

**Zeitliche Gliederung des Vorbereitungslehrganges
zur Meisterprüfung in der Hauswirtschaft**

mit einem Tag pro Woche à 8 Unterrichtseinheiten mit je 45 Minuten

	Lehrgangsteil	Lehrgangstage
Teil 1	Einführung, Büroorganisation, Selbstorganisation, Projektmanagement, Präsentation	4 Tage
Teil 2	Betriebs- und Unternehmensführung Existenzsicherung des Unternehmens/ Betriebszweiges inkl. Buchführung und Datenaufnahme	10 Tage
Teil 3	Qualitätsmanagement und Personalmanagement	12 Tage
Teil 4	Strukturierung und Gestaltung des Alltags von Personen und Personengruppen	2 Tage
Teil 5	Verpflegung, Speisenzubereitung, Service	12 Tage
Teil 6	Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Wohnumfeldes	8 Tage
Teil 7	Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen	8 Tage
Teil 8	Reinigung und Pflege von Textilien	7 Tage
Teil 9	Großhaushalt – nach Möglichkeit im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 7	2 bis 3 Tage
Teil 10	Seminar „Gerätetechnik und Textil“ des Agrarbildungszentrums Landsberg am Lech	3 Tage
Teil 11	Übung zur Situationsaufgabe	2 bis 3 Tage
Teil 12	Berufsausbildung und Mitarbeiterführung	7 bis 10 Tage
Teil 13	Informationen zur Ausbildereignungsprüfung und zur Meisterprüfung mit Arbeitsprojekt und Situationsaufgabe Informationen der Verbände des BayLaH	3 Tage
	Summe	80 bis 85 Tage

Praktikum in angestrebten Einsatzbereichen wird zusätzlich empfohlen!

Zeitliche und inhaltliche Gliederung des Vorbereitungslehrgangs zur Meisterprüfung in der Hauswirtschaft

in Anlehnung an die „Meisterprüfung in der Hauswirtschaft - Empfehlungen zur Umsetzung der Verordnung über die Anforderungen in der Prüfung (AID 567/2006)

Ziele dieser zeitlichen und inhaltlichen Gliederung

- Sie zeigt auf, wie die Meistervorbereitung im Sinne der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 28. Juli 2005 gestaltet werden kann: Die Vermittlung von Handlungskompetenz für den beruflichen Alltag der Meisterin der Hauswirtschaft steht im Vordergrund.
- Sie gibt methodisch- didaktische Hinweise, z. B. mit Querverweisen zu anderen Lehrgangsteilen oder Beispielen für Projektarbeit (handlungsorientierter Ansatz).
- Sie informiert die einzelnen Referenten über Inhalte, die bereits in anderen Lehrgansteilen vermittelt werden.
- Sie dient als Grundlage für die Planung einer Meistervorbereitung durch Empfehlungen zu Stundenverteilung und inhaltlicher Gliederung.

Zielgruppe

Diese zeitliche und inhaltliche Gliederung richtet sich an

- Referenten und Referentinnen in der Meistervorbereitung,
- Mitglieder des Aufgabenerstellungsausschusses

Einsatz und Verwendung:

- Diese zeitliche und inhaltliche Gliederung gilt als Empfehlung, die pädagogische Freiheit der Lehrkräfte soll dadurch nicht eingeschränkt werden.
- Die zeitliche und inhaltliche Gestaltung des Lehrgangs muss sich immer am Vorwissen und beruflichen Hintergrund der Lehrgangsteilnehmer/innen orientieren.
- Durchgeführte Projekte und Betriebsbesichtigungen in den einzelnen Modulen rechtfertigen Abweichungen gegenüber den empfohlenen Unterrichtseinheiten. Aus diesem Grund sollten die Lehrkräfte vorab festlegen, in welchem Lehrgangsteil ein umfangreiches Unterrichtsprojekt durchgeführt wird.
- Zur Vorbereitung auf die Prüfungsleistung „Arbeitsprojekt“ sollten in jedem Lehrgangsteil Elemente und Instrumente des Projektmanagements, z.B. Zielformulierung, Analyse der Ist-Situation, Qualitäts- und Kostenplanung (siehe Formblätter aus der „Handreichung Arbeitsprojekt“) auch im Rahmen von Einzel- und Gruppenarbeit geübt werden.
- Grundlage für die zeitliche und inhaltliche Gliederung und daher bei der Planung mit einzubeziehen sind die
 - Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 28. Juli 2005 sowie
 - „Meisterprüfung in der Hauswirtschaft - Empfehlungen zur Umsetzung der Verordnung über die Anforderungen in der Prüfung“ (AID 567/2006).

