



Perspektive Hauswirtschaft Fachkunde in Lernfeldern

Band 1

Lernfelder 1 bis 5

2. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr. 63557

Autoren:

Ute Blask-Sosnowski, Wesel
Roswitha Blömers, Bad Bentheim
Marina Koopmann, Hamburg
Ingrid Förstner, Weinstadt
Angelika Körber-Kallweit, Großhansdorf
Gabriele Morschhäuser, Frankenberg
Claudia Ohlendorf, Schellerten
Dr. Florian von Sothen, Euskirchen

Verlagslektorat:

Anke Horst

2. Auflage 2024

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8085-6426-4

© 2024 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

www.europa-lehrmittel.de

Satz, Grafik, Illustration und Layout: tiff.any GmbH & Co. KG, 10999 Berlin

Umschlag: zweiband.media, 10587 Berlin

Umschlagfotos: © A_Lein – stock.adobe.com (links oben), © ozan – stock.adobe.com (rechts oben),

© butenkow – stock.adobe.com (links unten), © VERMOP Salmon GmbH, Gilching (rechts unten)

Druck: Himmer GmbH Druckerei und Verlag, 86167 Augsburg

Vorwort

Perspektive Hauswirtschaft – Fachkunde in Lernfeldern – Band 1 (LF 1–5) ist der erste Band der 3-teiligen Fachkunde für Hauswirtschaftler/-innen.

Der aktuelle Inhalt basiert auf dem KMK-Rahmenlehrplan, der seit dem Schuljahr 2020/21 Gültigkeit hat. Die Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit haben wir in jedes Lernfeld integriert. Des Weiteren haben wir, wo sinnvoll, Aufgaben zum Fachrechnen erarbeitet und in die Lernfelder eingebunden.

Der Titel richtet sich an:

- Lehrkräfte und Auszubildende im Beruf Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler,
- an Lernende der 2-jährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft,
- als auch an die Dozenten, Absolventinnen und Absolventen der Meisterschulen.

Zusätzlich zu den fünf Lernfeldern des 1. Ausbildungsjahres enthält die Fachkunde einen **Exkurs: Basiswissen Ernährung**, der die Zusammenhänge der Ernährungslehre anschaulich verdeutlicht. Diese Seiten sind farblich hervorgehoben und bringen die Grundlagen der Ernährungslehre für die Auszubildenden zusammengefasst und verständlich auf den Punkt.

Jedes **Lernfeld** startet mit einer einführenden Beschreibung des Lernfelds, die folgende Inhalte vermittelt:

- Eine **Lernsituation** stellt praxisnah die Aufgaben und Problemstellungen des folgenden Lernfelds dar. Im Mittelpunkt der Lernsituationen stehen Auszubildende, die in unterschiedlichen Betrieben ihre Ausbildung absolvieren. Die Ausbildungsstellen befinden sich sowohl im Privat- als auch im Großhaushalt.
- Die folgenden **Lernkompetenzen** verdeutlichen den Lesern, welche Lerngewinne sie aus den Themen des Lernfelds ziehen sollen.

Ein übersichtliches Layout, viele Abbildungen und Übersichten erleichtern die Arbeit mit dem Buch

und erlauben ein eigenständiges Arbeiten mittels Aufgabenstellung in Theorie bzw. Praxis.

■ **Merksätze** fassen wichtige Inhalte kurz zusammen.

■ **Tipps** beinhalten interessante Fakten und Informationen für die Auszubildenden.

■ **Aufgaben** werden jeweils am Kapitelende gestellt und ermöglichen so die selbstständige Überprüfung des Wissenstands.

Rezepte werden tabellarisch nach der Klammer-Strich-Methode vorgestellt. Die Zutatenmengen sind jeweils für 4 und für 20 Personen angegeben.

Neu in der 2. Auflage

Der Titel wurde grundlegend überarbeitet und aktualisiert.

Zu **Perspektive Hauswirtschaft** haben wir **digitales Zusatzmaterial** für Sie zusammengestellt. Hier finden Sie passend zu jedem Lernfeld Methoden, Videos, Arbeitsblätter und weitere Informationen. Die digitalen Zusatzmaterialien sind im Medienregal unter www.europathek.de gespeichert (Hinweise zur Registrierung, Freischaltung des Medienpakets siehe vordere Umschlaginnenseite).



Innerhalb der Texte wird abwechselnd von der Hauswirtschaftlerin und dem Hauswirtschaftler gesprochen. Die Verwendung sowohl der weiblichen als auch der männlichen Form wurde Übergangsweise gewählt, bis eine verbindliche gendergerechte Darstellung eingeführt ist.

Wir wünschen allen Auszubildenden und allen, die sich beruflich fortbilden wollen, viel Freude und Erfolg mit diesem Buch.

Kritische Hinweise und Vorschläge, die der Weiterentwicklung des Buches dienen, nehmen wir dankbar per E-Mail entgegen unter: lektorat@europa-lehrmittel.de

Sommer 2024

Autoren und Verlag

Geleitwort

Was der Titel des Fachbuches **Perspektive Hauswirtschaft** schon suggeriert und wir vom Berufsverband Hauswirtschaft nur unterstreichen können: Das Berufsfeld Hauswirtschaft ist krisenfest und bietet Zukunftspotenzial in jeglicher Hinsicht. Ein Beruf, in dem der/die Engagierte in kürzester Zeit Verantwortung übernehmen und eine Leitungsposition einnehmen kann.

Der Beruf des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin mit seinen Anforderungen das tägliche Leben zu organisieren, planen und praktisch zu begleiten schien in den letzten Jahren ein bisschen aus der Mode gekommen. Die dramatischen gesellschaftlichen Veränderungen durch die Corona-Pandemie haben uns aber gezeigt, dass unsere Lebensqualität stark von hauswirtschaftlichen Kenntnissen und Fähigkeiten abhängig ist. Vieles nach der Pandemie wird nicht mehr so sein wie vorher. Aber eines ist klar, die Gesellschaft wird umlernen müssen. Konsum wird sich verändern und die Erwartungen an Lebensmittel und ihre Herstellung und die Produkte des täglichen Lebens werden steigen. Die theoretische Vorbereitung auf die Berufsausbildung zur Hauswirtschaft wird wichtiger denn je. Denn die Hauswirtschaft übernimmt schon heute und in der Zukunft noch mehr, Verantwortung hauswirtschaftliches Wissen und Fähigkeiten zu nutzen und weiterzugeben.

Stärker als in jedem anderen Berufsfeld wird der Gedanke der Nachhaltigkeit eine zunehmend wichtige Rolle spielen. Weitblickend, dass gerade auch dieses Thema in der Ausbildung aufgegriffen wird.

