

Inhaltsverzeichnis

Einführung in die hauswirtschaftliche Berufsbildung

E 1	Hauswirtschafter/in – Hauswirtschaftsmeister/in	15
E 2	Die „Zuständigen Stellen“	16
E 3	Die hauswirtschaftlichen Verbände und Organisationen	19
E 4	Die hauswirtschaftlichen Fachkräfte sind rar	20
Die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter ...		22
G 1	Die hauswirtschaftlichen Ausbildungsstätten sind Privat- und Großhaushalte bzw. hauswirtschaftliche Betriebe	22
G 10	Das Ausbildungsberufsbild nennt die Mindestinhalte der Ausbildung	24
G 11	Der Ausbildungsrahmenplan erläutert die Ausbildung	26
G 12	Der Ausbildungsrahmenplan steuert auch den Prüfungsvorbereitungslehrgang	34
G 2	Zur hauswirtschaftlichen Ausbildung gehört auch die Berufsschule	35
G 20	Die Ausbildungsstätte und die Berufsschule arbeiten zusammen ...	35
G 21	Der Rahmenlehrplan erläutert Lernfelder und Inhalte	36
G 3	Vor dem Berufsabschluss steht die Ausbildungsabschlussprüfung	49
G 30	Die Teilnahme an der Prüfung ist nicht ohne weiteres möglich	49
G 31	Für die Prüfung ist ein Ausschuss zuständig	51
G 32	Die Durchführung der Prüfung ist genau festgelegt	51
G 33	Für Auszubildende gibt es auch eine Zwischenprüfung	54
G 34	Ausbildungsinhalte und Ausbildungsprüfungen	55
G 4	Inhalte der Ausbildung	55
G 40	Der zeitliche Ablauf bei der Vermittlung der Ausbildungsinhalte	55
G 41	Während der gesamten Ausbildungsdauer zu vermittelnde berufliche Grundbildung	59
G 410	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen	59
G 4100	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	59
G 4101	Berufsbildung	60
G 4102	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	61
G 4103	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	61

G 4104	Hygiene	62
G 4105	Umweltschutz	63
G 411	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge (I)	64
G 4110	Arbeitsorganisation	64
G 4111	Qualitätssichernde Maßnahmen	64
G 42	Während des ersten Ausbildungsjahres zu vermittelnde berufliche Grundbildung	65
G 420	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge (II)	65
G 4200	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen (I)	65
G 4201	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen (I)	66
G 4202	Beschaffen und Bewerten von Informationen (I)	67
G 4203	Betriebliche Geschäftsvorgänge (I)	67
G 421	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen (I)	68
G 4210	Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	68
G 422	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (I)	69
G 4220	Speisenzubereitung und Service (I)	69
G 4221	Reinigen und Pflegen von Räumen (I)	70
G 4222	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (I)	70
G 4223	Reinigen und Pflegen von Textilien (I)	71
G 4224	Vorratshaltung und Warenwirtschaft (I)	71
G 423	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (I)	72
G 4230	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen (I)	72
G 43	Während des dritten Ausbildungshalbjahres zu vermittelnde berufliche Fachbildung	73
G 430	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge (III)	73
G 4300	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen (II)	73
G 4301	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen (II)	74
G 4302	Beschaffen und Bewerten von Informationen (II)	75
G 431	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (II)	76
G 4310	Speisenzubereitung und Service (II)	76
G 4311	Reinigen und Pflegen von Räumen (II)	77
G 4312	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (II)	78

