



**KULTUSMINISTER  
KONFERENZ**

# Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf

**Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019)

Sekretariat der Kultusministerkonferenz  
Referat Berufliche Bildung, Weiterbildung und Sport  
Taubenstraße 10  
10117 Berlin  
Tel. 030 25418-499  
berufsbildung@kmk.org  
<http://www.kmk.org>

## **Teil I Vorbemerkungen**

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder beschlossen worden und mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Niveau des Hauptschulabschlusses bzw. vergleichbarer Abschlüsse auf. Er enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Der Rahmenlehrplan beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen im Hinblick auf die zu erwerbenden Abschlüsse.

Die Ausbildungsordnung des Bundes und der Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz sowie die Lehrpläne der Länder für den berufsübergreifenden Lernbereich regeln die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung. Auf diesen Grundlagen erwerben die Schüler und Schülerinnen den Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie den Abschluss der Berufsschule.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass die Vorgaben des Rahmenlehrplanes zur fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleiben.

## Teil II    **Bildungsauftrag der Berufsschule**

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.03.2015 in der jeweils geltenden Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen die Stärkung berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu ermöglichen. Damit werden die Schüler und Schülerinnen zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer, ökologischer und individueller Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt. Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum verantwortungsbewussten und eigenverantwortlichen Umgang mit zukunftsorientierten Technologien, digital vernetzten Medien sowie Daten- und Informationssystemen,
- in berufs- und fachsprachlichen Situationen adäquat zu handeln,
- zum lebensbegleitenden Lernen sowie zur beruflichen und individuellen Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in der Arbeitswelt und Gesellschaft,
- zur beruflichen Mobilität in Europa und einer globalisierten Welt

ein.

Der Unterricht der Berufsschule basiert auf den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln. Darüber hinaus gelten die für die Berufsschule erlassenen Regelungen und Schulgesetze der Länder.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schüler und Schülerinnen ermöglicht,
- ein individuelles und selbstorganisiertes Lernen in der digitalen Welt fördert,
- eine Förderung der bildungs-, berufs- und fachsprachlichen Kompetenz berücksichtigt,
- eine nachhaltige Entwicklung der Arbeits- und Lebenswelt und eine selbstbestimmte Teilhabe an der Gesellschaft unterstützt,
- für Gesunderhaltung und Unfallgefahren sensibilisiert,
- einen Überblick über die Bildungs- und beruflichen Entwicklungsperspektiven einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

**Handlungskompetenz** entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### **Fachkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

### **Selbstkompetenz<sup>1</sup>**

Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

### **Sozialkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### **Methodenkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

### **Kommunikative Kompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

### **Lernkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

---

<sup>1</sup> Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Berufsschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

### Teil III Didaktische Grundsätze

Um dem Bildungsauftrag der Berufsschule zu entsprechen werden die jungen Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule zielt auf die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz. Mit der didaktisch begründeten praktischen Umsetzung - zumindest aber der gedanklichen Durchdringung - aller Phasen einer beruflichen Handlung in Lernsituationen wird dabei Lernen in und aus der Arbeit vollzogen.

Handlungsorientierter Unterricht im Rahmen der Lernfeldkonzeption orientiert sich prioritär an handlungssystematischen Strukturen und stellt gegenüber vorrangig fachsystematischem Unterricht eine veränderte Perspektive dar. Nach lerntheoretischen und didaktischen Erkenntnissen sind bei der Planung und Umsetzung handlungsorientierten Unterrichts in Lernsituationen folgende Orientierungspunkte zu berücksichtigen:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind.
- Lernen vollzieht sich in vollständigen Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder zumindest gedanklich nachvollzogen.
- Handlungen fördern das ganzheitliche Erfassen der beruflichen Wirklichkeit in einer zunehmend globalisierten und digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt (zum Beispiel ökonomische, ökologische, rechtliche, technische, sicherheitstechnische, berufs-, fach- und fremdsprachliche, soziale und ethische Aspekte).
- Handlungen greifen die Erfahrungen der Lernenden auf und reflektieren sie in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen.
- Handlungen berücksichtigen auch soziale Prozesse, zum Beispiel die Interessenerklärung oder die Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung.

## Teil IV Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19.03.2020 (BGBl. I S. 730) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.06.1999) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Die für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde erforderlichen Kompetenzen werden auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.05.2008) vermittelt.

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes bedeutsam:

Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen arbeiten in einem breiten Spektrum von Betrieben und betrieblichen Kontexten, in denen sie hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen erbringen. Dabei handelt es sich unter anderem um Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend- und Familienhilfe, um Wohngruppen, Schulen, Kindertagesstätten, Kureinrichtungen und Krankenhäuser sowie um Privathaushalte und landwirtschaftliche Unternehmen. Darüber hinaus sind sie auch in Beherbergungsbetrieben, Tagungshäusern und gastronomischen Einrichtungen, Dienstleistungszentren und Quartieren sowie als selbstständige Fachkräfte tätig.

Typische berufliche Handlungsfelder der Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen sind die Versorgung von Personen, die Betreuung von Personen, die Beschaffung und Vermarktung von Produkten sowie die Erbringung und Vermarktung von Dienstleistungen. Insbesondere die Koordination der einzelnen Handlungsfelder zu einem funktionierenden Gesamtablauf und die Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zeichnen den Beruf aus. Sie ermitteln personen-, zielgruppen- und situationsorientiert Versorgungs- und Betreuungsbedarfe, planen auf dieser Grundlage Leistungsangebote und Maßnahmen und setzen diese eigenständig sowie im Team um.

Die Lernfelder orientieren sich an diesen beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch-didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Diese umfasst insbesondere fundiertes Fachwissen, kommunikative Fähigkeiten, vernetztes und analytisches Denken sowie Eigeninitiative, Empathie und Teamfähigkeit.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert oder eingeschränkt werden sollen. Die Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Arbeitsprozesse organisieren,
- dienstleistungsorientiert und nachhaltig handeln,
- wertschätzend kommunizieren,

- kulturelle Identitäten berücksichtigen,
- selbstbestimmten Teilhabe an der Gesellschaft ermöglichen,
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden,
- teamorientiert und multiprofessionell arbeiten,
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen,
- Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen,
- Qualitätsmanagement umsetzen,
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden.

Der Kompetenzerwerb im Kontext der digitalen Arbeits- und Geschäftswelt sowie der Erwerb von Fremdsprachenkompetenz sind integrativer Bestandteil der Lernfelder. Ebenso sind mathematische Inhalte in die Lernfelder integriert.

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase. Die Möglichkeiten der Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen können hierbei genutzt werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit diese Phase am Modell oder als Simulation umzusetzen oder gedanklich nachzuvollziehen.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zugrunde zu legen.

Die Ziele der Lernfelder 1 bis 7 sind mit den geforderten Qualifikationen der Ausbildungsordnung für die Zwischenprüfung abgestimmt.



## Teil V Lernfelder

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
<b>Nr.</b>		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr</b>
1	Beruf und Betrieb präsentieren	40		
2	Verpflegung zubereiten und anbieten	100		
3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	80		
4	Personen wahrnehmen und beobachten	40		
5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	60		
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen		60	
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen		80	
8	Verpflegung von Personengruppen planen		60	
9	Räume und Wohnumfeld gestalten		40	
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten		40	
11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen			80
12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten			80
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten			40
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Lernfeld 1: Beruf und Betrieb präsentieren**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** das Berufsbild des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin (*berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder*) sowie Leitbild und Organisationsstruktur (*Organigramm*) des Betriebes unter Berücksichtigung des Datenschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Grundlagen der beruflichen Bildung (*Ausbildungsordnung*), des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Gewerkschaften und Verbände. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren berufsspezifische Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen. Sie ermitteln Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung.

Die Schülerinnen und Schüler **konzipieren** adressatengerecht Präsentationen über die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb unter Berücksichtigung des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistungen, auch unter Verwendung digitaler Medien. Sie beachten dabei den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** den Planungsprozess sowie die Präsentation.

**Lernfeld 2:           Verpflegung zubereiten und anbieten**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung zuzubereiten und anzubieten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Ernährung sowie der Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel. Sie unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (*Energiegehalt, Nährstoffgruppen*), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung sowie über verschiedene Formen der Tischkultur (*Gedecke*).

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** auf dieser Grundlage Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken **aus**, berechnen benötigte Mengen (*Maße, Gewichte*) und **planen** die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (*Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau*). Hierbei entscheiden sie sich für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken (*Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen*) und wählen Geräte und Maschinen aus.

Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken **an**. Sie bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene, der Ergonomie und des Arbeitsschutzes ressourcenschonend zu. Sie decken Tische ein, portionieren Speisen und Getränke und bieten diese an.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** Arbeitspläne, Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.

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

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche zu reinigen und zu pflegen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** objektspezifische Bedingungen zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen gemäß den Kundenanforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Reinigungsarten (*Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung*) unter Berücksichtigung betrieblicher Standards. Sie identifizieren unterschiedliche Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen und informieren sich über deren Eigenschaften. Sie ermitteln die Art der Verschmutzung und den Verschmutzungsgrad. Sie verschaffen sich einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren (*vertikale und horizontale Reinigungsverfahren*) sowie Reinigungsgeräte und -maschinen im Hinblick auf rationelle und umweltbewusste Einsatzmöglichkeiten. Sie unterscheiden Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie **wählen** Verfahren und Mittel abhängig von Materialien, Verschmutzung, betrieblichen Standards sowie Kundenwünschen **aus**. Dazu ermitteln sie den Bedarf an Reinigungsmitteln (*Mischungsrechnen*) und berücksichtigen die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (*Dosierung, Dosiersysteme*). Sie erstellen Arbeitsablaufpläne und wenden betriebliche Standards (*Leistungsbeschreibung, Leistungsverzeichnis, Reinigungspläne*) unter Beachtung von berufsbezogenen Vorschriften und Regeln an.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** die Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen unter Berücksichtigung des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes **durch**. Sie entsorgen Schmutzflotten und Abfallstoffe umweltgerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** ihr Reinigungsergebnis und dokumentieren dieses entsprechend der betrieblichen Vorgaben. Sie führen Nacharbeiten durch. Sie **bewerten** das Ergebnis, reflektieren ihren Arbeitsablauf und schlagen Verbesserungsmöglichkeiten vor.

**Lernfeld 4: Personen wahrnehmen und beobachten****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen wahrzunehmen und zu beobachten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Bedarfe von Personen im privaten, beruflichen und öffentlichen Kontext sowie Umgangs- und Verhaltensformen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bedürfnisse und Bedarfe von Personen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt. Sie unterscheiden zwischen Wahrnehmung (*Selbst-, Fremdwahrnehmung*) und Beobachtung im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Beobachtungsformen und die Möglichkeiten zur Dokumentation von fachlicher Beobachtung. Sie informieren sich über die Verwendung einer adressatengerechten Kommunikation (*verbale und nonverbale Kommunikation*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Durchführung fachlicher Beobachtungen. Dabei berücksichtigen sie Bedürfnisse und Fähigkeiten der zu betreuenden und zu versorgenden Personen und bestimmen Beobachtungskriterien. Die Schülerinnen und Schüler erstellen Dokumentationsmaterialien auch unter Nutzung digitaler Medien.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Beobachtungen unter Berücksichtigung ausgewählter Kriterien **durch**. Sie dokumentieren die Beobachtungen und bewerten die Ergebnisse. Sie leiten diese adressatengerecht weiter und nutzen sie für den Arbeitsprozess. Sie wenden die Kommunikationsregeln bei der Kontaktaufnahme, im Service sowie in Betriebssituationen an.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Arbeitsergebnisse durch Selbst- und Fremdeinschätzung. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** im Team den Prozess und das Ergebnis. Sie diskutieren alternative Handlungsmöglichkeiten.

<b>Lernfeld 5:</b>	<b>Güter beschaffen, lagern und bereitstellen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<p><b>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Güter unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit zu beschaffen, zu lagern und bereitzustellen.</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> Aufträge zur Beschaffung von Verbrauchs- und Verbrauchsgütern sowie von Geräten und Maschinen. Hierzu prüfen sie den Bedarf und differenzieren die Arten der Güter.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Bestellvorgänge, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit (<i>Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Entsorgung</i>). Sie ermitteln den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern auch mit Einsatz digitaler Medien. Dazu holen sie Angebote ein und führen Kostenvergleiche durch. Sie achten auf die Qualität von Gütern (<i>Beschaffenheit, Nutzbarkeit, Funktionalität</i>) sowie eine nachhaltige Beschaffung und Entsorgung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>wählen</b> die Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>führen</b> Bestellungen, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter <b>durch</b>. Sie kontrollieren die Qualität der Güter sowie Warenbestände und Lagerbedingungen und dokumentieren diese. Sie achten auf die Vermeidung von Abfällen und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>überprüfen</b> und <b>bewerten</b> den Prozess der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Diesbezüglich erörtern sie Verbesserungsmöglichkeiten.</p>		

**Lernfeld 6: Personen und Gruppen unterstützen und betreuen**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen und Gruppen zu unterstützen und zu betreuen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** anforderungsbezogen die Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen. Sie machen sich vertraut mit der Bedeutung von hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen für die Lebensqualität. Dabei berücksichtigen sie Biografie, Lebenssituation, soziales Umfeld und kulturelle Identitäten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über zielgruppenorientierte Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung. Dabei nutzen sie unterschiedliche Informationsquellen und setzen personen- und situationsorientiert Kommunikationstechniken ein. Sie informieren sich über Strategien zur Prävention und zur Lösung von Konflikten.

Sie ermitteln hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsbedarfe zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe. Dabei berücksichtigen sie berufsbezogene Regelungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über angrenzende Zuständigkeitsbereiche sowie Hilfsmittel zur selbstbestimmten Lebensführung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen und bei hauswirtschaftlichen Versorgungstätigkeiten. Sie **wählen** Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfelds in Absprache mit den Adressaten **aus**. Sie treffen Vorkehrungen zur Gewährleistung von Sicherheit und zur Einhaltung von berufsbezogenen Regelungen für zu betreuende Personen sowie das Personal.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** personenunterstützende und betreuende Maßnahmen unter Berücksichtigung der aktuellen Situation **durch**. Dabei wenden sie anlassbezogen Kommunikationstechniken an und beachten erforderliche Sicherheitsmaßnahmen. Sie dokumentieren durchgeführte Maßnahmen sowie Beobachtungen analog und digital. Sie informieren zuständige Kontaktstellen und Verantwortliche über Besonderheiten.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die durchgeführten Maßnahmen zur Unterstützung und Betreuung von Personen und Gruppen mit Hilfe von Selbst- und Fremdeinschätzung.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess, erkennen Beobachtungsfehler und diskutieren alternative Handlungsmöglichkeiten im Team.

**Lernfeld 7: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Eigenschaften und Kennzeichnung von Textilien sowie deren Eignung für unterschiedliche Verwendungszwecke. In diesem Zusammenhang informieren sie sich über den Prozess des Wäschekreislaufs sowie Reinigungs-, Desinfektions-, Pflege- und Instandsetzungsverfahren. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Waschfaktoren, Reinigungs- und Nachbehandlungsmittel sowie Ausrüstungsverfahren. Sie erkundigen sich über Geräte und Maschinen zur Durchführung von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** entsprechend des Verwendungszwecks Textilien aus. Zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien **planen** sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (*Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser*) sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie entscheiden sich für Mittel und Verfahren zur Reinigung, Desinfektion und Pflege. Geräte und Maschinen legen sie in Abhängigkeit von Textilien, Kundenwünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten fest.

Die Schülerinnen und Schüler kennzeichnen Textilien zur Kundenzuordnung und **setzen** diese **ein**. Im Rahmen des Wäschekreislaufes **reinigen**, desinfizieren und **pflegen** sie Textilien ressourcenschonend. Dabei berücksichtigen sie Hygiene und qualitätssichernde Maßnahmen. Sie reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen und dokumentieren dieses. Die Schülerinnen und Schüler bereiten die gereinigten Textilien ausgabefertig unter Berücksichtigung der Kundenwünsche sowie Hygiene- und der betrieblichen Standards vor.

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** die Ergebnisse, **bewerten** diese und erfassen die Kundenzufriedenheit. Sie erfassen Fehler und Mängel bei der Arbeitsplanung und -durchführung. Daraus entwickeln sie Strategien zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Wirtschaftlichkeit.



**Lernfeld 8:        Verpflegung von Personengruppen planen**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (*Energiebedarfe, Nährstoffrelationen*), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Verpflegungssysteme, Speisenverteilssysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Verpflegung von Personengruppen und **wählen** Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert **aus**. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten. Darüber hinaus wählen sie ein Speisenverteilssystem aus.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speisepläne (*Tageskostplan, Wochenspeiseplan*) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten, **führen** Nährwertberechnungen (*analog, digital*) **durch** und berechnen die Nährstoffrelation für ausgewählte Personengruppen. Sie erstellen Entwürfe zur Tischgestaltung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse, geben Feedback und nehmen dieses an.

Die Schülerinnen und Schüler **beurteilen** Speisen, Speisepläne und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Planungsprozess und das Planungsergebnis und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

**Lernfeld 9: Räume und Wohnumfeld gestalten****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Räume und Wohnumfeld anlassbezogen zu gestalten sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden. Hierzu dokumentieren sie objektspezifische Gegebenheiten und erfassen Kundenbedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten (*Wandgestaltung, Bodenbeläge, Beleuchtung, Einrichtung, Dekoration*) mit Hilfe analoger und digitaler Informationsquellen. Sie recherchieren gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Brandschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die anlassbezogene Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Gestaltungsvorschläge adressatengerecht. Gemeinsam mit Kunden **wählen** sie einen Vorschlag **aus**. Dabei wenden sie Regeln der Gesprächsführung an.

Die Schülerinnen und Schüler **gestalten** Räume und Wohnumfeld unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Planung von deren Einrichtung und Ausstattung **mit**. Dazu vergleichen und bewerten sie Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Aspekten. Sie wirken bei der Einrichtung und Ausstattung von Räumen und Wohnumfeldern mit und dokumentieren den gesamten Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und **beurteilen** die Ergebnisse unter Berücksichtigung der Kundenrückmeldungen und reflektieren den Prozess.

**Lernfeld 10: Produkte und Dienstleistungen anbieten****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen für den Verkauf adressaten- sowie marktorientiert anzubieten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** adressatenorientiert den Bedarf für betriebliche Produkte und Dienstleistungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über das betriebliche Angebot von Produkten und Dienstleistungen und gleichen dieses mit Angeboten am Markt ab. Sie vergleichen Vertriebswege und erkundigen sich über Verbraucherschutz- und Haftungsbestimmungen sowie Deklarationsvorschriften. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kunden- und Verkaufsgespräche.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung vorhandener Ressourcen und von Nachhaltigkeit aus und **planen** adressatengerecht und marktorientiert ein Angebot. Sie ermitteln die Selbstkosten und legen einen marktfähigen Preis fest.

Die Schülerinnen und Schüler organisieren die Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen und überprüfen die Qualität. Sie **führen** Kunden- und Verkaufsgespräche sowie den Verkauf durch.

Die Schülerinnen und Schüler **werten** Leistungsangebote sowie die Kunden- und Verkaufsgespräche **aus**.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und diskutieren Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten.

**Lernfeld 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Bedürfnisse und Bedarfe zu betreuender Personen in besonderen Lebenssituationen. Sie prüfen zeitliche, räumliche und gesundheitliche Rahmenbedingungen zur Erhaltung und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung. Dabei berücksichtigen sie individuelle und familiäre Hintergründe sowie kulturelle Identitäten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung. Im Hinblick auf die individuelle Lebensqualität beschäftigen sie sich mit den Aspekten Biografie, gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion. Sie definieren hauswirtschaftliche Betreuung, identifizieren angrenzende Zuständigkeitsbereiche und ermitteln gesetzliche und ethische Grundlagen ihres Handelns im Umgang mit zu betreuenden Personen. Dabei berücksichtigen sie Hygiene- und Sicherheitsrisiken sowie Notfallsituationen bei der Betreuung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen, indem sie aus ermittelten Bedürfnissen und Bedarfen Ziele ableiten. Sie entwickeln adressatengerechte Angebote und berücksichtigen individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen sowie Ressourcen. Sie stimmen die Planung mit anderen Berufsgruppen ab. Bei der Erarbeitung von Maßnahmen im Umgang mit Notfallsituationen wirken sie mit. Die Schülerinnen und Schüler wählen Kriterien zur Überprüfung der zu erreichenden Ziele aus.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten aktivierende und fördernde Maßnahmen zur Motivation und Betreuung vor, stimmen diese mit Beteiligten ab und **führen** sie zielorientiert **durch**. In schwierigen Situationen reagieren sie angemessen. Sie erfassen den Ablauf und die Wirkung der Maßnahmen und passen diese an Biografie-, Lebens- und Gesundheitssituation an. Sie dokumentieren die Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Standards.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** die Wirksamkeit der Maßnahmen und **bewerten** Ergebnis und Prozess mit Beteiligten. Unter Berücksichtigung festgelegter Kriterien **reflektieren** sie das eigene Handeln und entwickeln Handlungsalternativen.

**Lernfeld 12: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche für serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Verpflegung im Zusammenhang mit Maßnahmen der Reinigung und Raumgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. Darüber hinaus **informieren** sie sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** projektförmig Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Hygienestandards. Sie kalkulieren Angebote und stimmen die Planung mit den Kunden ab.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen **durch**. Sie koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. Sie ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an (*Beschwerdemanagement*) und werten die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **bewerten** Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge.

**Lernfeld 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche und Marktentwicklungen im Bereich hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (*Vertriebswege, Werbung*) und beachten dabei rechtliche Grundlagen (*Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht*). Sie identifizieren Kundengruppen. Sie informieren sich über Kostenkalkulationen, Kriterien zur Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten und Abrechnungssysteme.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Corporate Identity, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln marktfähige Produkte und Dienstleistungsangebote. Dazu legen sie eine Marketingstrategie fest und **wählen** die Art der Werbemittel anlassbezogen und kundenorientiert **aus**. Sie erstellen Werbemittel digital und analog. Sie legen Preise für Produkte und Dienstleistungen fest.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Vermarktungsprojekte **durch**, steuern und dokumentieren diese. Zur Kundenkommunikation setzen sie unterschiedliche Instrumente unter Berücksichtigung von Datenschutz und Datensicherheit ein. Hierbei berücksichtigen sie besondere Kundengruppen und führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Gespräche (*Fremdsprache, einfache Sprache*).

Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und evaluieren den Vermarktungsprozess und die Kommunikation.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** die Marktfähigkeit der Produkte und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit und **beurteilen** das Vermarktungsprojekt. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

**Lernfeld 14: Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Personaleinsatzplanung mitzuwirken und Personen anzuleiten.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** betriebsspezifische Aufgaben in Bezug auf erforderliche Qualifikationen und Kompetenzen der einzusetzenden Personen sowie auftragsbezogene Personalbedarfe.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Instrumente der Personaleinsatzplanung (*Arbeits- und Dienstpläne*) unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen und über Möglichkeiten zur Anleitung von Personen.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Personaleinsatzplanung mit und **planen** die Anleitung von Personen zur Ausführung von Arbeitsschritten und -prozessen.

Die Schülerinnen und Schüler übertragen Aufgaben auf Personen entsprechend der Qualifikationen und Kompetenzen, koordinieren die Arbeitsprozesse im Team und **leiten** Personen **an**. Dabei wenden sie Regeln wertschätzender Kommunikation an und berücksichtigen individuelle und kulturelle Voraussetzungen. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationgerechte Lösung hin.

Mit angeleiteten Personen **beurteilen** die Schülerinnen und Schüler durchgeführte Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse. Sie entwickeln gemeinsam Handlungsalternativen. Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle im Rahmen der Anleitung.

## Teil VI Lesehinweise

fortlaufende Nummer	Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveauangemessen beschrieben	Angabe des Ausbildungsjahres; Zeitrichtwert
Lernfeld 13:	<p><b>Produkte und Dienstleistungen vermarkten</b></p> <p><b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b></p> <p><b>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten.</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> Kundenwünsche und Marktentwicklungen im Bereich hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (<i>Vertriebswege, Werbung</i>) und beachten dabei <b>rechtliche Grundlagen</b> (<i>Verbraucherschutz, Datenschutz, Urheberrecht</i>). Sie identifizieren Kundengruppen. Sie informieren sich über Kostenkalkulationen, Kriterien zur Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten und Abrechnungssysteme.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Corporate Identity, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln marktfähige Produkte und Dienstleistungsangebote. Dazu legen sie eine Marketingstrategie fest und <b>wählen</b> die Art der Werbemittel anlassbezogen und kundenorientiert <b>aus</b>. Sie erstellen Werbemittel digital und analog. Sie legen Preise für Produkte und Dienstleistungen fest.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>führen</b> Vermarktungsprojekte durch, steuern und dokumentieren diese. Zur Kundenkommunikation setzen sie unterschiedliche Instrumente unter Berücksichtigung von Datenschutz und Datensicherheit ein. Hierbei berücksichtigen sie besondere Kundengruppen und führen verkaufsfördernde, situations- und lösungsorientierte Gespräche (<i>Fremdsprache, einfache Sprache</i>).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>kontrollieren</b> und <b>evaluieren</b> den Vermarktungsprozess und die Kommunikation.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> die Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen sowie die Kundenzufriedenheit und <b>beurteilen</b> das Vermarktungsprojekt. Sie leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>	<p>1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes</p> <p><i>verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert</i></p> <p><i>Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt</i></p> <p><i>offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen</i></p> <p><i>Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt</i></p> <p><i>Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt</i></p> <p><i>offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen</i></p> <p><i>berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigen</i></p> <p><i>Fremdsprache ist berücksichtigt</i></p> <p><i>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt</i></p> <p><i>Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg</i></p>



**Liste der Entsprechungen**  
**zwischen**  
**dem Rahmenlehrplan für die Berufsschule**  
**und dem Ausbildungsrahmenplan für den Betrieb**  
**im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin**

Die Liste der Entsprechungen dokumentiert die Abstimmung der Lerninhalte zwischen den Lernorten Berufsschule und Ausbildungsbetrieb.

Charakteristisch für die duale Berufsausbildung ist, dass die Auszubildenden ihre Kompetenzen an den beiden Lernorten Berufsschule und Ausbildungsbetrieb erwerben. Hierfür existieren unterschiedliche rechtliche Vorschriften:

- Der Lehrplan in der Berufsschule richtet sich nach dem Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz.
- Die Vermittlung im Betrieb geschieht auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans, der Bestandteil der Ausbildungsordnung ist.

Beide Pläne wurden in einem zwischen der Bundesregierung und der Kultusministerkonferenz gemeinsam entwickelten Verfahren zur Abstimmung von Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen im Bereich der beruflichen Bildung ("Gemeinsames Ergebnisprotokoll") von sachkundigen Lehrerinnen und Lehrern sowie Ausbilderinnen und Ausbildern in ständiger Abstimmung zueinander erstellt.

In der folgenden Liste der Entsprechungen sind die Lernfelder des Rahmenlehrplans den Positionen des Ausbildungsrahmenplans so zugeordnet, dass die zeitliche und sachliche Abstimmung deutlich wird. Sie kann somit ein Hilfsmittel sein, um die Kooperation der Lernorte vor Ort zu verbessern und zu intensivieren.

gBiBB: Markus Bretschneider  
 KMK: Britta Blessmann-Plötz

## Liste der Entsprechungen zwischen Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan

der Berufsausbildung

zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin  
 (Stand: 01.04.2020)

### Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, erläutern	4		X	X	X	1, 4, 6, 9, 11, 13
		b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln			X	X	X	4, 6, 9, 11, 13
		c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden	6		X	X	X	4, 6, 9, 11, 13
		d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden			X	X	X	4, 6, 9, 11, 13
		e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren			X	X	X	4, 6, 9, 11, 13
		f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten			X	X	X	4, 6, 9, 11, 13
2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen	a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen	10		X	X	X	4, 6, 10, 11, 13

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019					
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)	
			1.-18.	19.-36.	1	2	3		
1	2	3	4		5			6	
	(§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen einsetzen				X	X	6, 9, 10, 11, 13	
		c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen			X	X	X	4, 6, 9, 10, 11, 13	
		d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden			X	X	X	4, 6, 9, 10, 11, 13	
		e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen			X	X	X	4, 6, 9, 10, 11, 13	
			f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform	6			X	X	6, 9, 10, 11
			g) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen				X	X	6, 10, 11
			h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren				X	X	6, 11
			i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden			X	X	X	4, 6, 11
			j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten					X	11
3	Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern	4		X	X	X	1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 13	
		b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch			X	X	X	4, 7, 8, 9, 12, 13	

