

Update für die Hauswirtschaft!

zu Struktur und Inhalten der neuen
 „Verordnung über die Berufsausbildung
 zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin“ vom 19.03.2020
 für Qualis, Soest, am 30.04.2020

Susanne Saerbeck, Landwirtschaftskammer NRW - zuständige Stelle

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

Inhalts-Übersicht

Folie **Ausbildungsverordnung, Rahmenplan, Bildungsplan**

3. Der Weg zur neuen Ausbildungsverordnung
4. Struktur der neuen Ausbildung – Schema
5. Die neue Ausbildungsverordnung – Abschnitte 1- 4
6. Ausbildungsverordnung - Ausbildungsrahmenplan
7. Die 14 Lernfelder des Bildungsplans für die Berufsschule

Prüfungen und Prüfungsinstrumente

8. Die Zwischenprüfung
9. Prüfungsinstrument: Die Arbeitsprobe
10. Prüfungsinstrument: Das situative Fachgespräch
11. Die Abschlussprüfung - Überblick
12. Abschlussprüfung: schriftliche Prüfung
13. Abschlussprüfung: Arbeitsaufgabe
14. Abschlussprüfung: der betriebliche Auftrag
15. Erläuterungen zum betrieblichen Auftrag

16. Quellen, Kontakt

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

2

Der Weg zur neuen Ausbildungsverordnung Zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin – staatl. anerkannt

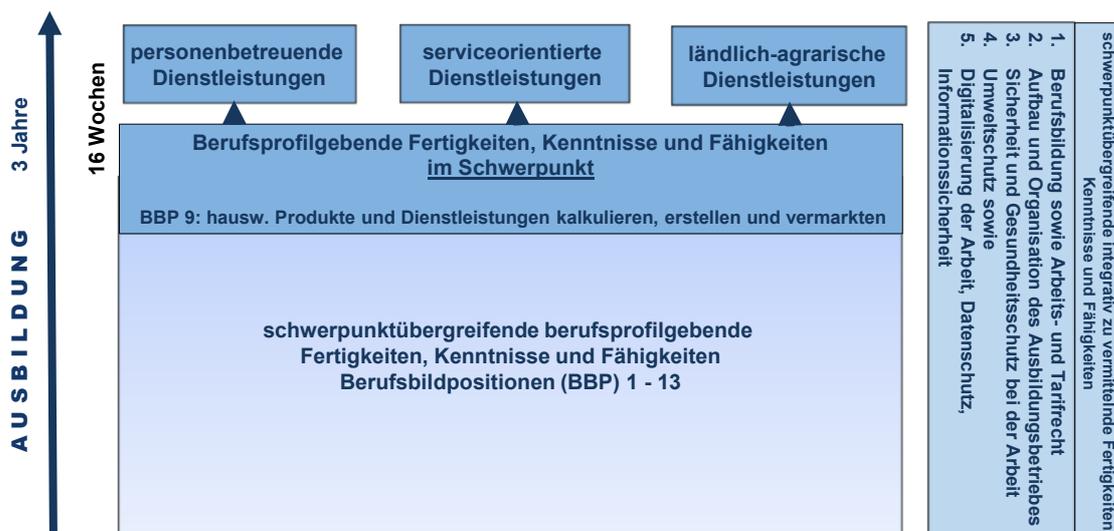
Erarbeitungsverfahren

- 03.09.2019 Sechs Sitzungen der BIBB-Sachverständigenkommission parallel:
Erarbeitung des Rahmenlehrplans durch Sachverständige der Länder;
anschließend Erarbeitung der Bildungspläne in den verschiedenen Ländern
- 10/2019 Abstimmung des Verordnungsentwurfs mit den Sozialpartnern (Spitzenebene)
- 11/2019 Gemeinsame Sitzung der Sachverständigen des Bundes und der Länder
zur abschließenden Abstimmung von Verordnung und Rahmenlehrplan

Erlassverfahren

- 12/2019 Zustimmung des BIBB-Hauptausschusses und der Bund-Länder-Kommission
- 01.03.2020 Rechtsförmlichkeitsprüfung und Normenkontrollrat
- 19.03.2020 Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt
- 01.08.2020 Inkrafttreten

Struktur der neuen Ausbildung - Schema



Die neue Ausbildungsverordnung – Abschnitte 1- 4

Abschnitt 1 - 4	Gegenstand	Kurzbeschreibung
Abschnitt 1 §§ 1 – 5	Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung	Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin, Ausbildungsdauer 3 Jahre, Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • schwerpunktübergreifende, berufsprofilgebende FKF • berufsprofilgebende FKF im Schwerpunkt <ul style="list-style-type: none"> a. personenbetreuende Dienstleistungen b. serviceorientierte Dienstleistungen c. ländlich-agrarische Dienstleistungen • Schwerpunktübergreifend, integrativ zu vermittelnde FKF
Abschnitt 2 §§ 6 – 8	Zwischenprüfung	Inhalte Prüfungsinstrumente; neu: situatives Fachgespräch
Abschnitt 3 §§ 8 – 18	Abschlussprüfung	Inhalte Prüfungsinstrumente; neu: betrieblicher Auftrag
Abschnitt 4 §§ 19 – 20	Schlussvorschriften	Inkrafttreten am 01.08.2020 Regelungen zu bestehenden Berufsausbildungsverhältnissen

VO = Ausbildungsverordnung; AR = Ausbildungsrahmenplan; FKF = Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten; BBP = Berufsbildpositionen; grün = neu

5

Ausbildungsverordnung – Ausbildungsrahmenplan

Abschnitt 1 der VO Abschnitte A – C des AR	Inhalte	BBP lt. VO	Dauer lt. AR
Schwerpunktübergreifende, berufsprofilgebende FKF § 4 Abs. 2	Hauswirtschaftliche Betreuung Hauswirtschaftliche Versorgung Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse Warenwirtschaft Vermarktung Qualitätsmaßnahmen Hygienemaßnahmen Teamarbeit und Kooperation, Personen anleiten	1-2 3-6 7 8 9 10 11 12-13	32 Wochen
AR Abschnitt A			
Berufsprofilgebende FKF im Schwerpunkt § 4 Abs. 3	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten a. personenbetreuende Dienstleistungen b. serviceorientierte Dienstleistungen c. ländlich-agrarische Dienstleistungen	9 aus § 4 Abs. 2	16 Wochen nach der Zwischenprüfung
AR Abschnitt B			
Schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde FKF § 4 Abs. 4	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht Ausbildungsbetrieb Arbeitsicherheit und –gesundheitsschutz Umweltschutz Digitalisierung, Datenschutz, Informationssicherheit	1-5 aus § 4 Abs. 4	gesamte Ausbildung
AR Abschnitt C			

VO = Ausbildungsverordnung; AR = Ausbildungsrahmenplan; FKF = Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten; BBP = Berufsbildpositionen; grün = neu

6

Die 14 Lernfelder des Bildungsplans für die Berufsschule

Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden

Nr.	Lernfelder im 1., 2. und 3. Ausbildungsjahr	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Beruf und Betrieb präsentieren	40		
2	Verpflegung zubereiten und anbieten	100		
3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	80		
4	Personen wahrnehmen und beobachten	40		
5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	60		
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen		60	
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen		80	
8	Verpflegung von Personengruppen planen		60	
9	Räume und Wohnumfeld gestalten		40	
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten		40	
11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen			80
12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten			80
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten (neu)			40

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

7

Die Zwischenprüfung (Abschnitt 2/ § 8 der Ausbildungsverordnung)

Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

Ein Prüfungsbereich „Hauswirtschaftliche Leistungen durchführen“	Prüfungsinstrumente	Prüfungsdauer
Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist <ol style="list-style-type: none"> die Bedeutung von hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung für die Lebensqualität darzustellen, Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen, Geräte und Maschinen auszuwählen, einzusetzen und zu reinigen, hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen durchzuführen, Maßnahmen zur Hygiene und Qualitätssicherung umzusetzen, Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen sowie Fachliche Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Durchführung zu begründen. 	Praktische Prüfung <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsprobe 1 Arbeitsprobe 2 mit situativem Fachgespräch (Gespräch: 10 min) 	120 min
	Schriftliche Prüfung <ul style="list-style-type: none"> praxisbezogene Aufgaben 	90 min

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

8

Zwischenprüfung - Prüfungsinstrumente

Die Arbeitsprobe

Der Prüfling führt eine einfache berufstypische Tätigkeit aus dem Bereich Hauswirtschaftliche Leistungen durch.

Es werden eigene Prüfungsanforderungen formuliert.
Die Arbeitsprobe erhält daher eine eigene Gewichtung.

Bewertet wird

- die Arbeits- bzw. Vorgehensweise.
- Auch das Arbeitsergebnis kann in die Bewertung mit einbezogen werden.

Darüber hinaus kann ein situatives Fachgespräch geführt werden.

(Anm.: In einer der beiden Arbeitsproben ist ein situatives Fachgespräch vorgesehen.)

(nach Bundesinstitut für Berufsbildung, Empfehlung des Hauptausschusses Nr. 158)

Zwischenprüfung- Prüfungsinstrumente

Das situative Fachgespräch

Das situative Fachgespräch bezieht sich auf Situationen während der Durchführung einer der beiden Arbeitsproben und unterstützt deren Bewertung; es hat keine eigenen Prüfungsanforderungen und erhält daher auch keine gesonderte Gewichtung.

Es werden Fachfragen, fachliche Sachverhalte und Vorgehensweisen sowie Probleme und Lösungen erörtert. Es findet während der Durchführung der Arbeitsprobe statt; es kann in mehreren Gesprächsphasen durchgeführt werden.

Bewertet werden

- Aufzeigen fachlicher Hintergründe
- Begründen der Vorgehensweise bei der Durchführung

(nach Bundesinstitut für Berufsbildung, Empfehlung des Hauptausschusses Nr. 158)

Die Abschlussprüfung – Überblick (Abschnitt 3/ § 9 der Ausbildungsverordnung)

5 Prüfungsbereiche	Prüfungs- instrument	Prüfungsdauer	Gewichtung	
Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen	Arbeitsaufgabe	<ul style="list-style-type: none"> Planung Durchführung Fachgespräch 	2 Stunden 3 Stunden max. 15 min	30 %
Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten (gewählter Schwerpunkt)	Betrieblicher Auftrag	<ul style="list-style-type: none"> Planung, Durchführung und Dokumentation Präsentation, anschl. Fachgespräch 	24 Stunden max. 10 min, max. 20 min	30 %
Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen	Schriftliche Prüfung	120 Minuten	15 %	
Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen	Schriftliche Prüfung	120 Minuten	15 %	
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftliche Prüfung	60 Minuten	10 %	

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

11

Die Abschlussprüfung – schriftliche Prüfung (Abschnitt 3/ § 9 der Ausbildungsverordnung)

1. Prüfungsbereiche

1. Verpflegung personenorientiert und zielgruppenorientiert planen (§ 14)
2. Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen (§ 15)
3. Wirtschafts- und Sozialkunde (§ 16)

2. Prüfungsinstrument: schriftliche Prüfung

Dauer	Dauer	Arbeitsaufgabe
1. Tag	60 min	Wirtschafts- und Sozialkunde (evtl. am Tag der Planung der Arbeitsaufgabe im praktischen Prüfungsteil)
2. Tag	120 min	Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen
		Pause
	120 min	Textilien, Räume und Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen

3. Prüfungszeit: insgesamt 5 Zeitstunden (ohne Pause)

12

Die Abschlussprüfung – Arbeitsaufgabe (Abschnitt 3/ § 9 der Ausbildungsverordnung)

1. **Prüfungsbereich: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen**
 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
 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.

