

<b>Sichtvermerk der Ausbildungsberatung:</b>	
<hr/>	
Bemerkungen	
<hr/>	<hr/>
Datum	Unterschrift

Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin

**Kompetenzorientierter individueller Ausbildungsplan mit Schwerpunkten  
für die betriebliche Ausbildung**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb	Ausbilder/-in
	Ausbildungsdauer von / bis:	
	Ausbildungsdauer von / bis:	

**Der vorliegende Kompetenzorientierte Ausbildungsplan  
für die betriebliche Ausbildung auf der Grundlage  
der Ausbildungsverordnung vom 19.03.2020,  
kann gleichzeitig als individueller betrieblicher Ausbildungsplan  
verwendet werden.**

**I. Gesetzliche Grundlage:**

Der/die Auszubildende hat gem. § 3 der Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtshafter vom 19.03.2020 unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den/die Auszubildende/n einen individuellen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen. Dieser soll als Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Ausbildung dienen.

**II. Hinweise zur Handhabung des betrieblichen Ausbildungsplanes:**

Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb sind nur Beispiele, die der Orientierung dienen.

Der betriebliche Ausbildungsplan ist wie folgt gegliedert:

Allgemeine Informationen zur Kompetenzorientierung und Operatoren im „Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in“

1. Ausbildungsberufsbild mit zeitlichen Richtwerten (**Übersicht**); Abweichung vom Ausbildungsrahmenplan: **Abschnitt C** wird integrativ über die gesamte Ausbildungszeit vermittelt, deshalb **vorn anstehend**
2. schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
3. Sachliche und zeitliche Gliederung des 1. und 2. Ausbildungsjahres bis zur Zwischenprüfung (1. bis 18. Monat)
4. Sachliche und zeitliche Gliederung des 2. und 3. Ausbildungsjahres nach der Zwischenprüfung (18. bis 36. Monat)
5. sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung im Schwerpunkt nach der Zwischenprüfung
6. Übersicht über außerbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen während der Ausbildung

Die angegebenen Zeitrichtwerte in Wochen sind Anhaltspunkte und können den Erfordernissen der Ausbildungsstätte und der Auszubildenden angepasst werden. Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruchs, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Bei verkürzter Ausbildungszeit sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.

In der Spalte Lernort sind die betrieblichen Einsatzbereiche, ggf. Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte oder besondere Hinweise zur Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (z.B. durch Projekte, Teilnahme an Schulungen, überbetriebliche Ausbildungseinheit etc.) einzutragen.

In der Spalte Vermittlungsdatum sind die Daten der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten durch den/die Ausbilder/in **abzuzeichnen**. Es wird empfohlen, auch die/den Auszubildende/n unterzeichnen zu lassen.

Der betriebliche Ausbildungsplan begleitet den Auszubildenden während der gesamten betrieblichen Ausbildungszeit.

Beim Wechsel der Ausbildungsstätte nimmt der Auszubildende den Ausbildungsplan mit. Er gibt der nachfolgenden Ausbildungsstätte einen Überblick über die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die dem Auszubildenden bereits vermittelt wurden.

**Vorlage des betrieblichen Ausbildungsplans beim zuständigen Landratsamt**

Der betriebliche Ausbildungsplan ist in einfacher Ausfertigung gemeinsam mit den weiteren Ausbildungsvertragsunterlagen zur Eintragung beim Landratsamt vorzulegen. Der betriebliche Ausbildungsplan wird nach der Eintragung zurückgesendet und ist in den Ausbildungsnachweis des Auszubildenden einzuordnen.

**Ausbildungsnachweis und betrieblicher Ausbildungsplan sind zur Zwischen- und Abschlussprüfung vom Prüfling vorzulegen.**

Der betriebliche Ausbildungsplan wird zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.

\_\_\_\_\_  
Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Ausbilder/in

## Hinweise zu Kompetenzorientierung und Operatoren im „Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in“

Der Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter/-in“ ist der **Niveaustufe 4** im Deutschen Qualifikationsrahmen zuzuordnen.

**Der/die Hauswirtschafter/-in verfügt über Kompetenzen zur selbständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung verschiedener Zielgruppen im umfassenden, sich verändernden beruflichen Umfeld.**

### **Handlungskompetenz**

Entfaltet sich in den 3 Dimensionen:

#### **Fachkompetenz**

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

Der/die Hauswirtschafter/-in verfügt in den Arbeitsbereichen Betreuung, Verpflegung und Service, Textilreinigung und –pflege, Hausreinigung und Raumgestaltung, Vorratshaltung und Warenwirtschaft, Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen über ein vertieftes allgemeines Wissen in der Versorgung und Betreuung.

Der/die Hauswirtschafter/-in ist in der Lage, individuelle Situationen zu erkennen, zu beurteilen und Handlungsmöglichkeiten abzuleiten.

Der/die Hauswirtschafter/-in verfügt über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten, die selbstständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und -prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglicht.

Der/die Hauswirtschafter/-in erbringt Transferleistungen und trifft Entscheidungen für die Vielfalt des Aufgabenspektrums, die auch gegenüber den verschiedenen Zielgruppen zu begründen sind.

#### **Selbstkompetenz**

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 Begabung 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.

Der/die Hauswirtschafter/-in setzt sich Lern- und Arbeitsziele, reflektiert und beurteilt eigene Arbeitsprozesse und verantwortet eigenes Tun. Der/die Hauswirtschafter/-in erfüllt den Anspruch, die eigene Handlungsfähigkeit selbst einzuschätzen und stetig weiterzuentwickeln.

#### **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.

Der/die Hauswirtschafter/-in ist in der Lage, die Arbeit in einer Gruppe und deren Arbeitsumgebung mit zu gestalten und kontinuierlich Unterstützung anzubieten.

Der/die Hauswirtschafter/-in erfasst die Interessen der Zielgruppe, setzt sich verantwortungsbewusst auseinander und gestaltet Versorgungs- und Betreuungsleistungen.

Der/die Hauswirtschafter/-in kann Abläufe und Ergebnisse begründen, über Sachverhalte umfassend kommunizieren und interdisziplinär zusammenarbeiten.

### **Immanente Bestandteile**

#### **Methodenkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen, z.B. 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.

Operator	Bedeutung
<b>anwenden:</b>	Einen bekannten Sachverhalt auf eine neue Problemstellung beziehen und zur Erreichen des Zieles nutzen.
<b>beschreiben:</b>	Sachverhalte oder Zusammenhänge strukturiert mit eigenen Worten wiedergeben.
<b>beurteilen:</b>	Zu einem Sachverhalt ein selbständiges Urteil unter Verwendung von Fachwissen und Fachmethoden formulieren und begründen.
<b>bewerten:</b>	Einen Gegenstand oder Sachverhalt an bekannten Beurteilungskriterien messen und Position beziehen.
<b>durchführen:</b>	Etwas in der für das angestrebte Ergebnis erforderlichen Weise ausführen.
<b>erklären:</b>	Einen Sachverhalt mit Hilfe sachlicher Kenntnisse in einen Zusammenhang einordnen und ihn nachvollziehbar sowie verständlich machen.
<b>erläutern:</b>	Einen Sachverhalt zunächst benennen und ihn dann durch Beispiele verdeutlichen, so dass der Inhalt sowie die Zusammenhänge verständlich werden.
<b>ermitteln:</b>	Einen Zusammenhang oder eine Lösung finden und das Ergebnis formulieren.
<b>erstellen:</b>	Zu einem Sachverhalt oder einer Problemstellung ein konkretes Lösungsmodell aufzeigen.
<b>nennen:</b>	Aufzählen ohne nähere Erläuterungen, zielgerichtet Informationen zusammentragen.
<b>planen:</b>	Zu einem vorgegebenen Problem eine Vorgehensweise entwerfen.
<b>präsentieren:</b>	Informationen zu einem Thema strukturiert, mediengestützt und adressatenbezogen vortragen.
<b>reflektieren:</b>	Sachverhalte, Behauptungen und Ergebnisse prüfen und nach ausgesuchten Kriterien prüfen und abwägen.

#### Quellen:

Rahmenplan für den Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin“ – nach Beschluss der Kultusministerkonferenz 13.12.2019; [www.kmk.org](http://www.kmk.org)

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Die hauswirtschaftlichen Berufe im Deutschen Qualifikationsrahmen -Kurzfassung-; [www.dghev.de](http://www.dghev.de)

Ausbildung Gestalten – Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin  
<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/show/16944>

#### Operatoren:

[https://www.teachsam.de/arb/operatoren/Operatoren\\_D/arb\\_ts\\_op\\_d\\_3.htm-2](https://www.teachsam.de/arb/operatoren/Operatoren_D/arb_ts_op_d_3.htm-2)

# 1. Ausbildungsberufsbild mit zeitlichen Richtwerten (Übersicht)

	Ausbildungsberufsbildpositionen	Ausbildungsjahr	
		Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Abschnitt C*	Schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit		
4	Umweltschutz		
5	Digitalisierung	2	3
Abschnitt A*	Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	4	6
2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen	10	6
3	Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	4	6
4	Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren	10	8
5	Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten	8	4
6	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	6	4
7	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten	6	2
8	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen	6	4
9	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten	4	5
10	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen	6	3
11	Hygienemaßnahmen durchführen	6	3
12	Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken	2	4
13	Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren	4	4
Abschnitt B*	Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im <b>Schwerpunkt</b>		
<b>1. Personenbetreuende Dienstleistungen</b>			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten		16
<b>2. Serviceorientierte Dienstleistungen</b>			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen, kalkulieren, erstellen und vermarkten		16
<b>3. Ländlich-agrarische Dienstleistungen</b>			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen, kalkulieren, erstellen und vermarkten		16
Summe		78	78
*nach Ausbildungsrahmenplan; hier im chronologischen Ausbildungsverlauf			

## 2. schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Lernziel zu den Ausbildungsberufsbildpositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	Lernorte	Datum der Vermittlung	Entsprechung des Rahmenlehrplans - Lernfeld
1	<b>Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht</b>				
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages <b>erklären</b> , insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung				WiSo
	b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag <b>nennen</b>				WiSo
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung <b>nennen</b>				WiSo
	d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages <b>nennen</b>				WiSo
	e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge <b>nennen</b>				WiSo
2	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>				
	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes <b>erläutern</b>				1+ WiSo
	b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung <b>erklären</b>				1+ WiSo
	c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften <b>nennen</b>				1+ WiSo
	d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes <b>beschreiben</b>				WiSo
3	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>				
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz <b>feststellen</b> und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung <b>ergreifen</b>				alle

Lfd. Nr.	Lernziel zu den Ausbildungsberufsbildpositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	Lernorte	Datum der Vermittlung	Entsprechung des Rahmenlehrplans - Lernfeld
	b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften <b>anwenden</b>				alle
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen <b>einleiten</b>				keine
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung <b>ergreifen</b>				keine
4	<b>Umweltschutz</b>				
	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere				
	a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen <b>erklären</b>				alle
	b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes <b>anwenden</b>				alle
	c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung <b>nutzen</b>				alle
	d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				alle

### 3. Sachliche und zeitliche Gliederung des 1. und 2. Ausbildungsjahres bis zur Zwischenprüfung (1. bis 18. Monat)

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
A	Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten					
1	<b>Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b>		4			
	<p>a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, <b>erläutern</b></p> <p>z.B. Arten; Personen-/Kundengruppen; Lebenssituationen; Bedarfe; Einsatzfelder; Lebensführung; Teilhabe; veränderte familiäre/gesellschaftliche Strukturen; Qualitätsansprüche; ethische/rechtliche Grundlagen</p>					1,4,6,9,11,13
	<p>b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, <b>ermitteln</b></p> <p>z.B. Arten; Bedürfnispyramide; Lebensphasen/Lebenssituationen; Wahrnehmen; Beobachten; Aufnahmegespräche; Biografie-Arbeit; Kulturen; Religionen</p>					4,6,9,11,13
2	<b>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen</b>		10			
	<p>a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen <b>anbieten</b>, mit Kunden und Kundinnen <b>abstimmen</b> und <b>durchführen</b></p> <p>z.B. Bedeutung für Wohlbefinden; Kundengruppen; Kundendialog; Kontaktpflege; Betreuungsformen; Anforderungen; Betreuungsmaßnahmen; Verrichtungen, Feste, Ausflüge;</p>					4,6,10,11,13



Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	<p>b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen <b>einsetzen</b></p> <p>z.B. Verknüpfung von Betreuung und Versorgung; Anleitung; Einbeziehung</p>					6,9,10,11,13
	<p>c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns <b>berücksichtigen</b></p> <p>z.B. Umgangsformen; Einfühlungsvermögen; Anerkennung; Sachlichkeit; Grenzen erkennen und beachten</p>					4,6,9,10,11,13
	<p>d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen-, und situationsorientiert <b>anwenden</b></p> <p>z.B. Kommunikationssituationen/-verhalten; verbale/nonverbale Kommunikation; schriftliche/digitale Kommunikation; Grundregeln der Gesprächsführung; Motivation</p>					4,6,9,10,11,13
	<p>e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen <b>berücksichtigen</b></p> <p>z.B. Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften; Hygienerichtlinien; Sozialgesetzbuch XI; Haftungsrecht; Schnittstellen/Abgrenzung zu Pflegeberufen/medizinischen Berufen</p>					4,6,9,10,11,13

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
3	<b>Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b>		4			
	a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung <b>erläutern</b>  z.B. Haushaltstypen/Wohnformen; Einsatzfelder; individuelles Wohlbefinden; Verpflegung; Wäscheversorgung; Reinigung von Räumen; Gestaltung Wohnumfeld; Qualitätsanforderungen					1,2,3,7,8,9,10,12,13
	b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, <b>ermitteln</b>  z.B. Bedürfnispyramide; Ansprüche unterschiedlicher Lebensphasen/besonderer Lebenssituationen; wahrnehmen/beobachten; alltägliche Gespräche/Aufnahmegesprächen					4,7,8,9,12,13
4	<b>Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren</b>		10			
	a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben <b>erläutern</b>  z.B. Ernährung /Gesundheit; Ernährungsempfehlungen Nährstoffe; Nährstoffbedarf; Duft- und Geschmacksstoffe; Kostformen/Mahlzeitenarten; Ernährungsgewohnheiten; Speisenzubereitung in unterschiedlichen Regionen, Kulturen und Religionen; Einnehmen von Mahlzeiten; Atmosphäre; Tischkultur					2,8,12
	b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad <b>auswählen</b>  z.B. Fertigungsstufen; Vorbereitungstechniken; Schneidewerkzeuge; Schneidetechniken; Zubereitungsregeln; Garverfahren; Vermischungstechniken; Teige und Massen; Hygiene					2,12

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	<p>c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit <b>prüfen</b></p> <p>z.B. Handels- und Gewichtsklassen; Frische; Temperatur; Verunreinigungen; Haltbarkeit; physikalische, chemische und biologische Veränderungen; Convenience-Produkte</p>					2,5,12
	<p>d) Lebensmittel nährstoffschonend <b>vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern</b> und dabei lebensmittelrechtliche Regelungen <b>beachten</b></p> <p>z.B. Hygienevorschriften; betriebliche Standards; küchentechnische Eigenschaften von Lebensmittelinhaltsstoffen; Techniken/Verfahren zur Vor- und Verarbeitung, Haltbarmachung; Arbeitsplatzgestaltung; Lagerung; Vorratshaltung</p>					2,12
	<p>e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen <b>zubereiten</b></p> <p>z.B. Hygienevorschriften/betriebliche Standards; Rohprodukte; Zutaten; Rezepturen; Zubereitungstechniken/-verfahren; Einsatz, Wartung, Pflege von Küchengeräten und Maschinen</p>					2,12
	<p>f) Tische anlassbezogen <b>eindecken und gestalten</b></p> <p>z.B. Tafelformen; Platzbedarf; Tischwäsche; Tischausstattung; Tischdekoration</p>					8,12
	<p>g) Speisen und Getränke <b>anrichten und servieren</b></p> <p>z.B. Gegebenheiten; Formen der Darreichung/Servierens; Servierregeln; Speisenfolge; Umgang mit Gästen; rationelles Ein- und Abdecken; Hygieneregeln</p>					2,12

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
5	<b>Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten</b>		8			
	a) Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität  z.B. Definitionen; Wohnbedürfnisse; Einflüsse im Wohnumfeld; Einflussfaktoren; Raumgestaltung; gesetzliche Grundlagen und Hygienerichtlinien					3,9
	b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten <b>beurteilen</b>  z.B. Raumarten; Wohnumfeld; Umgestaltung unter Nutzungsaspekten; Beurteilungskriterien; Mitwirkung					9,12
	c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten <b>durchführen</b>  z.B. Materialeigenschaften, Reinigungs- und Pflegemaßnahmen; Reinigungsmethoden; Reinigungsmitteln; Reinigungsgeräte/-maschinen; Desinfektionsarten/-verfahren; Desinfektionsmitteln; Sicherheitsbestimmungen					3,12
	d) Ergebnisse von Reinigungs-, und Desinfektions- und Pflegemaßnahmen <b>bewerten und dokumentieren</b>  z.B. Standards; betriebliche Vorgaben; Pläne/Checklisten; Effektivität/Effizienz; Optimierungsmöglichkeiten; Dokumentationsformen					3,12
	e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen <b>gestalten und dekorieren</b>  z.B. Anlässe; Kundenwünsche; Gestaltungselemente; Materialien; Pflanzen- und Blumen im Wohnumfeld					9,12

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
6	<b>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</b>		6			
	<p>a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden <b>erläutern</b></p> <p>z.B. Kleidung und Wohlbefinden; Personengruppen/individuelle Ansprüche; Wäsche, Bekleidung, Heimtextilien; Nutzungsformen; Hygiene</p>					7
	<p>b) Eigenschaften von Fasern und Geweben <b>bewerten</b></p> <p>z.B. Faserarten; Stoffarten; Ausrüstungsverfahren; Pflegeeigenschaften; Kennzeichnung</p>					7
	<p>c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken <b>einsetzen</b></p> <p>z.B. Eignung von Textilien; Ansprüche an den Gebrauch; Beschaffungskriterien; Nachhaltigkeit</p>					7,12
	<p>d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und Pflege <b>durchführen</b></p> <p>z.B. Waschfaktoren; Wasch-, Waschhilfs- und Nachbehandlungsmittel; Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel; Wirkungsweise; Pflegekennzeichen; Auswahl Mittel/Verfahren; Verschmutzungsarten/-grade; Wäschekreislauf; Sortieren; Vorbehandeln; Geräte/Maschinen; Kenndaten; Nachbereitungsverfahren; gesetzliche Vorgaben; Hygienevorschriften</p>					7
	<p>e) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen <b>bewerten und dokumentieren</b></p> <p>z.B. Standards/betrieblicher Vorgaben; Checklisten; Effektivität /Effizienz; Bewerten von Ergebnissen; Kundenzufriedenheit; Optimierungsmöglichkeiten; Dokumentationsformen</p>					7

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
7.	<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b>		6			
	a) Handlungsbedarfe <b>ermitteln</b> sowie Arbeitsaufträge <b>entgegennehmen und prüfen</b> z.B. Bedarfe alltägliche/besondere Lebenssituationen; Methoden der Bedarfsermittlung; Kundenanforderungen; Umsetzbarkeit; Arbeitsaufträge erkennen; Umfang; Protokollieren					alle
	b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement <b>planen</b> z.B. betriebliche Standards; Kundenanforderungen; Zielfestlegung; rationale Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken; Zweckmäßigkeit; Arbeitsschritte					alle
	c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement <b>planen</b> z.B. aufgaben- und zielorientiertes Gliedern; Zeitbedarfe; betrieblicher Ablauf; Arbeitsablaufpläne/Zeitpläne; Schnittstellen; Ablaufdokumentation					alle
	d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, <b>einrichten</b> z.B. Ergonomie; Berücksichtigung individueller Maße/Bedürfnisse/Arbeitsabläufe; Greifräume/Serienarbeit; Sicherheitsmaßnahmen und Arbeitsschutz					alle
	e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte <b>durchführen</b> und Arbeitsabläufe <b>steuern</b> z.B. Überwachen/Überprüfen; fachgerechtes Einsetzen von Geräten/Maschinen; Soll-Ist-Vergleiche; Alternativen/ Zielkonflikte					alle

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	f) Arbeitsergebnisse <b>kontrollieren, bewerten und dokumentieren</b> z.B. betriebliche Standards; Bewertungskriterien; Checklisten/Kontrollblätter; Soll-Ist-Vergleiche; Zielerreichung; Bewertung; Dokumentation					alle
8.	<b>Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</b>		6			
	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz <b>planen</b> z.B. Ressourcenschonung; Energieeffizienz; Kennzeichnung; Gütesiegel; Label; Einkaufsplanung; Budgetberücksichtigung					2,3,5,7,8,9,12,13
	b) Geräte und Maschinen <b>vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen</b> und dabei Betriebsanleitungen beachten z.B. technische Symbole/Fachbegriffe; Herstellerangaben/Merkblätter; aufgabenbezogenes/fachgerechtes Einsetzen; Funktionskontrollen					2,3,7,9,12,13
	c) Störungen an Geräten und Maschinen <b>erkennen und Maßnahmen</b> zur Beseitigung der Störungen <b>ergreifen</b> z.B. Notausschaltfunktion; Vorgehensweise bei einer Störungsmeldung; Ansprechpartner bei Störungen					keine
	d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter <b>annehmen und kontrollieren</b> , Lieferbelege prüfen und Annahme <b>dokumentieren</b> z.B. Auftrags-/Lieferungsvergleich; Preis-/Lieferfristen-/Etikettenüberprüfung; Lieferschein; Warenannahme; Reklamationen; Dokumentationsformen					5

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	<p>e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter <b>lagern</b> sowie Lagerbedingungen <b>kontrollieren, steuern und dokumentieren</b></p> <p>z.B. Einflussfaktoren; Lagerbedingungen; Lagereigenschaften; Überwachung; Schädlingsmonitoring; Bestandskontrollen/ Inventuren</p>					5
9	<b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b>		4			
	<p>a) Entwicklungen am Markt <b>beobachten und bewerten</b></p> <p>z.B. Angebot/Nachfrage; Bewertungskriterien; Preis-/Qualitätsvergleiche; Trends; Informationsquellen</p>					13
	<p>b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt <b>vergleichen</b></p> <p>z.B. Recherchearbeit; Vergleichskriterien; Gewichtung; betriebliche Analysen zur Marktfähigkeit; Einflussfaktoren auf Kaufentscheidungen; Warenproben; Gesamtbewertungen;</p>					13
	<p>c) Produkte und Dienstleistungen <b>präsentieren</b></p> <p>z.B. Grundsätze des Marketings; Marketinginstrumente; Präsentationsformen; Mediengestaltung;</p>					13
	<p>d) Dienstleistungen <b>erbringen</b> und Produkte <b>herstellen</b> und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, <b>einhalten</b></p> <p>e)</p> <p>z.B. Produkthaftungsgesetz; Schadenersatz; Eichgesetz; Lebensmittelinformationsverordnung; Fernabsatzrecht; E-Commerce-Richtlinie; Datenschutz</p>					12



Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	f) Abrechnungssysteme <b>anwenden</b>  z.B. Buchführung; Abrechnungsverfahren/-systeme; Prüfung von Belegen; Zahlungsverkehr; Ausstellen von Rechnungen/Quittungen					10
	g) die Wirkung des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens <b>einschätzen</b> und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen <b>berücksichtigen</b>  z.B. Erscheinungsbild; professionelles Auftreten; Umgangsformen; Corporate Identity					10,12,13
10	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b>		6			
	a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen <b>erläutern</b>  z.B. Qualitätsmodelle und -standards; Leitbild; Qualitätsverständnis; Schnittstellen zum Qualitätsmanagement					1
	b) betriebliches Qualitätssicherungssystem <b>anwenden</b> , insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen <b>einleiten und durchführen</b>  z.B. Ursachen; Handlungsbedarf; betriebliche Vorgaben; Handbücher; Arbeitsanweisungen; Formulare; Checklisten; Kontrollverfahren; Wirksamkeit von Maßnahmen					alle
	c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen <b>beurteilen und dokumentieren</b>  z.B. Qualitätsstandards; Kundengewinnung/-zufriedenheit/-bindung; Umweltmanagement; Nachhaltigkeit; Qualitätsmerkmale; Dokumentation/Protokolle/Dokumentationsformen					alle

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
11	<b>Hygienemaßnahmen durchführen</b>		6			
	<p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit <b>erläutern</b></p> <p>z.B. Gesundheit/Gesunderhaltung; Einflussfaktoren; Hygienerichtlinien und -standards; präventive Maßnahmen; rechtliche Regelungen/Vorgaben; Qualitätssicherung; betriebliches Hygienesicherungssystem; Arbeitsanweisungen</p>					alle
	<p>b) Gefährdungen <b>erkennen und bewerten</b></p> <p>z.B. Gefährdungsbeurteilung; betriebspezifische hygienische Anforderungen; Mikroorganismen/Krankheitserreger; Übertragungswege; Sicherheitsmaßnahmen; Kontrollen/Unterweisungen</p>					alle
	<p>c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen <b>durchführen</b></p> <p>z.B. Personal-/Produkt-/Betriebshygiene; Pläne; Reinigung/Desinfektion; Schutzmaterialien; Monitoring</p>					alle
	<p>d) Ergebnisse <b>bewerten und dokumentieren</b> sowie Maßnahmen zur Verbesserung <b>ableiten</b></p> <p>z.B. Soll-Ist-Vergleiche; Schwachstellenanalyse; Richt- und Grenzwerte; Dokumentation; Verbesserungsmöglichkeiten</p>					alle
12	<b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b>		2			
	<p>a) im Team wertschätzend <b>arbeiten</b> und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten <b>berücksichtigen</b></p> <p>z.B. respektvoller Umgang; interkulturelle Kompetenz; individuelle Voraussetzungen; Kommunikation; Transparenz; Zielvorstellungen; Beteiligung; Aufgabenverteilung</p>					alle

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
13	<b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b>		4			
	a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen <b>identifizieren</b> z.B. angrenzende Bereiche; Zuständigkeiten; Schnittstellen					11,12
	b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team <b>zusammenarbeiten</b> z.B. wertschätzender Umgang; Unternehmen als System; Rollen- und Aufgabenverteilung; zielorientiertes Kommunizieren; Weiterleiten von Informationen					11,12
	c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen <b>austauschen</b> z.B. unterschiedliche Formate zum Austausch; vertraulicher Umgang; Fachbegriffe angrenzender Zuständigkeitsbereiche					11,12
In-teg-rativ 5	<b>Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit</b>		2			
	a) Informationen aus digitalen Netzen <b>beschaffen und bewerten</b>					alle
	b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit <b>anwenden</b>					alle
	c) betriebliche IT-Systeme <b>nutzen</b>					alle
	d) Daten <b>eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen</b>					alle

#### 4. Sachliche und zeitliche Gliederung des 2. und 3. Ausbildungsjahres nach der Zwischenprüfung (19.-36. Monat)

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
A	Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten					
1	<b>Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b>		6			
	<p>c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert <b>auswählen und anwenden</b></p> <p>z.B. Bedarfe alltäglicher/besonderer Lebenssituationen; Ermittlungsmethoden; Dokumentation; Erfahrungswerte; Selbst- und Fremdwahrnehmung; offene/strukturierte Beobachtung; Beobachungskriterien; Fehler; Kenndaten; Betreuungsleistungsumfang</p>					4,6,9,11,13
	<p>d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert <b>anwenden</b></p> <p>z.B. Kommunikationsformen; schriftliche/digitale Kommunikation; Grundregeln der Gesprächsführung; Fragetechniken; nonverbale Kommunikation; Aufbau, Phasen und Planung eines Gespräches; Gesprächsleitfaden; Gesprächsatmosphäre; Störfaktoren; Gesprächsnotizen</p>					4,6,9,11,13
	<p>e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen <b>identifizieren</b></p> <p>z.B. Arten; Eigenleistungen; Persönlichkeitseigenschaften; Voraussetzungen; physische/psychosoziale Veränderungen; Angehörigenbefragung; soziale Netzwerke</p>					4,6,9,11,13

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	<p>f) Bedarfe und Ressourcen <b>dokumentieren</b> sowie Ziele <b>ableiten</b></p> <p>z.B. Formen der Dokumentation; Qualität; Personenorientierung; Objektivität; Deutlichkeit; Ableiten von Zielen; Leistungspalette/Maßnahmen; Handlungsalternativen</p>					4,6,9,11,13
2	<b>Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen</b>		6			
	<p>f) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen <b>planen</b>, insbesondere unter Berücksichtigung von Biografie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie Haushalts- und Wohnform</p> <p>z.B. Lebensalter/Lebensphasen/-situationen; Haushalts/Wohnformen; Betreuungsziele; Kundengruppen; Zielerreichung; Aktivierungsangebote; soziale Umfeld</p>					6,9,10,11
	<p>g) personenunterstützende und –fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung <b>auswählen und durchführen</b></p> <p>z.B. selbstbestimmte Lebensführung; Eignung von Maßnahmen; Alltagsbegleitung; Hilfsmittel; Motivation; Sicherheitsgewährleistung</p>					6,10,11
	<p>h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung <b>überprüfen und dokumentieren</b></p> <p>z.B. Qualitätsstandards; Wirkungskontrolle; Beobachtung; Zielkontrolle; Dokumentationsformen; Weitergabe von Informationen</p>					6,11
	<p>i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung <b>anwenden</b></p> <p>z.B. Konfliktanalyse; Konfliktmerkmale/-ursachen; Präventions-/Lösungsstrategien; Konsens, Kompromiss und Kooperation</p>					4,6,11

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	j) Notfälle <b>erkennen</b> und Maßnahmen <b>einleiten</b>  z.B. Notfallarten; Vorerkrankungen; Absetzen eines Notrufes					11
3	<b>Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</b>		6			
	c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert <b>auswählen und anwenden</b>  z.B. Bedarfe alltäglicher/besonderer Lebenssituationen; methodische Ansätze; Informationsquellen; Erfahrungswerte; Selbst-/Fremdwahrnehmung; Beobachtungsarten; Beobachtungsformen/-kriterien; Fehler; Kenndaten; Ermitteln des erforderlichen Umfangs von Versorgungsleistungen					4,7,8,9,12,13
	d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert <b>anwenden</b>  z.B. Kommunikationsformen; schriftliche/digitale Kommunikation; Gesprächsführung; Fragetechniken; nonverbale Kommunikation; Aufbau, Phasen und Planung eines Gespräches; Gesprächsleitfäden; Gesprächsatmosphäre; Störfaktoren; Gesprächsnotizen					4,7,8,9,12,13
	e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen <b>identifizieren</b>  z.B. Arten; Methoden zur Identifizierung					4,7,8,9,12,13
	f) Bedarfe und Ressourcen <b>dokumentieren</b> sowie Ziele <b>ableiten</b>  z.B. Formen der Dokumentation; kurzzeitige und langfristige Dokumentationen; Qualität einer Dokumentation; Ableiten von Zielen; Entwicklung von Leistungspaketen; Handlungsalternativen					4,7,8,9,12,13

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
4	<b>Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren</b>		8			
	<p>h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert <b>auswählen</b> und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte <b>berücksichtigen</b></p> <p>z.B. Kriterien der Speisen-/Getränkeauswahl; Allergien, Unverträglichkeiten; Kostformen; Ernährungsgewohnheiten; Speisenzubereitung in unterschiedlichen Kulturen/Religionen; Energie-/Nährstoffbedarfe; Ernährungsbedürfnissen/-gewohnheiten; regionale und saisonale Produkte; Ernährungstrends</p>					8,12
	<p>i) Nährwertgehalt der Speisen <b>berechnen</b> und anhand von Referenzwerten <b>beurteilen</b></p> <p>z.B. Grund-/Leistungsumsatz; Nährwerttabellen; Nährstoffdichte; Referenzwerte Nährstoffzufuhr</p>					8
	<p>j) Speisepläne personen- und -zielgruppenorientiert <b>erstellen</b> und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe <b>berücksichtigen</b></p> <p>z.B. Ernährungsbedarf; Menüzusammenstellung; Tageskostpläne; Wochenspeisepläne; Ausgewogenheit, Bekömmlichkeit, Abwechslung; Ernährungsgewohnheiten; regionale/ saisonale Produkte; Unverträglichkeiten; ernährungsabhängigen Krankheiten; Kennzeichen von Allergenen; arbeitsorganisatorische und finanzielle Aspekte</p>					8
	<p>k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilungssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie die Schonung von Ressourcen <b>beurteilen und einsetzen</b></p> <p>z.B. Verpflegungs-/Speisenverteilungssystemen; Arten der Portionierung; Speisenausgabesysteme; Verpflegungssysteme; Arbeitsorganisation; Personaleinsatz; Hygieneanforderungen; ökologische Aspekte</p>					8

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
5	<b>Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten</b>		4			
	f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen <b>planen</b>  z.B. Planungsdaten; Reinigungsbedarfe; Checklisten; Hygieneplänen; Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittelbedarf; Zeit- und Personalbedarf; gesetzliche Vorgaben; Gefährdungsbeurteilung					3,12
	g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren <b>auswählen</b>  z.B. Arten; Eigenschaften; Produktinformationen; Gefahrensymbole; Gefahrenbezeichnungen; Gefährdungsbeurteilung; gesetzliche Anforderungen; Mittel-/ Verfahrensauswahl; Textilien, Geräte und Maschinen zur Reinigung; Dosierungen/Dosiersysteme; Reinigungsflotte; Schmutzentfernung					3,12
	h) Bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes <b>mitwirken</b>  z.B. Einrichtungs-/Gestaltungsmöglichkeiten; Reinigungs- und Wäscheräume; Gestalten von Balkon, Garten und Quartier; Änderungsbedarfe; Einflussfaktoren; funktionale/nachhaltige Aspekte; Vermeidung potenzieller Gefährdungen					9
6	<b>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</b>		4			
	f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren <b>auswählen</b> und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung <b>berücksichtigen</b>  z.B. Verschmutzungsgrad; Material, Pflegekennzeichnung; Waschprogramme; Geräte zur Textilreinigung und -pflege; ökologische und ökonomische Aspekte; Reinigungs- und Pflegeverfahren					7



Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten <b>durchführen</b>  z.B. Ausbesserungstechniken; Upcycling; Entsorgung; ökologische Aspekte; Kostenanalyse/-vergleich					7
7.	<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten</b>		2			
	g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen <b>identifizieren</b> und Arbeitsabläufe <b>optimieren</b>  z.B. Analyse; ganzheitliche Betrachtung von Abläufen; Reflektieren des eigenen Handelns; themen- oder anlassbezogene Teamgespräche; Flexibilisierung/Standardisierung; Verbesserungsmöglichkeiten					alle
	h) Nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich <b>weiterentwickeln</b>  z.B. ökologische, ökonomischer und soziale Aspekte im betrieblichen Handeln; Umgehen mit Zielkonflikten; optimierte Einsatzplanung; Lebensdauer, Auslastung und Wartung von Geräten und Maschinen; Verbrauchsdaten; Lebensmittelverschwendung; Einsatz von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln; Transportwege; Langlebigkeit; Fair Trade					alle
	i) Bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen <b>mitwirken</b>  z.B. Beurteilungskriterien; Ausstattung; Materialfluss; Qualität von Materialien/Einrichtungsgegenständen; Planungsziele; Nutzerbedürfnisse; Informationsbeschaffung					9

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
8.	<b>Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</b>		4			
	f) Verbrauchsdaten <b>erheben und bewerten</b> z.B. Kosten pro Einheit; Energieverbrauchskennzeichnung; Verbrauchserfassung; Verbrauchswerte; Einsparpotenziale					5
	g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern <b>ermitteln</b> sowie Bestellungen <b>durchführen</b> z.B. Bedarfsermittlung; Kenndaten; Bedarfsermittlung; Bestelllisten; Bezugsquellen; Bestellvorgänge					5
	h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter der Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit <b>beschaffen</b> z.B. ökonomische, ökologische, sozialer Gesichtspunkte; langfristige Nutzbarkeit; bedarfsgerechte Beschaffung; Beschaffungsmöglichkeiten; Einkaufs- und Bestellvorgänge; Regelungen von Kaufverträgen; Finanzierungsmöglichkeiten					5
	i) Rest- und Wertstoffe <b>entsorgen</b> z.B. rechtliche Regelungen der Entsorgung; Anteile an wiederverwertbaren Stoffen					5
	j) Warenwirtschaftssysteme <b>anwenden</b> z.B. analoge/digitale Systeme; Bedarfsermittlung; Bestellung; Wareneingang/-ausgang; Mindest-, Bestell-/ Höchstbestand					5
9	<b>Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</b>		5			
	h) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht <b>entwickeln</b> z.B. Erwartungen; Ideenentwicklung; Mindestinhalte; Zusatzaspekte; Informationsgestaltung über Angebote					13

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	<p>i) Kosten und Kostenstruktur <b>ermitteln</b></p> <p>z.B. Kostenkategorien; Kosten der Funktionsbereiche; Kosten der Arbeitsstunden; fixe/variable Kosten; Tabellenkalkulationsprogrammen zur Kostenermittlung; faire Preisgestaltung</p>					10,12,13
	<p>j) bei der Vergabe von Dienstleistungen <b>mitwirken</b></p> <p>z.B. Planungsgesprächen; Anforderungen an Dienstleister; Leistungsverzeichnisse; Vergleichsangebote; Entscheidungsbegründung; formale Aspekte der Vergabe von Aufträgen</p>					keine
	<p>k) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote <b>informieren und beraten</b></p> <p>z.B. kundenorientiertes Auftreten; Darstellen des Nutzens; adressatenorientierte Informationen; Informationskanäle; Aufbau eines Beratungsgespräches</p>					10,12,13
	<p>l) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen <b>aufzeigen</b></p> <p>z.B. Finanzierung durch Kunden/öffentliche Mittel/Sozialleistungen/private Mittel</p>					13
	<p>m) Reklamationen <b>entgegennehmen und bearbeiten</b> sowie Lösungen <b>aufzeigen</b></p> <p>z.B. Reklamations-/Beschwerdemanagement; Nacharbeit; Entschädigungen; Lösungen; Umgang mit Kritik; Konfliktmanagement</p>					12,13

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
10	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen</b>		3			
	<p>d) Bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität <b>mitwirken</b></p> <p>z.B. Reflexion des eigenen Handelns; Teambesprechungen; Mitarbeiter-/Kundenbefragungen; Reklamationen als Ansatzstelle für Verbesserungen; Qualitätszirkel; Vorschlagswesen; betriebliches Ideenmanagement; Handlungsalternativen</p>					alle
11	<b>Hygienemaßnahmen durchführen</b>		3			
	<p>e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen <b>durchführen</b></p> <p>z.B. Zuständigkeiten; Identifizieren von Beteiligten; Ziele/Termine; betriebliche Richtlinien/Standards; rechtliche Regelungen; Hygienekonzepte</p>					2,3,5,7,8,12
12	<b>Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken</b>		4			
	<p>b) Personalbedarfe auftragsbezogen <b>feststellen</b></p> <p>z.B. Auftragsanforderungen; quantitative Bedarfe; Qualifikationen; Kenndaten; Zeitbedarf von Arbeitsaufgaben</p>					14