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
	teln (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	unter Bezugnahme auf kultu- relle Identitäten, ermitteln						
		c) Methoden der Bedarfsermitt- lung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert aus- wählen und anwenden		6	X	X	X	4, 7, 8, 9, 12, 13
		d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationso- rientiert anwenden			X	X	X	4, 7, 8, 9, 12, 13
		e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur De- ckung von Bedarfen identifi- zieren			X	X	X	4, 7, 8, 9, 12, 13
		f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten			X	X	X	4, 7, 8, 9, 12, 13
4	Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zube- reiten und ser- vieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesund- heit, Wohlbefinden und Zu- sammenleben erläutern		10	X	X	X	2, 8, 12
		b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbei- tungsgrad auswählen			X		X	2, 12
		c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Be- schaffenheit und Verwendbar- keit prüfen			X		X	2, 5, 12
		d) Lebensmittel nährstoffscho- nend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern und dabei lebensmittelrechtli- che Regelungen beachten			X		X	2, 12
		e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezep- turen zubereiten			X		X	2, 12
		f) Tische anlassbezogen einde- cken und gestalten				X	X	8, 12
		g) Speisen und Getränke anrich- ten und servieren			X		X	2, 12

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019					
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)	
			1.-18.	19.-36.	1	2	3		
1	2	3	4		5			6	
		h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen		8		X	X	8, 12	
		i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen				X		8	
		j) Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen				X		8	
		k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen				X		8	
5	Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	a) Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität erläutern		8	X	X		3, 9	
		b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen					X	X	9, 12
		c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen				X		X	3, 12
		d) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren				X		X	3, 12
		e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren					X	X	9, 12
		f) Reinigung und Pflege von			4	X		X	3, 12

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
		Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen						
		g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen			X		X	3, 12
		h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken				X		9
6	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern	6			X		7
		b) Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten				X		7
		c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen				X	X	7, 12
		d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen				X		7
		e) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren				X		7
		f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen			4		X	
		g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen		X			7	
7	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 4 Absatz 2)	a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen	6		X	X	X	alle
		b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards			X	X	X	alle

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
	Nummer 7)	aufgaben- und kundenorientiert auswählen						
		c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen			X	X	X	alle
		d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten			X	X	X	alle
		e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern			X	X	X	alle
		f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren			X	X	X	alle
		g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren			X	X	X	alle
		h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln		2	X	X	X	alle
		i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken				X		9
8	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen	6		X	X	X	2, 3, 5, 7, 8, 9, 12, 13
		b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten			X	X	X	2, 3, 7, 9, 12, 13
		c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung						keine Entsprechung

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
		der Störungen ergreifen						
		d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren			X			5
		e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren			X			5
		f) Verbrauchsdaten erheben und bewerten			X			5
		g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen			X			5
		h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit beschaffen		4	X			5
		i) Rest- und Wertstoffe entsorgen			X			5
		j) Warenwirtschaftssysteme anwenden			X			5
9	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	a) Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten					X	13
		b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen					X	13
		c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren					X	13
		d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten					X	12
		e) Abrechnungssysteme anwenden				X		10



Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019					
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)	
			1.-18.	19.-36.	1	2	3		
1	2	3	4		5			6	
		f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen				X	X	10, 12, 13	
		g) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln		5			X	13	
		h) Kosten und Kostenstrukturen ermitteln				X	X	10, 12, 13	
		i) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken						keine Entsprechung	
		j) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten				X	X	10, 12, 13	
		k) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen					X	13	
		l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen					X	12, 13	
10	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 10)	a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern			6	X			1
		b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen				X	X	X	alle
		c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren				X	X	X	alle
		d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken		3	X	X	X	alle	
11	Hygienemaßnahmen durch-	a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für	6		X	X	X	alle	

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
	führen (§ 4 Absatz 2 Nummer 11)	die Erhaltung der Gesundheit erläutern						
		b) Gefährdungen erkennen und bewerten			X	X	X	alle
		c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen			X	X	X	alle
		d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten			X	X	X	alle
		e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen		3	X	X	X	2, 3, 5, 7, 8, 12
12	Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken (§ 4 Absatz 2 Nummer 12)	a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen	2		X	X	X	alle
		b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen		4			X	14
		c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken				X	14	
		d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen				X	14	
		e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren				X	14	
		f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten				X	14	
		g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren				X	14	
		h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden				X	14	

