

## **4.5 Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin**

Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterinnen sind qualifiziert, Dienstleistungen im Bereich der hauswirtschaftlichen Versorgung, der hauswirtschaftlichen Betreuung sowie der Vermarktung von hauswirtschaftlichen Produkten und Leistungen auszuführen. Sie arbeiten dabei selbstständig und personenorientiert unter Beachtung der Arbeitsorganisation, des Umweltschutzes, der Hygiene, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit sowie wirtschaftlicher und sozialer Zusammenhänge.

Das Arbeitsgebiet des Hauswirtschafters/ der Hauswirtschafterin erstreckt sich vornehmlich auf die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen in privaten Haushalten, sozialen Einrichtungen, Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen und Dienstleistungsunternehmen.

Im klassischen Bereich „Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen“ bereiten die Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterinnen Speisen und Getränke zu, sichern den dazugehörigen Service, reinigen und pflegen Textilien sowie Räumlichkeiten. Außerdem sind sie für die Gestaltung von Räumen und des Wohnumfelds verantwortlich. Bei der „Hauswirtschaftlichen Betreuung“ steht die Unterstützung der Menschen bei Alltagsverrichtungen im Mittelpunkt. Dabei nehmen personenbezogene Dienstleistungen und Kundenorientierung einen hohen Stellenwert ein.

Die geltende Ausbildungsordnung sieht vor, dass die benötigten Qualifikationen aus den o.g. Bereichen arbeitsprozessorientiert vermittelt werden.

Die folgenden Muster-Qualifizierungsbausteine sind so gewählt, dass die Arbeitsprozessorientierung im Grundsatz erhalten bleibt und die profilgebenden Qualifikationen auf einfachem Niveau abgebildet werden. Schwerpunkt dabei bilden die Qualifikationen aus dem Kernbereich der hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen.

Die arbeitsprozessorientierte Integration von Fertigkeiten und Kenntnissen aus verschiedenen „Funktionsbereichen“ erhöht die Flexibilität der Vermittlung der einzelnen Bausteine, die so gewählt sind, dass sie getrennt und unabhängig voneinander angeboten werden können.

Für die Qualifizierungsbausteine wurden im Wesentlichen Fertigkeiten und Kenntnisse aus der beruflichen Grundbildung ausgewählt, die in der Berufsausbildung bis zur Zwischenprüfung vermittelt werden. Bezogen auf die Anzahl der Fertigkeiten und Kenntnisse der Ausbildungsordnung und deren durchschnittliche Vermittlungsdauer entsprechen die Qualifizierungsbausteine in etwa einem Pensum, das während eines halben Jahres in einem Regelausbildungsverhältnis absolviert werden würde.

Es wurde kein einheitlicher zeitlicher Rahmen für die Qualifizierungsbausteine gewählt, da die einzelnen Fertigkeiten und Kenntnisse selbst in der Berufsausbildung in unterschiedlichen Zeitrahmen vermittelt werden. Die Bausteine sind aber so formuliert, dass der zur Verfügung stehende zeitliche Rahmen reichlich bemessen ist und somit Platz lässt für integrierte Maßnahmen zur sozialpädagogischen Betreuung, die für den in Frage kommenden Personenkreis lernbeeinträchtigter oder sozial benachteiligter Personen gemäß § 50 Abs. 1 BBiG vorgeschrieben wird. Eine umfassende sozialpädagogische Betreuung ist in diesen Beispielen nicht berücksichtigt, da sie nach Maßgabe der zielgruppenabhängigen Bedürfnisse formuliert werden müsste.

Die hier aufgeführten Tätigkeiten aus der Spalte (a) „Zu vermittelnde Tätigkeiten“ sind ausgewählte Beispiele aus der Variationsbreite möglicher betrieblicher Tätigkeiten, die zur Vermittlung der in Spalte (b) genannten „Fertigkeiten und Kenntnisse“ in Frage kommen.

Die in der Spalte (b) genannten Kenntnisse und Fertigkeiten aus dem Ausbildungsrahmenplan sind in ihrer Reihenfolge jeweils so angeordnet, dass die für diesen Baustein wesentlichen Punkte an erster Stelle genannt werden. In Spalte (a) sind die Fertigkeiten und Kenntnisse so angeordnet, dass eine Auflistung vom Allgemeinen zum Speziellen vorgenommen wurde.

Die folgenden Muster-Qualifizierungsbausteine stellen in sich abgeschlossene berufliche Qualifikationen im Grundlagenbereich des Ausbildungsberufs Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin dar, sie können sowohl einzeln als auch miteinander kombiniert vermittelt werden. Werden aus vorliegendem Beispiel mehrere Bausteine zur Berufsausbildungsvorbereitung gewählt, empfiehlt es sich, einen Abgleich der jeweils „zu vermittelnden Tätigkeiten“ vorzunehmen, um inhaltliche Dopplungen zu vermeiden. (Beispiel: Qualifizierungsbausteine 1 und 2, Lernziel „Speisenzubereitung“). Sich wiederholende Fertigkeiten und Kenntnisse ohne unterschiedliche inhaltliche Bezüge würden entfallen und die vorgesehene Dauer für die Vermittlung des Bausteins sich entsprechend verkürzen.

## Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins 1 “Speisenzubereitung und Service“

**1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin, Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)

**2. Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden können anlass- und personenbezogen unterschiedliche Lebensmittel für eine Speisen- und Getränkezubereitung unterscheiden und unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit mit Hilfe von Geräten und Maschinen einfache Speisen und Getränke zubereiten und servieren. Sie kennen die Strukturen, die betrieblichen Abläufe und die Leistungspalette eines Betriebes, der hauswirtschaftliche Leistungen anbietet.

**3. Dauer der Vermittlung:** 360 Zeitstunden

**4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
(a)	(b)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Ziele des Betriebes, soziales und kulturelles Umfeld sowie Produktangebote und Dienstleistungsangebote kennen lernen</li> <li>- Informationen einholen und für die Arbeitserledigung nutzen</li> <li>- In Besprechungen mit Ausbildern und im Team Ziele und Termine der Arbeit festlegen</li> <li>- Arbeitsplanung unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit durchführen</li> <li>- Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Techniken und Verfahren nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken auswählen und anwenden</li> <li>- Einfache Speisen und Getränke zubereiten</li> <li>- Speisen und Getränke fachgerecht servieren</li> </ul>	<p>4.1 Speisenzubereitung und Service</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>c) Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden</li> <li>e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden</li> <li>f) Speisen und Getränke servieren</li> </ul> <p>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</li> <li>c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen</li> </ul> <p>1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung, erklären</li> <li>c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften, Ver-</li> </ul>

	<p>waltungen und Verbänden nennen</p> <p>1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p> <p>1.5 Hygiene</p> <p>a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene erläutern</p> <p>b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden</p> <p>c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen</p> <p>1.6 Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p> <p>2.1 Arbeitsorganisation</p> <p>a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten planen und durchführen</p> <p>b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen</p> <p>c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten</p> <p>d) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen</p> <p>e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen</p> <p>2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen</p> <p>a) betriebliche Standards anwenden</p> <p>2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen</p> <p>c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen</p> <p>2.5 Beschaffen und Bewerten von Informationen</p> <p>a) Fachinformationen systematisch einholen,</p>
--	---

	erfassen und ordnen
--	---------------------

## Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins 2 “Waren lagern und Speisenzubereitung“

**1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin,  
Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)

**2. Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden können unterschiedliche Waren nach produktspezifischen Bedingungen einlagern und unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit mit Hilfe von Geräten und Maschinen einfache Speisen und Getränke zubereiten. Sie kennen die Strukturen, die betrieblichen Abläufe und die Leistungspalette eines Betriebes, der hauswirtschaftliche Leistungen anbietet.

**3. Dauer der Vermittlung:** 390 Zeitstunden

**4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans Abschnitt
(a)	(b)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Ziele des Betriebes, soziales und kulturelles Umfeld sowie Produktangebote und Dienstleistungsangebote kennen lernen</li> <li>- Informationen einholen und für die Arbeitserledigung nutzen</li> <li>- In Besprechungen mit Ausbildern und im Team Ziele und Termine der Arbeit festlegen</li> <li>- Arbeitsplanung unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit durchführen</li> <li>- Waren einlagern nach produktspezifischen Bedingungen; Lagereinrichtungen, -bedingungen, -verfahren; unter Anleitung Lagerkontrolle nach Beständen und Beschaffenheit durchführen</li> <li>- Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Techniken und Verfahren nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken auswählen und anwenden</li> <li>- Einfache Speisen und Getränke zubereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4.5 Vorratshaltung und Warenwirtschaft               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Vorratshaltung erläutern</li> <li>b) Waren einlagern, Warenbestände und Lagerungsbedingungen kontrollieren</li> </ul> </li> <li>4.1 Speisenzubereitung und Service               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>c) Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden</li> <li>d) Gebäcke herstellen</li> </ul> </li> <li>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern               <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</li> <li>c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen</li> </ul> </li> <li>1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung, erklären</li> <li>c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden nennen</li> </ul> </li> </ul>

	<p>1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul> <p>1.5 Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene erläutern</li> <li>b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden</li> <li>c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen</li> </ul> <p>1.6 Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul> <p>2.1 Arbeitsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten planen und durchführen</li> <li>b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen</li> <li>c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten</li> <li>d) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen</li> <li>e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen</li> </ul> <p>2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Standards anwenden</li> </ul> <p>2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen</li> </ul> <p>2.5 Beschaffen und Bewerten von Informationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fachinformationen systematisch einholen, erfassen und ordnen</li> </ul>
--	--



## Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins 3 “Reinigen und Pflegen von Räumen“

1. **Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin, Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)
2. **Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden kennen die Notwendigkeit der sorgfältigen hygienischen Pflege und Reinigung von Gegenständen, Geräten, Maschinen, Einrichtungen und Räumen und deren wirtschaftliche Bedeutung. Sie wählen Reinigungs- und Pflegemittel unter ökonomischen und ökologischen Bedingungen aus, setzen Reinigungsgeräte und Maschinen rationell und sachgerecht ein und führen Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung der verschiedenen Techniken, sowie der unterschiedlichen Reinigungs- und Pflegeverfahren durch.

3. **Dauer der Vermittlung:** 380 Zeitstunden

4. **Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
(a)	(b)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Ziele des Betriebes kennen lernen; betriebs- und zielgruppenspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote sondieren</li> <li>- Eigene Arbeit planen; in Besprechungen mit Ausbildern und im Team Ziele und Termine der Arbeit festlegen</li> <li>- Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung vornehmen, Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz beachten</li> <li>- Reinigungs- und Pflege- und Desinfektionsmittel (Arbeitsmittel) unter ökonomischen und ökologischen und hygienischen Gesichtspunkten zur Raumreinigung und -pflege auswählen und einsetzen - Produktinformation, Mittelübersicht, Mittelzuordnung, Mengenbedarf, Preisvergleiche, Umweltverträglichkeit, Hygienerichtlinien, Lagerung</li> <li>- Reinigungsgeräte und Maschinen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften einsetzen und reinigen - Aufbau, Funktion und Einsatzmöglichkeiten, Reinigungsmittel, Reini-</li> </ul>	<p>4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen zuordnen</li> <li>b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel, insbesondere nach ökonomischen, und ökologischen Gesichtspunkten, auswählen und einsetzen</li> <li>c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen</li> <li>b) Reinigungs- und Hygienepläne erstellen</li> </ul> <p>2.1 Arbeitsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen</li> <li>b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen</li> <li>c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten</li> <li>e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen</li> </ul> <p>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</li> <li>c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung</li> </ul>

<p>gungsintervalle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung der verschiedenen Techniken, sowie von Reinigungs- und Pflegeverfahren durchführen - Trocken-, Feucht-, Nassreinigung</li> <li>- Versorgung und Entsorgung von Räumen unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer und hygienischer Gesichtspunkte durchführen - Arten der Versorgung (z.B. mit Luft, Licht, Wasser), Möglichkeiten von Energie- und Wassereinsparung, Arten der Entsorgung (z.B. Lüften, Müll- und Abfallbeseitigung)</li> <li>- Erbrachte Leistungen kontrollieren und dokumentieren</li> </ul>	<p>durchführen</p> <p>1.5 Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden</li> <li>c) betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene durchführen</li> </ul> <p>1.6 Umweltschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer Umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul> <p>1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen der Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul> <p>2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Standards anwenden</li> <li>d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</li> </ul> <p>1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung erklären</li> </ul> <p>2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe beachten</li> </ul>
--	---

**Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins 4  
“Reinigen und Pflegen von Textilien“**

**1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin, Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)

**2. Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden kennen die Notwendigkeit der sorgfältigen, fachgerechten Reinigung und Pflege von Textilien für die Erhaltung ihres Gebrauchswertes. Sie wählen Reinigungs- und Pflegemittel unter ökonomischen und ökologischen Bedingungen aus, setzen Geräte und Maschinen zur Textilreinigung rationell, sachgerecht und umweltschonend ein und wenden Reinigungs- und Pflegeverfahren unter Berücksichtigung der zu behandelnden Textilien an. Sie führen einfache Ausbesserungs- und Änderungstechniken nach wirtschaftlichen und rationellen Gesichtspunkten durch.

