

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung
zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin

Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 1)		während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
1.1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Abs. 1 Nr. 1.1)	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung, erklären c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben			
1.2	Berufsbildung (§ 4 Abs. 1 Nr. 1.2)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen und Informationen einholen			
1.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 1.3)	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge sowie die Funktion der Tarifparteien nennen c) Aufgaben und Leistungen der Sozialversicherungsträger nennen			
1.4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Abs. 1 Nr. 1.4)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen			
1.5	Hygiene (§ 4 Abs. 1 Nr. 1.5)	a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozeß- und Personalhygiene, erläutern b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
1.6	Umweltschutz (§ 4 Abs. 1 Nr. 1.6)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge (§ 4 Abs. 1 Nr. 2)				
2.1	Arbeitsorganisation (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1)	a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten d) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen			
2.2	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.2)	a) betriebliche Standards anwenden b) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden c) betriebliche Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken			
2.3	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.3)	a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe beachten b) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe aufzeigen und bei Veranstaltungen mitwirken c) Marktberichte auswerten und Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten	2		
2.4	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.4)	a) Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens darstellen b) Möglichkeiten der Bedarfsermittlung anwenden c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen	3		

1) Die gestrichelte Trennlinie markiert das Ende des ersten Ausbildungsjahres.

2) Die durchgezogene Trennlinie markiert das Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
2.5	Beschaffen und Bewerten von Informationen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fachinformationen systematisch einholen, erfassen und ordnen b) Informationssysteme und Kommunikationseinrichtungen nutzen c) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen und Regelungen des Datenschutzes anwenden 	2		
2.6	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten b) Einnahmen und Ausgaben für ausgewählte Leistungsbereiche erfassen c) Bedarf für den Einkauf von Gütern ermitteln d) Bestellungen und Einkäufe durchführen e) Waren annehmen und kontrollieren f) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken g) Liefer- und Kaufbelege prüfen und betriebsbezogen bearbeiten 	4		
3	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 3)				
3.1	Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 4 Abs. 1 Nr. 3.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Einsatzmöglichkeiten von Maschinen, Geräten und anderen Gebrauchsgütern unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung erläutern b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen 	6		
4	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 4)				
4.1	Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden d) Gebäcke herstellen e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden f) Speisen und Getränke servieren 	12		
4.2	Reinigen und Pflegen von Räumen (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen zuordnen b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel, insbesondere nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten, auswählen und einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen 	6		

1) Die gestrichelte Trennlinie markiert das Ende des ersten Ausbildungsjahres.

2) Die durchgezogene Trennlinie markiert das Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
4.3	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.3)	a) Dekorationen erstellen b) Gestecke und Sträuße herstellen	4		
4.4	Reinigen und Pflegen von Textilien (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.4)	a) Symbole der Pflegekennzeichnung und Eigenschaften von Fasern und Geweben sowie ihre Ausrüstung erläutern b) Textilreinigung und -pflege durchführen	6		
4.5	Vorratshaltung und Warenwirtschaft (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.5)	a) betriebliche Vorratshaltung erläutern b) Waren einlagern, Warenbestände und Lagerungsbedingungen kontrollieren	3		
5	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 5)				
5.1	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 5.3)	a) Bedeutung der Alltagsverrichtungen für eine eigenständige Lebensführung erläutern b) Personen bei ihren Alltagsverrichtungen unterstützen	4		

Abschnitt II: Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge (§ 4 Abs. 1 Nr. 2)				
1.1	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.3)	a) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren b) bei der Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationsbeziehungen mitwirken c) bei der Zusammenarbeit mit berufsständischen Organisationen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden mitwirken d) Angebots- und Nachfragestruktur des Ausbildungsbetriebes beurteilen e) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten		2	
1.2	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.4)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender und zu betreuender Personen ermitteln und in Leistungen umsetzen b) Personen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren		2	

1) Die gestrichelte Trennlinie markiert das Ende des ersten Ausbildungsjahres.