- Die Inhalte der Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin werden als bekannt vorausgesetzt. Im Rahmen der Meistervorbereitung kann somit eine Vertiefung mit Ziel „Meisterniveau“ erfolgen.
- Die Lehrgangsteile 5 bis 8 bauen auf Inhalte der Teile 1 bis 4 (Querschnittsaufgaben) auf und vertiefen sie. Je nach Situation und Erfordernissen der Anbieter einer Meistervorbereitung können die Lehrgangsteile 5 bis 8 in der Abfolge verändert und auch miteinander kombiniert werden.
- Nach Möglichkeit sollten die zur Bearbeitung des Arbeitsprojektes notwendigen Inhalte vor dessen Beginn vermittelt sein. Bei den fachlichen Qualifizierungsschwerpunkten kann dies je nach Beginn der Meistervorbereitung nicht in jedem Falle sichergestellt werden. Vom Prüfling kann in solchen Fällen jedoch ein entsprechendes Maß an Eigeninitiative und Eigenleistung erwartet werden.
- Die Teile 9 bis 13 wurden aus redaktionellen Gründen an das Ende der Gliederung gestellt, was weder einer Wertung gleich kommt, noch verpflichtend ist. Eine Einführung und eine erste Übung zur Situationsaufgabe in zeitlichen Zusammenhang zur Auswertung der Haushaltsaufnahme und Haushaltsbuchführung haben sich im Sinne einer besseren Prüfungsorientierung bewährt.

Hinweis:

Im Lehrgangsteil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ wurden nur die Inhalte der Berufsbildung entsprechend den vier Handlungsfeldern der Ausbildereignungsverordnung (AEVO) vom 21. Januar 2009 aufgeführt, da die Teilnehmer/innen der Vorbereitungslehrgänge üblicherweise vor der Zulassung zur Meisterprüfung die Prüfung nach Ausbildereignungsverordnung ablegen. Die Inhalte der Mitarbeiterführung sind im Lehrgangsteil „Qualitäts- und Personalmanagement“ enthalten.

Verwendete Abkürzungen s. S. 32

**Teil 1 - Einführung, Büroorganisation, Selbstorganisation, Projektmanagement
(4 Tage: 2 Tage zu Lehrgansbeginn und 2 Tage im Teil 5 vor dem ersten Projekt)**

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung: <ul style="list-style-type: none"> o Tätigkeitsbereiche der Meisterin/des Meisters o Ablauf der Meistervorbereitung 	<ul style="list-style-type: none"> - Methoden zum gegenseitigen Kennenlernen: z.B. Partnerinterview oder Steckbrief (Name, Wohnort, beruflicher Werdegang, familiärer und betrieblicher Hintergrund, Zielvorstellungen hinsichtlich künftiger Tätigkeit, Erwartungen an die Meistervorbereitung) - Steckbriefe dienen allen Lehrkräften als Informationsquelle. 	Hinweis: Verweise in diese Spalte beziehen sich auf die Angaben im AID Rahmenplan (AID 567/2006).
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Rahmenbedingungen <ul style="list-style-type: none"> o Büroorganisation o Büroarbeitsplatz o Informationsfluss im Büro 	<ul style="list-style-type: none"> - Beispiele optimaler Büroausstattung (Absolventen der Landwirtschaftsschule, Abt. Hauswirtschaft bringen diese Inhalte bereits mit) 	Dokumentations- und Kommunionsysteme erfassen, bewerten und optimieren (1.1)
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze der Selbstorganisation <ul style="list-style-type: none"> o Zeitmanagement o Aufgabenstrukturierung o Delegation 	<ul style="list-style-type: none"> - Darbietung - Erarbeiten anhand verschiedener Beispiele (Absolventen der Landwirtschaftsschule, Abt. Hauswirtschaft bringen diese Inhalte bereits mit) 	
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen für effizientes Lernen <ul style="list-style-type: none"> o Lernprozess o Lernbedingungen o Lerntechniken 	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abstimmung mit Lehrkräften BAP (BAP vor oder nach diesem Lehrgangsteil?) - Evtl. in BAP mit anderen Methoden vertiefen z. B. Mind-Mapping, Lernkartei (Praktische Übungen beim Thema Visualisierung) 	
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsbeschaffung <ul style="list-style-type: none"> o Informationsquellen o Informationsbewertung o Bewertung der Informationen 	<ul style="list-style-type: none"> - Internetrecherche am PC (AID, DGE, ...) z. B. Kauf eines Dampfreinigers, Informationsblatt zu Kartoffeln erstellen, Hausaufgaben vorab: Sammeln von Informationen zu bestimmten Themen - Hinweis auf Bayernrecht 	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
8 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Präsentation und Visualisierung <ul style="list-style-type: none"> ○ Auftreten und sprachlicher Ausdruck ○ Gestaltungselemente einer Visualisierung ○ Einsatz von Medien 	<ul style="list-style-type: none"> – Ggf. anhand von Steckbriefen der TN – Übungen zur Visualisierung – Erstellen von Plakaten – Erstellen von Power Point Präsentationen – Üben von Kurzvorträgen (z. B. Darbietung der gesammelten Information zu versch. Themen) als Power Point Präsentation, ggf. mit Einsatz von Flipchart, Pinnwänden (in Kleingruppen) – Hier Formblätter AP verwenden 	
8 UE im Teil 5 vor dem 1. Projekt	<ul style="list-style-type: none"> – Einführung in die Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> ○ Grundlagen der Projektarbeit ○ Phasen eines Projektes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definitionsphase ▪ Planungsphase ▪ Realisierungsphase ▪ Projektabschluss 	<ul style="list-style-type: none"> – Erfahrungen der Teilnehmer – Handreichung zum Arbeitsprojekt – Projekte im Griff – Leitfaden für die Meister/innen der Hauswirtschaft (I/1-5) – Übung Zielformulierung 	Projekte planen (1.4)
8 UE im Teil 5 vor dem 1. Projekt	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dokumentation der Definitionsphase und Planungsphase 	<ul style="list-style-type: none"> – Umsetzung an konkreten Beispielen in Gruppenarbeit – Einsatz der Formblätter aus der „Handreichung Arbeitsprojekt“, evtl. Anpassung der Formblätter an individuelle Erfordernisse je nach Aufgabenstellung – Diese Einheit kann auch der erste Tag des Projektes sein 	

