

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin in der Hauswirtschaft / zum Fachpraktiker in der Hauswirtschaft

Die Senatorin für Finanzen als zuständige Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft im Lande Bremen nach § 71 Abs. 8 Berufsbildungsgesetz erlässt auf Grund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 9. September 2010 nach § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) in Verbindung mit § 79 Abs. 4 BBiG vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Abs.90 des Dienstrechtsneuordnungsgesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I S. 160) für die Berufsausbildung von behinderten Menschen nachstehende Regelung:

§1 Ausbildungsziel, Zielgruppe

(1) Die Ausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker in der Hauswirtschaft soll behinderte Menschen im Sinne des § 2 SGB IX befähigen, nach Abschluss ihrer Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich der öffentlichen und privaten Betriebe tätig zu sein. Die in dieser Regelung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von §1 Abs. 3 BBiG befähigt werden, die auf selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren abzielt sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt.

(2) Die Befähigung ist in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

§ 2 Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 3 Feststellung zur Ausbildung nach dieser Regelung

Die Regelung gilt gemäß § 66 BBiG für die Berufsausbildung behinderter Menschen, die nach Art und Schwere ihrer Behinderung nicht im Ausbildungsberuf "Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler" ausgebildet werden können. Die Feststellung des Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach dieser Regelung erfordert, hat auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung durch die Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von ihr beauftragten Institutionen und Fachleuten zu erfolgen.

§ 4 Voraussetzungen für die Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse

In das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse nach § 34 BBiG ist das Ausbildungsverhältnis einzutragen, wenn

1. ein Berufsausbildungsvertrag nach § 10 BBiG vorliegt.
2. die Ausbildungsstätte gemäß § 27 BBiG geeignet ist und den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht wird.

3. die Ausbilderin/der Ausbilder über zusätzliche behindertenspezifische Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt oder die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist.
4. im Sinne des § 3 festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere der Behinderung erforderlich ist.

§ 5 Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Kenntnisse und Fertigkeiten aus den nachstehenden Bereichen:

1. Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf
2. Kommunikation und Teamorientierung (am Arbeitsplatz)
3. Arbeitsorganisation
4. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
5. Hygiene
6. Umweltschutz
7. Speisenzubereitung und Service
8. Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien

§ 6 Didaktik und Methodik der Ausbildung

(1) Die Didaktik und Methodik der Ausbildung muss die behinderungsbedingten Einschränkungen berücksichtigen. Bei der Durchführung der Ausbildung sind im Einzelfall behindertenspezifische Benachteiligungen besonders zu beachten.

(2) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens zwölf Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb oder mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

§ 7 Ausbildungsrahmenplan

Die in § 5 genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen nach der in der Anlage für die berufliche Grundbildung und für die berufliche Fachbildung enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung des Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8 Ausbildungsplan

Die Auszubildende oder der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 9 Berichtsheft

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines schriftlichen Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

§10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die bis dahin vermittelten Ausbildungsinhalte der Berufsausbildung und ist praktisch und schriftlich durchzuführen. Das Ergebnis der praktischen und der schriftlichen Zwischenprüfung geht mit jeweils 10 Prozent in die Abschlussprüfung ein.

(3) Der Prüfling soll im praktischen Teil der Prüfung in insgesamt höchstens drei Stunden eine kombinierte Aufgabe aus mindestens zwei der folgenden Prüfungsbereiche bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern:

1. Speisenzubereitung und Service
2. Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien
3. Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen

(4) Der Prüfling soll im schriftlichen Teil der Prüfung in höchstens 90 Minuten praxisbezogene Aufgaben in den Prüfungsbereichen

1. Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung
2. Wirtschafts- und Sozialkunde

bearbeiten.

In dem Prüfungsbereich Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung sind Fragen und Aufgaben aus den Gebieten Speisenzubereitung und Service, Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien, Vorratshaltung, Umweltschutz, Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit sowie Hygiene mit einzubeziehen.

In dem Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde sind allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt mit einzubeziehen.

§11 Gliederung der Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lernstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

(3) Der Prüfling soll im praktischen Teil der Prüfung in höchstens vier Stunden eine komplexe Aufgabe bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Speisenzubereitung und Service;
2. Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien;

3. Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen.

(4) Die praktische Abschlussprüfung ist an einem Prüfungstag als Projekt durchzuführen.

(5) Der Prüfling soll im schriftlichen Teil der Prüfung in höchstens 120 Minuten praxisbezogene Aufgaben in den Prüfungsbereichen

1. Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung;
2. Wirtschafts- und Sozialkunde

bearbeiten.

