterschiedlichen Zielgruppen berücksichtigen,
 - c) Hilfestellung bei Alltagsverrichtungen leisten,
 - d) bei Angeboten zur Alltagsgestaltung mitwirken können.
2. Die Prüflinge sollen eine Arbeitsprobe inklusive situativem Fachgespräch durchführen.
3. Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten inklusive 5 Minuten situativem Fachgespräch.

(6) Für den schriftlichen Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln bestehen folgende Vorgaben:

1. Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie
 - 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,
 - f) Grundsätze der Teamarbeit beachten und,
 - g) Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen durchführen können.
2. Die Prüflinge sollen praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten.
 3. Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

(7) Für den schriftlichen Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Die Prüflinge sollen nachweisen, dass sie allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen können.
2. Die Prüflinge sollen schriftliche Aufgaben bearbeiten.
3. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 12

Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. **Schriftliche Prüfungsbereiche:**
 - Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und dienstleistungsorientiertes Handeln (20 Prozent)
 - Wirtschafts- und Sozialkunde (10 Prozent).

2. Praktische Prüfungsbereiche

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
(30 Prozent)

Gewählter Schwerpunkt (40 Prozent):

- Verpflegung und Service
- Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung.

§ 13

Bestehensregelung

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn die Prüflinge im Gesamtergebnis und in jeweils einem der praktischen und schriftlichen Prüfungsbereiche mindestens „ausreichende“ Leistungen (4,4) erzielt haben. Sie ist nicht bestanden, wenn einer der praktischen und schriftlichen Prüfungsbereiche mit „ungenügend“ bewertet worden ist.

(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

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei in Kraft treten dieser Regelung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden.

§ 16

Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am 1. August 2012 in Kraft.