2) Die durchgezogene Trennlinie markiert das Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
1.3	Beschaffen und Bewerten von Informationen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit bewerten und nutzen b) Schriftverkehr durchführen und Protokolle anfertigen c) fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden d) Daten und Sachverhalte zeichnerisch darstellen 		2	
1.4	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Angebote einholen, deren Konditionen vergleichen und bewerten b) betriebliche Abrechnungsverfahren anwenden c) Kosten für Eigen- und Fremdleistung ermitteln d) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten, Lösungen aufzeigen e) rechtliche Grundlagen des Verbraucherschutzes und Haftungsbestimmungen berücksichtigen f) hauswirtschaftliche Leistungen und deren Vergabe unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten beurteilen g) die Kostenstruktur von hauswirtschaftlichen Leistungsbereichen darstellen h) bei der Erstellung und Überwachung von Budget- und Investitionsplänen in Teilbereichen mitwirken i) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Leistungen aufzeigen 			10
2	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 3)				
2.1	Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 3.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lage, Größe und Zuordnung erfassen b) funktionsgerechte Einrichtung beurteilen c) Planungsgrundsätze betriebsbezogen anwenden d) bei der Planung mitwirken 			5
3	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 4)				
3.1	Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Nährwerte berechnen und mit Nährstoffempfehlungen vergleichen b) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Grundrezepturen personen- und anlaßorientiert zubereiten c) vorgefertigte Produkte, unter Beachtung insbesondere von Wertigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit, verarbeiten d) Tische anlaßbezogen eindecken und dekorieren 		7	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Verpflegungssysteme des Ausbildungsbetriebes erläutern f) Speisenverteilssysteme beschreiben und im Hinblick auf Funktionalität sowie Personenorientierung beurteilen und anwenden 			7

1) Die gestrichelte Trennlinie markiert das Ende des ersten Ausbildungsjahres.

2) Die durchgezogene Trennlinie markiert das Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
		g) Speisepläne erstellen h) Speisen, Getränke und Gebäcke personenorientiert und anlaßbezogen zusammenstellen, anrichten und präsentieren			
3.2	Reinigen und Pflegen von Räumen (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.2)	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen festlegen b) Reinigungs- und Hygienepläne erstellen		3	
3.3	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.3)	a) Räume gestalten und dekorieren b) Wohnumfeld mit Pflanzen gestalten und Pflanzen pflegen		3	
		c) Einrichtung von Wohnräumen beschreiben und ihre Nutzung beurteilen d) bei der Planung des Wohnumfeldes mitwirken			3
3.4	Reinigen und Pflegen von Textilien (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.4)	a) bei der Organisation der Textilreinigung und -pflege mitwirken b) Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und durchführen		3	
3.5	Vorratshaltung und Warenwirtschaft (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.5)	a) Lebensmittel und Speisen haltbar machen b) Inventuren durchführen und Ergebnisse auswerten		4	
4	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 5)				
4.1	Personenorientierte Gesprächsführung (§ 4 Abs. 1 Nr. 5.1)	a) verschiedene Kommunikationsformen und -techniken anwenden b) Gespräche personenorientiert und situationsgerecht führen c) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden			10
4.2	Motivation und Beschäftigung (§ 4 Abs. 1 Nr. 5.2)	a) Betreuungsbedarf erfassen b) Betreuungsangebote personen- und anlaßorientiert gestalten und umsetzen c) aktivierende Angebote zur Motivation und Beschäftigung unterbreiten und bei deren Umsetzung mitwirken			9
4.3	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 5.3)	a) Betreuungsleistungen unter Berücksichtigung berufsbezogener Regelungen durchführen b) häusliche Krankenpflege durchführen			10

1) Die gestrichelte Trennlinie markiert das Ende des ersten Ausbildungsjahres.

2) Die durchgezogene Trennlinie markiert das Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr 1) 2)		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	Fachaufgaben im Einsatzgebiet (§ 4 Abs. 1 Nr. 6)				
5.1	Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote (§ 4 Abs. 1 Nr. 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen b) Dienstleistungen anbieten und Produkte vermarkten c) Qualitätssicherungssysteme anwenden d) mit anderen Leistungsträgern kooperieren e) spezifische Personengruppen versorgen und betreuen 			10
5.2	Kundenorientierung und Marketing (§ 4 Abs. 1 Nr. 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) über Leistungsangebote informieren und beraten b) Dienstleistungen und Produkte präsentieren c) Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit betriebsspezifisch einsetzen und bewerten 			9
5.3	Kalkulation und Abrechnung von Leistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 6.3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Kriterien zur Preisgestaltung beachten und Kalkulationen durchführen b) Finanzierungsvorgaben berücksichtigen c) betriebsspezifische Leistungen abrechnen 			5

1) Die gestrichelte Trennlinie markiert das Ende des ersten Ausbildungsjahres.

2) Die durchgezogene Trennlinie markiert das Ende des dritten Ausbildungshalbjahres.