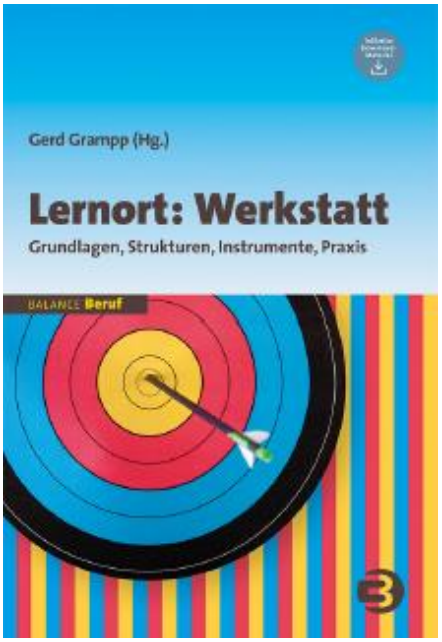
Downloadmaterialien



zum Kapitel

»Lernen strukturiert«

- Lerninhalte Hauswirtschaft kompetenzbasiert
- Amtsblatt freie Hansestadt Bremen »Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in WfbM«

Lerninhalte Hauswirtschaft kompetenzbasiert

Lerninhalte Hauswirtschaft
Strukturiert – kompetenzbasiert – ergebnisorientiert

Basis: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Quelle: www.bibb.de/dokumente/pdf/HA145_anlage.pdf

Strukturierung
Die Strukturierung ermöglicht es, einem »kompakten« Rahmenplan eine überschaubare Struktur zu geben. Diese umfasst für dieses Beispiel die vier Stufen: Lerngebiet, Lernfeld, Lernbereich und Lerneinheit. Sie sind die Grundlage eines »Katalogs«, aus dem individuelle Lernpläne als Pakete mit definierten Lerninhalten erstellt werden können. Sie orientieren sich an der Leistungsfähigkeit der lernenden Person und enthalten Lerneinheiten, die sich nicht nur auf ein Lernziel beziehen, sondern auch die Lernergebnisse enthalten. Damit ist die Möglichkeit gegeben, nach Abschluss des Lernprozesses eine Bewertung vorzunehmen. Positive Ergebnisse erhalten die Motivation zum Weiterlernen und die noch verbleibenden Lernpakete stellen eine Herausforderung dar.

Kompetenzbasierung
Die Lerninhalte der Lernfelder werden jeweils einer Kompetenzdimension des Modells »Umfassende Handlungskompetenz« zugeordnet. Damit ist es möglich, die Lerninhalte in eine kompetenzbasierte Zielhierarchie einzuordnen. Die folgende Liste verbindet die Kompetenzstruktur mit der Struktur der Lerninhalte:

Ergebnisorientierung
Alle Lernarten im Lebensbereich Arbeit sind auf Qualifizierung ausgerichtet und ihr Ergebnis sind Qualifikationen. Sie können, wie das im Projekt in Bremen der Fall ist, einem Qualifikationsniveau des DQR zugeordnet werden. Diese Qualifikationsniveaus beschreiben zu Kompetenzen gebündelte Lernergebnisse. Dabei wird zwischen »output« und »outcome« unterschieden. Der Output ist das unmittelbare Ergebnis von Lernprozessen. Outcome bezeichnet die weiterwirkenden Effekte dieser Lernprozesse. In anderen Begriffen kann Output als Ergebnis und Outcome als Wirkung des Lernens bezeichnet werden.

Der DQR nutzt ein Kompetenzmodell, das für die Dimension Fachkompetenz Wissen und Fertigkeiten als Grundlage nutzt. Dabei geht es um die Handlungsfähigkeit. Eine Handlung findet aber nur dann statt, wenn eine Person auch handlungsbereit ist. Das bedeutet, dass sie weiß, was sie tun muss, dass sie das tun kann und dass sie das auch tun will. Deshalb sind Wissen (Fertigkeiten), Können (Fertigkeiten) und Wollen (Einstellungen) als Lernergebnisse zu formulieren. Diese drei Voraussetzungen sind die Kompetenzelemente von Fach-, Methoden-, Sozial- und Individualkompetenz als Dimensionen des Modells »Umfassende Handlungskompetenz«.

Eine kompetenzbasierte und ergebnisorientierte Strukturierung von Lerninhalten eines Ausbildungsrahmenplans wird für die Ausbildungsregelung Fachpraktikerin/Fachpraktiker in der Hauswirtschaft im folgenden Beispiel verwirklicht. Dabei werden die Lerninhalte des Rahmenplans in einigen Fällen anders geordnet. Außerdem werden Lernbereiche und Lerneinheiten hinzugefügt, die sich an den Kompetenzmodellen orientieren.

Lerngebiet
Fachpraktiker Hauswirtschaft / Fachpraktikerin Hauswirtschaft
Handlungskompetenz Lebensbereich Arbeit

Lernfeld 1 Der Betrieb (§ 3 Nr.1)
Fachkompetenz lerngebietsübergreifend

Lernbereich 1.1 Der Betrieb als Arbeitsort

Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
1.1.1 Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes	Standort, Aufbau und Aufgaben des Betriebs benennen	Standort, Aufbau und Aufgaben des Betriebs erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
1.1.2 Arbeitsbereiche Ausbildungsbetriebs	Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebs aufzählen	Arbeitsbereiche im Betrieb aufsuchen	Sich um korrekte Darstellung bemühen
1.1.3 Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben	Formen der Zusammenarbeit beschreiben	Mit Partnern und Kunden nach Vorgaben zusammenarbeiten	Vorgaben zur Zusammenarbeit zuverlässig umsetzen
1.1.4 Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes	Aufgaben der Interessenvertretung beschreiben	Mit den Interessenvertretungen zusammenarbeiten	Arbeit der Interessenvertretungen unterstützen
1.1.5 Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe	Aufgaben und Arbeitsweise der Organe benennen	Aufgaben und Arbeitsweise der Organe erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
1.1.6 Arbeitsvertrag	Funktion und Bestandteile des Arbeitsvertrags benennen	Funktion und Bestandteile des Arbeitsvertrags erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
1.1.7 Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer	Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer darlegen	Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer praktizieren	Rechte einfordern und Pflichten gewissenhaft erfüllen
1.1.8 Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung	Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung benennen	Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen

Lernbereich 1.2 Der Betrieb als Lernort

Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
1.2.1 Ausbildungsvertrag (Abschluss, Dauer und Beendigung)	Wichtige Einzelheiten zum Ausbildungsvertrag nennen	Funktion und Bestandteile des Ausbildungsvertrags erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
1.2.2 Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag	Rechte und Pflichten als Auszubildender darlegen	Rechte und Pflichten als Auszubildender praktizieren	Rechte einfordern und Pflichten gewissenhaft erfüllen
1.2.3 Wesentliche Inhalte der Ausbildung	Wesentliche Inhalte der Ausbildung benennen	Wesentliche Inhalte der Ausbildung erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
1.2.4 Berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten	Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten darlegen	Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten erläutern	Fortbildungsmöglichkeiten nutzen

Lernbereich 1.3 Betriebliche Daten und Kommunikation

Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
1.3.1 Datenschutz	Vorgaben zum Datenschutz darlegen	Datenschutz fachgerecht handhaben	Vorgaben zum Datenschutz zuverlässig befolgen
1.3.2 Kommunikationsmittel	Arten und Funktion der Kommunikationsmittel nennen	Kommunikationsmittel fachgerecht nutzen	Vorgaben zur Nutzung der Mittel zuverlässig befolgen

Lernfeld 2 Sicherheit und Schutz (§ 3 Nr. 3) **Fachkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich 2.1 Gesundheitsschutz			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
2.1.1 Gefährdung der Gesundheit am Arbeitsplatz	Gefährdungsmöglichkeiten am Arbeitsplatz benennen	Gefährdungsvermeidung am Arbeitsplatz handhaben	Vorschriften zur Gefährdungsvermeidung zuverlässig einhalten
2.1.2 Ergonomie am Arbeitsplatz	Grundsätze der ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung beschreiben	Grundsätze der ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung umsetzen	Grundsätze der ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung zuverlässig beachten
2.1.3 Betriebshygiene	Vorgaben für die Betriebshygiene darlegen	Vorgaben für die Betriebshygiene anwenden	Vorgaben für die Betriebshygiene zuverlässig beachten
2.1.4 Persönliche Hygiene (Kleidung)	Vorgaben für die Arbeits- und Schutzkleidung und ihre Anwendung benennen	Arbeits- und Schutzkleidung fachgerecht verwenden	Vorgaben zur Anwendung der Arbeits- und Schutzkleidung zuverlässig einhalten
2.1.5 Persönliche Hygiene (Körperhygiene)	Vorgaben für die Körperhygiene darlegen	Vorgaben für die Körperhygiene umsetzen	Vorgaben für die Körperhygiene zuverlässig beachten
Lernbereich 2.2 Unfallschutz			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
2.2.1 Arbeitsunfälle	Mögliche Auslöser und Ursachen von Arbeitsunfällen nennen	Vermeidung von Arbeitsunfällen durch sicheres Handeln	Auslöser von Arbeitsunfällen zuverlässig vermeiden
2.2.2 Verhalten bei Unfällen	Vorschriften zum Verhalten bei Unfällen darlegen	Vorschriften zum Verhalten bei Unfällen richtig anwenden	Vorschriften zum Verhalten bei Unfällen zuverlässig beachten
2.2.3 Erste Maßnahmen bei Unfällen	Erste Maßnahmen bei Unfällen benennen	Erste Maßnahmen bei Unfällen durchführen	Vorschriften für erste Maßnahmen bei Unfällen zuverlässig beachten
Lernbereich 2.3 Brandschutz			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
2.3.1 Brandgefahren und Vorschriften zum Brandschutz	Brandgefahren und Vorschriften zum Brandschutz benennen	Brandgefahren vermeiden und Vorschriften zum Brandschutz umsetzen	Vorschriften zum Brandschutz zuverlässig einhalten
2.3.2 Verhalten bei Bränden	Verhalten bei Bränden kennen und beschreiben	Sich bei Bränden richtig verhalten	Verhaltensvorschriften zuverlässig beachten
2.3.3 Maßnahmen zur Brandbekämpfung	Maßnahmen zur Brandbekämpfung darlegen	Maßnahmen zur Brandbekämpfung durchführen	Vorschriften zur Brandbekämpfung zuverlässig beachten

Lernfeld 3 Ökologie (§ 3 Nr. 4) **Fachkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich 3.1 Umweltschutz			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
3.1.1 Umweltbelastungen durch den Betrieb	Mögliche Umweltbelastungen durch den Betrieb aufzählen	Umweltbelastungen bei der Arbeit erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
3.1.2 Regelungen des Betriebs zum Umweltschutz	Regelungen der Werkstatt zum Umweltschutz benennen	Regelungen der Werkstatt zum Umweltschutz anwenden	Regelungen zum Umweltschutz zuverlässig beachten
Lernbereich 3.2 Nachhaltiges Wirtschaften			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
3.2.1 Wirtschaftliche und umweltschonende Energie- und Materialverwendung	Grundsätze der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung beschreiben	Grundsätze zur Wirtschaftlichkeit und Umweltschonung anwenden	Grundsätze von Wirtschaftlichkeit und Umweltschonung zuverlässig beachten
3.2.2 Abfallvermeidung	Vorgaben zur Abfallvermeidung darlegen	Vorgaben zur Abfallvermeidung umsetzen	Vorgaben zur Abfallvermeidung zuverlässig beachten
3.2.3 Abfallentsorgung	Abfallentsorgung beschreiben	Vorgaben zur Abfallentsorgung umsetzen	Vorgaben zur Abfallentsorgung zuverlässig beachten

Lernfeld 4 Arbeitsabläufe (§ 3 Nr. 5) **Methodenkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich 4.1 Vorbereitung der Handlung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
4.1.1 Klärung der Anforderungen	Vorgehen bei der Klärung der Anforderungen benennen	Anforderungen klären	Klärung von Anforderungen zuverlässig durchführen
4.1.2 Festlegung des Ablaufs	Formen der Planung einer Handlung darlegen	Handlung planen	Struktur zur Handlungsplanung zuverlässig beachten
4.1.3 Abstimmung des Vorgehens	Ablauf der Abstimmung zum Vorgehen beschreiben	Abstimmung zum Vorgehen durchführen	Abstimmung zum Vorgehen zuverlässig durchführen
Lernbereich 4.2 Vollzug der Handlung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
4.2.1 Handeln mit realen Gegenständen	Ablauf der Handlung anhand realer Gegenständen beschreiben	Handlung mit realen Gegenständen durchführen	Sich um korrekte Durchführung bemühen
4.2.2 Handeln mit Bildern und Modellen	Ablauf der Handlung anhand von Bildern und Modellen beschreiben	Handlung mit Bildern und Modellen durchführen	Sich um korrekte Durchführung bemühen
4.2.3 Sprachliches Handeln	Handlungsablauf sprachlich darstellen	Handlungsablauf sprachlich darstellen	Sich um korrekte Darstellung bemühen
4.2.4 Automatisiertes Handeln	Grundsätze des automatisierten Handelns angeben	Handlung automatisiert ausführen	Sich um korrekte Durchführung bemühen
4.2.5 Überwachung der Handlung	Vorgaben zur Überwachung der Handlung darlegen	Handlung selbstständig überwachen	Vorgaben zur Überwachung der Handlung zuverlässig beachten
Lernbereich 4.3 Nachbereitung der Handlung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
4.2.1 Bewertung der Ergebnisse	Formen und Merkmale der Bewertung der Ergebnisse beschreiben	Ergebnisse sachgerecht und objektiv bewerten	Vorgaben zur Bewertung zuverlässig verwenden
4.2.2 Analyse des Prozesses	Formen und Notwendigkeit der Prozessanalyse darlegen	Prozessanalyse sachgerecht und objektiv durchführen	Prozess aus persönlichem Erleben analysieren