Das uns vorliegende Fachbuch führt die Auszubildenden durch die verschiedensten Lernfelder und begleitet durch theoretische und praktische Übungen bis hin zur Prüfung. Was ein Fachbuch aber besonders auszeichnet ist die Tatsache, wenn man es auch nach der bestandenen Prüfung noch zur Hand nimmt – wenn es zum Begleiter wird. Das zeichnet aus und macht Qualität sichtbar.

Wir wünschen dem Redaktionsteam und dem Buch eine solche Auszeichnung.

Der Berufsverband Hauswirtschaft freut sich, dass er von dem Autoren-Team gebeten wurde, für dieses praxisorientierte Fachbuch ein Geleitwort zu schreiben.

Gerade in der heutigen Zeit, in der hauswirtschaftliches Wissen immer mehr verloren geht, ist fachliche Kompetenz gefragter denn je. Und hier setzt das Buch an und bietet einen Schwerpunkt auf dem Bereich der Kompetenzorientierung. Die Fachkunde wurde grundlegend aktualisiert, neue Themen wie Nachhaltigkeit wurden integriert, neue Verordnungen und Gesetze berücksichtigt.

Ein bewährtes Fachbuch wieder zu überarbeiten, um es den beruflichen Anforderungen der Zukunft und vor allem der neuen Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin anzupassen, spricht für sich.

Wir bedanken uns bei dem Autoren-Team für ihr engagiertes und fachlich fundiertes Überarbeiten dieses praxisnahen Fachbuches und wünschen Ihnen als Nutzer und Nutzerinnen viel Erfolg damit.



Frank Wickert-Meuser
(Präsident)



Ursula Neugebauer
(Vizepräsidentin)



**Berufsverband
Hauswirtschaft.**

Inhalt

Lernfeld 1

Beruf und Betrieb präsentieren 11

- 1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin 12**
- 1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege. 12
- 1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin 13
- 1.3 Leitbild. 16

2 Ausbildung im dualen System. 17

- 2.1 Rahmenbedingungen im dualen System 17
- 2.2 Gesetzliche Regelungen. 17
- 2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) 18
- 2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte . 18
- 2.5 Ausbilder 18
- 2.6 Lernfelder 19
- 2.6.1 Ausbildungsrahmenplan 19
- 2.6.2 Modell der vollständigen Handlung. . 21
- 2.7 Nachhaltig Handeln in der Hauswirtschaft. 23
- 2.8 Berufsausbildungsvertrag 24

3 Gewerkschaften, Berufsverbände und Berufsgenossenschaften. 28

- 3.1 Gewerkschaften. 28
- 3.2 Berufsgenossenschaften 28
- 3.3 Hauswirtschaftsverbände und -vereine 29

4 Gesetze 31

- 4.1 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG). 31
- 4.2 Mutterschutzgesetz (MuSchG) 34

5 Fort- und Weiterbildung 35

- 5.1 Meisterin der Hauswirtschaft. 36
- 5.2 Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin 36
- 5.3 Staatlich geprüfte Familienpflegerin/ Dorfhelferin 37
- 5.4 Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin 38
- 5.5 Fachpraktiker Hauswirtschaft 39

6 Kommunikation im Berufsalltag 41

- 6.1 Gruppen bilden 41
- 6.2 Konflikte vermeiden. 42
- 6.3 Richtig telefonieren 44

- 6.4 Datenschutz im Betrieb 45

6.5 Verwendung digitaler Medien im Betrieb 47

- 6.5.1 Präsentieren mit PowerPoint 47
- 6.5.2 Fotos und Grafiken nutzen. 48
- 6.5.3 Video erstellen. 48

7 Qualitätssichernde Maßnahmen. 49

8 Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse. 52

- 8.1 Tagesleistungskurve. 52
- 8.2 Arbeitsplanung und Arbeitsplatzgestaltung 53
- 8.3 Den Arbeitsplatz gestalten 54
- 8.4 Die richtige Arbeitshaltung 56

Lernfeld 2

Verpflegung zubereiten und anbieten . . 58

1 Einteilung der Lebensmittel 59

- 1.2 Lebensmittelqualität 60

Exkurs: Basiswissen Ernährung. 61

- E 1 Bestandteile der Nahrung 61
- E 1.1 Eiweiß 62
- E 1.2 Fett 64
- E 1.3 Kohlenhydrate 66
- E 1.4 Ballaststoffe. 67
- E 1.5 Wasser. 68
- E 1.6 Mineralstoffe. 69
- E 1.7 Vitamine 69
- E 1.8 Sonstige Nahrungsbestandteile 72
- E 1.9 Zusatzstoffe und Allergene. 73
- E 2 Verwertung der Nahrung. 74
- E 2.1 Verdauung. 74
- E 2.2 Resorption. 76
- E 2.3 Energiegewinnung und -verwertung . 76
- E 3 Zusammenfassung oder was haben Ernährung und Stoffwechsel gemeinsam? 78

2 Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Wohlbefinden 79

- 2.1 Energiebedarf 79
- 2.2 Bedarf an Hauptnährstoffen. 82
- 2.3 Flüssigkeitsbedarf 83
- 2.4 Gesunde und ökologisch nachhaltige Ernährung 83