G 4313	Reinigen und Pflegen von Textilien (II)	78
G 4314	Vorratshaltung und Warenwirtschaft (II)	79
G 44	Während des vierten, fünften und sechsten Ausbildungshalbjahres zu vermittelnde berufliche Fachbildung	80
G 440	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge (IV)	80
G 4401	Betriebliche Geschäftsvorgänge (II)	80
G 441	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen (II)	82
G 4410	Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen	82
G 442	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (III)	83
G 4420	Speisenzubereitung und Service (III)	83
G 4421	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes (III)	85
G 443	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (II)	86
G 4430	Personenorientierte Gesprächsführung	86
G 4431	Motivation und Beschäftigung	87
G 4432	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen (II)	88
G 45	Fachaufgaben im Einsatzgebiet	89
G 450	Allgemeines zu den Fachaufgaben im Einsatzgebiet	89
G 451	Beispiele für Fachaufgaben im Einsatzgebiet	90
G 4510	Fachaufgaben in Großhaushalten	91
G 4511	Fachaufgaben in Privathaushalten	92
G 4512	Fachaufgaben in Landwirtschaftshaushalten	94
G 46	Die Nachholung der Prüfung als Hauswirtschafter/in	95
G 460	Die Voraussetzungen für die Nachholung der Prüfung mit Abschluss als Hauswirtschafter/in	95
G 461	Die Inhalte der Lehrgänge zur Vorbereitung auf die Prüfung mit Abschluss als Hauswirtschafter/in	97
G 4610	Allgemeine Grundlagen	97
G 4611	Geschäftsvorgänge bei der Haushaltsführung	98
G 4612	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (I); Schwerpunkt: Ernährung, Nahrungszubereitung	99
G 4613	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (II); Schwerpunkt: Fachraumbereiche	100
G 4614	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (III); Schwerpunkt: Wohnbereiche und Wohnumfeld	101
G 4615	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (IV); Schwerpunkt: Textilbereiche	101

G 4616	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (I); Schwerpunkt: Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	102
G 4617	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (II); Schwerpunkt: Häusliche Krankenpflege	102
G 4618	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (III); Schwerpunkt: Personenorientierte Gesprächsführung	103
G 5	Aufgaben zu den Ausbildungsinhalten	103
G 50	Aufgaben zu den während der gesamten Ausbildungszeit zu vermittelnden Ausbildungsinhalten	104
G 501	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen	104
G 5011	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	104
G 5012	Berufsbildung	107
G 5013	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	112
G 5014	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	116
G 5015	Hygiene	121
G 5016	Umweltschutz	124
G 502	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge	128
G 5021	Arbeitsorganisation	128
G 5022	Qualitätssichernde Maßnahmen	132
G 51	Handlungsorientierte Aufgaben zu den Ausbildungsinhalten in den einzelnen Ausbildungs(halb)jahren	135
G 510	Berufliche Grundbildung	135
G 5101	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	135
G 5102	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und betreuenden Personen	138
G 5103	Beschaffen und Bewerten von Informationen	141
G 5104	Betriebliche Geschäftsvorgänge	143
G 5105	Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	153
G 5106	Speisenzubereitung und Service	155
G 5107	Reinigen und Pflegen von Räumen	163
G 5108	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes	165
G 5109	Reinigen und Pflegen von Textilien	167
G 51010	Vorratshaltung und Warenwirtschaft	169
G 51011	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	171
G 511	Berufliche Fachbildung	172
G 5111	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	172