Lernfeld 5 Qualität und Qualitätssicherung in der Werkstatt (§ 3 Nr. 14) **Individualkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich5.1 Betriebliches Qualitätsmanagement			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
5.1.1 Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung	Qualitätsmanagement und Vorgaben zur Qualitätssicherung des Betriebs darlegen	Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung an Beispielen erläutern	Sich um korrekte Darstellung bemühen
5.1.2 Qualitätssicherung im eigenen Arbeitsbereich	Vorgaben zur Vorbeugung von Qualitätsmängeln und zur Qualitätssicherung aufzählen	Qualitätssicherung selbstständig durchführen	Qualitätssicherung als persönliche Verpflichtung umsetzen
5.1.3 Prüftechniken in der Qualitätssicherung	Prüftechniken und Vorgaben zur Durchführung von Prüfungen angeben	Qualitätsprüfung unter Verwendung der Prüftechniken selbstständig durchführen	Vorgabe gemäße Qualitätsprüfung zuverlässig durchführen
5.1.4 Bewertung und Dokumentation von Prüfergebnissen	Vorgaben zur Bewertung und Dokumentation von Prüferergebnissen beschreiben	Selbstständig Bewertung durchführen und Ergebnisse dokumentieren	Vorgabe gemäße Bewertung und Dokumentation zuverlässig durchführen

Lernbereich 5.2. Qualitätskontrolle			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
5.2.1 Überwachung der Arbeitsabläufe	Vorgaben zur Überwachung der Arbeitsabläufe nennen	Arbeitsabläufe selbstständig überwachen	Überwachung selbstverantwortlich übernehmen
5.2.2 Qualitätsabweichungen	Merkmale von Qualitätsabweichungen und Vorgaben zu Feststellung und Dokumentation darlegen	Abweichungen selbstständig feststellen und dokumentieren	Vorgaben zu Feststellung und Dokumentation von Qualitätsabweichungen zuverlässig umsetzen
5.2.3 Korrekturmaßnahmen	Vorgaben zur Korrektur von Qualitätsmängeln aufzählen	Korrektur bei Qualitätsmängeln selbstständig durchführen	Vorgaben zur Korrektur von Qualitätsmängeln zuverlässig umsetzen
5.2.4 Kontinuierliche Verbesserung (KVP)	Sinn, Zweck und Ablauf von KVP darlegen	Verbesserungsvorschläge für eigenen Arbeitsbereich selbständig entwickeln und weiterleiten	Verantwortung für Verbesserungen im eigenen Arbeitsbereich übernehmen

Lernfeld 6 Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1) **Fachkompetenz lerngebietsspezifisch**			
Lernbereich 6.1 Speisenvorbereitung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
6.1.1 Grundsätze der vollwertigen Ernährung	Grundsätze der vollwertigen Ernährung aufzählen	Grundsätze der vollwertigen Ernährung bei der Speisevorbereitung berücksichtigen	Grundsätze der vollwertigen Ernährung bei der Speisevorbereitung zuverlässig befolgen
6.1.2 Lebensmittelkennzeichnung	Kennzeichnungen von Lebensmitteln aufzählen	Lebensmittelkennzeichnungen in die Speisevorbereitung einbeziehen	Lebensmittelkennzeichnungen bei der Speisevorbereitung zuverlässig beachten
6.1.3 Beschaffenheit und Verwendung von Lebensmitteln	Merkmale der Beschaffenheit von Lebensmittel und ihre Verendung beschreiben	Beschaffenheit von Lebensmittel prüfen und Lebensmittel bestimmungsgemäß verwenden	Beschaffenheit von Lebensmittel zuverlässig prüfen und bestimmungsgemäß verwenden
6.1.4 Lebensmittel vorbereiten und verarbeiten	Prinzipien der nährstoffschonenden Vorbereitung und Verabeitung aufzählen	Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten	Prinzipien der nährstoffschonenden Vorbereitung und Verabeitung zuverlässig beachten
6.1.5 Rationelle Zerkleinerungstechniken	Rationelle Zerkleinerungstechniken benennen	Rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden	Rationelle Zerkleinerungstechniken zuverlässig ausführen
Lernbereich 6.2 Speisen- und Getränkezubereitung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
6.2.1 Arbeitstechniken und Garverfahren	Arbeitstechniken und Garverfahren beschreiben	Arbeitstechniken und Garverfahren bei der Zubereitung anwenden	Arbeitstechniken und Garverfahren bei der Zubereitung zuverlässig beachten
6.2.2 Mit Rezepten arbeiten	Nutzung von Rezepten bei der Zubereitung beschreiben	Speisen und Getränke nach Rezepten zubereiten	Rezeptvorgaben konsequent und zuverlässig umsetzen
6.2.3 Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke	Herstellung einfacher Speisen, Getränke und Gebäcke beschreiben	Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen	Vorgaben zur Herstellung zuverlässig beachten
6.2.4 Vorgefertigte Produkte nutzen	Aufbereitung und Aufwertung vorgefertigter Produkte beschreiben	Vorgefertigte Produkte nach Vorschrift aufbereiten und aufwerten	Vorgaben zur Aufbereitung und Aufwertung vorgefertigter Produkte zuverlässig beachten
Lernbereich 6.3 Speisenausgabe und Serviceleistungen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
6.3.1 Warmhalte- und Transportsysteme	Formen von Warmhalte- und Transportsystemen darlegen	Warmhalte- und Transportsysteme fachgerecht einsetzen	Warmhalte- und Transportsysteme zuverlässig handhaben
6.3.2 Speisen anrichten, portionieren und ausgeben	Techniken und Vorgaben für das anrichten, portionieren und ausgeben von Speisen beschreiben	Speisen fachgerecht anrichten, portionieren und ausgeben	Techniken und Vorgaben zuverlässig anwenden