3	Küchentechnik im Privathaushalt	89	5	Arbeits- und Hilfsmittel	121
3.1	Elektroherd	89	5.1	Koch-, Brat- und Backgeschirr	122
3.1.1	Kochstellen	89	5.1.1	Kochgeschirr	122
3.1.2	Beheizungssysteme	91	5.1.2	Dampfdrucktopf (DDT)	124
3.1.3	Backofen	92	5.1.3	Bratgeschirr	126
3.1.4	Mechanische und elektronische Steuerung	93	5.1.4	Backgeschirr	126
3.2	Gasherd	94	5.2	Messer	127
3.2.1	Bauformen und Ausstattung	94	5.3	Koch- und Rührgeräte	128
3.2.2	Gasbackofen	94	5.4	Reibe- und Schneidegeräte	129
3.3	Mikrowelle	95	5.5	Schüsseln und Siebe	130
3.3.1	Marktangebot	95	5.6	Sonstige Hilfsmittel	131
3.3.2	Bauformen	96	6	Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken	133
3.3.3	Mikrowellentechnik	96	6.1	Arbeitsprozesse	133
3.4	Dampfgerar	97	6.1.1	Arbeitsplatzgestaltung	134
3.4.1	Gerätearten und Bauformen	97	6.1.2	Arbeitsplanung	134
3.4.2	Funktionen und Ausstattung	98	6.1.3	Rezepte	134
3.5	Grillgeräte	98	6.2	Nachhaltigkeitsaspekte	135
3.6	Fritteuse	99	6.2.1	Einsatz von Bio-Produkten	135
3.7	Kühl- und Gefriergeräte	100	6.2.2	Einsatz von saisonalen Produkten	135
3.7.1	Bauformen	100	6.2.3	Einsatz von Fisch, Fleisch, Milch und Milchprodukten	136
3.7.2	Funktionsprinzip Kühlen	100	6.2.4	Einsatz fairer Lebensmittel	136
3.7.3	Allgemeine Merkmale und Ausstattung	101	6.2.5	Einsatz von Garverfahren/ Gargeräten	137
3.7.4	Kühlgeräte	101	6.3	Hygiene	138
3.7.5	Gefriergeräte	102	6.3.1	Personalhygiene oder persönliche Hygiene	139
3.8	Geschirrspüler	104	6.3.2	Betriebs-, Arbeitsplatz- oder Küchenhygiene	140
3.8.1	Bauformen	104	6.3.3	Lebensmittel-/Produktthygiene	141
3.8.2	Funktionsprinzip	104	6.3.4	Hygiene in besonderen Fällen	144
3.8.3	Enthärtungsanlage/Regeneration	105	6.4	Arbeitssicherheit durch Arbeitsschutz	146
3.8.4	Allgemeiner Aufbau	105	6.4.1	Unfallschwerpunkt Küche	146
3.8.5	Programmablauf	106	6.4.2	Vermeidung von Arbeitsunfällen in der Küche	148
3.8.6	Programmübersicht	106	6.4.3	Sicherheitszeichen	150
3.9	Elektrische Küchenkleingeräte	107	6.4.4	Erste Hilfe im Betrieb	150
3.9.1	Standgeräte	107	6.5	Abfall im Bereich der Nahrungszubereitung (NZ)	154
3.9.2	Handgeräte	109	6.5.1	Abfall und Kosten	154
4	Küchentechnik im Großhaushalt	111	6.5.2	Abfallvermeidung	155
4.1	Gargeräte	111	6.5.3	Abfallentsorgung in der Nahrungszubereitung (NZ)	156
4.1.1	Herd	111	6.6	Arbeitstechniken	158
4.1.2	Heißluftdämpfer	112	6.6.1	Vorbereitungstechniken	158
4.1.3	Kippbratpfanne	113	6.6.2	Zerkleinerungstechniken	163
4.1.4	Kochkessel	113	6.6.3	Mischen von Lebensmitteln oder Zutaten	169
4.1.5	Druckdämpfer (Steamer)	114			
4.1.6	Bratplatte	114			
4.1.7	Grillgeräte	114			
4.2	Kühl- und Gefriererichtungen	115			
4.3	Warmhalteerichtungen	117			
4.3.1	Wärmegeräte für Geschirr	117			
4.3.2	Wärmegeräte für Speisen	117			
4.4	Spüleinrichtungen im Großhaushalt	118			

