

Novellierung des Ausbildungsberufs Hauswirtschafter/in

Eckdatenentwurf – Stand: 15.12.2017 / KWB/DGB

Begründung der Neuordnung

Hauswirtschafter/innen haben die Aufgabe, hauswirtschaftliche Dienstleistungs- und Produktionsprozesse kunden- und situationsorientiert zu gestalten, durchzuführen und zu steuern sowie hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Produkte zu vermarkten.

Hauswirtschafter/innen sichern die Betreuung und Versorgung von Personen. Sie entwickeln Angebote, die sich an den Bedürfnissen und der Lebenssituation des Menschen orientieren. Sie vermitteln und fördern Alltagskompetenzen und gestalten Lebenskultur. Sie unterstützen eine aktive und selbstbestimmte gesellschaftliche Teilhabe von Menschen.

Hauswirtschafter/innen erfassen und analysieren den erforderlichen Betreuungs- und Versorgungsbedarf, planen Dienstleistungen und Produkte selbständig personen- und situationsorientiert. Sie berücksichtigen dabei die betrieblichen Gegebenheiten und beziehen ihre Kunden/-innen mit ein; sie beachten außerdem die wirtschaftlichen und sozialen Zusammenhänge der Kunden/-innen. Sie führen die Dienstleistungen aus, reflektieren und optimieren Prozesse und Ergebnisse. Sie kommunizieren und kooperieren mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen und arbeiten in interdisziplinären Teams. Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung unter Beachtung rechtlicher Bestimmungen bilden die Grundlagen ihres beruflichen Handelns.

Mit der Neuordnung des Ausbildungsberufs Hauswirtschafter/in sollen neue hauswirtschaftliche Tätigkeitsfelder und neue Anforderungen (Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz, Nachhaltigkeit) integriert, bestehende Inhalte und deren Gewichtung sowie formale Schwächen der bisherigen Verordnung überprüft und korrigiert werden. Die Verordnung soll stärker kompetenzorientiert formuliert und an die aktuellen Erfordernisse des Arbeitsmarktes angepasst werden.

Durch die Änderung der Struktur mittels Einführung von Schwerpunkten wird der Beruf arbeitsmarktorientiert auf die verschiedenen Tätigkeitsfelder und Zielgruppen ausgerichtet.

Eine neue Berufsbezeichnung wird angestrebt, die bisherige Bezeichnung wird als Arbeitstitel geführt.

Dem Niveau des Berufs entsprechend sollen durch die Modernisierung der Verordnung und eine neue Berufsbezeichnung auch wieder leistungsstärkere Jugendliche für eine Ausbildung motiviert werden.

Eckdaten

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Berufsbezeichnung | Hauswirtschafter/in (Arbeitstitel) |
| diskutierte Alternativen | Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistung und Ernährung
Fachkraft für hauswirtschaftliches Betreuungs- und Versorgungsmanagement |
| 2. Ausbildungsdauer | drei Jahre, davon mindestens sechs Monate für die Schwerpunkte |
| 3. Ausbildungsstruktur | Beruf mit Differenzierung in den Schwerpunkten
– Personenbetreuende Dienstleistungen
– Serviceorientierte Dienstleistungen
– Ländlich-agrarische Dienstleistungen |
| 4. Qualifikationskatalog | s. Anlage |
| 5. Zeitliche Gliederung | Zeitrichtwerte in Wochen
vor/nach der Zwischenprüfung und in der Differenzierungsphase |
| 6. Umweltschutz | Über die Standardberufsbildpositionen hinausgehende berufsspezifische Inhalte sind in entsprechende fachliche Berufsbildpositionen zu integrieren (z. B. Nachhaltigkeit und Verbraucherschutz) |

Weitere Hinweise

Eine Berufsgruppenbildung mit anderen Berufen ist nicht möglich.

Es ist eine konventionelle Prüfung mit Zwischen- und Abschlussprüfung vorgesehen.

Qualifikationskatalog

A Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1 Hauswirtschaftliche Kernkompetenzen

- a) Personen- und situationsorientierte hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe ermitteln
(kulturelle Besonderheiten) *
- b) Personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen planen, anbieten, umsetzen und steuern
(hauswirtschaftliche Betreuung; Kommunikation mit Zielgruppen, Angehörigen)
- c) Personen- und situationsorientierte hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe ermitteln
- d) Wohnumfeld und Räume reinigen, pflegen und gestalten
(auch anlassbezogen, kreativ)
- e) Verpflegung planen, herstellen und bereitstellen
(Beachten individueller Vorlieben / Besonderheiten, Ernährungstrends)
- f) Textilien reinigen und pflegen
- g) Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, herstellen, anbieten und vermarkten
(auch landwirtschaftliche Produkte)

2 Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge

- a) Arbeitsabläufe planen, durchführen, steuern, bewerten und optimieren
(Beschaffung, Nutzung elektronischer Medien, Zeitmanagement, wirtschaftliche Aspekte)
- b) Ressourcen, Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter bereitstellen und einsetzen
(Warenwirtschaft, Vorratshaltung)
- c) Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kommunizieren und kooperieren
(Nutzung elektronischer Medien)
- d) Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken, Personen anleiten und im Team arbeiten
- e) Hygienemaßnahmen und weitere qualitätssichernde Maßnahmen planen, durchführen, kontrollieren und dokumentieren

B Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

(s. nächste Seite)

C Schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (Standardberufsbildpositionen)

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit
(alternativ: Pos. unter A 2 aufnehmen)

* Klammerzusätze: Hinweise auf u.a. zu berücksichtigende Inhalte

B Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

mit Angabe der zu vertiefenden und/oder zu erweiternden Berufsbildpositionen aus A / beispielhaft unterlegt mit Qualifikationsinhalten (blau)

Personenbetreuende Dienstleistungen

Personen mit Unterstützungs- und Förderbedarf (Kinder, Senioren, Menschen mit Behinderung...), pflegebegleitende Hauswirtschaft (s. Pflegestärkungsgesetz) ...

1. Personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen planen, anbieten, umsetzen und steuern → A 1 b)
 - Die personenbezogenen hauswirtschaftlichen Bedarfe und Wünsche ermitteln
 - Personenstützende und -fördernde Maßnahmen unter Einbeziehung des sozialen Umfelds (Mitbewohner, Angehörige ...) und in Kooperation mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen planen
 - Die Umsetzung der Maßnahmen steuern, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten
2. Verpflegung planen, herstellen und bereitstellen → A 1 e)
 - Personenbezogen die Verpflegung planen und dabei die Ernährungsbesonderheiten und das Ernährungsverhalten berücksichtigen
 - Verpflegung unter Berücksichtigung der Bedarfe und Wünsche der Zielgruppe herstellen und bereitstellen
 - Arbeitsabläufe steuern und bewerten
3. Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kommunizieren und kooperieren → A 2 c)
 - In interdisziplinären Teams kommunizieren und zusammenarbeiten

Serviceorientierte Dienstleistungen

Unterschiedliche Wohnformen, Privathaushalte ohne/mit Kinder/n / Senioren / Personen mit Unterstützungsbedarf, Tagungs-/Bildungs-/Freizeithäuser, Schulen und Kindertagesstätten, Kantinen, Krankenhäuser, soziale Einrichtungen, Caterer, Reinigung, Wäscheservice ...

1. Personen- und situationsorientierte hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe ermitteln → A 1 c)
 - Anlassbezogen Bedarfe ermitteln, dabei die Kundenwünsche und kundenbezogenen Voraussetzungen berücksichtigen und qualitätssichernde Maßnahmen einbeziehen
 - Die Umsetzung planen, steuern, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten, bei Bedarf Fremdleistungen einbeziehen
2. Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, herstellen, anbieten und vermarkten → A 1 g)
 - (Prozess)kostenstruktur erläutern, Kosten kalkulieren
 - Waren-, Gebrauchsgüter, Maschineneinsatz planen und sicherstellen sowie bei der Personaleinsatzplanung mitwirken
 - Das Leistungsangebot auf Wettbewerbsfähigkeit überprüfen und vermarkten
3. Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kommunizieren und kooperieren → A 2 c)
 - In interdisziplinären Teams kommunizieren und zusammenarbeiten

Ländlich-agrarische Dienstleistungen

Landwirtschaftliche Haushalte mit/ohne Einkommenskombinationen, Urlaub auf dem Bauernhof, Hofladen ...

1. Personenunterstützende und -fördernde Maßnahmen planen, anbieten, umsetzen und steuern → A 1 b)
 - Zielgruppenorientierte Angebote unter Einbeziehung des landwirtschaftlichen Umfelds (Nutzgarten, (Klein-)Tiere) und der landwirtschaftlichen Produktion planen dabei ländliche Traditionen berücksichtigen
(Soziale Landwirtschaft / Aktivierung von Alltagskompetenzen diverser Personengruppen / Integration von Saisonarbeitern / Bauernhofcafé, Hofladen / Lernort Bauernhof: vom Rohstoff zum verbrauchsfertigen Endprodukt / Tischkultur)
 - Die Umsetzung der Angebote steuern, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten
2. Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, herstellen, anbieten und vermarkten → A 1 g)
 - Ernährungstrends (z.B. Buchweizen/Hirse) als Impulsgeber für landwirtschaftlichen Anbau und für das Herstellen von Produkten nutzen
 - Endprodukte auf Grund der betriebseigenen landwirtschaftlichen Produkte entwickeln
(Blumenfeld, Sammeln von Naturmaterialien → Blumenstrauß; Kräuteranbau → Tee, Öle, Gewürze, Dekomaterial, Wellness)
 - Leistungsangebote auf Wettbewerbsfähigkeit überprüfen und vermarkten
3. Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kommunizieren und kooperieren → A 2 c)
 - In interdisziplinären Teams kommunizieren und zusammenarbeiten