6.3.3 Tisch eindecken und abräumen; Geschirr reinigen	Vorgehen beim Tischeindecken und -abräumen; Geschirrreinigen darlegen	Tisch fachgerecht eindecken und abräumen; Geschirr fachgerecht reinigen	Vorgaben zuverlässig umsetzen
6.3.4 Tische dekorieren	Anlässe und Formen von Tischdekorationen aufzählen	Tische fachgerecht dekorieren	Vorgaben zuverlässig umsetzen
6.3.5 Speisen und Getränke servieren	Prinzipien für das Servieren von Speisen und Getränken nennen	Speisen und Getränke fachgerecht servieren	Vorgaben zuverlässig umsetzen
6.3.6 Kundenorientierte Serviceleistungen	Grundsätze der Kundenorientierung aufzählen	Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen	Kundenwünsche zuverlässig beachten
Lernbereich 6.4 Lagerung und Vorratshaltung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
6.4.1 Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume	Lagerbedingungen und Anforderungen an Lagerräume nennen	Die verschiedenen Warengruppen fachgerecht lagern	Lagerbedingungen zuverlässig beachten
6.4.2 Lebensmittel und Speisen haltbar machen	Techniken zur Haltbarmachung aufzählen	Haltbarmachung fachgerecht durchführen	Vorgaben zur Haltbarmachung konsequent beachten
6.4.3 Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken	Ablauf von Kontrolle und Lagerung beschreiben	Waren fachgerecht kontrollieren und lagern	Vorgaben zur Kontrolle und Lagerung zuverlässig beachten

Lernfeld 7 Hausreinigung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2) **Fachkompetenz lerngebietsspezifisch**			
Lernbereich 7.1 Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
7.1.1 Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen	Verschiedene Reinigungsarten beschreiben und begründen	Räume und Betriebseinrichtungen fachgerecht reinigen	Fachliche Standards der Reinigung zuverlässig verwirklichen
7.1.2 Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel	Mittel aufzählen und Wirkungen sowie Gefahren beschreiben	Mittel unter Berücksichtigung der Aufgabe fachgerecht einsetzen	Sorgsam mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln umgehen
7.1.3 Reinigungs- und Pflegemaßnahmen	Reinigungs- und Pflegemaßnahmen aufzählen	Reinigungs- und Pflegemaßnahmen fachgerecht durchführen	Aufgaben sorgfältig und zuverlässig ausführen
Lernbereich 7.2 Serviceleistungen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
7.2.1 Raumgestaltung und einfache Dekorationen	Möglichkeiten von Raumgestaltung und Dekoration beschreiben	Räume anlassgerecht gestalten und dekorieren	Prinzipien der anlassgerechten Raumgestaltung beachten
7.2.2 Kundenorientierte Reinigungs- und Serviceleistungen	Kundenorientierung als Grundlage von Leistungen beschreiben	Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen	Kundenorientierung als Grundhaltung dauerhaft beachten

Lernfeld 8 Textilreinigung, -pflege und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3) **Fachkompetenz lerngebietsspezifisch**			
Lernbereich 8.1 Reinigung und Pflege von Textilien			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
8.1.1 Textil- und Pflegekennzeichnung	Kennzeichen für Textilien und ihre Bedeutung aufzählen	Textilien nach Kennzeichen sortieren	Textil- und Pflegekennzeichnung zuverlässig beachten
8.1.2 Vorbereitung der Textilien	Vorbereitung der Textilien zur Reinigung beschreiben	Textilien fachgerecht für den Reinigungsprozess vorbereiten	Vorgaben zur Vorbereitung der Textilien zuverlässig umsetzen
8.1.3 Textilreinigung und Pflege	Reinigungs- und Pflegeverfahren der Textilien beschreiben	Reinigung und Pflege der Textilien fachgerecht durchführen	Vorgaben zur Reinigung und Pflege der Textilien zuverlässig umsetzen

8.1.4 Endbehandlung der Textilien	Verfahren zur Endbehandlung der Textilien beschreiben	Textilien glätten, legen und lagern	Vorgaben zur Reinigung und Pflege der Textilien zuverlässig umsetzen
Lernbereich 8.2 Serviceleistungen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
8.2.1 Einfache Instandhaltungsarbeiten	Verfahren zur Instandhaltung beschreiben	Tätigkeiten zur Instandhaltung fachgerecht ausführen	Vorgaben für Tätigkeit zuverlässig umsetzen
8.2.2 Kundenorientierte Serviceleistungen	Prinzipien der Kundenorientierung bei Serviceleistungen aufzählen	Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen	Kundenorientierung als Qualitätsmerkmal anerkennen

Lernfeld 9 Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4) **Fachkompetenz lerngebietsspezifisch**			
Lernbereich 9.1 Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
9.1.1 Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten	Kenntnis und Verständnis von Anleitungen nachweisen	Anleitungen bei der Nutzung von Maschinen anwenden	Betriebsanleitungen gewissenhaft beachten
9.1.2 Nutzung von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	Prinzipien der Nutzung, Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten und Gütern erläutern	Maschinen, Geräte und Güter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen	Prinzipien der Nutzung, Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten und Gütern beachten

Lernfeld 10 Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5) **Fachkompetenz lerngebietsspezifisch**			
Lernbereich 10.1 Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
10.1.1 Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor	Allgemeine Anforderungen an Dienstleistungstätigkeit beschreiben	Dienstleistungen anforderungsgerecht ausführen	Anforderungen bei Dienstleistung zuverlässig beachten
10.1.2 Rolle von Fachpraktiker/Fachpraktikerin	Spezielle Anforderungen an Fachpraktiker / Fachpraktikerin erläutern	Spezielle Anforderungen bei Dienstleistungen umsetzen	Spezielle Anforderungen als Selbstverpflichtung annehmen
10.1.3 Kundenorientierter Service	Prinzipien der Kundenorientierung aufzählen	Versorgung und Betreuung kundenorientiert durchführen	Kundenorientierung als Grundprinzip dauerhaft verwirklichen
10.1.4 Gespräche	Prinzipien von Kundengesprächen erläutern	Gespräche kundenorientiert führen	Gesprächsprinzipien zuverlässig verwirklichen
10.1.5 Kundenerwartungen und -wünsche	Mögliche Erwartungen und Wünsche von Kunden benennen	Erwartungen und Wünsche von Kunden berücksichtigen	Erwartungen und Wünsche von Kunden als zentrale Anforderung anerkennen
10.1.6 Reklamationen	Vorgaben zur Annahme und Weiterleitung von Reklamationen erläutern	Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten	Vorgaben zu Reklamationen zuverlässig umsetzen
10.1.7 Erscheinungsbild und Verhalten	Anforderungen an Erscheinungsbild und Verhalten beschreiben	Erscheinungsbild und Verhalten anforderungsgerecht gestalten	Erscheinung und Verhalten als Qualitätsmerkmale anerkennen
10.1.8 Information	Prinzipien der Kundeninformation aufzählen	Über Produkte und Dienstleistungen fachgerecht informieren	Prinzipien der Kundeninformation zuverlässig beachten