2. Prüfungsinstrument

Praxis	Arbeitsaufgabe	Ort
120 min	Planung der Arbeitsaufgabe	Berufskolleg
Vorbereitung der Durchführung (z. B. an 1 Tag oder an 2 Tagen)		
180 min	Durchführung der Arbeitsaufgabe	Berufskolleg
max. 15 min	anschließend: auftragsbezogenes Fachgespräch	

3. **Prüfungszeit:** insgesamt 300 min (2 + 3 Stunden)
plus höchstens 15 Minuten für das auftragsbezogene Fachgespräch

Abschlussprüfung – betrieblicher Auftrag (Abschnitt 3/ § 9 der Ausbildungsverordnung)

1. **Prüfungsbereich**
Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten
(BBP 9 der Ausbildungsverordnung und Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplans)

2. Prüfungsinstrument

Betrieblicher Auftrag	Partner
Einreichen der Themenstellung des betrieblichen Auftrags mit Angabe der Tage der Durchführung,	bei der LWK NRW
Genehmigung	Prüfungsausschuss
Planung des betrieblichen Auftrags	im Betrieb/ beim Kunden
Durchführen des betrieblichen Auftrags	
Erstellen der Dokumentation mit praxisbezogenen Unterlagen	
Vorbereitung der Präsentation	
Präsentation von Planung, Verlauf und Ergebnissen, anschließend	vor dem Prüfungsausschuss
auftragsbezogenes Fachgespräch	

3. **Prüfungszeit**
insgesamt 24 Zeitstunden (z. B. an drei Arbeitstagen)
plus 10 min. Präsentation + 20 min auftragsbezogenes Fachgespräch

Abschlussprüfung Erläuterung zum betrieblichen Auftrag

Für den betrieblichen Auftrag wird der Schwerpunkt der Ausbildung zugrunde gelegt.

- Der/ Die Auszubildende schlägt einen betrieblichen Auftrag vor.
Beispiel Schwerpunkt serviceorientierte Dienstleistungen:
„Grundreinigung des Tagungsraums in der Jugendherberge“.
- Der Prüfungsausschuss sichtet den Vorschlag für den betrieblichen Auftrag und genehmigt ihn.
- Der Prüfling führt den Auftrag in seinem Ausbildungsbetrieb/ im Betrieb durch.
Er bereitet auch die Präsentation des betrieblichen Auftrags vor.
- Dafür stehen dem Prüfling 24 Zeitstunden zur Verfügung.
- Am Tag der Präsentation stellt der Prüfling dem Prüfungsausschuss Planung, Verlauf und Ergebnisse des betrieblichen Auftrags vor; dazu verwendet er praxisbezogene Unterlagen (Dokumentation).
Der Prüfungsausschuss führt mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch.
- Der Prüfling präsentiert max. 10 Minuten,
- das auftragsbezogene Fachgespräch mit dem Prüfungsausschuss dauert max. 20 Minuten.

➤ **Nur die Präsentation, Dokumentation und das Gespräch fließen in die Bewertung ein.**

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

15

Quellen:

Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin (Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV) vom 19.03.2020,

<https://www.landwirtschaftskammer.de/bildung/hauswirtschaft/rechtsgrundlagen/index.htm>

Empfehlung Nr. 158 des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung zur Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen – Prüfungsanforderungen, vom 12.12.2013

<https://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA158.pdf>

Kontakt:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Susanne Saerbeck
Referentin Berufsbildung Hauswirtschaft
Nevinghoff 40
48147 Münster
Telefon: 0251 2376-295
E-Mail: susanne.saerbeck@lwk.nrw.de
www.landwirtschaftskammer.de

LWK NRW, GB 4, Susanne Saerbeck

16