In dem Prüfungsbereich Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung sind Fragen und Aufgaben aus den Gebieten Speisenzubereitung und Service, Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien, Vorratshaltung, Umweltschutz, Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit sowie Hygiene mit einzubeziehen.

Bei dem Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde sind allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt mit einzubeziehen.

§12

Feststellung des Ergebnisses der Abschlussprüfung

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und im schriftlichen Teil mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht worden sind.

(2) Werden im praktischen Teil mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, ist die Prüfung nicht bestanden. Werden im schriftlichen Teil mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, so findet Absatz 5 Anwendung.

(3) Wird eine Prüfungsleistung in einem der zwei Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils oder im praktischen Teil mit ungenügend bewertet, ist die Prüfung nicht bestanden.

(4) Bei der Ermittlung der Prüfungsleistung im Sinne dieser Vorschrift werden für jeden Teil der Prüfung jeweils das in der Zwischenprüfung erzielte Ergebnis mit 10 Prozent und das in der Abschlussprüfung erzielte Ergebnis mit 90 Prozent berücksichtigt. Hat die Prüfungskandidatin oder der Prüfungskandidat aus Gründen, die sie oder er nicht zu vertreten hat, nicht an der Zwischenprüfung teilgenommen, werden die Ergebnisse der Abschlussprüfung mit 100 Prozent berücksichtigt.

(5) Werden im schriftlichen Teil der Prüfung mangelhafte Leistungen erbracht, ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses die Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen und mündlichen Prüfung im Verhältnis 1:1 zu gewichten.

§ 13 Übergangsregelungen

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

§ 14 In-Kraft-Treten, Außer-Kraft-Treten

Diese Regelung tritt am 1. August 2011 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Regelung für die Ausbildung behinderter Menschen nach §§ 44, 48 Berufsbildungsgesetz vom 14. August 1969 „Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftshelferin“ vom 10. Juli 2003 (Brem. ABI. S. 481) außer Kraft.

Mit In-Kraft-Treten einer bundeseinheitlichen Ausbildungsordnung verlieren diese Vorschriften ihre Gültigkeit, laufende Ausbildungs- und Prüfungsverfahren können zu Ende geführt werden.

Bremen, 1. April 2011

Die Senatorin für Finanzen

Ausbildungsrahmenplan zur Durchführung der Ausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker in der Hauswirtschaft

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
1)	Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf (§ 5 Nr. 1)	<p>a) Bedeutung einer geordneten Berufsausbildung für die soziale Stellung kennen</p> <p>b) Arbeitsbereiche der Ausbildungsstätte kennen und beschreiben</p> <p>c) Wichtige Bestimmungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - des Ausbildungsvertrages - des betrieblichen Ausbildungsplanes - der Prüfungsanforderungen (Zwischen- und Abschlussprüfung) - des Tarifvertrages (Arbeitszeit- und Urlaubsregelung, Vergütung) - des Betriebsverfassungs- oder Personalvertretungsgesetzes - des Jugendarbeitsschutzgesetzes - des Mutterschutzgesetzes <p>kennen</p>	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
1)	Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf (§ 5 Nr. 1)	<p>d) Wichtige Bestimmungen über die</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krankenversicherung - Unfallversicherung - Rentenversicherung - Arbeitslosenversicherung - Pflegeversicherung <p>kennen</p> <p>e) Beratungsangebote</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Berufsberatung des Arbeitsamtes - der sozialen Beratungsstellen - der berufsbezogenen Organisationen <p>kennen</p> <p>f) Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung</p> <p>kennen</p>	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
2)	Kommunikation und Teamorientierung (am Arbeitsplatz) (§ 5 Nr. 2)	a) Grundregeln der Kommunikation in der Haus- und Arbeitsgemeinschaft gegenüber den Mitarbeitern, Vorgesetzten und der zu versorgenden Personen kennen und anwenden	x	x				
		b) Das eigene persönliche Erscheinungsbild und das eigene Verhalten erkennen und einschätzen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		c) Einfache schriftliche Mitteilungen (z.B. Krankmeldung, Telefonnotizen) erstellen		x	x			
		d) Konflikte am Arbeitsplatz und gegenüber den Mitarbeitern, Vorgesetzten und der zu versorgenden Personen erkennen und damit umgehen			x	x		
		e) Eigene Fähigkeiten am Arbeitsplatz und innerhalb des Teams kennen und einschätzen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		f) Teamfähigkeit entwickeln						