Teil 2: Betriebs- und Unternehmensführung
Qualifikationsschwerpunkt: Existenzsicherung des Unternehmens/Betriebszweiges inkl. Datenaufnahme
(Daten aus Haushalt und Betrieb erfassen, analysieren und bewerten – insgesamt 10 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
2 UE	Einführung	<ul style="list-style-type: none"> – aid Rahmenplan – D – Kartenabfrage: Betriebswirtschaftliches Vorwissen? 	
4 UE	Betriebe analysieren und bewerten <ul style="list-style-type: none"> – Betrieb im Gesellschafts- und Wirtschaftssystem <ul style="list-style-type: none"> ○ Funktion des Marktes in der Wirtschaft ○ Strukturen und Funktionen von Betrieben (Haushaltsarten, Organisationsformen – Landwirtschaftliche Unternehmerhaushalte, Privathaushalte, Großhaushalte, Einrichtungen, hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe) ○ Nationale und internationale Rahmenbedingungen ○ Einordnen des (eigenen) Betriebes in das Wirtschaftssystem 	<ul style="list-style-type: none"> – U – Beispiele aus dem Arbeitsumfeld der Teilnehmer evtl. am Beispiel HWF genauer beleuchten 	1.1.1 1.1.2 1.1.3 1.1.4
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Aufbauorganisation <ul style="list-style-type: none"> ○ Organisationsstruktur der Gesamteinrichtung ○ Struktur des hauswirtschaftlichen Bereiches 	<ul style="list-style-type: none"> – U mit Erläuterungen der Begriffe – Beispiel aus Teilnehmerkreis – HA: Aufbauorganisation des eigenen Haushalts/Betriebszweiges (AB) 	1.2.1 1.2.2