Lernfeld 11 Austausch, Zusammenarbeit und Mitgestaltung **Sozialkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich 11.1 Austausch mit anderen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
11.1.1 Aufeinander hören und miteinander sprechen	Formen, Regeln und Vorgaben zum Austausch mit anderen	Angemessenes zuhören und sprechen mit anderen praktizieren	Regeln und Vorgaben zum Austausch mit anderen zuverlässig beachten

11.1.2 Kritik üben und kritisiert werden	Formen, Regeln und Vorgaben zur Rückmeldung in der Gruppe	Angemessen Rückmeldung geben und erhalten	Vorgaben zur Rückmeldung zuverlässig beachten

Lernbereich 11.2 Zusammenarbeit mit anderen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
11.2.1 Planung	Formen der gemeinsamen Aufgabenplanung	Aufgaben im Team planen	Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen zuverlässig beachten
11.2.2 Umsetzung	Prinzipien der Zusammenarbeit bei der Umsetzung von Planungen	Planungen in Gruppenarbeit umsetzen	Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen zuverlässig beachten
11.2.3 Auswertung	Möglichkeiten der gemeinsamen Auswertung von Ergebnissen der Gruppenarbeit	Ergebnisse der Gruppenarbeit auswerten	Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen zuverlässig beachten
Lernbereich 11.3 Veränderung der Umfeldbedingungen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
11.3.1 Problemlösung	Formen, Regeln und Vorgaben zur Problemlösung	Probleme gemeinsam lösen	Regeln und Vorgaben zur Problemlösung zuverlässig beachten
11.3.2 Konfliktbearbeitung	Formen, Regeln und Vorgaben zur Konfliktbearbeitung	Konflikte gemeinsam und lösungsorientiert bearbeiten	Regeln und Vorgaben zur Konfliktbearbeitung zuverlässig beachten

Lernfeld 12 Selbstständigkeit, Verantwortung, Reflexion **Individualkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich 12.1 Eigenständigkeit und Zuverlässigkeit			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
12.1.1 Eigenständiges und verantwortliches Handeln	Handlungskompetenz als Grundlage des eigenen Handelns	Selbstständig planen, entscheiden, handeln	Eigenständiges und verantwortliches Handeln wertschätzen
12.1.2 Vorgaben und Regeln als Grundlage des Handelns	Funktion von Vorgaben und Regeln für richtiges Handeln	Vorgaben und Regeln in eigenes Handeln umsetzen	Vorgaben und Regeln zuverlässig einhalten
12.1.3 Sorgfalt und Genauigkeit im Handeln	Bedeutung von Sorgfalt und Genauigkeit für die Ergebnisse des eigenen Handelns	Überwachung und Korrektur des eigenen Handelns	Bemühen sorgfältig und genau zu handeln
Lernbereich 12.2 Verantwortung und Interesse			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
12.2.1 Achtung anderer und Verschwiegenheit als Prinzipien	Bedeutung von Achtung und Verschwiegenheit für Zusammenleben und Zusammenarbeit	Formen achtsamen und diskreten Verhaltens	Bemühen, achtsames und diskretes Verhalten zu verwirklichen
12.2.2 Anweisungen befolgen und Beratung annehmen	Bedeutung von Anweisungen und Beratung für das eigene Handeln	Anweisungen und Beratung verstehen und evtl. nachfragen	Anweisungen und Beratung als Hilfe akzeptieren
12.2.3 Sich engagieren und Ideen entwickeln	Möglichkeiten des Engagements und Techniken der Ideenentwicklung	Techniken der Ideenentwicklung anwenden	Engagement als Selbstverpflichtung verstehen
Lernbereich 12.3 Selbstreflexion und lebenslanges Lernen			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
12.3.1 Reflexion des eigenen Handelns und seiner Ergebnisse	Durchdachtes und überlegtes Handeln	Ergebnisse als Folgen des eigenen Handeln wahrnehmen und bewerten	Subjektivität und Objektivität bei der Bewertung des eigenen Handeln unterscheiden
12.3.2 Lebenslanges eigenes Lernen	Notwendigkeit der eigenen Weiterentwicklung und des Rechts auf lebenslanges Lernen	Eigenen Lernstand einschätzen und daraus Lernziele ableiten	Verantwortung für die eigene Entwicklung übernehmen

Lernfeld 13 Gesundheit und Fitness **Individualkompetenz lerngebietsübergreifend**			
Lernbereich 13.1. Ernährung			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
13.1.1 Gesundheitsfördernde Ernährung	Gesundheitsfördernde Lebensmittel, ihre Eigenschaften und Zubereitung	Gesundheitsfördernde Lebensmittel beschaffen, zubereiten und verzehren	Gesundheitsfördernde Ernährung zuverlässig praktizieren
Lernbereich 13.2. Krankheit			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
13.2.1 Umgang mit Krankheit und Gesundheitsstörungen	Eigene Erkrankungen / Gesundheitsstörungen, ihre Auswirkungen und ihre Handhabung	Auswirkungen der Erkrankungen / Gesundheitsstörungen kennen und handhaben	Zuverlässig auf Anzeichen von Krankheit achten und angemessen reagieren
13.2.2 Einhaltung medizinischer Vorgaben	Vorgaben zur Wiedergewinnung oder Erhaltung der Gesundheit	Medizinische Vorgaben ausführen	Medizinische Vorgaben zuverlässig umsetzen
Lernbereich 13.3. Fitness			
Lerneinheiten	Lernergebnisse		
	Kenntnisse	Fertigkeiten	Einstellungen
13.3.1 Körperliche Fitness	Möglichkeiten zur Erhaltung, Erhöhung oder Wiedergewinnung der körperlichen Fitness	Individuelle Aktivitäten für körperliche Fitness praktizieren	Aktivitäten kontinuierlich und zuverlässig praktizieren
13.3.2 Geistige Fitness	Möglichkeiten zur Erhaltung, Erhöhung oder Wiedergewinnung der geistigen Fitness	Individuelle Aktivitäten für geistige Fitness praktizieren	Aktivitäten kontinuierlich und zuverlässig praktizieren
13.3.3 Psychische Fitness	Möglichkeiten zur Erhaltung, Erhöhung oder Wiedergewinnung der psychischen Fitness	Individuelle Aktivitäten für psychische Fitness praktizieren	Aktivitäten kontinuierlich und zuverlässig praktizieren