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	<p>a) Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen, funktionalen Grundsätzen in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen <p>kennen und anwenden</p>	x	x	x			
		<p>b) einfache Arbeitsvorgänge in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen <p>planen</p>			x	x	x	x

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	c) Maschinen und Geräte in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und einsetzen		x	x	x		
		d) Grundsätze der qualitätssichernden Maßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	e) Aufgaben teamorientiert und terminorientiert (z.B. bei der Planung und Durchführung bei Projekten) durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		f) Eigene Arbeitsergebnisse selbstständig erfassen und bewerten						

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
4)	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 5 Nr. 4)	a) Unfallverhütungsmaßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und beachten	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		b) Unfallverhütungsmaßnahmen beim Umgang mit - Geräten und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemitteln kennen und beachten		x	x	x		
		c) Sachgemäßes Verhalten bei Unfällen kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes kennen und beachten				x	x	

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
5)	Hygiene (§ 5 Nr. 5)	<p>Hygiene-Grundsätze im Betrieb in den Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - persönliche Hygiene - Raumhygiene (Küche/Haus/Wäsche) - Arbeitsplatz und Geräte - Lebensmittelverarbeitung und -lagerung <p>kennen und anwenden</p>	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
6)	Umweltschutz (§ 5 Nr. 6)	a) Die Bedeutung des Umweltschutzes kennen b) Umweltgerechte Verfahren in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und anwenden	x	x				
			Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
7)	Speisenzubereitung und Service (§ 5 Nr. 7)	a) Nährstofferhaltende Vor- und Zubereitungstechniken kennen und anwenden	x	x	x			
		b) Nahrungsmittel säubern, putzen, schälen und waschen	x	x	x			
		c) Nahrungsmittel unter Anwendung von verschiedenen Zerkleinerungstechniken						
		- von Hand	x	x	x			
		- mit der Maschine		x	x			
		nach Anweisung zerkleinern						
		d) Bei der Zubereitung einzelner Gerichte in kleinen Mengen mithelfen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		e) Beilagen oder Nachspeisen von Mahlzeiten selbstständig zubereiten						
		f) Häufig anfallende Fertigerichte und Halbfertigerichte selbstständig aufbereiten						
		g) Regelmäßig anfallende Speisen portionieren						
h) Portionen garnieren								
i) Bei der Vorbereitung und Durchführung des Speisetransports mithelfen								
		j) Soweit sachliche Gründe dem nicht entgegenstehen, Speisen servieren			x	x		

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
7)	Speisenzubereitung und Service (§ 5 Nr. 7)	k) Tisch decken oder entsprechende Vorbereitung für die Einnahme der Speisen durchführen l) Speisen und Geschirr abräumen	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
8)	Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien (§ 5 Nr. 8)	a) Reinigungs- und Pflegeverfahren in Sanitär-, Wohn- und Wirtschaftsräumen, insbesondere - Aufräumen - Entsorgung - Trockenreinigung - Nassreinigung kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		b) Die gebräuchlichen Reinigungs- und Pflegeverfahren und ihre Mittel kennen und anwenden		x	x	x		
		c) Geschirr von Hand und mit der Maschine reinigen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		d) Tische für verschiedene Mahlzeiten eindecken				x	x	x
		e) Bei der Herstellung von Tisch- und Raumschmuck mitwirken				x	x	x
		f) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beachten	x	x				

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre						
			1	2	3	4	5	6	
8)	Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien (§ 5 Nr. 8)	g) Bei der Vorbereitung von Wäsche zum Waschen mitwirken	x	x					
		h) Geeignete Wasch- und Pflegeverfahren - mit der Maschine - von Hand kennen und anwenden		x	x		x		
		i) Ausgewählte, einfache Fertigkeiten beim Bügeln von Textilien mit der Hand oder mit der Maschine kennen und anwenden		x	x	x	x		
		j) Wäsche und Gebrauchstextilien legen und schrankfertig machen		x	x				
		k) - Bettwäsche, Handtücher und Gebrauchstextilien verteilen - Betten beziehen - Gardinen und Vorhänge anbringen - Tischdecken auflegen						x	x
		l) Schäden und Mängel, die bei Reinigungs- und Pflegearbeiten festgestellt wurden, melden	Während der gesamten Ausbildungszeit						
		m) Einfache Instandhaltungsarbeiten an Wäsche und Arbeitskleidung durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit						