

Inhaltsverzeichnis des Ausbildungsnachweises

- 1. Deckblatt mit Angaben zur/zum Auszubildenden und Ausbildungsstätte**
- 2. Ausbildungsverordnung (19.03.2020)**
- 3. Betrieblicher Ausbildungsplan**
- 4. Erläuterungen zur Führung des Ausbildungsnachweises**
- 5. Überprüfung des Ausbildungsnachweises**
- 6. Übersicht Fehlzeiten**
- 7. Sichtvermerke bis zur Zwischenprüfung
Sichtvermerke nach der Zwischenprüfung**
- 8. Wochenberichte**
- 9. Beschreibungen wiederkehrender Tätigkeiten**
- 10. Erfahrungsberichte, Lerneinheiten**
- 11. Grundmengen, Garzeiten, Grundrezepte**

Ausbildungsnachweis der/des Auszubildenden	 Landwirtschaftskammer Niedersachsen Ausbildungsberuf Hauswirtschafter*in
(Name, Vorname)	
Deckblatt	

1. Ausbildungsdauer

von:	bis:
von:	bis:

2. Angaben zur Person des Auszubildenden

Name, Vorname	Geburtsdatum
Straße, Hausnummer	PLZ, Wohnort
Tel. Nr.	
E-Mail-Adresse	

3. Ausbildender

Name	
Straße, Hausnummer	PLZ, Ort
Ansprechpartner/in	Tel. Nr.
E-Mail-Adresse	

Die Ausbildung findet kooperativ integrativ betrieblich statt.*

4. Ausbildungsstätte

Name	
Straße, Hausnummer	PLZ, Ort
Tel. Nr.	
E-Mail-Adresse	

5. verantwortliche/r Ausbilder*innen

Name, Vorname
Name, Vorname

6. Berufsschule

Name	PLZ, Ort
------	----------

*Zutreffendes ankreuzen

**Verordnung
über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin
(Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV)***

Vom 19. März 2020

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes, der zuletzt durch Artikel 436 Nummer 1 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) geändert worden ist, verordnen das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und
Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes, Anerkennungsbereich des Ausbildungsberufes
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan
- § 4 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild
- § 5 Ausbildungsplan

Abschnitt 2

Zwischenprüfung

- § 6 Zeitpunkt
- § 7 Inhalt
- § 8 Prüfungsbereich

Abschnitt 3

Abschlussprüfung

- § 9 Zeitpunkt
- § 10 Inhalt
- § 11 Prüfungsbereiche
- § 12 Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen
- § 13 Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten
- § 14 Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen
- § 15 Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen
- § 16 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- § 17 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 18 Mündliche Ergänzungsprüfung

Abschnitt 4

Schlussvorschriften

- § 19 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse
 - § 20 Inkrafttreten, Außerkrafttreten
- Anlage: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin

* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

Abschnitt 1

**Gegenstand, Dauer und
Gliederung der Berufsausbildung**

§ 1

Staatliche

**Anerkennung des Ausbildungsberufes,
Anerkennungsbereich des Ausbildungsberufes**

(1) Der Ausbildungsberuf des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

(2) Der Ausbildungsberuf des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin ist Ausbildungsberuf der Hauswirtschaft. Soweit die Ausbildung in Betrieben der Landwirtschaft stattfindet, ist er ein Ausbildungsberuf der Landwirtschaft.

§ 2

Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3

**Gegenstand der
Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan**

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(2) Die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren ein.

§ 4

**Struktur der
Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild**

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,
2. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt
 - a) personenbetreuende Dienstleistungen,
 - b) serviceorientierte Dienstleistungen oder
 - c) ländlich-agrarische Dienstleistungen sowie

3. schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen als Teil des Ausbildungsberufsbildes gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln,
2. hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen,
3. hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln,
4. Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren,
5. Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten,
6. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen,
7. hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten,
8. Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen,
9. hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten,
10. qualitätssichernde Maßnahmen durchführen,
11. Hygienemaßnahmen durchführen,
12. im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken sowie
13. mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren.

(3) In der Berufsbildposition Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten werden weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt

1. im Schwerpunkt Personenbetreuende Dienstleistungen,
2. im Schwerpunkt Serviceorientierte Dienstleistungen oder
3. im Schwerpunkt Ländlich-agrarische Dienstleistungen.

(4) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden, integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz sowie
5. Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit.

§ 5

Ausbildungsplan

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2 Zwischenprüfung

§ 6

Zeitpunkt

Die Zwischenprüfung findet im vierten Ausbildungshalbjahr statt. Den Zeitrahmen legt die zuständige Stelle fest.

§ 7

Inhalt

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten drei Ausbildungshalbjahre genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 8

Prüfungsbereich

(1) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen statt.

(2) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung von hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung für die Lebensqualität darzustellen,
2. Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
3. Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen,
4. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen durchzuführen,
5. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung umzusetzen,
6. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie
7. fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen.

(3) Der Prüfling hat zwei Arbeitsproben durchzuführen. Während der Durchführung von einer der beiden Arbeitsproben wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über diese Arbeitsprobe geführt. Weiterhin hat der Prüfling Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Diese Aufgaben sollen praxisbezogen sein.

(4) Die Prüfungszeit beträgt für die Durchführung der Arbeitsproben 120 Minuten. Innerhalb dieser Zeit dauert das situative Fachgespräch höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für die schriftliche Bearbeitung der Aufgaben beträgt 90 Minuten.

Abschnitt 3

Abschlussprüfung

§ 9

Zeitpunkt

Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt. Den Zeitrahmen legt die zuständige Stelle fest.

§ 10

Inhalt

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 11

Prüfungsbereiche

Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen,
2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten,
3. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen,
4. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen sowie
5. Wirtschafts- und Sozialkunde.

§ 12

Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen

(1) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. aufgabenbezogene Anforderungen zu analysieren,
2. Arbeitsprozesse zu planen und zu strukturieren sowie Arbeitsmittel auszuwählen,
3. hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen personenorientiert und zielgruppenorientiert umzusetzen,
4. Prozesse und Ergebnisse der umgesetzten hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen zu beurteilen,
5. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen sowie
6. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe zu planen und durchzuführen. Nach der Durchführung wird mit

ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt.

(3) Die Prüfungszeit beträgt

1. für die Planung der Arbeitsaufgabe 120 Minuten,
2. für die Durchführung der Arbeitsaufgabe 180 Minuten und
3. für das auftragsbezogene Fachgespräch höchstens 15 Minuten.

§ 13

Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten

(1) Im Prüfungsbereich Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln,
2. hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten,
3. geplante Maßnahmen abzustimmen,
4. Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen,
5. Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren,
6. Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen,
7. Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten,
8. Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten,
9. Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen,
10. Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren sowie
11. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 ist der für die Berufsausbildung gewählte Schwerpunkt zugrunde zu legen.

(3) Der Prüfling hat einen betrieblichen Auftrag durchzuführen. Vor der Durchführung ist dem Prüfungsausschuss die Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags und ein Zeitplan für die Durchführung des betrieblichen Auftrags zur Genehmigung vorzulegen. Nach der Genehmigung hat der Prüfling zunächst die Durchführung des betrieblichen Auftrags zu planen. Die Planung, den Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags hat er mit praxisbezogenen Unterlagen zu dokumentieren. Nach der Durchführung des betrieblichen Auftrags muss er die Planung, den Verlauf und die Ergebnisse des betrieblichen Auftrags präsentieren. Nach der Präsentation wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt. Das auftragsbezogene Fachgespräch wird auf der Grundlage der praxisbezogenen Unterlagen und der Präsentation geführt.

(4) Die Prüfungszeit für die Planung und Durchführung des betrieblichen Auftrags sowie für die Dokumentation mit praxisbezogenen Unterlagen und für die Vorbereitung der Präsentation beträgt zusammen 24 Stunden. Die Präsentation dauert höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für das auftragsbezogene Fachgespräch beträgt höchstens 20 Minuten.

§ 14

Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen

(1) Im Prüfungsbereich Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Ernährung und Mahlzeiten als Elemente für die Gesundheit und das soziale Zusammenleben darzustellen,
2. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Erbringung von Verpflegungsleistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
3. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse zu strukturieren und zu bewerten,
4. Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von individuellen Bedürfnissen und ernährungsphysiologischen Bedarfen auszuwählen,
5. Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert unter Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Aspekten zu erstellen,
6. Systeme zur Verpflegung und Verteilung von Speisen und Getränken im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität zu bewerten,
7. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen,
8. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen sowie
9. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Die Prüfungsaufgaben sollen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

§ 15

Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen

(1) Im Prüfungsbereich Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung von Textilien, Räumen und Wohnumfeld für die Lebensqualität darzustellen,
2. Möglichkeiten, wie zu betreuende Personen bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes sowie bei der Erbringung von Reinigungs- und Pflegeleistungen beteiligt werden, aufzuzeigen und zu bewerten,
3. Arbeitsaufgaben zu analysieren sowie Arbeitsprozesse zu strukturieren und zu bewerten,

4. Anforderungen und individuelle Bedürfnisse an Textilien, an Räume und an das Wohnumfeld zu ermitteln,
5. die Ausstattung und Einrichtung von Räumen und die Gestaltung des Wohnumfeldes zielgruppenorientiert unter funktionalen Gesichtspunkten zu beurteilen,
6. Textilien unter Berücksichtigung der Eigenschaften von Fasern und Geweben in Abhängigkeit von Verwendungszwecken und individuellen Bedürfnissen auszuwählen,
7. Reinigungs- und Pflegeverfahren sowie Reinigungs- und Pflegemittel für Textilien und Räume auszuwählen,
8. Geräte und Maschinen zur Reinigung und Pflege von Textilien und Räumen auszuwählen, zu reinigen und zu pflegen,
9. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit darzustellen,
10. Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, zur Qualitätssicherung sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit darzustellen sowie
11. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen.

(2) Die Prüfungsaufgaben sollen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

§ 16

Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

(1) Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Prüfungsaufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 17

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen | mit 30 Prozent, |
| 2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten | mit 30 Prozent, |
| 3. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen | mit 15 Prozent, |
| 4. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen | mit 15 Prozent sowie |
| 5. Wirtschafts- und Sozialkunde | mit 10 Prozent. |

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 18 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens vier Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

§ 18

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen,
 - b) Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen oder
 - c) Wirtschafts- und Sozialkunde,
2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

Abschnitt 4

Schlussvorschriften

§ 19

Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bereits bestehen, können nach den Vorschriften dieser Verordnung unter Anrechnung der bisher absolvierten Ausbildungszeit fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren und der oder die Auszubildende noch keine Zwischenprüfung absolviert hat.

§ 20

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2020 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. I S. 1495) außer Kraft.

Berlin, den 19. März 2020

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Energie
In Vertretung
Nussbaum

Die Bundesministerin
für Ernährung und Landwirtschaft
Julia Klöckner

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin**Abschnitt A: schwerpunkübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
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 b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln	4	
		c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten		6
2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen einsetzen c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen	10	
		f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform g) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten		6

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
3	Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern b) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln	4	
		c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten		6
4	Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählen c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern und dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachten e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten f) Tische anlassbezogen eindecken und gestalten g) Speisen und Getränke anrichten und servieren	10	
		h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen j) Speisepläne personenorientiert und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilungssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen		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 b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen	8	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren 		
		<ul style="list-style-type: none"> f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken 		4
6	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern b) Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen d) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen e) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren 	6	
		<ul style="list-style-type: none"> f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen 		4
7	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Handlungsbedarfe ermitteln sowie Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards aufgaben- und kundenorientiert auswählen c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren 	6	
		<ul style="list-style-type: none"> g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken 		2

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
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 b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren	6	
		f) Verbrauchsdaten erheben und bewerten g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit beschaffen i) Rest- und Wertstoffe entsorgen j) Warenwirtschaftssysteme anwenden		
9	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	a) Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten b) betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen c) Produkte und Dienstleistungen präsentieren d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten e) Abrechnungssysteme anwenden f) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen	4	
		g) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln h) Kosten und Kostenstrukturen ermitteln i) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken j) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten k) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen		
10	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 10)	a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren	6	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken		3
11	Hygienemaßnahmen durchführen (§ 4 Absatz 2 Nummer 11)	a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern b) Gefährdungen erkennen und bewerten c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten	6	
		e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen		3
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	
		b) Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen c) bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken d) Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen e) Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren f) Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten g) mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren h) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden		4
13	Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren (§ 4 Absatz 2 Nummer 13)	a) angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren b) mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten c) Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen	4	
		d) Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen f) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren g) Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren		4

Abschnitt B: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

1. Personenbetreuende Dienstleistungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der 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 		16

2. Serviceorientierte Dienstleistungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> 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 und Kundinnen 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 		16

3. Ländlich-agrarische Dienstleistungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> 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, Kostenstrukturen und Kriterien zur 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 von nachhaltigen Produkten 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 		16

Abschnitt C: schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen 		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 4 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung	
4	Umweltschutz (§ 4 Absatz 4 Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 		
5	Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit (§ 4 Absatz 4 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Informationen aus digitalen Netzen beschaffen und bewerten b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden c) betriebliche IT-Systeme nutzen d) Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen 	2	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Daten und Dokumente pflegen, sichern und archivieren sowie Daten analysieren f) Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digital gesteuerter Systeme erkennen und Maßnahmen einleiten g) Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen beurteilen und diese einsetzen 		3

Betrieblicher Ausbildungsplan
als Anlage zum
Berufsausbildungsvertrag
für die Berufsausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

vom 19.03.2020

Name der Auszubildenden / des Auszubildenden

Vorwort

Betrieblicher Ausbildungsplan

Die Ausbildende* erstellt gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschaftlerin/zum Hauswirtschafter vom 19.03.2020 unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildende vor Ausbildungsbeginn einen betrieblichen Ausbildungsplan.

Der betriebliche Ausbildungsplan

- gliedert die Ausbildungsinhalte. Er zeigt auf, welche Ausbildungsinhalte in welchem Zeitumfang zu vermitteln sind und ordnet diese den einzelnen Ausbildungsjahren zu. Die Ausbildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich. Sie kann dafür eine Ausbilderin* beauftragen. Die jeweils zuständige Ausbilderin bzw. anleitende Fachkraft ist anzugeben.
- ist in zweifacher Ausfertigung zu erstellen. Je eine unterschriebene Ausfertigung erhalten die Auszubildende und der Ausbildungsbetrieb bzw. die Ausbilderin.
- wird zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen und mit dem Berufsausbildungsvertrag bei der zuständigen Stelle eingereicht. Diese leitet ihn nach der Überprüfung an die Auszubildende zur Abheftung im Berichtsheft zurück.
- ist Teil des vorgeschriebenen Ausbildungsnachweises (Berichtsheft), der zur Zwischenprüfung vorgelegt werden muss. Der geführte Ausbildungsnachweis (Berichtsheft) einschließlich des vollständig ausgefüllten Ausbildungsplanes ist Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung.
- Können einzelne vorgeschriebene Ausbildungsinhalte nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und nach Rücksprache mit der zuständigen Ausbildungsberatung sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt sein.

Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Fachbereich 3.3 – Aus- und Fortbildung, Landjugend

Standort Oldenburg

Mars-la-Tour-Str. 1 – 13
26121 Oldenburg
Telefon: 0441/801-218 oder -214
Telefax: 0441/801-204

Internet: www.lwk-niedersachsen.de/Berufe

1. Ausbildungsbetrieb

Name:

Vorname:

Anschrift:

☎ / Fax / E-Mail:

Anerkannte Ausbilder/innen:

Schwerpunktausbildung gem. § 4 der Ausbildungsverordnung:

Personenbetreuende Dienstleistungen

Serviceorientierte Dienstleistungen

Ländlich-agrarische Dienstleistungen

Auszubildende*

Name:

Vorname:

Anschrift:

☎ / Fax / E-Mail:

Ausbildungszeit von _____ bis _____

Erklärung

**Der betriebliche Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.
Er ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises der Auszubildenden und wird dort eingeordnet.**

Ort, Datum: _____

Ausbilderin*: _____ Auszubildende: _____

Unterschrift

Unterschrift

* die für eine bessere Lesbarkeit im fortlaufenden Text verwendete weibliche Form gilt für Personen jeglichen Geschlechts

2. Ausbildungsbetrieb (nur bei Betriebswechsel)

Name:

Vorname:

Anschrift:

☎ / Fax / E-Mail:

Anerkannte Ausbilder/innen:

Schwerpunktausbildung gem. § 4 der Ausbildungsverordnung:

- Personenbetreuende Dienstleistungen
- Serviceorientierte Dienstleistungen
- Ländlich-agrarische Dienstleistungen

Auszubildende*

Name:

Vorname:

Anschrift:

☎ / Fax / E-Mail:

Ausbildungszeit von _____ bis _____

Erklärung

**Der betriebliche Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.
Er ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises der Auszubildenden und wird dort eingeordnet.**

Ort, Datum: _____

Ausbilder*in: _____ Auszubildende: _____
Unterschrift Unterschrift

* die für eine bessere Lesbarkeit im fortlaufenden Text verwendete weibliche Form gilt für Personen jeglichen Geschlechts

Hinweise für die Nutzung des Ausbildungsplanes

- ◆ Die Nummerierung, die Auflistung der **Fertigkeiten und Kenntnisse**, die Zuordnung zu den Ausbildungsjahren und die zeitlichen Richtwerte basieren auf dem Ausbildungsrahmenplan.
- ◆ Die Zuordnung (nicht der Umfang!) der zeitlichen Richtwerte auf die **Ausbildungsjahre** ist gem. Ausbildungsrahmenplan vorgegeben. Sie kann bei Bedarf den betrieblichen Bedingungen angepasst werden.
- ◆ In der Spalte "**Anmerkungen, Erläuterungen**" können Angaben wie Zuständigkeiten, Erklärungen, Terminierung, Lernort, betriebliche und personelle Besonderheiten oder andere Informationen zu den einzelnen Lerninhalten eingetragen werden.
- ◆ Bei Verkürzung oder Anrechnung von Ausbildungszeiten (z. B. bei Abiturienten, Berufsfachschüler) sind die Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.
- ◆ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren bzw. während der gesamten Ausbildungszeit erworben werden sollen, sind durch Schattierung gekennzeichnet. Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung sind diese mit einem Schrägstrich (/) zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können. Sobald der Auszubildende sie erworben hat, sollen sie mit einem Kreuz (X) versehen werden.

Betrieblicher Ausbildungsplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin

Abschnitt A: schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Abs. 2 Nr. 1)							
		4 W. ▼			6 W. ▼			
	a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, erläutern							
	b) Individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln							
	c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden							
	d) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden							
	e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren							
	f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten							
2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 4 Abs. 2 Nr. 2)							
		10 W. ▼			6 W. ▼			
	a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen							
	b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen einsetzen							
	c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen							
	d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden							

e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen							
f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform							
g) personenstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen							
h) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren							
i) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden							
j) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten							

3 Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Abs. 2 Nr. 3)

	4 W. ▼	6 W. ▼	
a) Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern			
b) Individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln			
c) Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden			
d) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren			
e) Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden			
f) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten			

4 Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)

	10 W. ▼	8 W. ▼	
a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern			
b) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählen			
c) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen			

d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern, dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachten							
e) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten							
f) Tische anlassbezogen eindecken und gestalten							
g) Speisen und Getränke anrichten und servieren							
h) Speisen und Getränke, insbesondere unter Berücksichtigung von Ernährungsbedürfnissen und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologischen und sozialen Aspekten, personen- und anlassorientiert auswählen							
i) Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen							
j) Speisepläne unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Aspekte sowie von Ernährungsbedarfen personen- und zielgruppenorientiert erstellen							
k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilungssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen							

5 Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)

	8 W. ▼	4 W. ▼				
a) Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität erläutern						
b) Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen						
c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen						
d) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren						
e) Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren						
f) Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen						
g) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen						
h) bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken						

6 Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Abs. 2 Nr. 6)						
		6 W. ▼			4 W. ▼	
a)	Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern					
b)	Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten					
c)	Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen					
d)	Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen					
e)	Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren					
f)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren, insbesondere unter Berücksichtigung von Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung, auswählen					
g)	Ausbesserung und Instandsetzung nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen					
7 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 4 Abs. 2 Nr. 7)						
		6 W. ▼			2 W. ▼	
a)	Handlungsbedarfe ermitteln, Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen					
b)	Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards aufgaben- und kundenorientiert auswählen					
c)	Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen					
d)	Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten					
e)	Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern					
f)	Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren					
g)	Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren					
h)	nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln					
i)	bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken					

8 Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen (§ 4 Abs. 2 Nr. 8)						
			6 W. ▼			4 W. ▼
a)	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und deren Einsatz planen					
b)	Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten					
c)	Störungen an Geräten und Maschinen erkennen, Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen					
d)	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren					
e)	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren					
f)	Verbrauchsdaten erheben und bewerten					
g)	Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen					
h)	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter, insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit, beschaffen und entsorgen					
i)	Warenwirtschaftssysteme anwenden					
9 Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 2 Nr. 9)						
			4 W. ▼			5 W. ▼
a)	Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten					
b)	betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen					
c)	Produkte und Dienstleistungen präsentieren					
d)	Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten					
e)	Abrechnungssysteme anwenden					
f)	die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen					

<p>g) Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln</p> <p>h) Kosten und Kostenstrukturen ermitteln</p> <p>i) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken</p> <p>j) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten</p> <p>k) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen</p> <p>l) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen</p>								
10 Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 4 Abs. 2 Nr. 10)								
		6 W. ▼			3 W. ▼			
<p>a) Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern</p>								
<p>b) Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen</p>								
<p>c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren</p>								
<p>d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</p>								
11 Hygienemaßnahmen durchführen (§ 4 Abs. 2 Nr. 11)								
		6 W. ▼			3 W. ▼			
<p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern</p>								
<p>b) Gefährdung erkennen und bewerten</p>								
<p>c) Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen</p>								
<p>d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten</p>								
<p>e) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen</p>								

12 Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken (§ 4 Abs. 2 Nr. 12)							
		2 W. ▼			4 W. ▼		
a)	im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identität berücksichtigen						
b)	Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen						
c)	bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken						
d)	Gespräche personenbezogen und anlassorientiert führen						
e)	Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen						
f)	Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten						
g)	mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren						
h)	Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden						
13 Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren (§ 4 Abs. 2 Nr. 13)							
		4 W. ▼			4 W. ▼		
a)	angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren						
b)	mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten						
c)	Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen						
d)	Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen						
e)	Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen, dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen						
f)	hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren						
g)	Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren						

**Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt**

B 1 Schwerpunkt Personenbetreuende Dienstleistungen								
Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 4 Nr. 1)							
							16 W. ▼	
	a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der 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							

**Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt**

B 2 Schwerpunkt Serviceorientierte Dienstleistungen								
Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
2	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 4 Nr. 2)	16 W. ▼						
	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 und Kundinnen 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							

**Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt**

B 3 Schwerpunkt Ländlich-agrarische Dienstleistungen								
Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 4 Nr. 3)							
							16 W. ▼	
	a) ländlich-agrarische Produkte und Beratungsangebote unter Berücksichtigung landwirtschaftlicher Traditionen und des landwirtschaftlichen Umfeldes auf Grundlage von Erwartungen und Wünschen von Kunden und Kundinnenprojektförmig entwickeln							
	b) ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur 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 von nachhaltigen Produkten 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							

**Abschnitt C:
schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Abs. 4 Nr. 1)							
		gesamte			Ausbildung			
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung							
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen							
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen							
	d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen							
	e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen							
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Abs. 3 Nr. 2)							
		gesamte			Ausbildung			
	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern							
	b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären							
	c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen							
	d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben							
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Abs. 3 Nr. 3)							
		gesamte			Ausbildung			
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen							
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden							
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten							

	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

4 Umweltschutz (§ 4 Abs. 3 Nr. 4)								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	gesamte	Ausbildung	
Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen insbesondere			
a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären			
b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden			
c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen			
d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen			

5 Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit (§ 4 Abs. 3 Nr. 5)								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	2 W. ▼	3 W. ▼	
a) Informationen aus digitalen Netzen schaffen und bewerten			
b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden			
c) betriebliche IT-Systeme nutzen			
d) Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen			
e) Daten und Dokumente pflegen, sichern und archivieren sowie Daten analysieren			
f) Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digitalgesteuerter Systeme erkennen und Maßnahmen einleiten			
g) Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen beurteilen und diese einsetzen			

Sichtvermerke der Ausbildungsberater*in			
_____	_____	_____	_____
1. Datum	Unterschrift	2. Datum	Unterschrift

Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in

Erläuterungen zum Führen des schriftlichen Ausbildungsnachweises und zum betrieblichen Ausbildungsplan

Sinn und Zweck des Ausbildungsnachweises

Das ordentliche und regelmäßige Führen des Ausbildungsnachweises ist ein wesentlicher Teil der praktischen Berufsausbildung. Die Aufzeichnungen helfen der/dem Auszubildenden,

- den Ausbildungsbetrieb bzw. die Ausbildungsbetriebe besser kennen zu lernen,
- die erledigten Arbeiten zu hinterfragen und dadurch besser zu verstehen,
- das gesamte Arbeitsumfeld aufmerksam zu beobachten und daraus zu lernen,
- die einzelnen zeitlichen Abläufe im Ausbildungsbetrieb zu erfassen und sich daraus ergebenden Konsequenzen zu erkennen,
- sich auf die Prüfungen vorzubereiten.

Die Führung eines Ausbildungsnachweises wurde vom Berufsbildungsausschuss der Landwirtschaftskammer Niedersachsen als Ausbildungsmittel bestimmt.

Verpflichtung zum Führen eines schriftlichen Ausbildungsnachweises

Das Führen des schriftlichen Ausbildungsnachweises ist gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 des Berufsbildungsgesetzes **Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung.**

Es gelten folgende Mindestanforderungen:

- Die Ausbildungsnachweise sind als Wochenberichte anzufertigen. Fehlzeiten und die Themen des Berufsschulunterrichts sind zu dokumentieren.
- Die Ausbildungsnachweise müssen den Inhalt der Ausbildung wiedergeben. Dabei sind Tätigkeiten, Unterweisungen oder Schulungen aufzuzeichnen.
- Jedes Blatt der Wochenberichte ist mit dem Datum des Berichtszeitraumes zu versehen.

Kontrolle des Ausbildungsnachweises

Die Ausbildungsnachweise werden überprüft und eingesehen:

- in der Informationsveranstaltung „Einführung in den schriftlichen Ausbildungsnachweis“ zu Beginn der Ausbildung,
- durch den/die Ausbilder/in (Abzeichnung in regelmäßigen Abständen),
- bei der Zwischenprüfung (er ist bei der Prüfung vorzulegen),
- in der Schulung „Vorbereitung auf die Abschlussprüfung“ im letzten Ausbildungsjahr,
- bei der Zulassung zur Abschlussprüfung (er ist zu einem festgelegten Termin zur Beurteilung einzureichen, anschließend wird er zurückgegeben)

Die zuständige Stelle kann den Ausbildungsnachweis jederzeit auf Verlangen einsehen.

Hinweise zur Führung des Ausbildungsnachweises

Zu Beginn der praktischen Ausbildung findet eine Informationsveranstaltung „Einführung in den schriftlichen Ausbildungsnachweis“ statt, in der die Anforderungen an eine ordnungsgemäße Führung ausführlich besprochen werden.

Es besteht die Möglichkeit, den schriftlichen Ausbildungsnachweis am PC zu erstellen.

Umsetzung der Ausbildungsnachweisführung

Zu verwenden sind die von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in zur Verfügung gestellten Vordrucke. Diese sind durch die/den zuständige/n Ausbildungsberater/in vor Ort zu beziehen oder können im Downloadcenter unter www.lwk-niedersachsen.de/berufe heruntergeladen werden.

Der Ausbildungsbetrieb hat der/dem Auszubildenden die Vordrucke für den Ausbildungsnachweis als Ausbildungsmittel **kostenlos** zur Verfügung zu stellen. Laut §14 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes ist der/dem Auszubildenden Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis am Arbeitsplatz zu führen.

Die Eintragungen in den Ausbildungsnachweis sind von dem/der Ausbilder/in **regelmäßig und zeitnah, mindestens jedoch einmal monatlich zu prüfen**. Er/sie hat die Berichte **mit Angabe des Datums abzuzeichnen** und kann ggf. Bemerkungen eintragen. Der Ausbildungsnachweis ist bis zum Abschluss der Prüfung zu führen.

Inhaltsverzeichnis des Ausbildungsnachweises:

1. Deckblatt: Angaben zur/zum Auszubildenden, zur/zum Ausbilder/in und zur Ausbildungsstätte

Zu Beginn der Ausbildungszeit sind die

- Ausbildungsdauer
- Angaben zur Person des Auszubildenden
- Ausbildender
- Ausbildungsform (kooperativ, integrativ, betrieblich)
- Ausbildungsstätte
- Verantwortliche/r Ausbilder/innen
- Berufsschule

in den Ausbildungsnachweis einzutragen.

Wird die Ausbildungszeit in mehreren Ausbildungsstätten abgeleistet, müssen für jede Ausbildungsstätte die Angaben gemacht werden.

Über Fehlzeiten (außer Urlaub) wird ein Protokoll geführt. Das Formblatt (erhältlich bei der Ausbildungsberaterin) ist im Ausbildungsnachweis abzuheften.

2. Ausbildungsverordnung und

3. Betrieblicher Ausbildungsplan

Der **betriebliche Ausbildungsplan** wird von dem/der Ausbilder/in mit der/dem Auszubildenden zu Ausbildungsbeginn besprochen und gemeinsam unterschrieben.

Er gliedert die Ausbildungsinhalte zeitlich und sachlich. Er zeigt auf, welche Ausbildungsinhalte in welchem Zeitumfang zu vermitteln sind und ordnet diese den einzelnen Ausbildungsjahren zu.

4. Erläuterungen zur Führung des Ausbildungsnachweises

Entspricht diesem Dokument.

5. Überprüfung der Führung des Ausbildungsnachweises

Nur von der /dem Ausbildungsberater/in auszufüllen: hier werden die Fehlzeiten in der Ausbildung aufgeführt und die Vollständigkeit des Ausbildungsnachweises geprüft und dokumentiert.

6. Übersicht Fehlzeiten

Für jedes Ausbildungsjahr ist ein Formular "Fehlzeiten" einzufügen, auf dem Datum und Dauer der Fehlzeiten der/des Auszubildenden eingetragen werden. Zu hohe Fehlzeiten können nach Beschluss des Prüfungsausschusses zum Ausschluss von der Prüfung führen.

7. Sichtvermerke und Unterschriften

Der/die Ausbilder/in prüft jeden Wochenbericht auf korrekte und vollständige Angaben. Zum Nachweis der Durchsicht wird jeder Wochenbericht von dem/der Ausbilder/in unterschrieben, sowie ein Eintrag in das Formular „Sichtvermerke“ vorgenommen.

Die Vorlage des Ausbildungsnachweises bei der Zwischen- und Abschlussprüfung wird durch die Unterschrift des/der Ausbildungsberaters/in bzw. des Prüfungsausschusses dokumentiert.

8. Wochenberichte

Die An- bzw. Abwesenheit (Ausbildungsstätte, Schule, Urlaub, Fehlzeiten, etc.) ist in der vorgegebenen Tabelle der Wochentage einzutragen.

Die Fragestellungen in den Wochenberichten sind so zu bearbeiten, dass ein lückenloser Arbeitsablauf über die gesamte Ausbildungszeit wiedergegeben wird. Es soll erfasst werden, in welchem Arbeitsbereich der/die Auszubildende in der Woche eingesetzt wurde und welche Tätigkeiten durchgeführt wurden. Auch welche Tätigkeiten selbstständig erledigt und neu gelernt wurden, sind einzutragen. Alle verrichteten Arbeiten, die die/der Auszubildende durchgeführt hat, müssen erfasst werden, sowie die Inhalte des Berufsschulunterrichts.

9. Beschreibungen wiederkehrender Aufgaben

Die täglich wiederkehrenden Arbeiten werden auf einem gesonderten Formular erfasst und im Ausbildungsnachweis abgeheftet. Die Beschreibung der täglich wiederkehrenden Arbeiten muss ausführlich sein. In den Wochenberichten werden die täglich wiederkehrenden Arbeiten mit "TA" (TA für tägliche Arbeiten, z. B. TA 1: Service) aufgeführt.

In Ausbildungsstätten mit unterschiedlichen Arbeitsschwerpunkten (Einsatz in der Speisenzubereitung oder im Servicebereich oder Frühschicht oder Spätschicht) wird für jeden dieser Arbeitsschwerpunkte eine Übersicht der täglichen Arbeiten erstellt.

10. Ergänzungen zum Ausbildungsnachweis: Erfahrungsberichte, Lerneinheiten, Leittexte

Zusätzlich zum Ausbildungsnachweis kann ein „Arbeitsordner“ eingerichtet werden. Hier können Informationen, z.B.: Speisepläne, Broschüren, Ausarbeitungen usw. abgeheftet werden. Dieser „Arbeitsordner“ ist neben dem Ausbildungsnachweis eine gute Grundlage zur Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfung und auch eine Ergänzung zum Berufsschulunterricht.

Ergänzend dazu wird empfohlen, Erfahrungsberichte, Leittexte sowie weitere Aufzeichnungen zum Ausbildungsbetrieb zu führen. Diese zusätzlichen Berichte dienen dazu, sich intensiv mit betrieblichen Schwerpunktthemen zu beschäftigen, den Ausbildungsbetrieb in seinen unterschiedlichen Betriebszweigen und Produktionsbereichen näher kennenzulernen und sich optimal auf die Anforderungen in den Prüfungen vorzubereiten.

Die Erfüllung der ergänzenden Vorgaben ist keine Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG. Eine Bewertung der Ergänzungen in der Abschlussprüfung ist nicht zulässig.

11. Grundmengen, Garzeiten, Grundrezepte

Überprüfung des schriftlichen Ausbildungsnachweises im Ausbildungsberuf "Hauswirtschafter*in"

(bitte im Ausbildungsnachweis abheften)

Auszubildende*r: _____

1. Deckblatt

1. a) Persönliche Angaben der/des Auszubildenden

vollständig
unvollständig
fehlt

1.	2.	3.*

1. b) Angaben zur Ausbildungsstätte

vollständig
unvollständig
fehlt

1.	2.	3.*

2. Ausbildungsverordnung

vorhanden
nicht vorhanden

3. + 4 Ausbildungsplan + Erläuterungen

vorhanden
bearbeitet
nicht bearbeitet

1.	2.	3.*

5. Überprüfung AB-Nachweis

vorhanden
nicht vorhanden

1.	2.	3.*

6. Fehlzeitenprotokoll

vorhanden
nicht vorhanden

Fehlzeiten: von _____ bis _____ _____ Anzahl der Arbeitstage
 von _____ bis _____ _____ Anzahl der Arbeitstage
 von _____ bis _____ _____ Anzahl der Arbeitstage

7. Sichtvermerke

vorhanden
nicht vorhanden

8. Wochenberichte

vollständig
unvollständig
fehlt

1.	2.	3.*

9. Beschreibung wiederkehrender Tätigkeiten

vollständig
unvollständig
fehlt

1.	2.	3.*

10. Erfahrungsberichte

vollständig
unvollständig
fehlt

1.	2.	3.*

1. Durchsicht am: _____ Unterschrift ABB _____
(Datum)

Bemerkungen:

2. Durchsicht am: _____ Unterschrift ABB _____
(Datum)

Bemerkungen:

3. Durchsicht am: _____ Unterschrift ABB _____
(Datum)

Bemerkungen:

Wochenbericht für den Ausbildungsnachweis der/des Auszubildenden:						
Für die Woche vom		bis				
Anwesenheit: A = Ausbildungsstätte S = Schule U = Urlaub K = krank Z = Zeitausgleich F = Feiertag/Frei Anwesenheit bitte bei den einzelnen Wochentagen eintragen, z.B. Montag: U, Dienstag: S ...						
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Wo war ich in dieser Woche in der Ausbildungsstätte eingesetzt?						
Welche Tätigkeiten habe ich in dieser Woche durchgeführt?						
Welche Tätigkeiten habe ich in dieser Woche selbstständig erledigt?						
Was habe ich in dieser Woche dabei Neues gelernt?						
Welche Themen wurden in dieser Woche in der Berufsschule behandelt?						
Datum und Unterschrift der/des Auszubildenden	Bemerkungen:					
Datum und Unterschrift des/der Ausbilder*in oder der Fachkraft im Betrieb						

Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Erfahrungsbericht als Anlage zum Ausbildungsnachweis

Name, Vorname der Auszubildenden/ des Auszubildenden

Ausbildungsjahr (Zutreffendes bitte ankreuzen):

1.		2.		3.	
----	--	----	--	----	--

Dienstleistung	
Wie lautet meine Dienstleistung? Was biete ich an?	
Begründung für die Auswahl	
Warum habe ich diese Auswahl getroffen?	
Was kann ich dabei lernen?	
Welche Bedeutung hat diese Dienstleistung in meinem Betrieb?	
Beschreibung der betrieblichen Ausgangssituation und Rahmenbedingungen	
Um welche Betriebsart handelt es sich bei meinem Ausbildungsbetrieb?	
In welchem Arbeitsbereich werde ich die Dienstleistung durchführen?	
Planung	
Welche Informationen benötige ich, bevor ich anfangen?	

Wer ist die Zielgruppe für diese Dienstleistung?	
Welche besonderen Bedarfe, Bedürfnisse und Wünsche der Zielgruppe muss ich berücksichtigen?	
Mit wem muss ich mich dafür abstimmen?	
Wer/Was kann mich bei der Durchführung unterstützen?	
Wie sehen die einzelnen Arbeitsschritte zur Umsetzung aus?	
Was muss ich bei meiner Arbeits- und Zeitplanung berücksichtigen, bevor ich anfangen?	
Welche Arbeitsmittel und Geräte benötige ich? Hinweis: auch Bedarf an Lebensmitteln oder Bedarf für Betreuungsangebot berücksichtigen!	
Welche Kosten muss ich berücksichtigen?	
Wie teuer wird der von mir geplante Dienstleistung?	
Nach welchen Kriterien werde ich das Ergebnis beurteilen?	

Durchführung	
Welche Regeln und/oder Verfahrensanweisungen beachte ich?	
Welche Arbeitstechniken und/oder Arbeitsverfahren wende ich an?	
Welche Maßnahmen zur Hygiene und Qualitätssicherung wende ich an?	
Wie kann ich nachhaltig arbeiten? (Umwelt, Wirtschaft, Sozial)	
Welche Maßnahmen zu Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit wende ich an?	
Nachbereitung und Auswertung	
Wie zufrieden bin ich mit dem Ergebnis? (Beschreibung und Begründungen)	
Wie zufrieden bin ich mit der Durchführung? (Beschreibung und Begründungen)	
Wie zufrieden ist die Zielgruppe (Gäste, Kunden, Bewohner etc.) mit dem Ergebnis?	
Sind die Kosten im geplanten Rahmen geblieben?	
Welche digitalen Medien und/oder EDV-gesteuerten Geräte habe ich eingesetzt?	
Welche Verbesserungen kann ich mir vorstellen?	

Grundmengen, Garzeiten, Grundrezepte

1. Maße und Gewichte (Richtwerte)

1 Tasse	= ca.	125 ml	
1 Schnapsglas	= ca.	20 ml	= 2 cl
1 Esslöffel EL	= ca.	15 ml	
1 Teelöffel TL	= ca.	5 ml	
1 Prise	=	die Menge, die man zwischen zwei Fingern halten kann	

<u>Lebensmittel</u>	<u>1 gestrichener EL</u>	<u>1 gestrichener TL</u>
Mehl	10 g	3 g
Speisestärke	10 g	3 g
Zucker	15 g	5 g
Salz	15 g	5 g
Backpulver	10 g	3 g
Kaffee	10 g	5 g
Tee	6 g	3 g
Semmelmehl	10 g	3 g
Öl	12 g	4 g
Margarine/Butter	15 g	5 g
Joghurt	15 g	8 g
Quark	20 g	10 g
Milch	15 g	5 g
Wasser	15 g	5 g

1 Päckchen Backpulver	=	15 g	
1 Päckchen Vanillinzucker	=	8 g	
1 Päckchen Gelatine, gemahlen	=	12 g	= 6 Blatt
1 Blatt Gelatine	=	2 g	

1 Eigelb ersetzt 5 g Bindemittel

Umrechnung (bezogen auf Wasser)

1 kg	=	1000 g	=	1 Liter	=	1000 ml
¾ kg	=	750 g	=	¾ Liter	=	750 ml
½ kg	=	* 500 g	=	½ Liter	=	500 ml
¼ kg	=	250 g	=	¼ Liter	=	250 ml
⅛ kg	=	125 g	=	⅛ Liter	=	125 ml
1/10 kg	=	100 g	=	1/10 Liter	=	100 ml

* oder 1 Pfund

1 Gewürzdosis:	1	Lorbeerblatt (klein)
	3	Pfefferkörner
	4	Pimentkörner
	1	Nelke
	1	Zwiebel, klein

1 Bund Suppengrün:	1	Möhre
	1	Scheibe Sellerie
	½	Stange Porree
	½	Petersilienwurzel

2. Garzeiten (in Minuten)

<u>Kochgut</u>	<u>Konventionelles Garen</u>	<u>Dampfdrucktopf</u>
Reis	ca. 20	7 - 9
Vollkornreis	ca. 30	9 - 10
Nudeln	8 - 10	4 - 5
Vollkornnudeln	10 - 12	5 - 6
Kartoffeln	20 - 30	8 - 12
Blumenkohl	15 - 30	6 - 8
Bohnen, grün	15 - 20	5 - 7
Erbsen, grün	10 - 15	4 - 6
Grünkohl	30 - 40	10 - 15
Kohlrabi, zerkleinert	5 - 10	2 - 3
Möhren, zerkleinert	ca. 10	4 - 6
Porree	10 - 15	4 - 6
Rosenkohl	15 - 20	5 - 7
Rot-/Weißkohl	30 - 40	12 - 15
Schwarzwurzeln	10 - 20	6 - 8
Sellerie, zerkleinert	10 - 15	4 - 6
Spargel	10 - 20	6 - 8
Spinat	ca. 5	-
Hülsenfrüchte	45 - 60	20 - 30
Gulasch / 500 g	50 - 70	15 - 20
Schweinbraten / kg	80 - 90	20 - 25
Kalbsbraten / kg	70 - 80	15 - 20
Rinderbraten / kg	90 - 120	35 - 45
Rouladen / kg	60 - 90	25 - 35
Suppenhuhn	75 - 90	25 - 35
Schweineschnitzel	4 - 6 pro Seite	-
Schweinekotelett	6 - 8 pro Seite	-
Schweineleber	3 - 4 pro Seite	-
Rindersteak	3 - 5 pro Seite	-

3. Grundmengen (4 Personen)

Suppe - Vorspeise	1 l	
Suppe - Hauptgericht	2 l	
Soße - Beilage	0,5 l	
Soße - süß	¼ l	- 0,375 l
Fleisch - ohne Knochen	500 g	
Fleisch - mit Knochen	600 g	- 1000 g
Hackfleisch	400 g	
Fischfilet	600 g	
Fisch - ganz	800 g	
Kartoffeln - ungeschält	1 kg	
Reis o. Nudeln - Hauptgericht	250 g	- 350 g
- Beilage	200 g	- 250 g
- Suppeneinlage	20 g	- 30 g
Gemüse – geputzt	800 g	
Rohkost	300 g	- 600 g
Frischobst	500 g	- 750 g
Obst - Kompott	50 g	- 100 g
Süßspeise - Quark, Creme	400 g	- 500 g
Flüssigkeit für Flammeri und Gelatinespeisen	0,5 l	

4. Grundrezepte

Suppen

Helle Grundsuppe mit Mehlschwitze

30 g Fett
40 g Mehl
1 l Flüssigkeit: Brühe,
Milch o. Wasser
Geschmackszutaten

Dunkle Grundsuppe mit Mehlschwitze

40 g Fett
50 g Mehl
1 l Flüssigkeit:
Brühe o. Wasser
Geschmackszutaten

Obstsuppe

500 g Obst oder
150 g Trockenobst
1 l Flüssigkeit
20 g Speisestärke
40 g oder Grieß
oder Sago
Geschmackszutaten

Milchsuppe

1 l Milch
20 - 40 g Speisestärke
40 g oder Grieß
oder Sago
Geschmackszutaten

Klare Brühe

250 g Fleisch oder
500 g Knochen
1 l Wasser
Suppengrün
Geschmackszutaten

Hülsenfruchtsuppe

350 - 500 g Hülsenfrüchte
200 - 250 g Kartoffeln
2 l Flüssigkeit
Suppengrün
Geschmackszutaten

Fleischeinlage

Gemüseintopf

750 - 1000 g Gemüse
250 - 375 g Fleisch
evtl. 15 g Fett
500 g Kartoffeln
100 g oder Grieß
Reis, Nudeln
250 - 500 ml Flüssigkeit
Geschmackszutaten

Soßen - Marinaden

Helle Grundsoße mit Mehlschwitze

30 g Fett
40 g Mehl
0,5 l Flüssigkeit: Brühe,
Milch oder Wasser
Geschmackszutaten

Dunkle Grundsoße mit Mehlschwitze

40 g Fett
50 g Mehl
0,5 l Flüssigkeit:
Brühe o. Wasser
Geschmackszutaten

Bratensoße

0,5 l Bratensaft
20 g Mehl
Geschmackszutaten

Vanillesoße

0,5 l Milch
½ Vanillestange oder
2 P. Vanillezucker
20 g Zucker
20 g Speisestärke

Obstsoße

250 g Obst oder
100 g Trockenobst
0,5 l Wasser
10 g Speisestärke
Geschmackszutaten

Essig-Marinade Zitronen-Marinade

2 EL Essig oder
Zitronensaft
2 EL Öl
2 EL Wasser
Geschmackszutaten

Joghurt-Marinade

125-150g (Joghurt oder
süße/saure
Sahne,
Dickmilch,
Buttermilch
1 EL Essig oder
Zitronensaft
Geschmackszutaten

An jede süße Speise eine
Prise Salz -
An jede salzige Speise eine
Prise Zucker!

Teige und Massen

Hefeteig (süß)

500 g Mehl
40 g Hefe
¼ l Milch
60 g Zucker
60 g Fett
evtl. 1 Ei

Mürbeteig

250 g Mehl
1 TL Backpulver
65 g Zucker
1 Ei
125 g Fett

Rührmasse

250 g Fett
200 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
1 P. Backpulver
⅛ l Milch

Biskuitmasse - Torte

4 Eier
4 EL Wasser
150 g Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Biskuitmasse - Rolle

4 Eier
4 EL Wasser
100 -150 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Brandmasse

¼ l Wasser
60 g Fett
150 g Mehl
4 - 5 Eier

Quark-Öl-Teig (süß)

150 g Quark
6 EL Milch
6 EL Öl
75 g Zucker
300 g Mehl
1 P. Backpulver

Hackfleisch-Teig

250 - 375 g Hackfleisch
1 Brötchen
1 Ei
1 Zwiebel
Geschmackszutaten

Süßspeisen

Flammeri zum Stürzen

0,5 l Milch
30 g Zucker
60 g Grieß oder
45 g Speisestärke
1 Ei, getrennt

Gekochte Creme

0,5 l Milch
30 g Zucker
50 g Grieß oder
40 g Speisestärke
1 Ei, getrennt

Obstgrütze

500 g Obst
¼ l Wasser oder
½ l Obstsaft
60 - 80 g Zucker
40 g Sago

Gelatinespeise

0,5 l Flüssigkeit
6 Blatt Gelatine
Geschmackszutaten

Quarkspeise

500 g Quark
125 g Flüssigkeit:
Milch, Sahne
oder Obstsaft
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker

Abwandlung:
Geschmackszutaten, z.B.
Kakao, geriebene Nüsse,
Rosinen, 250 g Obst

Bei Verwendung von
Vollkornmehlen ist die in
den Grundrezepten
angegebene Flüssigkeits-
menge um 5 -10 % zu
erhöhen.