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Ablauforganisation <ul style="list-style-type: none"> ○ Konzeption und betriebliche Bedingungen ○ Planung und Gestaltung des Leistungsangebotes ○ Planung und Gestaltung der Leistungserbringung 	<ul style="list-style-type: none"> – Konkretisierung in QSP II/2.1 – 2.5 	1.3.1 1.3.2 1.3.3
4 UE	Betriebsbesichtigung mit Erfassung der Aufbauorganisation und Ablauforganisation mit Auswertung	<ul style="list-style-type: none"> – Großhaushalt, hausw. Dienstleistungsbetrieb oder ldw. Betrieb mit Einkommenskombination – Arbeitsauftrag: Aufbauorganisation (AB) 	1.2.1 1.2.2
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebliches Rechnungswesen (allgemein) <ul style="list-style-type: none"> ○ Grundsätze des betrieblichen Rechnungswesens ○ Grundbegriffe der Kostenrechnung ○ Bereiche der Kostenrechnung: Kostenarten-, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung ○ Vollkosten-, Teilkostenrechnung 	<ul style="list-style-type: none"> – Beispiel Wäscheservice – Anwendung in QSP II/2.2 – 2.5 	1.4.1 1.4.2
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebserfolg und Betriebsvergleich (allgemein) <ul style="list-style-type: none"> ○ Datenermittlung ○ Ermitteln und Auswerten von Kenndaten 	<ul style="list-style-type: none"> – Evtl. Verwendung Gehefte, „Datenaufnahme“ 	1.5.1 1.5.2 1.5.3 1.5.4
8 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebliches Rechnungswesen (Haushalt - Geld) Haushaltsbuchführung: <ul style="list-style-type: none"> ○ Arbeitszeit und Geld im privaten Haushalt ○ Verflechtung von Haushalt und Betrieb ○ Buchführung (Aufgaben, Buchführungspflichten, Buchführungssysteme, Grundsätze einer ordnungsgemäßen Buchführung) ○ Einführung in die Haushaltsbuchführung 	<ul style="list-style-type: none"> – Haushaltskompass – AT – U – Anleitungsheft, Buchung manuell und mit Budget 2002 – HA: Durchführung der Haushaltsbuchführung über einen Zeitraum von mind. ½ Jahr, besser 1 Jahr – Anleitung zur Haushaltsbuchführung jetzt, Auswertung nach ca. 14 Monaten – Austeilen der Gehefte Datenaufnahme für den landwirtschaftlichen Haushalt, sowie Datenaufnahme für den Verpflegungs- und Unterhaltsbereich in Großhaushalten mit Plandaten für den Großhaushalt und Datenaufnahme für den privaten Haushalt mit Hinweis auf einzelne Seiten und kurzer Einführung 	1.4.1 1.4.2 1.5.1

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Haushaltsbuchführung: <ul style="list-style-type: none"> ○ Klärung von Fragen 	Ca. 2 Monate nach Buchführungsbeginn (zusammen mit Datenaufnahme)	
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebserfolg und Betriebsvergleich – Haushaltsbuchführung: <ul style="list-style-type: none"> ○ Haushaltsbuchführung analysieren und bewerten ○ Auswertung 14 Monate nach Buchführungsbeginn 	<ul style="list-style-type: none"> – Ergebnisse der HHBF 2 Wo vorher an Lehrkraft – Faustzahlen – Vergleich innerhalb der Gruppe zu ausgewählten Ausgabebereichen mit Diskussion 	1.5.2 1.5.3 1.5.4
4 UE 12 UE oder nur 4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebliches Rechnungswesen (Landwirtschaftlicher Betrieb) – Betriebserfolg und Betriebsvergleich (Landwirtschaftlicher Betrieb) <ul style="list-style-type: none"> ○ Der landwirtschaftliche Betrieb: Betriebsbeschreibung (Datenaufnahme S. 17 – 18) ○ Bilanzanalyse eines landwirtschaftlichen Betriebes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kennzahlen der Rentabilität, Stabilität und Liquidität ▪ Horizontaler und vertikaler Betriebsvergleich 	<ul style="list-style-type: none"> – Beispielsbetrieb – Buchführungsabschluss eines Beispielsbetriebes – Buchführungsstatistik – Entspricht Auswertung Buchführungsergebnisse – Datenaufnahme S. 19 <p>oder: Je nach beruflichem Hintergrund der Lehrgangsteilnehmer: Schwerpunktsetzung „Existenzgründung“</p>	1.4.1 1.5.1 1.5.2 1.5.4
4 UE	<p>Betriebs- und Betriebszweigentwicklung planen, Unternehmen gründen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Unternehmensziele und Angebotskonzept <ul style="list-style-type: none"> ○ Überblick über Erwerbskombinationen im Verpflegungsbereich und hauswirtschaftliche Dienstleistungsbereiche ○ Unternehmen gründen: Von der Geschäftsidee zum Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voraussetzungen ▪ Geschäftsplan ○ Möglichkeiten der Unterstützung (Beratung durch ÄLF, Existenzgründerberatung und –seminare etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> – www.bmwi.de: Starthilfe – Der erfolgreiche Weg in die Selbständigkeit – Beratungsunterlagen – Anwendung der Inhalte in einem Projekt, z.B. Gründung Wäscheservice 	2.1 – 2.6 2.1.1 2.1.2 2.1.3 2.1.4
6 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Rechtsfragen bei der Gründung <ul style="list-style-type: none"> ○ Rechtsformen 	<ul style="list-style-type: none"> – Referent BBV – Beratungshilfen „Lernort Bauernhof“, 	2.2.1 2.2.2

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Steuerrecht ○ Vertrags- und Haftungsrecht (Versicherungen, Produkthaftung, Gewährleistung u.a.) ○ Arbeits- und Sozialrecht 	<p>„HWF“</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ausgewählte Inhalte in BAP 	2.2.3
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Finanzierung ○ Kapitalbedarfsermittlung, Finanzierungsplan ○ Arten der Finanzierung, Möglichkeiten der staatlichen Förderung, Einzelbetriebliche Investitionsförderung 	<ul style="list-style-type: none"> – Fallbeispiel 	2.3.1 2.3.2
4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Kosten-/Preiskalkulation ○ Kalkulationsmethoden (Zuschlagsmethode, Arbeitswertmethode) ○ Kalkulation mit Hilfe von Plandaten ○ Gewinnschwelle ○ Grundlagenkalkulation Gerätetechnik 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnungsbeispiel z.B. „Auszog`ne“ – LfL - Faustzahlensammlung, Juli 2004 – Anwendung z.B. Gastronomie-Bereich – Kalkulation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen – Kalkulation Geräte im Seminar „Gerätetechnik und Textil“ (Landsberg) 	1.4.2 2.4.1 2.4.2
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Marketing ○ Marketingstrategien/Marketingkonzept ○ Marketinginstrumente ○ Aktivitäten am Markt ○ Grundlagen der Öffentlichkeitsarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> – Anwendung in Projekten 	2.5.1 2.5.2 2.5.3
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Risikomanagement ○ Ziele und Funktionen ○ Strategien, Instrumente 		2.6.1 2.6.2
oder: 8 UE	<p>Betriebs- und Betriebszweigentwicklung planen, Unternehmen gründen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Vertiefung 	<p>oder: statt Schwerpunkt „Landwirtsch. Betrieb“ hier Schwerpunkt „Existenzgründung“ GA: Gründung eines Beispiels-Unternehmens</p>	
1 UE	<p>Evaluierung des Qualifikationsschwerpunktes Betriebs- und Unternehmensführung</p> <p>Einordnung der Inhalte in die gesamte Meistervorbereitung</p>		
7 UE + 1 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebserfolg und Betriebsvergleich ○ Datenermittlung ○ Einführung in die Datenaufnahmen landw., privater Haushalt und Großhaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> – Gehefte Datenaufnahme – Ca. 2 Monate nach Beginn der Haushaltsbuchführung zs. mit 1 UE Klärung von Fra- 	1.5.1

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
		gen zur Haushaltsbuchführung – oder: Beginn „Datenaufnahme.....“ zeitgleich mit Einführung in die Haushaltsbuchführung	
5 UE + 3 UE	– Betriebserfolg und Betriebsvergleich <ul style="list-style-type: none"> ○ Arbeitszeitaufwand im Haushalt analysieren und bewerten ○ Analyse und Bewertung des familiär-sozialen Bereichs 	<ul style="list-style-type: none"> – Ergebnisse der Zeitaufschreibungen 2 Wo vorher an Lehrkraft – Faustzahlen „Arbeitszeit und Geld“ (LfL) – Vergleich innerhalb der Gruppe zu ausgewählten Tätigkeitsbereichen mit Diskussion – Auswertung: 14 Monate nach Beginn der Haushaltsbuchführung zs. mit 3 UE Auswertung Haushaltsbuchführung 	1.5.2 1.5.3 1.5.4

