

Abschlussbericht Ausbildungsordnung¹

Projekt Nr.	4.4.303
Titel	<i>Vorbereitung einer HA-Empfehlung für eine Ausbildungsregelung für behinderte Menschen nach § 66 BBiG/§ 42m HwO im Bereich Hauswirtschaft</i>
Projektsprecher/-in; Projektmitarbeiter/-innen	<i>Gisela Mettin</i>
Laufzeit	<i>III/2009 – I/2011</i>
Bezeichnung der Ausbildungsregelung	<i>Fachpraktiker / Fachpraktikerin Hauswirtschaft</i>
Ausbildungsdauer	<i>3 Jahre</i>
Struktur des Ausbildungsgangs	<i>Monoberuf</i>
Beschlussdatum der Hauptausschuss-Empfehlung	<i>Beschluss des Hauptausschusses vom 15.12.2010</i>
Fundstelle / Veröffentlichung	Internet: http://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA145.pdf Bundesanzeiger Nr. (noch nicht erschienen, wird noch nachgetragen)
Bekanntmachung der Ausbildungsregelung	<i>Die Ausbildungsregelungen werden von den zuständigen Stellen erlassen und in den dortigen jeweiligen Veröffentlichungsorganen bekanntgegeben.</i>
Ausbildungsberufsbild	<p>Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft / zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):</p> <p><u>ABSCHNITT A</u> Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verpflegung und Service <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Speisenvorbereitung 1.2 Speisen- und Getränkezubereitung 1.3 Speisenausgabe und Serviceleistungen 1.4 Lagerung und Vorratshaltung 2. Hausreinigung und Service <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen 2.2 Serviceleistungen 3. Textilreinigung, -pflege und Service <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Reinigung und Pflege 3.2 Serviceleistungen

¹ Bei dem Produkt handelt es sich formal nicht um eine Ausbildungsordnung, sondern um eine Empfehlung des Hauptausschusses für eine **Ausbildungsregelung für behinderte Menschen** gemäß § 66 BBiG bzw. § 42m HwO.

	<p>4. Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</p> <p>5. Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln</p> <p>6. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe</p> <p>6.1 Arbeitsorganisation</p> <p>6.2 Arbeiten im Team</p> <p>6.3 Qualitätssicherung</p> <p>6.4 Informations- und Kommunikationssysteme</p> <p>6.5 Betriebliche Geschäftsvorgänge</p> <p><u>ABSCHNITT B</u></p> <p>Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet:</p> <p>Betriebsspezifische Dienstleistungen</p> <p><u>ABSCHNITT C</u></p> <p>Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:</p> <p>1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</p> <p>2. Berufsbildung</p> <p>3. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen</p> <p>4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <p>5. Hygiene</p> <p>6. Umweltschutz</p> <p>Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2, Buchstabe B ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:</p> <p>1. Hauswirtschaftliche Betriebe, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Haushalte mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten</p> <p>2. Hauswirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen mit produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten.</p> <p>Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zugrunde gelegt werden, wenn es bezogen auf Breite und Tiefe die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2, Buchstabe B erlaubt.</p>
<p>Neuerungen der Ordnungsaktivitäten</p>	<p>Bezugsberuf: Die Ausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft orientiert sich an dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in. Die Ausbildungsinhalte wurden unter Berücksichtigung von Lage und Entwicklung des allgemeinen Arbeitsmarktes aus den Inhalten des anerkannten Ausbildungsberufs Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin entwickelt (gemäß BBiG § 66 BBiG/ § 42m HwO Abs.1).</p> <p>Fachpraktiker Hauswirtschaft / Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft erbringen hauswirtschaftliche Dienstleistungen. Sie sind vorwiegend in</p>

	<p>hauswirtschaftlichen Betrieben, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Privathaushalten tätig.</p> <p>Prüfungsanforderungen: Vergleichbar mit dem Bezugsberuf ist eine Zwischen- und Abschlussprüfung vorgesehen.</p> <p>Anrechnung der Ausbildung auf die Bezugsberufe: Für die Einzelfallentscheidungen über die Verkürzung der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf (§ 8 Abs. 1 BBiG) gilt die Empfehlung, die Ausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft mit bis zu zwei Jahren auf die Ausbildung zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin anzurechnen.</p> <p>Zur Frage der Anrechnung soll die Berufsschule gehört werden.</p>
<p>Verfahrensmethode</p>	<p>Entwicklung der Ausbildungsregelung mit den von Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen benannten Sachverständigen der Berufsbildungspraxis, einer Vertreterin der KMK sowie von Experten der Berufsbildungswerke.</p>
<p>Verfahrensbeteiligte</p>	<p><u>Arbeitgeber:</u></p> <p>Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung Ollenhauerstraße 4 53113 Bonn</p> <p><u>Berufsbildungswerke:</u></p> <p>Bundesarbeitsgemeinschaft der Wohnortnahen Beruflichen Rehabilitationseinrichtungen Storchmühlenweg 1 99089 Erfurt</p> <p>Bundesarbeitsgemeinschaft der Berufsbildungswerke Kurfürstenstraße 131 10785 Berlin</p> <p><u>Arbeitnehmer:</u></p> <p>Deutscher Gewerkschaftsbund – Bundesvorstand – Henriette-Herz-Platz 2 10178 Berlin</p>

ver.di - Bundesverwaltung
Paula - Thiede - Ufer 10
10179 Berlin

Bund:

Bundesministerium für Bildung und Forschung
Heinemannstraße 2
53 175 Bonn

Bundesministerium für Wirtschaft
und Technologie
Villemombler Straße 76
53123 Bonn

Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Rochusstraße 1
53123 Bonn

Länder:

Sekretariat der Kultusministerkonferenz
Referat Berufliche Bildung und Weiterbildung
Taubenstr. 10
10117 Berlin