Amtsblatt Freie Hansestadt Bremen

»Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in WfbM«

Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

2014	Verkündet am 20. Februar 2014	Nr. 34

https://www.transparenz.bremen.de/sixcms/detail.php?gsid=bremen2014_tp.c.64499.de&template=00_html_to_pdf_d

Regelung nach § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) über den Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung nach § 136 SGB IX - Qualifizierungsbausteine zugeordnet dem Niveau 2 im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen -

Der Berufsbildungsausschuss bei der Senatorin für Finanzen als zuständige Stelle nach dem BBiG für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft im Land Bremen beschließt in seiner Sitzung am 16. Januar 2014 folgende Regelung:

§ 1

Anwendungsbereich, Personenkreis und Geltungsbereich

(1) Diese Vorschrift regelt die Durchführung von Qualifizierungsmaßnahmen für Menschen mit Behinderung und die Ausstellung der Bescheinigungen über die erworbenen Kompetenzen beruflicher Handlungsfähigkeit.

(2) An der Qualifizierungsmaßnahme können Menschen mit Behinderung teilnehmen, die in Werkstätten nach § 136 SGB IX beschäftigt sind oder den Berufsbildungsbereich nach dem aktuellen HEGA-Fachkonzept EV/BBB absolvieren. Damit wird der unterschiedlichen Art der Behinderung und ihren Auswirkungen gemäß § 1 Absatz 2 der Werkstättenverordnung Rechnung getragen.

(3) Diese Regelung gilt im Zuständigkeitsbereich der Senatorin für Finanzen als zuständige Stelle nach dem Berufsbildungsgesetz für Berufsbildung in der Hauswirtschaft im Lande Bremen.

§ 2

Dauer und Umfang der Qualifizierungsmaßnahme

(1) Die Qualifizierungsmaßnahme dauert in der Regel 2 Jahre, da die Teilnehmenden nach den Vorgaben des Berufsbildungsbereiches und den Anforderungen aus dem HEGA 06/2010 – Fachkonzept betreut, begleitet und in übergreifenden Kompetenzen gefördert werden.

(2) In begründeten Fällen und im Einvernehmen mit dem Träger der Qualifizierungsmaßnahme kann die zuständige Stelle auf Antrag die Dauer der Qualifizierungsmaßnahme verkürzen oder verlängern.

(3) Während der Dauer der Qualifizierungsmaßnahmen werden insgesamt fünf Qualifizierungsbausteine vermittelt.

§ 3

Struktur der Qualifizierungsmaßnahme

Die Qualifizierungsmaßnahme gliedert sich in Pflichtqualifikationen, die in drei Qualifizierungsbausteinen nach § 4 Absatz 3 und in zwei Wahlqualifikationen, die in Qualifizierungsbausteinen nach § 4 Absatz 4 vermittelt werden.

§ 4

Ziel und Inhalte der Qualifizierungsmaßnahme

(1) Ziel der Qualifizierungsmaßnahme ist die Vermittlung von Kompetenzen beruflicher Handlungsfähigkeit durch Qualifizierungsbausteine, die zur Ausübung einer Tätigkeit befähigen, die Teil einer Ausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf „Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter“ sind.

(2) Nach dem erfolgreichen Abschluss der Qualifizierungsmaßnahme verfügen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- und Arbeitsbereich. Diese Kompetenzen sind dem Niveau 2 des Deutschen Qualifikationsrahmens zuzuordnen.

(3) Im Rahmen der Qualifizierungsmaßnahme sind verpflichtend folgende Qualifizierungsbausteine zu vermitteln:

1. Speisenzubereitung und Service

2. Reinigen und Pflegen von Räumen

3. Reinigen und Pflegen von Textilien

(4) Neben den Pflichtqualifikationen nach Absatz 3 erwerben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Kompetenzen in weiteren zwei Qualifizierungsbausteinen, die aus folgenden Bausteinen gewählt werden:

1. Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes

2. Vorratshaltung und Warenwirtschaft

3. Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen

(5) Gegenstand der Qualifizierungsmaßnahme sind mindestens die in der Anlage 1 aufgeführten Kompetenzen.

§ 5

Durchführung der Qualifizierungsmaßnahme

(1) Die Qualifizierungsmaßnahme wird in Werkstätten für Menschen mit Behinderung (WfbM) durchgeführt.

(2) Die Qualifizierungsmaßnahme kann in Kooperation mit anderen Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden. Voraussetzung ist, dass diese Ausbildungsbetriebe geeignet sind, eine Ausbildung im Bereich der Hauswirtschaft durchzuführen. Bevor eine Kooperation eingegangen wird, ist ein Einvernehmen darüber mit der zuständigen Stelle nach dem Berufsbildungsgesetz zu erzielen.

§ 6

Leistungsfeststellung

(1) Zum Abschluss eines jeden Qualifizierungsbausteins wird durch eine Leistungsfeststellung beurteilt, ob und mit welchem Erfolg die teilnehmende Person das Qualifizierungsziel erreicht hat. Eine Bescheinigung der Leistungsfeststellung ist nach § 7 Absatz 2 auszustellen.

(2) Die zuständige Stelle kann zur Feststellung der Leistungen einen Prüfungsausschuss errichten.

(3) Der Prüfungsausschuss bewertet die Leistungen in den einzelnen Qualifizierungsbausteinen mit

1. „hat das Qualifizierungsziel mit gutem Erfolg erreicht“, wenn die Leistung den Anforderungen voll entspricht oder

2. „hat das Qualifizierungsziel mit Erfolg erreicht“, wenn die Leistung den Anforderungen auch unter Berücksichtigung von Mängeln im Allgemeinen entspricht oder

3. „hat das Qualifizierungsziel nicht erreicht“, wenn die Leistung den Anforderungen nicht entspricht.

Ansonsten gelten die Vorschriften der Prüfungsordnung für die Durchführung von Zwischen- und Abschlussprüfungen in Ausbildungsberufen der Hauswirtschaft vom 20. April 2011 (Brem.ABl. S. 459) analog.

§ 7

Zertifizierung von Qualifizierungsbausteinen

(1) Die zuständige Stelle bescheinigt die Übereinstimmung des Qualifizierungsbildes eines jeden Qualifizierungsbausteins mit den Vorgaben dieser Regelung (Anlage 2).