6.7 Lebensmittel garen 170

6.7.1 Feuchte Garverfahren 171

6.7.2 Trockene Garverfahren 176

6.8 Umgang mit Maßen und Gewichten 181

6.9 Grundrezepte und Abwandlungen 183

6.9.1 Dressings (Salatmarinaden) 185

6.9.2 Hackfleischteig/Fleischteig 186

6.9.3 Gekochte Creme 187

6.9.4 Flammeri 188

6.9.5 Kalt gerührte Creme 189

6.9.6 Gelee 191

6.9.7 Gekochte Cremesoße 191

6.9.8 Rührmasse 192

6.9.9 Mürbeteig 194

6.9.10 Biskuitmasse 196

6.9.11 Brandmasse 198

6.9.12 Hefeteig 200

6.9.13 Quark-Öl-Teig 203

6.9.14 Blätterteig 204

6.10 Konfitüre, Marmelade, Gelee,
Chutney und Relish 207

6.11 Speisen präsentieren 210

6.11.1 Anrichten von Speisen 211

6.11.2 Garnieren von Speisen 212

7 Eindecken des Tisches 215

7.1 Tafelformen 215

7.2 Tischwäsche auflegen 216

7.3 Tisch- und Menükarten anfertigen 217

7.4 Weitere Elemente der
Tischdekoration 218

7.5 Servietten falten 219

7.6 Besteck 222

7.7 Geschirr 222

7.8 Gläser 223

7.9 Eindecken von Tischen 224

7.9.1 Eindecken von Frühstücks- und
Kaffeetisch 224

7.9.2 Menügedeckarten 225

**8 Kontrolle und Bewertung der
Speisen und Speisenherstellung 227**

8.1 Arbeitsabläufe 227

8.2 Qualitätsbeurteilung 228

**9 Servieren von Speisen und
Getränken 231**

9.1 Grundlagen des Servierens 231

9.2 Teller- und Getränkeservice 231

9.2.1 Tragen von Tellern 231

9.2.2 Regeln für den Tellerservice 232

9.2.3 Servieren von Getränken 232

9.2.4 Abtragen von Tellern 233

**Lernfeld 3
Wohn- und Funktionsbereiche
reinigen und pflegen 235**

**1 Basiswissen der Reinigung
und Pflege 236**

1.1 Schmutzarten 236

1.2 Reinigungsarten 237

1.3 Organisation von Reinigungsarbeiten 238

1.3.1 Arbeitsorganisation 238

1.3.2 Reinigungsplan 238

1.3.3 Leistungsbeschreibung/
Reinigungskonzept 238

**2 Materialien: Eigenschaften und
Verwendung 241**

2.1 Glas 241

2.2 Keramische Erzeugnisse 241

2.3 Kunststoffe 242

2.4 Metalle 243

2.5 Holz 244

2.6 Leder 245

2.7 Bodenbeläge 246

3 Grundlagen der Reinigung 250

3.1 Reinigungsfaktoren 250

3.2 Wasser 251

3.3 pH-Wert 252

3.4 Reinigungschemie 252

3.5 Dosiersysteme 255

4 Hilfsmittel zur Reinigung 257

4.1 Reinigungstextilien 257

4.2 Geräte zur Reinigung 260

4.3 Maschinen zur Reinigung 261

4.4 Leitern 266

4.5 Geschirrspülmaschinen 266

**5 Grundlagen des
Gesundheitsschutzes 269**

5.1 Arbeitskleidung 269

5.2 Persönliche Hygiene 269

5.3 Betriebshygiene 272

5.4 Ergonomische Grundsätze 272

5.5 Gefahrstoffverordnung 273

6 Durchführen der Reinigung 275

6.1 Spülen per Hand 275

6.2 Vergleich der Spültechniken 275

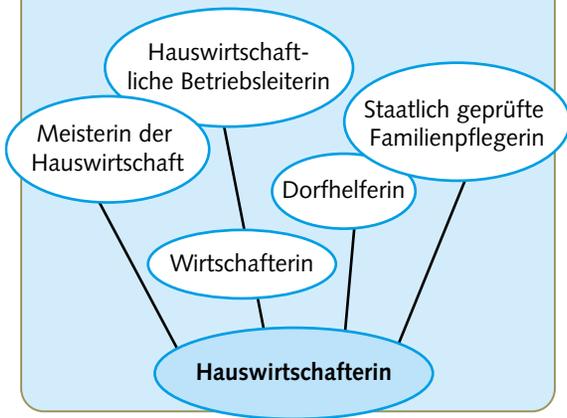
6.3 Reinigung und Pflege
von Glas 276

6.4 Reinigung von Fenstern 277

6.5 Reinigung von keramischen
Erzeugnissen 279

2	Frische und haltbare Lebensmittel ..	342	6	Möglichkeiten der Fremdfinanzierung	372
2.1	Kühlung im Kühlschrank	342	6.1	Dispositionskredit	372
2.2	Tiefkühlung	342	6.2	Anschaffungsdarlehen bzw. -kredit	373
2.3	Konservierung mit Hitze	344	6.3	Ratenkauf	375
2.3.1	Pasteurisieren	344	6.4	Leasing	375
2.3.2	Sterilisieren	344	7	Warenlager	376
2.4	Ausschluss von Luftsauerstoff	345	7.1	Warenannahme	376
2.4.1	Vakuumieren	345	7.1.1	Qualität	376
2.4.2	Verpacken unter CO ₂ als Schutzatmosphäre	345	7.1.2	Quantität	377
2.5	Wasserentzug	346	7.2	Einlagerung von Lebensmitteln	377
2.6	Weitere Möglichkeiten zur Konservierung	346	7.2.1	Unterschiedliche Lagerbedingungen der Lebensmittel	377
2.7	Pökeln	347	7.2.2	Lagerräume und deren Innenausstattung	377
3	Einkauf und Preisfindung	348	7.2.3	Dokumentation der Wareneinlagerung	378
3.1	Marktorte	348	7.3	Lagern von Non-Food-Produkten ...	379
3.2	Kaufentscheidungen mittels Produktinformationen	348	7.3.1	Lagern von Textilien	379
3.2.1	Homogene Güter	348	7.3.2	Lagern von Reinigungsmitteln und -geräten	379
3.2.2	Warenkennzeichnung	348	7.4	Entnahmen aus dem Lager	379
3.2.3	Weitere Informationsquellen	354	7.4.1	Warenbestand	380
3.3	Preise	354	7.4.2	Mindestbestand	381
3.3.1	Preisgestaltung	354	7.4.3	Notverpflegung	381
3.3.2	Im Fokus: Preise bei Obst und Gemüse	355	7.5	Inventur	382
3.3.3	Strategien beim Einkauf	356	8	Schädlingsbekämpfung	385
4	Kaufvertrag	360	8.1	Schadnager	385
4.1	Natürliche und juristische Personen ..	360	8.2	Schadinsekten	385
4.2	Rechts- und Geschäftsfähigkeit	360	9	Rechtsbestimmungen	389
4.3	Vertragsabschluss durch Angebot und Annahme	361	Bildquellenverzeichnis	390	
4.4	Positionen eines Kaufvertrages	362	Sachwortverzeichnis	392	
4.5	Nichtige und anfechtbare Geschäfte ..	363			
4.6	Nicht ordnungsgemäße Vertragserfüllung	364			
4.6.1	Lieferungsverzug und Annahmeverzug	364			
4.6.2	Mangelhafte Lieferung	365			
4.6.3	Reklamation	366			
4.6.4	Zahlungsverzug	366			
5	Zahlungsverkehr	368			
5.1	Barzahlung	368			
5.2	Bargeldloser Zahlungsverkehr	368			
5.2.1	Kartenzahlung	368			
5.2.2	Überweisungen	369			
5.2.3	Dauerauftrag und Lastschriftverfahren	369			
5.2.4	Online-Banking	370			
5.2.5	Schecks	371			

Bildungswege in der Hauswirtschaft



Lernfeld 1

Beruf und Betrieb präsentieren

Lernsituation

Im Rahmen des alljährlichen Schulfestes der Schule sollen die Auszubildenden der drei Ausbildungsjahrgänge das Berufsfeld der Hauswirtschafterin vorstellen. Interessierte sollen sich ein Bild von der Vielseitigkeit dieses Berufes machen können.

Die Auszubildende **Sarah** (18 Jahre) ist im 1. Lehrjahr. Sie arbeitet zusammen mit **Ayse** (20 Jahre) aus dem 3. Lehrjahr in einem Seniorenwohnheim. **Olga** (21 Jahre) ist im 2. Ausbildungsjahr und wird in einem Privathaushalt ausgebildet. **Birgit** (19 Jahre) hat im dritten Ausbildungsjahr ihren Ausbildungsplatz im Haushalt eines landwirtschaftlichen Betriebs. **Thorsten** (19 Jahre) hat nach der Zivildienstzeit seine Ausbildung in einem Mehrgenerationenhaus angefangen.

An dem Schulfest beteiligt sich auch die Gruppe der Teilnehmerinnen, die an einem Lehrgang nach §45.2 BBiG (Berufsbildungsgesetz) teilnehmen. Die Teilnahme an einem Vorbereitungslehrgang zur Abschlussprüfung Hauswirtschafter/-in ist in besonderen Fällen möglich. Zugelassen werden kann, wer mindestens die eineinhalbfache Zeit nachweist, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist (4,5 Jahre). Frau Schubert ist eine Teilnehmerin des 45.2-Lehrgangs. Sie arbeitet seit sechs Jahren in einem Tagungshaus.

Auf Plakaten werden die verschiedenen Ausbildungsbetriebe den Besuchern vorgestellt. Eine Übersicht zeigt die Aus- und Fortbildungswege der Hauswirtschaft. In der Vorbereitung haben die Schüler verschiedene Flyer entworfen. Sie geben Auskunft darüber, wer eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin machen kann. In einem selbst entworfenen Quiz haben Sarah, Ayse und Olga Fragen zu den verschiedenen Ausbildungsinhalten zusammengestellt. Thorsten hat sich mit der Arbeit im Team beschäftigt. Dazu hat er eine Mindmap entworfen. In seinem Ausbildungsbetrieb ist die Teamarbeit besonders wichtig, da viele Berufsgruppen gemeinsam und miteinander arbeiten müssen.

Lernkompetenzen

- Berufsbild der Hauswirtschafterin kennen
- Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin darstellen
- Regelungen in der betrieblichen Ausbildung kennen
- Aus- und Fortbildungswege der Hauswirtschaft unterscheiden
- Möglichkeiten der Teamarbeit erkennen

1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin

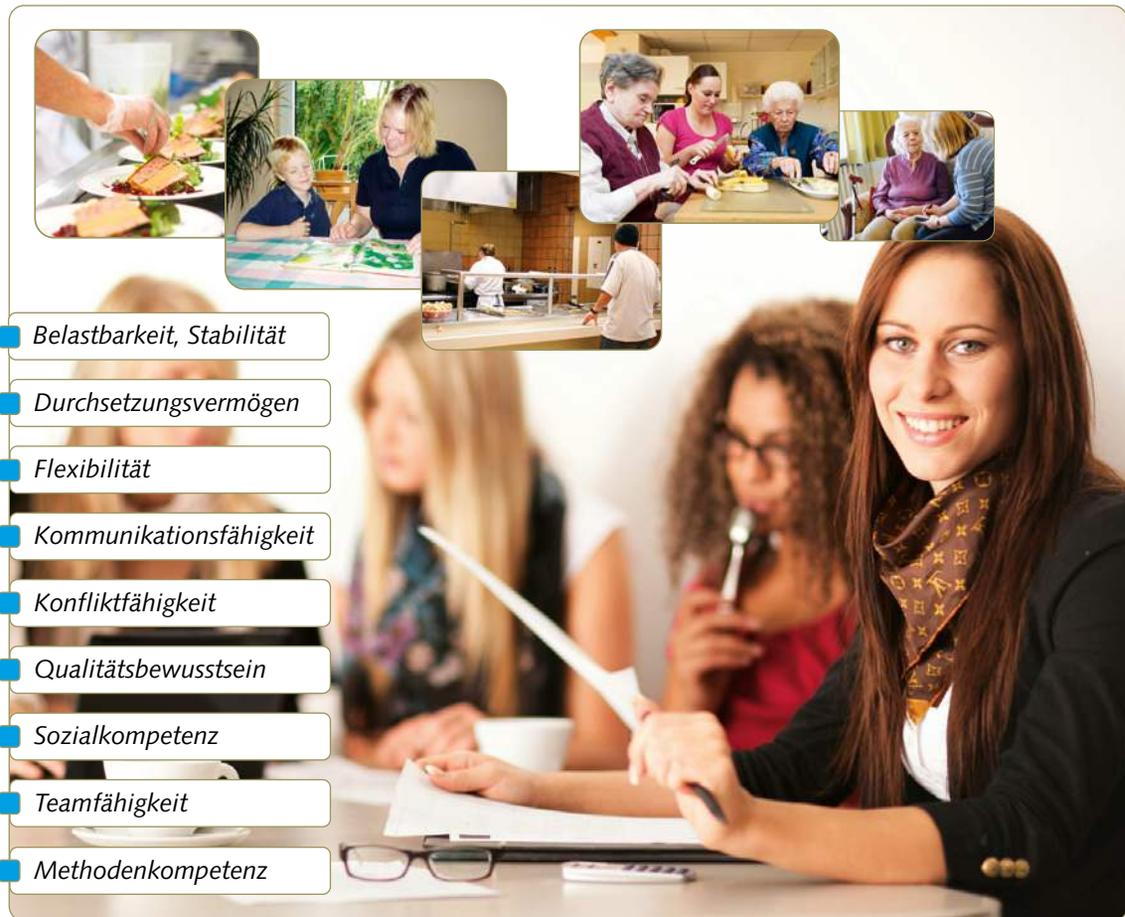


Bild 1: Hauswirtschafterin – ein Zukunftsberuf!

1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege

Wenn früher Frauen ihre Arbeitskraft anboten, dann dienten sie ihrem Arbeitgeber. Wäsche waschen, Kochen und Putzen wurden als niedrige Arbeiten angesehen. Konnte es sich ein Haushalt leisten, nahm er diese Dienste in Anspruch und bezahlte eher schlecht dafür.

Heute ist die Hauswirtschaft zu einem modernen Dienstleistungsberuf geworden. Der Beruf der Hauswirtschafterin hat eine neue Ausrichtung auf Kundenorientierung, Marktorientierung und Zukunftsorientierung bekommen. Damit passt er sich den heutigen Anforderungen des Arbeitsmarktes an und entspricht einer professionellen Dienstleistung.

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre. Es werden schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt.

Folgende Schwerpunkte werden gesetzt:

- a) personenbetreuende Dienstleistungen,
- b) serviceorientierte Dienstleistungen oder
- c) ländlich-agrarische Dienstleistungen.

Hauswirtschafterinnen sind als hauswirtschaftliche Fachkräfte in unterschiedlichen Arbeitsfeldern flexibel einsetzbar.

Neue Wohn- und Betreuungsformen erfordern mehr denn je eine Überlappung von pflegerischen und hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Nach bestandener Prüfung bietet der Beruf viele Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung.

1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin

Hauswirtschafterinnen sind in den verschiedenen sozialen Einrichtungen wie Altenhilfe, Behindertenhilfe, der Jugendhilfe und in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung einzusetzen. In ihrem Tätigkeitsfeld sorgen sie für optimale hauswirtschaftliche, hygienische und ernährungsphysiologische Grundlagen. Dabei wird das Ziel hauswirtschaftlichen Handelns nach ökologischen und ökonomischen Aspekten nicht außer Acht gelassen. Im Folgenden werden mögliche Einsatzbereiche von Hauswirtschafterinnen vorgestellt.

Im Alten- und Pflegeheim

Ziele und Aufgaben der Hauswirtschaft orientieren sich am **Leitbild** und an den Leitzielen der Einrichtung.

Besondere Anforderungen:

- das zumeist hohe Alter der Bewohner
- die unterschiedlichen Gewohnheiten und Vorlieben der Bewohner
- Förderung der Selbstbestimmung des Bewohners
- Vorbereitung und Durchführung von Festen für die Bewohner im Bereich der Schnittstelle zwischen Betreuung und Versorgung

Im Tagungshaus

Die gesamte Atmosphäre im Haus wird durch die hauswirtschaftliche Leitung beeinflusst.

Besondere Anforderungen:

- Betreuung von unterschiedlichen Gästegruppen mit Ansprüchen in Absprache mit den übrigen Mitarbeitern des Hauses
- Zubereitung der Mahlzeiten muss auf die Gruppen abgestimmt werden
- Seminarräume und Tische müssen besonders ansprechend sein
- gute Präsentation der hauswirtschaftlichen Dienstleistung
- Kundenorientierung



Bild 1: Hauswirtschafterin beim Zubereiten der Speisen



Bild 2: Eingangsbereich eines Tagungshauses



Bild 3: Hauswirtschafterin beim Eindecken der Tische

In der Kindertagesstätte oder Ganztagschule

Die gesetzlichen Vorgaben für die Gemeinschaftsverpflegung sind von der Hauswirtschafterin zu berücksichtigen.



Bild 1: Hauswirtschafterin in der Kindertagesstätte

Besondere Anforderungen:

- optimal auf Kinder abgestimmtes Speisenangebot
- Zusammenstellung der Speisen in Absprache mit Kindern
- Integration von Kindern fördern
- positive Einstellung zum gesunden Essen verstärken
- Kommunikation mit Erziehern und Erziehungsberechtigten
- Erstellung von Speiseplänen mit den Erziehern
- Beachtung der Hygieneanforderungen bei der Speisenausgabe



Bild 2: Kochen in der Ganztagschule

Im landwirtschaftlichen Betrieb

Im landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung sind die Arbeitsbereiche der Hauswirtschafterin sehr vielfältig.