G 5112	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und betreuenden Personen	174
G 5113	Beschaffen und Bewerten von Informationen	176
G 5114	Betriebliche Geschäftsvorgänge	178
G 5115	Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen	181
G 5116	Speisenzubereitung und Service	182
G 5117	Reinigen und Pflegen von Räumen	188
G 5118	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes	190
G 5119	Reinigen und Pflegen von Textilien	192
G 51110	Vorratshaltung und Warenwirtschaft	194
G 51111	Personalorientierte Gesprächsführung	196
G 51112	Motivation und Beschäftigung	201
G 51113	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	202
G 51114	Fachaufgaben im Einsatzgebiet	204
G 52	Prüfungsgespräch und mündliche Prüfung	208
G 520	Allgemeines zum Prüfungsgespräch und zur mündlichen Prüfung	208
G 521	Zusammenstellung mündlicher Prüfungsfragen	209
G 522	Haushaltskunde	210
G 5221	Fragen zur „Wirtschaftlichen Haushaltsführung“	210
G 5222	Fragen zur „Arbeitsplanung im Haushalt“	214
G 5223	Fragen zur „Verarbeitung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Ernährungslehre“	218
G 5224	Fragen zu „Verbraucherbewusstes Einkaufen“	230
G 5225	Fragen zu „Gartennutzung und Pflanzenpflege“	233
G 5226	Einige exemplarische Beispiele zum fachbezogenen mündlichen Rechnen	234
G 523	Haushaltstechnik	235
G 5231	Fragen zu „Materialkunde, Qualitätsanforderungen an Ge- und Verbrauchsgüter“	235
G 5232	Fragen zur „Geräte- und Maschinenkunde“	241
G 5233	Fragen zu „Hygiene, Arbeitsschutz und Unfallverhütung“	246
G 524	Wirtschafts- und Sozialkunde	249
G 5241	Fragen zu „Sozialaufgaben in der häuslichen Gemeinschaft“	249
G 5242	Fragen zu „Arbeits- und sozialrechtliche Bestimmungen“	254
G 5243	Fragen zu „Gesetze und Verordnungen aus dem Lebensmittelrecht“	258
G 5244	Fragen zu „Marktgeschehen, wirtschaftliche Zusammenschlüsse, Verbraucherorganisationen“	258
G 5245	Fragen zu „Sozial- und Tarifpartner, Fachverbände“	261

G 53	Aufgaben aus den Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen und Betreuungsleistungen	262
G 531	Aufgaben und Fragen über gemeinwirtschaftlich orientierte Versorgungs- und Betreuungsleistungen	262
G 532	Aufgaben und Fragen über erwerbswirtschaftlich ausgerichtete Versorgungs- und Betreuungsleistungen	268
G 533	Aufgaben aus Prüfungsvorbereitungslehrgängen	270
G 54	Allgemeines zur Ausbildungsabschlussprüfung	272
G 540	Zum praktischen Teil der Ausbildungsabschlussprüfung	272
G 541	Zum schriftlichen Teil der Ausbildungsabschlussprüfung	274
G 55	Eine Prüfungsordnung als exemplarisches Beispiel	278
G 56	Anhang: Hauswirtschaftstechnische HelferIn/ Hauswirtschaftstechnischer Helfer HTH	289
Der Aufstieg zur Meisterin der Hauswirtschaft/ zum Meister der Hauswirtschaft		293
M 1	Ein guter Beruf mit zu wenig Nachfrage	293
M 10	Zuerst ein wenig Geschichte	293
M 11	Das Berufsbild der Hauswirtschaftsmeisterin	294
M 12	Vom pauschalen Berufsbild zur differenzierten Stellenbeschreibung	297
M 13	Unterschiede: Hauswirtschaftsmeister/in – Fachhauswirtschaftler/in	299
M 2	Die Rechtsgrundlagen der Fortbildung	300
M 20	Die wichtigsten Regelungen	300
M 21	Die Anforderungsverordnung (Textteil)	301
M 22	Die Prüfungsordnung (Textteil, exemplarisches Beispiel)	309
M 23	Der Rahmenplan	320
M 3	Die organisatorische Vorbereitung auf die Prüfung	320
M 30	Die Beachtung der Zulassungsvoraussetzungen	320
M 31	Die Vorbereitung auf die Prüfung	322
M 32	Zu den Lehrgangsgebühren ist eine finanzielle Hilfe möglich	323
M 4	Die fachliche Vorbereitung auf die Prüfung	324
M 40	Die Prüfungsteile	324
M 41	Die Handlungsfähigkeit	325
M 42	Die Initiatoren der Prüfungsanforderungen	325
M 43	Die Umsetzung der Prüfungsanforderungen	326
M 44	Zu den Prüfungsanforderungen im Teil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“: Qualifikationsschwerpunkte und Handlungssituationen	326
M 45	Fachliteratur und Medien speziell zu „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“	330