(2) Die zuständige Stelle stellt über die Leistungsfeststellung für jeden Qualifizierungsbaustein eine Bescheinigung (Anlage 3) aus.

(3) Am Ende der gesamten Qualifizierungsmaßnahme stellt die zuständige Stelle ein Zeugnis aus (Anlage 4).

§ 8

Anrechnung von Qualifizierungsbausteinen

(1) Wird die Qualifizierungsmaßnahme aus Gründen unterbrochen, die die Teilnehmerin/der Teilnehmer nicht zu verantworten hat, so werden bei Wiederaufnahme die erfolgreich abgeschlossenen Qualifizierungsbausteine im vollen Umfang angerechnet.

(2) Die erfolgreich abgeschlossene Qualifizierungsmaßnahme kann nach § 8 Absatz 1 Berufsbildungsgesetz als Grund für die Abkürzung der Ausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft um ein Jahr anerkannt werden.

(3) Die erfolgreich abgeschlossene Qualifizierungsmaßnahme kann nach § 8 Absatz 1 Berufsbildungsgesetz als Grund für die Abkürzung der Ausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“ um ein halbes Jahr anerkannt werden.

(4) Vor der Wiederaufnahme der Qualifizierungsmaßnahme oder vor der Antragstellung nach § 8 Absatz 1 Berufsbildungsgesetz wird eine ausführliche sozialpädagogische Beratung vorausgesetzt.

§ 9

Inkrafttreten, Überprüfung, Fortdauer

(1) Die Regelung tritt mit Wirkung vom 1. Februar 2014 in Kraft.

(2) Nach dem Abschluss der ersten Qualifizierungsmaßnahme werden die Erfahrungen vom Berufsbildungsausschuss ausgewertet und bei Bedarf Änderungen oder Ergänzungen der Regelung beschlossen. Ansonsten gilt diese Regelung weiter.

Bremen, den 17. Januar 2014

Die Senatorin für Finanzen

Anlage 1

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins Speisenzubereitung und Service

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf: Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495) - § 4 Absatz 1 Nummer 4.1

Qualifizierungsziel:

Die Absolventin/der Absolvent verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Die Absolventin/der Absolvent verfügt:
- über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Berufsfeld;
- über grundlegende kognitive, methodische und praktische Fertigkeiten und entwickelt berufliche Handlungskompetenzen;
- über Fähigkeiten, im Team zu arbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen, sowie fachsprachlich korrekt zu kommunizieren;
- über die Fähigkeit, unter Anleitung verantwortungsbewusst zu lernen und zu arbeiten.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden: 500

Vorhandene Lernergebnisse (learning outcomes)

Die Absolventin/der Absolvent:
- bereitet in überschaubaren Arbeitsprozessen einzelne Speisenkomponenten (Gebäcke, Getränke und Speisen) nach Vorgaben vor,
- bereitet in überschaubaren Arbeitsprozessen einzelne Speisenkomponenten (Salate, Desserts) nach Rezepten zu,
- wendet Kenntnisse über Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe situationsbezogen an,
- setzt Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht ein und reinigt und pflegt diese,
- berücksichtigt betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wendet diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an,
- übernimmt das Eindecken und Gestalten der Tische nach betrieblichen Standards,
- übernimmt das Abdecken der Tische, die sachgerechte Abfallentsorgung und die Reinigung des Geschirrs,
- serviert und präsentiert Getränke und Speisen anlass- und zielgruppengerecht,
- versorgt Kunden serviceorientiert,
- passt das eigene Handeln an die jeweiligen Umstände an (Kundenwünsche, zeitliche Abläufe, Vorschriften etc.),
- setzt qualitätssichernde Maßnahmen um,

- reflektiert die eigene Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse und äußert Verbesserungsvorschläge.

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Reinigen und Pflegen von Räumen

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf: Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495) (§ 4 Absatz 1 Nummer 4.2)

Qualifizierungsziel:

Die Absolventin/der Absolvent verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Die Absolventin/der Absolvent verfügt:
- über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Berufsfeld;
- über grundlegende kognitive, methodische und praktische Fertigkeiten und entwickelt berufliche Handlungskompetenzen;
- über Fähigkeiten, im Team zu arbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen, sowie fachsprachlich korrekt zu kommunizieren;
- über die Fähigkeit, unter Anleitung verantwortungsbewusst zu lernen und zu arbeiten.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden: 500

Vorhandene Lernergebnisse (learning outcomes)

Die Absolventin/der Absolvent:
- reinigt und pflegt Räume unterschiedlichster Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen nach Vorgabe,
- reflektiert die eigene Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse und äußert Verbesserungsvorschläge,
- setzt Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigt und pflegt diese,
- entsorgt Abfälle nach betrieblichen Standards und den Regeln des Umweltschutzes,
- berücksichtigt betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften
- berücksichtigt Wünsche der externen und internen Kunden bei der Reinigung und Pflege der Räume,
- setzt qualitätssichernde Maßnahmen um,
- dokumentiert Leistungen.

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins Reinigen und Pflegen von Textilien

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf: Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495) (§ 4 Absatz 1 Nummer 4.4)

Qualifizierungsziel:

Die Absolventin/der Absolvent verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Die Absolventin/der Absolvent verfügt:
- über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Berufsfeld;
- über grundlegende kognitive, methodische und praktische Fertigkeiten und entwickelt berufliche Handlungskompetenzen;
- über Fähigkeiten, im Team zu arbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen, sowie fachsprachlich korrekt zu kommunizieren;
- über die Fähigkeit, unter Anleitung verantwortungsbewusst zu lernen und zu arbeiten.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden: 500

Vorhandene Lernergebnisse (learning outcomes)

Die Absolventin/der Absolvent:
- übernimmt in überschaubaren Arbeitsprozessen die Reinigung, Pflege, Instandhaltung und Kennzeichnung von Textilien unter Berücksichtigung der Zielgruppe und der Standards,
- reflektiert die eigene Arbeitsweise und äußert Verbesserungsvorschläge,
- berücksichtigt betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wendet diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an,
- setzt Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigt und pflegt diese,
- übernimmt den Hol- und Bringdienst von Gütern und Dienstleistungen,
- berücksichtigt Wünsche der Kunden bei der Reinigung und Pflege insbesondere der persönlichen Wäsche und Kleidung,
- setzt qualitätssichernde Maßnahmen um,
- dokumentiert Dienstleistungen.