Bild 3: Hauswirtschafterin im Hofladen

Besondere Anforderungen:

- Herstellung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen für die Direktvermarktung
- Betreuung und Versorgung der Familie, der Mitarbeiter und der Gäste
- Mitarbeit im Hofladen
- Kundenorientierung und Kommunikation
- hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft, da die Grenzen zwischen den einzelnen Bereichen fließend sind
- häufig Einbindung in die Familie der Ausbildungsstätte
- Inhalte aus dem ländlichen Bereich fließen in die Ausbildung ein.
- Öffentlichkeitsarbeit (z. B. Tag des offenen Hofes)



Bild 4: Direktverkauf von Gemüse

Der Privathaushalt

Der Privathaushalt ist ein Haushalt mit mehreren Personen, ein Mehrgenerationenhaushalt, Haushalte mit voll berufstätigen Haushaltsvorständen, Wohngemeinschaften von Senioren oder einer der vielen Singlehaushalte.

Besondere Anforderungen:

- selbstständige Versorgung und Betreuung aller im Haushalt lebenden Familienmitglieder, der Angehörigen und Gäste
- Alltagsbegleitung der Senioren im Haushalt
- Dienstleistungsaufgaben, z. B. Wäsche, Hausreinigung
- spezielle Aufgaben wie Vorbereitung von Festen der Familienmitglieder
- Betreuung der im Haushalt lebenden Kinder in allen Altersgruppen

- Ermitteln von Dienstleistungsangeboten für den Familienhaushalt, z. B. Wäschepflege, individuelle Reinigungsarbeiten, Gartenarbeiten oder Fensterreinigung



Bild 1: Hauswirtschafter bei der Fensterreinigung im Privathaushalt

Aufgaben:

In Ihrer Berufsschule soll es einen Tag der offenen Tür geben. Ihre Klasse hat den Auftrag, einen Infostand zu dem Beruf der Hauswirtschafterin zusammenzustellen.

1. Sammeln Sie gemeinsam mit Ihren Mitschülern Ideen, wie der Infostand aussehen könnte. Überlegen Sie, wie Sie die wichtigen Eigenschaften, die eine Hauswirtschafterin in die Ausbildung mitbringen muss, darstellen können.
2. Die Besucher sollen über die Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin informiert werden.
 - a) Erstellen Sie ein Infoblatt, das an Interessierte verteilt werden kann.
 - b) Informieren Sie sich in den Betrieben oder Einrichtungen über die möglichen Einsatzgebiete einer Hauswirtschafterin.
 - c) Stellen Sie einen Flyer zusammen, der eine Übersicht über mögliche Betriebe in Ihrer Umgebung gibt.
 - d) Informieren Sie sich, welche Regeln des Datenschutzes und Urheberrechts beachtet werden müssen.
3. Die Ausbildungsbetriebe sollen auf einer Fotowand vorgestellt werden.
 - a) Sammeln Sie über Ihren Betrieb Informationen, die ihn besonders hervorheben und für die Öffentlichkeit interessant machen.
 - b) Stellen Sie auf einem Plakat Ihren Betrieb, die unterschiedlichen Arbeitsbereiche und das Leitbild Ihres Betriebes vor.
4. Jeder Einsatzbereich erfordert besondere Kenntnisse und besonderes Wissen.
 - a) Erarbeiten Sie in einer Gruppe die Unterschiede der einzelnen Einsatzgebiete.
 - b) Informieren Sie sich im Internet, welche Videos oder Clips es zum Thema hauswirtschaftliche Einsatzgebiete gibt.
5. Für den Tag der offenen Tür ist es notwendig, einen Überblick über die anfallenden Kosten zu haben.
 - a) Erstellen Sie eine Tabelle dafür.
 - b) Listen Sie alle Kosten untereinander auf, um anfallende Ausgaben zu berechnen.

1.3 Leitbild

In einem Leitbild werden grundlegende Gedanken zur Tätigkeit, zum Selbstverständnis und zu den Zielen eines Unternehmens, Betriebes oder einer Einrichtung festgelegt. Es gibt den Mitarbeitern eine Handlungsanleitung bei der Umsetzung ihrer betrieblichen Aufgaben und ist Teil der Qualitätspolitik einer Einrichtung.

Interessenten können sich einen ersten Eindruck verschaffen über die Ziele, die religiöse Ausrichtung oder die Lebensanschauung und die Einbindung der Mitarbeiter in das jeweilige Unternehmen.

Leitbilder enthalten genaue Zielformulierungen. Es wird empfohlen, dass sie den Umfang einer Seite nicht überschreiten. Vor der Erstellung von Leitbildern werden mögliche Zielformulierungen gesammelt, abgewogen und dann in eine Reihenfolge gebracht.

Die festgelegten Zielformulierungen sollen dabei konkret, knapp, realistisch und verständlich sein.

1. Name der Einrichtung
2. Leitsatz des Betriebes
3. Umgang mit Bewohnern, Gästen und Teilnehmern
4. Fort- und Weiterbildung der Mitarbeiter
5. Kommunikation und Information zwischen den Leitungsebenen
6. Interessen des Hauses (nach innen/nach außen)
7. Atmosphäre des Hauses
8. wirtschaftliche Grundsätze
9. Kompetenz der Mitarbeiter
10. Aufgabenverteilung der Mitarbeiter
11. Bei kirchlichen Einrichtungen – tragende Grundsätze
12. Regelungen des Datenschutzes



Shortlink
<https://vel.plus/PHW1-02-03>

Bild 1: Beispiel einer möglichen Reihenfolge für Zielformulierungen

Das Organigramm

In einem Organigramm wird zeichnerisch dargestellt, wie die Struktur in einem Unternehmen oder Betrieb aufgebaut ist. Der Name ist die Kurzform für Organisationsdiagramm. Mithilfe eines Organigramms kann die Vielfältigkeit eines Unternehmens bildlich dargestellt werden.