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	<p>c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen <b>mitwirken</b></p> <p>z.B. Planungszeitraum; Teamzusammensetzung; Stellenbeschreibungen, Arbeits-/Urlaubszeiten; Wünsche; Reservebedarf, gesetzliche Grundlagen</p>					14
	<p>d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen <b>übertragen</b></p> <p>z.B. Voraussetzungen; Qualifikationen/Kompetenzen; Übertragen von Arbeitsaufgaben; Zeitrahmen</p>					14
	<p>e) Durchführung von Arbeitsabläufen <b>koordinieren</b></p> <p>z.B. Teambesprechungen; Arbeitsprozessen im Team; Priorisieren von Aufgaben; Rückmeldungen</p>					14
	<p>f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert <b>anleiten</b></p> <p>z.B. wertschätzende Kommunikation; Einweisen/Erläutern von Arbeitsaufgaben; Planen, Durchführen, Kontrollieren; Rollenverständnis; Voraussetzungen</p>					14
	<p>g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten <b>reflektieren</b></p> <p>z.B. Ergebnisqualität; Feedbackregeln; Selbst- und Fremdwahrnehmung; Selbstreflexion; Stärken/ Schwächen; Verbesserungsmöglichkeiten; Motivation; Förderung</p>					14

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	h) Konflikte <b>erkennen</b> und Möglichkeiten der Konfliktlösung <b>anwenden</b>  z.B. Konfliktmerkmale, -arten, Erscheinungsformen; Kommunikationsregeln; Sach-/Beziehungsebene; Konfliktlösung					14
13	<b>Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</b>		4			
	d) Kooperationsbeziehungen <b>entwickeln und pflegen</b>  z.B. Anforderungen; Identifizierung; Rahmenbedingungen; Präsentieren und Erläutern hauswirtschaftlicher Leistungen gegenüber anderen Professionen; Abgrenzen von Zuständigkeiten					11,12
	e) Vorgehen interdisziplinär <b>planen und abstimmen</b> und dabei eine ökonomische, ökologische und sozial nachhaltige Entwicklung <b>berücksichtigen</b>  z.B. Kommunikationsregeln; sachliche/zeitliche Voraussetzungen; Zuständigkeiten; Schnittstellen; Ablaufplanung; Bewerten von Alternativen; Zielkonflikte					11,12
	f) Hauswirtschaftliche Dienstleistungen <b>koordinieren</b>  z.B. Planungstechniken; Besprechungen mit beteiligten Zuständigkeitsbereichen; Abstimmen von Abläufen; Terminabsprachen; Aufgabenzuweisung; Umgang mit Rückmeldungen					12

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel	Entsprechung Rahmenlehrplan - Lernfeld
	g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär <b>überprüfen</b> , hauswirtschaftliche Dienstleistungen <b>anpassen</b> und Anpassungen <b>dokumentieren</b>  z.B. Messinstrumente; Prozessüberwachung; Soll-Ist-Vergleiche; Ablaufanpassung; Beurteilung von Alternativen; Überprüfung/Dokumentation von Zwischen- und Endergebnissen					11
In-teg-rativ 5	<b>Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit</b>		3			
	e) Daten und Dokumente <b>pflegen, sichern und archivieren</b> sowie Daten <b>analysieren</b>					alle
	f) Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digital gesteuerter Systeme <b>erkennen</b> und Maßnahmen <b>einleiten</b>					alle
	g) Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen <b>beurteilen</b> und diese <b>einsetzen</b>					alle

## 5. Sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung im Schwerpunkt nach der Zwischenprüfung

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung/ Kürzel
B	Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt				
	<b>Personenbetreuende Dienstleistungen</b>				
	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten		16		
	a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf Grundlage von Betreuungsbedarfen, Ressourcen und Erwartungen projektförmig entwickeln				
	b) Produkte und personenorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren				
	c) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei individuelle Besonderheiten von zu betreuenden Personen und Gruppen berücksichtigen				
	d) zu betreuende Personen und Gruppen in hauswirtschaftliche Versorgungstätigkeiten einbeziehen und anleiten				
	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				
	f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				
	g) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten				



## 5. Sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung im Schwerpunkt nach der Zwischenprüfung

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel
B	Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt				
	<b>Serviceorientierte Dienstleistung</b>				
	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten		16		
	a) Produkte und Versorgungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Versorgungsbedarfen, Erwartungen, Wünschen und Ressourcen von Personen und Gruppen projektförmig entwickeln				
	b) Angebote mit Kunden/-innen abstimmen				
	c) Produkte und serviceorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren				
	d) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei betriebliche und regionale Besonderheiten berücksichtigen				
	e) Maßnahmen zur Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen entwickeln				
	f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				
	g) Kundenzufriedenheit erfassen und hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen anpassen und steuern				
	h) Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten				
	i) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten				

## 5. Sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung im Schwerpunkt nach der Zwischenprüfung

Lfd. Nr.	Lernziele zu den Ausbildungsberufspositionen	Erläuterungen zur Zielerreichung im Betrieb	zeitl. Richtwert in Wochen	Lernort	Datum der Vermittlung / Kürzel
B	Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt				
	<b>Ländlich-agrarische Dienstleistung</b>				
	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten		16		
	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				
	b) Ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstruktur und Kriterien der Preisgestaltung kalkulieren				
	c) Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen				
	d) den betrieblichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog im Zusammenhang mit der Entwicklung und Vermarktung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen mitgestalten				
	e) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				
	f) Kundenzufriedenheit erfassen und ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen anpassen und steuern				
	g) Marktfähigkeit von ländlich-agrarischen Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten				
	h) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten				

## 6. Übersicht über außerbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen während der Ausbildung\*

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsdauer		Kooperationsbetrieb	Ausbilder/-in
	von	bis		

\*Sofern im Ausbildungsbetrieb nicht alle Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt werden können bzw. mehrere Betriebe im Verbund ausbilden, sind hier die außerbetrieblichen Ausbildungsabschnitte einzutragen.