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf: Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495) (§ 4 Absatz 1 Nummer 4.3)

Qualifizierungsziel:

Die Absolventin/der Absolvent verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Die Absolventin/der Absolvent verfügt:
- über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Berufsfeld;
- über grundlegende kognitive, methodische und praktische Fertigkeiten und entwickelt berufliche Handlungskompetenzen;
- über Fähigkeiten, im Team zu arbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen, sowie fachsprachlich korrekt zu kommunizieren;
- über die Fähigkeit, unter Anleitung verantwortungsbewusst zu lernen und zu arbeiten.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden: 350

Vorhandene Lernergebnisse (learning outcomes)

Die Absolventin/der Absolvent:

- gestaltet Räume nach Vorgaben,
- berücksichtigt Wünsche der externen und internen Kunden bei der Gestaltung der Räume
- reflektiert die eigene Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse und äußert Verbesserungsvorschläge,
- setzt Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigt und pflegt diese,
- berücksichtigt betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften,
- setzt qualitätssichernde Maßnahmen um,
- dokumentiert Leistungen.

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins Vorratshaltung und Warenwirtschaft

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf: Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495) (§ 4 Absatz 1 Nummer 4.5)

Qualifizierungsziel:

Die Absolventin/der Absolvent verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Die Absolventin/der Absolvent verfügt:
- über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Berufsfeld;
- über grundlegende kognitive, methodische und praktische Fertigkeiten und entwickelt berufliche Handlungskompetenzen;
- über Fähigkeiten, im Team zu arbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen, sowie fachsprachlich korrekt zu kommunizieren;
- über die Fähigkeit, unter Anleitung verantwortungsbewusst zu lernen und zu arbeiten.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden: 350

Vorhandene Lernergebnisse (learning outcomes)

Die Absolventin/der Absolvent:
- lagert Waren ein und entnimmt Waren,
- erfasst Warenbestände und dokumentiert diese
- berücksichtigt betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften,
- setzt qualitätssichernde und hygienische Maßnahmen um,
- reinigt und pflegt Lagerräume,
- dokumentiert Leistungen.

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf: Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495) (§ 4 Absatz 1 Nummer 5.3)

Qualifizierungsziel:

Die Absolventin/der Absolvent verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Die Absolventin/der Absolvent verfügt:
- über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Berufsfeld;
- über grundlegende kognitive, methodische und praktische Fertigkeiten und entwickelt berufliche Handlungskompetenzen;
- über Fähigkeiten, im Team zu arbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen, sowie fachsprachlich korrekt zu kommunizieren;
- über die Fähigkeit, unter Anleitung verantwortungsbewusst zu lernen und zu arbeiten.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden: 350

Vorhandene Lernergebnisse (learning outcomes)

Die Absolventin/der Absolvent:
- passt das eigene Handeln an die jeweiligen Umstände an (Kundenwünsche, zeitliche Abläufe, Vorschriften etc.),
- berücksichtigt Wünsche der Kunden bei der Reinigung und Pflege insbesondere der persönlichen Wäsche und Kleidung,
- berücksichtigt Wünsche der externen und internen Kunden bei der Gestaltung der Räume
- unterstützt Kunden bei ihren Alltagsverrichtungen,
- erledigt individuelle Hol-, Bring- und Begleitdienste,
- reflektiert die eigene Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse und äußert Verbesserungsvorschläge,
- setzt qualitätssichernde Maßnahmen um,
- dokumentiert Dienstleistungen.

Anlage 2
(zu § 7 Abs. 1)

.....
.....
(Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder
sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung)

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

.....
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:
Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung vom 30. Juni 1999 (BGBl. I, S. 1495)

2. Qualifizierungsziel:
.....
.....
(Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten)

3. Dauer der Vermittlung:
.....
(Angabe der Dauer in Zeitstunden bzw. Wochen mit Wochenstundenangabe)

4. Vorhandene Kompetenzen (learning outcomes)

5. Leistungsfeststellung:
.....
(Beschreibung der Art der Leistungsfeststellung, etwa Prüfgespräch, schriftlicher Test, kontinuierliche Tätigkeitsbewertung)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben der Regelung nach § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) über den Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung nach § 136 SGB IX – zugeordnet dem Niveau 2 im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen wird bestätigt.

Ort, Datum (Siegel)

Die Senatorin für Finanzen
als zuständige Stelle nach dem BBiG

(Unterschrift)

Anlage 3
(zu § 7 Abs. 2)

.....
.....
(Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder
sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung)

Bescheinigung über die Leistungsfeststellung in einem Qualifizierungsbaustein

Herr/Frau .....,

geboren am ..... in .....

hat eine Qualifizierungsmaßnahme zum Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung nach § 136 SGB IX absolviert und dabei durch Leistungsfeststellungen das Qualifizierungsziel des folgenden Qualifizierungsbausteins nachgewiesen:

Qualifizierungsbaustein	hat das Qualifizierungsziel erreicht	
☐ Speisenzubereitung und Service	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Reinigen und Pflegen von Räumen	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Reinigen und Pflegen von Textilien	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Vorratshaltung und Warenwirtschaft	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg

Die fachlichen Bestandteile des Qualifizierungsbausteins sind dem beigefügten Qualifizierungsbild zu entnehmen.

Ort, Datum (Siegel)

Die Senatorin für Finanzen
als zuständige Stelle nach dem BBiG

(Unterschrift)

Anlage 4
(zu § 7 Abs. 3)

.....
.....
(Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder
sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung)

Zeugnis

über die Teilnahme an der Qualifizierungsmaßnahme und Leistungsfeststellung eines jeden Qualifizierungsbausteins nach der Regelung der Senatorin für Finanzen als zuständige Stelle gem. § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) über den Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung nach § 136 SGB IX
– Zugeordnet dem Niveau 2 im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen -

Herr/Frau .....,

geboren am ..... in .....

hat vom ..... bis .....

eine Qualifizierungsmaßnahme zum Erwerb von hauswirtschaftlichen Kompetenzen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung nach § 136 SGB IX absolviert und dabei durch Leistungsfeststellungen die Qualifizierungsziele folgender Qualifizierungsbausteine nachgewiesen:

Qualifizierungsbaustein	hat das Qualifizierungsziel erreicht	
☐ Speisenzubereitung und Service	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Reinigen und Pflegen von Räumen	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Reinigen und Pflegen von Textilien	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Vorratshaltung und Warenwirtschaft	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg
☐ Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	☐ mit gutem Erfolg	☐ mit Erfolg

Dieser Abschluss ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 2 zugeordnet.

Ort, Datum (Siegel)

Die Senatorin für Finanzen
als zuständige Stelle nach dem BBiG

(Unterschrift)