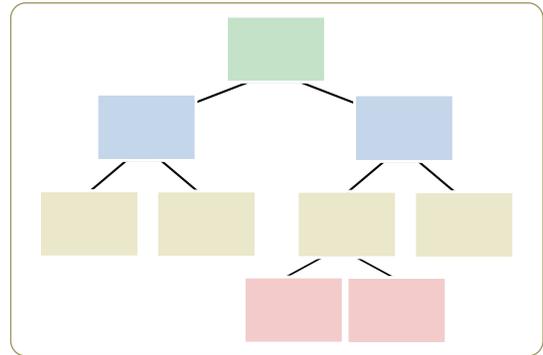


Bild 2: Beispiel für den Aufbau eines Organigramms

Alle Funktionen werden in **Rechtecken** dargestellt und – je nach Weisungsbefugnis (Hierarchie) – mit **geraden Linien** verbunden. Damit wird deutlich gekennzeichnet, welche Wege bei Informationen, Anweisungen und Rückmeldungen in beide Richtungen eingehalten werden müssen. Neben den Linienfunktionen gibt es noch die Stabsfunktionen. Sie werden im Organigramm mit **Kreisen** dargestellt. Dazu gehören beispielsweise die Fachkräfte für Hygiene, Arbeitssicherheit oder Qualitätsbeauftragte. Vom Stab wird eine **gestrichelte Linie** gezogen. Das bedeutet, dass diese Personen eine beratende Funktion haben. Sie sind direkt der Unternehmensleitung unterstellt und haben keine Weisungsbefugnis.

Eine Hauswirtschaftsleitung kann in unterschiedlichen Funktionen tätig sein. Ist sie der Einrichtungsleitung unterstellt, dann ist sie gleichzeitig Vorgesetzte für die Mitarbeiter in der Hauswirtschaft. Bei einer Tätigkeit in einer stationären Einrichtung ist sie nach der Heim- oder Einrichtungsleitung Teil des Leitungsteams und mit der Pflegedienstleitung und der Leitung des Sozialdienstes gleichgestellt. Auszubildende der Hauswirtschaft werden in den betrieblichen Alltag integriert und haben einen Ansprechpartner, der die entsprechenden Qualifikationen für die Ausbildung mitbringt.

Aufgaben:

1. Sehen Sie sich das Organigramm Ihrer Einrichtung an.
 - a) Wer ist auf welcher Ebene weisungsbefugt?
 - b) Stellen Sie fest, wem Sie unterstellt oder überstellt sind.

2 Ausbildung im dualen System

Nach Artikel 12 des Grundgesetzes hat jeder Deutsche das Recht auf einen Beruf und Arbeitsplatz. In Deutschland wird die Ausbildung zur Hauswirtschafterin in der Regelausbildung im dualen System durchgeführt. Möglichkeiten von Vollzeit-Berufsschulen sind länderabhängig möglich.

Im dualen System verbindet sich die berufliche Tätigkeit der Auszubildenden mit einem regelmäßigen Schulbesuch. Schule und Betrieb arbeiten dabei sehr eng zusammen.

Die praxisnahen, beruflichen Kenntnisse der Auszubildenden werden im Ausbildungsbetrieb vermittelt und vertieft. Die neuen, sozialen Erfahrungen und die unterschiedlichen, veränderten Lernformen zwischen Schule und Betrieb sind aufeinander abgestimmt. Die Auszubildende kann ihr praktisches Wissen aus dem beruflichen Alltag an den Berufsschultagen mit dem theoretischen Wissen verknüpfen.

Das duale System baut auf das deutsche Schulsystem auf. Im Idealfall schließt sich die Berufsausbildung an. Eine Berufsausbildung bietet die Möglichkeit, höhere Bildungsabschlüsse bei entsprechenden Leistungen zu erlangen. Ist die Berufsausbildung abgeschlossen, können Schulabschlüsse nur an berufsbildenden Schulen sowie in Abend- oder Fernlehrgängen nachgeholt werden.

2.1 Rahmenbedingungen im dualen System

Betriebliche Ausbildung

In der betrieblichen Ausbildung wird praxisnah ausgebildet. Dafür muss der ausbildende Betrieb die Möglichkeit einer realistischen, praxisrelevanten Ausbildung ermöglichen. Zur besonderen Förderung der Sozialkompetenzen müssen entsprechende Aufgabenstellungen möglich sein. Der Betrieb muss für die Ausbildung geeignete Ausbilder zur Verfügung stellen. Sind Ausbildungsinhalte nicht zu vermitteln, hat der Betrieb die Verpflichtung, im Rahmen einer Verbundausbildung die fehlenden Inhalte an einem anderen Lernort auszubilden. Während der gesamten Ausbildung sollen durch geeignete Weiterbildungsangebote die Handlungs- und Methodenkompetenz gefördert werden.

Berufsschule

Die Berufsschule vermittelt den Auszubildenden die für einen erfolgreichen Berufsabschluss notwendigen fachtheoretischen Inhalte. In den entsprechenden Lernfeldern werden Lernsituationen vorgestellt. Module für fachpraktische Grundtechniken ergänzen den Unterricht. Zum Unterricht gehören neben fachbezogenen Fächern auch allgemein bildende Fächer. Sie fördern die persönliche Meinungsbildung zu alltäglichen Themen.

Der Berufsschulunterricht findet regelmäßig wöchentlich in Fachklassen statt. Die theoretische Ausbildung kann auch im Blockunterricht von mehreren Wochen oder in einer Schulwoche pro Monat stattfinden. Die Regelungen sind von der zuständigen Berufsschule abhängig.



Bild 1: *Motivierte Auszubildende*

2.2 Gesetzliche Regelungen

Der Ausbildungsbetrieb erhält durch das Berufsbildungsgesetz und die Ausbildungsordnung die rechtliche Grundlage, auszubilden zu dürfen. Für die Ausbildung und Aufsicht über deren geregelten Ablauf ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft oder das Bundesministerium für Arbeit und Soziales zuständig. Zwischen dem Auszubildenden und dem Ausbildenden wird ein Ausbildungsvertrag geschlossen. In diesem werden die Rechte und Pflichten beider Vertragspartner festgelegt. Die Berufsschule erhält die rechtliche Regelung durch das Schulpflichtgesetz und den in den Ländern gültigen Rahmenlehrplan. Zuständigkeit und Aufsicht liegen beim Kultusministerium des jeweiligen Bundeslandes.

2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Der gesamte Bereich der Berufsausbildung für die gewerblichen, kaufmännischen und hauswirtschaftlichen Berufe sowie für Umschulungen in Privatbetrieben und in Privathaushalten, Betrieben der öffentlichen Hand (z. B. Krankenhausküchen) und freien Berufen wird vom Berufsbildungsgesetz geregelt.

Das Berufsbildungsgesetz unterscheidet im § 1:

- die Berufsausbildung
- die berufliche Fortbildung
- die Umschulung

Die **Berufsausbildung** ist die Erstausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf. Sie vermittelt neben der Grundbildung und der Fachbildung die speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten in einem geordneten Ausbildungsgang (Regelausbildung).

Die **Fortbildung** ist die Weiterbildung im erlernten oder ausgeübten Beruf. Sie bietet die Möglichkeit eines beruflichen Aufstiegs mit höherem Einkommen. Sie schützt vor nicht angemessener Beschäftigung, vertieft und erweitert die beruflichen Kenntnisse hinsichtlich der technischen, wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung des Berufes. Die Hauswirtschaft bietet durch ihre Vielfältigkeit die Möglichkeit durch eine gezielte Weiterbildung z. B. im Bereich Ernährung oder Hygiene eine selbstständige Tätigkeit auszuüben.