Teil 3: Qualitätsmanagement und Personalmanagement (12 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
2 UE 2 UE 4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen des Qualitätsmanagements <ul style="list-style-type: none"> ○ Vorteile/Aufbau eines QM-Systems in der Einrichtung allgemein, besondere Vorteile für die Hauswirtschaft ○ Leitbild (Philosophie) der Einrichtung, Unternehmensziele – Qualitätsmanagementinstrument <ul style="list-style-type: none"> ○ Kundenorientierung als zentrales Element ○ Kundenbedürfnisse verschiedener Einrichtungen / Betriebe 	<ul style="list-style-type: none"> – Hausaufgabe: – Eigenes Leitbild formulieren, Kunden benennen – messbare Ziele formulieren – Betriebsbesichtigung 	1. Qualitätsorientiertes Handeln erfassen, bewerten und optimieren (1.3)
2 UE 4 UE 1 UE 1 UE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Prozessorientierung im QMS – Schritte zu einem Qualitätskonzept <ul style="list-style-type: none"> ○ Hauswirtschaftskonzept im QMS, notwendige Daten und Informationen, Formulierung von Qualitätsstandards ○ Überblick über zu erfüllende rechtliche Vorgaben <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vertragsrecht (Kaufvertrag, Werkvertrag, Nichterfüllung) ▪ Heimgesetz ▪ Lebensmittelrechtliche Verordnungen, Hygieneanforderungen ○ Handbuch als Verpflichtungserklärung (Aufbau, Umfang, Formalien) 	<ul style="list-style-type: none"> – HA: eigene Prozesse formulieren – GA: Qualitätspläne erstellen (siehe Formblatt Handreichung zum Arbeitsprojekt) – Vertiefung in den Teilen 5 – 9 – Erarbeitung einer Gliederung – Wichtig: Beispiel möglichst aus der Gruppe 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Erstellen von Dokumenten, Verfahrensanweisungen, Checklisten, Anweisungen 	<ul style="list-style-type: none"> – HA: 1 Prozess als komplette VA darstellen 	
3 UE 5 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Maßnahmen zur Sicherung und Weiterentwicklung des Qualitätsniveaus <ul style="list-style-type: none"> ○ Möglichkeiten der Kundenbefragung, Auswertung ○ Instrumente des Beschwerdemanagements ○ Beschwerdemanagement in drei Schritten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschwerdestimulierung 	<ul style="list-style-type: none"> HA: Ausarbeitung einer Kundenbefragung für das eigene Unternehmen Rollenspiele zur Annahme, Bearbeitung und Reaktion auf eine Beschwerde; 	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschwerdeannahme, -bearbeitung und -reaktion ▪ Beschwerdeauswertung ○ Kundengespräch 	Checkliste für schwierige Kundengespräche	
6 UE 2 UE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (Verfahrensvergleiche, Evaluierung) ○ Planung und Durchführung verschiedener Audits <p>– Umweltmanagement</p>	VA, Checklisten entwickeln	
8 UE	<p>– Personalplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Begriffsbestimmungen ○ Personalorganisation ○ Personalbedarfsplan ○ Einsatzplan und Dienstplan ○ Kennzahlen zur Steuerung 	– HA: Vorhandenen Dienstplan optimieren	1. Personalmanagement erfassen, bewerten. Optimieren (1.2)
8 UE	<p>– Personalbeschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Arbeitsplatzbeschreibung / Stellenbeschreibung ○ Stellenausschreibung ○ Bewerberauswahl, Vorstellungsgespräch ○ Einführung neuer MA 	<ul style="list-style-type: none"> – HA: Stellenbeschreibung formulieren – HA: VA Einführung neuer Mitarbeiter formulieren – Erarbeitung entsprechender Checklisten 	
8 UE	<p>– Personalentwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interne und externe MA-Qualifizierung (Ziel: Schulung der MA bzgl. betriebsinterner Belange), Qualifizierungsplan ○ Mitarbeiterbeurteilung und –gespräch ○ Zeugniserstellung, Formalien, Formulierungsvorschläge ○ Mitarbeitergespräch als Führungselement 	<ul style="list-style-type: none"> – HA: – VA: Interne MA-Qualifizierung formulieren 	Mitarbeiterführung bewerten und optimieren (1.2)
2 UE 6 UE	<p>– Grundlagen des Führungsverhaltens</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Führungskompetenzen ○ Führungsstil <p>– Instrumente der Mitarbeiterführung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Delegation und Steuerung von Aufgaben (Koordination) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informations- und Kommunikationsprozesse 	GA: Zielvereinbarung formulieren	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zielvereinbarungen ○ Gestaltung der Unternehmenskultur und Motivation der Mitarbeiter <ul style="list-style-type: none"> ▪ Feedback ▪ Team-Building ▪ Anreizsysteme zur Motivation ○ Entwicklung von Mitarbeitern (siehe Personalentwicklung) 		
5 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Konfliktmanagement <ul style="list-style-type: none"> ○ Mitarbeiterkontrolle: Offene und verdeckte Kontrollinstrumente; Rechtslage; ○ Erkennen von Konfliktfeldern, z.B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alkohol am Arbeitsplatz ▪ Fehlzeiten der Mitarbeiter; Fehlzeitenanalyse; ▪ Krankmeldung – Anzeigepflicht; ▪ Mobbing; ▪ Burnout-Syndrom ○ Analyse und Lösungsstrategien ○ Abmahnung/ Kündigung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rechtliche Grundlagen ▪ Verfahren und Methoden 	<ul style="list-style-type: none"> – HA: Checkliste „Konfliktbewältigung“ erarbeiten; – Übersicht: Zulässigkeit von MA-Kontrollen; – Checkliste zur Fehlzeiten-Analyse; – Rollenspiel: Führen von Rückkehrgesprächen (Leitfaden); – Schreiben an fehlende Mitarbeiter; – Beispiel einer Abmahnung 	
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Grundregeln der Gesprächsführung (Kommunikation) Kritikgespräche führen 	<ul style="list-style-type: none"> – Übungen zum aktiven Zuhören, Feed-back 	
8 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Teammanagement <ul style="list-style-type: none"> ○ Prinzipien der Teamorientierung; ○ Team und Teamarbeit; Voraussetzungen, Vorteile; ○ Führen mit Kennzahlen; ○ Fürsorgepflicht (Arbeitssicherheit) ○ Arbeitssicherheit 	<ul style="list-style-type: none"> – Teamgespräch 	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
8 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Besonderheiten der Informations- und Kommunikationsbeziehungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Kommunikationsbeziehungen in Betreuungsprozessen ○ Kooperation mit Interessenvertretungen (z.B. Heimbeirat, Angehörigenbeirat; Bewohner-/ Mitarbeitervertretung) 	<ul style="list-style-type: none"> – Beispiele für Schnittstellenkommunikation; 	
8 UE	Auswertung der Hausaufgaben, Vertiefung einzelner ausgewählter Themenbereiche		

Teil 4 — Strukturierung und Gestaltung des Alltags von Personen und Personengruppen (2 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Begriffsklärung: Strukturieren und Gestalten des Alltags, hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen, erforderliche Kompetenzen, Personenorientierung – Bedürfnisstruktur und Bedarfe verschiedener Personengruppen – Erwerbswirtschaftliche und bedarfswirtschaftlich orientierte Angebote personenorientierter Betreuungs- und Versorgungsleistungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Ziele und Aufgaben ○ Konzepte, ○ Leistungserbringung 	<ul style="list-style-type: none"> – Tagesabläufe z.B. im Seniorenheim – Ausbildungsordnung Hauswirtschaft – Bedürfnispyramide, Bedarfe (Schweitzer), je nach Entwicklungsstufe, Prägung und sozioökonomischer Stellung – Soziale Einrichtungen siehe Fehler! Hyperlink-Referenz ungültig. Leitbilder (s. Teil 3) – Mit welcher Geschäftsidee kann sich eine Meisterin für welche Zielgruppe selbstständig machen? – Ideen für Projektarbeiten sammeln 	<p>2.1 (Rahmenplan) 1. Hauswirtschaftliche DL nach betrieblichen Konzeptionen unter Berücksichtigung von Schnittstellen entwickeln</p> <p>1.1.1 bis 1.1.5 1.1.2 1.2.1. bis 1.2.3</p>
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Spezifische rechtliche Vorschriften, Rechte von Personengruppen, Verbraucherschutz 	<ul style="list-style-type: none"> – Schwerpunkt u.a. Pflege und Betreuung – Für Prüfung Situationsaufgabe hier Verdienstmöglichkeiten als Tagesmutter oder durch Pflege zu Hause behandeln 	1.1.6
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Standards und Verfahrensanweisungen für Versorgungs- und Betreuungsleistungen – Koordination, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Planungs- und Dokumentationsunterlagen 	<ul style="list-style-type: none"> – Am Beispiel „Fest im Seniorenheim“ Standards Personenorientierung und Programmgestaltung erarbeiten – Projektmethode als „Verfahrensanweisung“ zur Organisation anwenden – Gesprächsleitfaden „Projektauftrag verhandeln“ erstellen und üben 	1.2.5, 1.2.6, 1.2.7
3 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Wohn- und Lebenskonzepte in der sozialen Arbeit und ihre Auswirkungen auf die Hauswirtschaft vor dem Hintergrund biographischer Entwicklung und zunehmender Demenzerkrankungen Mögliche Organisationsstrukturen 	<ul style="list-style-type: none"> – Paradigmenwechsel in der Altenhilfe aufzeigen – Für Demenz als Ursache für neue Konzepte in der Altenhilfe sensibilisieren (www.kda.de) – Erstellen einer Biographie für den Einzug ins Pflegeheim 	<p>1.1.3, 1.1.4, 1.2.3, 1.2.4</p> <p>2.1.5</p>