M 46	Der Prüfungsteil „Betriebs- und Unternehmensführung“ modernisiert die hauswirtschaftliche Fortbildung	331
M 460	Die besonderen Anforderungen	331
M 461	Ein exemplarisches Beispiel für neue Anforderungsbereiche: Die Existenzgründung	331
M 462	Zu den Prüfungsanforderungen im Teil „Betriebs- und Unternehmensführung“: Qualifikationsschwerpunkte und Handlungssituationen	335
M 463	Einige Aufgaben zum Prüfungsteil „Betriebs- und Unternehmensführung“	337
M 464	Fachliteratur und Medien speziell zu „Betriebs- und Unternehmens- führung“	344
M 47	Zu den Prüfungsanforderungen im Teil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“	346
M 470	Kurzgefasste Berufsausbildungs- und Mitarbeiterführungskunde . . .	346
M 4700	Die Zusammenhänge zwischen der Anforderungsverordnung, dem fachrichtungsübergreifenden Rahmenplan sowie der thematischen Gliederung in acht Handlungsfelder	346
M 4701	Zu den „Allgemeinen Grundlagen“	351
M 4702	Zur „Planung der Ausbildung“	353
M 4703	Zur „Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden“	355
M 4704	Zum „Ausbilden am Arbeitsplatz“	358
M 4705	Zur „Förderung des Lernprozesses“	361
M 4706	Zur „Ausbildung in der Gruppe“	364
M 4707	Zum „Abschluss der Ausbildung“	366
M 4708	Die Mitarbeiterführung und die Zusammenarbeit im Betrieb	368
M 471	Fallbezogene Aufgaben zur „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“	371
M 4710	Die Bedeutung von Handlungsfällen	371
M 4711	Handlungsfälle zu „Allgemeine Grundlagen“	372
M 4712	Handlungsfälle zu „Planung der Ausbildung“	373
M 4713	Handlungsfälle zur „Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden“	374
M 4714	Handlungsfälle zu „Ausbildung am Arbeitsplatz“	376
M 4715	Handlungsfälle zu „Förderung des Lernprozesses“	378
M 4716	Handlungsfälle zu „Ausbildung in der Gruppe“	380
M 4717	Handlungsfälle zu „Abschluss der Ausbildung“	382
M 4718	Handlungsfälle zur „Mitarbeiterführung und Zusammenarbeit im Betrieb“	384
M 472	Fragen zur Berufs- und Arbeitspädagogik	385
M 4720	Die Bedeutung von Fragen	385
M 4721	Fragen zu „Allgemeine Grundlagen“	385
M 4722	Fragen zu „Planung der Ausbildung“	387

M 4723	Fragen zu „Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden“	389
M 4724	Fragen zu „Ausbildung am Arbeitsplatz“	390
M 4725	Fragen zu „Förderung des Lernprozesses“	392
M 4726	Fragen zu „Ausbildung in der Gruppe“	393
M 4727	Fragen zu „Abschluss der Ausbildung“	395
M 4728	Fragen zur „Mitarbeiterführung und Zusammenarbeit im Betrieb“	396
M 5	Einzelne wichtige Abläufe und Begegnungen vor und während der Prüfungen	398
M 50	Das Arbeitsprojekt im Prüfungsteil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“	398
M 51	Die Situationsaufgabe im Prüfungsteil „Betriebs- und Unternehmensführung“	399
M 52	Die schriftliche Prüfung in den drei Prüfungsteilen	400
M 53	Die Präsentation einer Ausbildungseinheit	401
M 54	Die Unterweisungsprobe	401
M 55	Das Prüfungsgespräch und die mündliche Prüfung	407
M 56	Der Prüfungsausschuss	410
M 57	Die Leitung des Prüfungsausschusses	412
M 58	Zum guten Abschluss gibt es den Meister(innen)brief	414
M 59	Eigenständige Ausbilder-Eignungsprüfung	414
F 1	Fortbildungsberufsabschluss: Fachhauswirtschafter/in	415
F 11	Allgemeines über den Berufsabschluss	415
F 12	Eine Fortbildungsverordnung regelt die Prüfung	415
	Stichwortverzeichnis	424
	Die Autoren	431