Die **Umschulung** ist ein Berufswechsel nach der Erstausbildung in einen anderen Beruf. Sie kann unter der Maßgabe der Verhinderung der Arbeitslosigkeit, nach einem Unfall im Rahmen der Rehabilitationsmaßnahme oder zur Sicherung eines Arbeitsplatzes erfolgen.

Weitere Informationen über das Berufsbildungsgesetz finden Sie im Internet unter www.bbig.de.

2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte

Wer in seinem Betrieb ausbilden will, muss bestimmte Auflagen erfüllen. Die Anerkennung zum Ausbildungsbetrieb erteilt die für die Berufsausbildung zuständige Stelle des jeweiligen Bundeslandes. Eine Zusage bekommt der Ausbildungsbetrieb erst nach Prüfung der eingereichten Unterlagen und Besichtigung des Betriebes.

Fehlen Bereiche, die für einen geregelten Ausbildungsgang nötig sind, können entweder innerhalb eines Ausbildungsverbundes oder durch andere Maßnahmen ergänzt werden. Die Ausbildung wird von den zuständigen Stellen für die Ausbildung begleitet. Sie sind der Ansprechpartner für alle Fragen, die die Ausbildung und den Verlauf der Ausbildung betreffen.

2.5 Ausbilder

Ausbilden kann, wer über eine entsprechende **Berufsausbildung** verfügt, eine **Ausbildereignungsprüfung** abgelegt hat und **mindestens 24 Jahre** alt ist (Ausnahmen sind möglich).

Aufgabe der Ausbilder ist es,

- innerhalb der betrieblichen Ausbildung die Lernschritte zu steuern, um die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zu festigen,
- den Tätigkeitsnachweis im Berichtsheft zu kontrollieren und zu überwachen,
- auf die Zwischen- und Abschlussprüfung vorzubereiten,
- den Auszubildenden in den beruflichen Alltag einzubinden, ihn dabei aber nicht zu über-/unterfordern.

Die in §1 Absatz 3 geforderte berufliche Handlungsfähigkeit (selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren) soll vom Auszubildenden in der Ausbildung erlangt werden.

2.6 Lernfelder

In der Berufsausbildung ist die **berufliche Handlungsfähigkeit** zu vermitteln. In einem geordneten Auszubildenden werden die Auszubildenden auf die veränderte Arbeitswelt vorbereitet.

Die notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren) sind im Ausbildungsrahmenplan zeitlich gegliedert und im Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf in 14 Lernfelder aufgeteilt:

- Lernfeld 1** Beruf und Betrieb präsentieren
- Lernfeld 2** Verpflegung zubereiten und Anbieten
- Lernfeld 3** Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- Lernfeld 4** Personen wahrnehmen und beobachten
- Lernfeld 5** Güter beschaffen, lagern und bereitstellen
- Lernfeld 6** Personen und Gruppen unterstützen und betreuen
- Lernfeld 7** Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
- Lernfeld 8** Verpflegung von Personengruppen planen
- Lernfeld 9** Räume und Wohnumfeld gestalten
- Lernfeld 10** Produkte und Dienstleistungen anbieten
- Lernfeld 11** Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
- Lernfeld 12** Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
- Lernfeld 13** Produkte und Dienstleistungen vermarkten
- Lernfeld 14** Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

2.6.1 Ausbildungsrahmenplan

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 im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen,		

Bild 1: Auszug Ausbildungsrahmenplan, www.bundesgesetzblatt.de

Gliederung der Berufsausbildung

- schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten über alle 36 Monate
- Über die Dauer von 32 Monaten werden den Auszubildenden schwerpunktübergreifende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt.
- Über die Dauer von vier Monaten werden berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in vorher festgelegten Schwerpunkten für die Dauer von vier Monaten vermittelt.

Je nach Ausbildungsort:

- personenorientierte Dienstleistungen
- serviceorientierte Dienstleistungen
- ländlich-agrarische Dienstleistungen

Der individuelle Ausbildungsplan

Angepasst an die betrieblichen Gegebenheiten wird für die einzelnen Auszubildenden ein individueller betrieblicher Ausbildungsplan erstellt. Dabei werden Aufgabenstellungen an betrieblichen Strukturen sowie Abläufe in der täglichen, wöchentlichen und jährlichen Arbeit angepasst.

Inhalte aus dem Ausbildungsrahmenplan werden mit Zeitrichtwerten gegliedert. Dabei wird festgelegt, wer die Auszubildende wann bei den zu erlernenden Inhalten begleitet. Die Tabellenform ist bei der Darstellung von Vorteil.

Ausbildungsinhalt	Wann:	Wo:
Betriebliche Abläufe kennen, Bedarf für den Einkauf von Gütern ermitteln		
Grundregeln PC, Bewerten von Informationen	32. KW	AB 1
Berufsbezogene Arbeits- und Unfallverhütungsmaßnahmen	34. KW	AB 2

Bild 1: Individueller betrieblicher Ausbildungsplan (Auszug)

Aufgaben:

1. Die Partner im dualen System haben eine Verpflichtung in der Berufsausbildung übernommen. Stellen Sie die Verpflichtungen beider Partner einander gegenüber und erläutern Sie diese.
2. Gesetze und Regelungen bestimmen die Ausbildung im Betrieb und die Pflicht zum Besuch der Berufsschule. Welche Gesetze und Regelungen müssen im Rahmen der Ausbildung beachtet werden?
3. Im BBiG sind die Berufsausbildung, Fortbildung und Umschulung definiert. Erläutern Sie die Begriffe und geben Sie für alle drei Möglichkeiten ein Beispiel.
4. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, damit Ausbildung gelingt? Geben Sie ein Beispiel aus Ihrem Betrieb.
5. Der Ausbildungsrahmenplan gibt Auskunft über die zeitliche und inhaltliche Gliederung der Ausbildung.
 - a) Lesen Sie mit Ihrer Ausbilderin den Ausbildungsrahmenplan.
 - b) Stellen Sie den für Sie individuellen Ausbildungsplan dem Ausbildungsrahmenplan gegenüber.
6. Bei der Überprüfung Ihres individuellen Ausbildungsplanes fällt auf, dass in Ihrem Betrieb zwei Ausbildungsinhalte nicht ausreichend vermittelt werden können.
 - a) Informieren Sie sich, welche Möglichkeiten es gibt, diese Inhalte zu vertiefen und Ihr Wissen so zu erweitern.
 - b) Nutzen Sie das Internet zur Suche.
 - c) Schreiben Sie geeignete Anbieter auf und besprechen Sie Ihre Auswahl mit der Ausbilderin.



Bild 2: Aspekte der Berufsausbildung