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
13	Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 13)	a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren	4				X	11, 12
		b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten					X	11, 12
		c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen					X	11, 12
		d) Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen					X	11, 12
		e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen					X	11, 12
		f) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren					X	12
		g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren					X	11

**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt Personenbetreuende Dienstleistungen**

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019					
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)	
			1.-18.	19.-36.	1	2	3		
1	2	3	4		5			6	
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Betreuungsbedarfen, Ressourcen und Erwartungen projektförmig entwickeln	16				X	12, 13	
		b) Produkte und personenorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren				X	X	10, 12, 13	
		c) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei individuelle Besonderheiten von zu betreuenden Personen und Gruppen berücksichtigen						X	12, 13
		d) zu betreuende Personen und Gruppen in hauswirtschaftliche Versorgungstätigkeiten einbeziehen und anleiten			X	X	X	4, 6, 11	
		e) Wirkungen umgesetzter Angebote auf das Handeln, das Verhalten und die Zufriedenheit der zu betreuenden Personen und Gruppen erfassen und dokumentieren sowie hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anpassen und steuern			X	X	X	4, 6, 11	
		f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				X	X	10, 12, 13	
		g) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten				X	X	10, 12, 13	

**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt Serviceorientierte Dienstleistungen**

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019					
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)	
			1.-18.	19.-36.	1	2	3		
1	2	3	4		5			6	
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	a) Produkte und Versorgungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Versorgungsbedarfen, Erwartungen, Wünschen und Ressourcen von Personen und Gruppen projektformig entwickeln	16				X	12, 13	
		b) Angebote mit Kunden und Kundinnen abstimmen				X	X	10, 12, 13	
		c) Produkte und serviceorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren				X	X	10, 12, 13	
		d) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei betriebliche und regionale Besonderheiten berücksichtigen						X	12, 13
		e) Maßnahmen zur Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen entwickeln						X	13
		f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				X	X	10, 12, 13	
		g) Kundenzufriedenheit erfassen und hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen anpassen und steuern				X	X	10, 12, 13	
		h) Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten						X	13
		i) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten				X	X	10, 12, 13	

**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt Ländlich-agrarische Dienstleistungen**

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019					
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)	
			1.-18.	19.-36.	1	2	3		
1	2	3	4		5			6	
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	a) ländlich-agrarische Produkte und Betreuungsangebote auf Grundlage von Erwartungen und Wünschen von Kunden und Kundinnen projektförmig entwickeln und dabei landwirtschaftliche Traditionen und das landwirtschaftliche Umfeld berücksichtigen	16				X	12, 13	
		b) ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren				X	X	10, 12, 13	
		c) Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen						X	12, 13
		d) den betrieblichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog im Zusammenhang mit der Entwicklung und Vermarktung von nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen mitgestalten						X	12, 13
		e) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				X	X	10, 12, 13	
		f) Kundenzufriedenheit erfassen und ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen anpassen und steuern				X	X	10, 12, 13	
		g) Marktfähigkeit von ländlich-agrarischen Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten						X	13
		h) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten				X	X	10, 12, 13	

**Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Ausbildungsrahmenplan Stand: 19.03.2020				Rahmenlehrplan Stand: 13.12.2019				
Ausbildungsberufsbildposition			Zeitliche Richtwerte im Ausbildungsjahr in Wochen		Schuljahr			Lernfeld(er)
			1.-18.	19.-36.	1	2	3	
1	2	3	4		5			6
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung	während der gesamten Ausbildungszeit	X	X	X	WiSo	
		b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen		X	X	X	WiSo	
		c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen		X	X	X	WiSo	
		d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen		X	X	X	WiSo	
		e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen		X	X	X	WiSo	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildungszeit	X	X	X	1 + WiSo	
		b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären		X	X	X	1 + WiSo	
		c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen		X	X	X	1 + WiSo	
		d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben		X	X	X	WiSo	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 4)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen	während der gesamten Ausbildungszeit	X	X	X	alle	

	Nummer 3)	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden			X	X	X	alle
		c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten						keine Entsprechung
		d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen						keine Entsprechung
4	Umweltschutz (§ 4 Absatz 4 Nummer 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere						
		a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären			X	X	X	alle
		b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden	während der gesamten Ausbildungszeit		X	X	X	alle
		c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen			X	X	X	alle
		d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen			X	X	X	alle
5	Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit (§ 4 Absatz 4 Nummer 5)	a) Informationen aus digitalen Netzen beschaffen und bewerten			X	X	X	alle
		b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden	2		X	X	X	alle
		c) betriebliche IT-Systeme nutzen			X	X	X	alle
		d) Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen			X	X	X	alle
		e) Daten und Dokumente pflegen, sichern und archivieren sowie Daten analysieren			X	X	X	alle
		f) Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digital gesteuerter Systeme erkennen und Maß-		3	X	X	X	alle



		nahmen einleiten						
		g) Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen beurteilen und diese einsetzen			X	X	X	alle