**3. Dauer der Vermittlung:** 410 Zeitstunden

**4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
(a)	(b)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Ziele des Betriebes kennen lernen; betriebs- und zielgruppenspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote sondieren</li> <li>- Eigene Arbeit planen; in Besprechungen mit Ausbildern und im Team Ziele und Termine der Arbeit festlegen</li> <li>- Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung vornehmen, Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz beachten</li> <li>- Textilien unter Beachtung der Symbole der Pflegekennzeichnung und Eigenschaften von Fasern und Geweben sortieren</li> <li>- Geräte und Maschinen für die Textilreinigung und -pflege unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften einsetzen, reinigen und pflegen - Arbeitsweise, Funktion, technische Ausstattung, Reinigungs- und Pflegemaßnahmen und -mittel</li> <li>- Textilreinigung und -pflege unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen - Handwäsche, Maschinenwäsche, verschiedene Trocknungs- und Glättverfahren, Waschvorbehandlung, Fleckentfernung, Nachbehandlung</li> </ul>	<p>4.4 Reinigen und Pflegen von Textilien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Symbole der Pflegekennzeichnung und Eigenschaften von Fasern und Geweben sowie ihre Ausrüstung erläutern</li> <li>b) Textilreinigung und -pflege durchführen</li> </ul> <p>3.4 Reinigen und Pflegen von Textilien (Berufliche Fachbildung)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Organisation der Textilreinigung und -pflege mitwirken</li> <li>b) Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und durchführen</li> </ul> <p>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</li> <li>c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen</li> </ul> <p>2.1 Arbeitsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen</li> <li>b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und durchführen - Auswahlkriterien (Materialkosten, Zeitaufwand), Schadensbewertung vornehmen, Grundtechniken (z.B. Ausbessern von Säumen, Nähten, Reisverschlüssen, Löchern), Patchen und andere Klebetechniken anwenden</li> <li>- bei der Organisation der Textilreinigung und -pflege mitwirken - betriebseigene Standards anwenden, Sammelsysteme, Verteilsysteme, Wäschekreislauf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten</li> <li>e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen</li> </ul> <p>1.5 Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>c) betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene durchführen</li> </ul> <p>1.6 Umweltschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul> <p>1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen der Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul> <p>2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Standards anwenden</li> <li>d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</li> </ul> <p>1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung erklären</li> </ul> <p>2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe beachten</li> </ul>
--	---

## Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins 5 “Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes“

**1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin, Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)

**2. Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden wirken bei der Gestaltung der Funktionsbereiche und des Wohnumfeldes mit. Hierbei berücksichtigen sie den individuellen Bedarf der Zielgruppe, den Anlass, die Jahreszeit sowie wirtschaftliche und umweltschonende Gesichtspunkte. Sie unterstützen das Herstellen von Dekorationen, fertigen einfache Dekorationsgegenstände an und übernehmen die Blumenpflege.

**3. Dauer der Vermittlung:** 360 Zeitstunden

**4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
(a)	(b)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben und Ziele des Betriebes; betriebs- und zielgruppenspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote sondieren - Kundenorientierung, Marktorientierung</li> <li>• Gestaltungs- und Dekorationsbedarf von Räumen und des Wohnumfeldes ermitteln, eigene Arbeit planen - Besprechung mit Ausbildern und im Team, Ziele, Termine</li> <li>• Beim Gestalten von Wohnräumen und Funktionsbereichen mitwirken - Grundlagen der Raumgestaltung, Zweckmäßigkeit</li> <li>• Beim Dekorieren von Tischen und Räumen unter Berücksichtigung von saisonalen, personen- und anlassbezogenen Gesichtspunkten mitwirken</li> <li>• Einfache Dekorationsgegenstände aus Papier, Textilien, Holz, Karton, Pflanzen usw. anfertigen</li> <li>• Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen pflegen, Standort- und Pflegeansprüche, Dünge- und Wasserbedarf</li> <li>• Wohnumfeld mit Pflanzen dekorieren - Balkonkästen, Kübel, Terrassen, Schnittblumen anordnen und pflegen, Terrassen gestalten</li> <li>• Bei der Kostenkalkulation mitwirken</li> </ul>	<p>4.3 Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Dekorationen erstellen</li> <li>b) Gestecke und Sträuße herstellen</li> </ul> <p>3.3 Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (Berufliche Fachbildung)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Räume gestalten und dekorieren</li> <li>b) Wohnumfeld mit Pflanzen gestalten und Pflanzen pflegen</li> </ul> <p>2.1 Arbeitsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen</li> <li>b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen</li> <li>c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten</li> <li>e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen</li> </ul> <p>2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und betreuenden Personen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Möglichkeiten der Bedarfsermittlung anwenden</li> <li>c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen</li> </ul> <p>1.6 Umweltschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwen-</li> </ul>

	<p>dung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer Umweltschonenden Entsorgung zuführen</p> <p><b>1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b></p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten</p> <p><b>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</b></p> <p>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</p> <p><b>2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen</b></p> <p>a) betriebliche Standards anwenden</p> <p>d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</p> <p><b>1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b></p> <p>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern</p> <p>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung erklären</p> <p><b>2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen</b></p> <p>a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe beachten</p> <p><b>2.6 Betriebliche Geschäftsvorgänge</b></p> <p>b) Einnahmen und Ausgaben für ausgewählte Leistungsbereiche erfassen</p> <p>c) Bedarf für den Einkauf von Gütern ermitteln</p> <p>e) Waren annehmen und kontrollieren</p>
--	--