Teil 5: Verpflegung, Speisenzubereitung, Service (12 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
16 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Arten und Organisationsstrukturen von Verpflegungseinrichtungen bzw. Verpflegungsbereichen – Planung und Optimierung des Leistungsangebotes <ul style="list-style-type: none"> ○ Verpflegungssysteme ○ Bedarfsermittlung verschiedener Verpflegungsgruppen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nährwertberechnung ▪ Kostformen und Diäten ○ Kriterien der Speiseplanung (Zielgruppe, Anlass, Haushalt/Einrichtung, ...) ○ Lebensmittelauswahl/Entscheidungskriterien <ul style="list-style-type: none"> ▪ Convenience-Produkte ▪ Neuartige Lebensmittel ○ Gestaltung des Serviceangebots einer Großküche <ul style="list-style-type: none"> ▪ Speisenausgabe/Verteilung ▪ Kundeninformation ▪ Aktionen 	<ul style="list-style-type: none"> – Beispiele von Einrichtungen vor Ort – Betriebsbesichtigung mit Beobachtungsaufträgen – Ermittlung von Lebensmittelmengen – Vertiefung im Teil 9 <ul style="list-style-type: none"> • Kriterienkatalog erstellen, z.B. für Partyservice, Seniorenheim, Kinderheim, Tagungshaus, Mehrgenerationenhaushalt • Speiseplanbeurteilung • Beispielsrechnungen und Beurteilung je nach Fertigungstiefe – Vertiefung in Teil 9 <ul style="list-style-type: none"> • Deklaration Speiseplan Großküche • Deklaration bei Direktvermarktung – Beispiele von Aktionen (z.B. in Betriebskantinen, Senioreneinrichtungen) 	Verpflegungskonzept entwickeln, umsetzen, bewerten (2.2)
4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebliche Rahmenbedingungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Personalstruktur (Kennzahl, Personalschlüssel) ○ Beschaffung, Warenwirtschaft ⊖ Bauliche und technische Voraussetzungen (Überblick) 	<ul style="list-style-type: none"> – In Ergänzung zu Inhalten in Teil 3 anhand eines Berechnungsbeispiels (siehe Plandaten Großhaushalt) – Vertiefung in Teil 9 <ul style="list-style-type: none"> • Querverweis: Reinigung und Pflege von Wohn- und Betriebsräumen, 	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
10 UE 4 UE (4 – 6 UE Puffer)	<ul style="list-style-type: none"> – Rechtliche Rahmenbedingungen und deren Umsetzung im Betrieb <ul style="list-style-type: none"> ○ Lebensmittelrechtliche Grundlagen ○ Hygienekontrollsystem, Entsorgung ○ Schädlingsbekämpfung ○ Deklarationspflichten ○ Infektionsschutzgesetz – Betriebswirtschaftliche Betrachtung <ul style="list-style-type: none"> ○ Kalkulationsmethoden/-modelle ○ Kostenvergleich ○ Preisfindung ○ Erwerbskombinationen im Verpflegungsbereich 	<ul style="list-style-type: none"> – GA: <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung Hygienekonzept für Beispielsbetrieb • Querverweis: Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen – Grundlagen „Kalkulation“ in Teil 2, <ul style="list-style-type: none"> • hier an Beispiel Partyservice, Schulverpflegung, u.a. – Betriebsbesuch Großküche oder – zwei Tage als Praktikum mit Arbeitsaufträgen möglich (im Wechsel ländlicher Haushalt/Großhaushalt) 	
46 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Steuerung der Speisenzubereitung und Verpflegung im Rahmen eines konkreten Arbeitsprojektes <ul style="list-style-type: none"> ○ Projektarbeit, Planungsgrundsätze ○ Organisation und Durchführung von Festen und Veranstaltungen - Angebote zur Freizeitgestaltung ○ Konzept „Öffentlichkeitsarbeit“ ○ Verpflegungsangebot planen, steuern, optimieren ○ Arbeits- und Produktionsprozesse planen, steuern, optimieren ○ Serviceleistungen planen, steuern, optimieren ○ Hauswirtschaftliche Leistungen erbringen ○ Qualitätssicherungsmaßnahmen erarbeiten z. B. Hygienekonzept, Entsorgungskonzept Küche ○ Schnittstellenmanagement <p>Projekt dokumentieren und präsentieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Vorschläge für Projekte: <ul style="list-style-type: none"> • Projekt „Sommerfest“: Planung, Organisation und Durchführung eines Sommerfestes für die Familien der Anwärterinnen (Transfer „Tag der offenen Tür“) • oder Projekte mit Schulen, Kindergärten, Kindertagesstätten – Querverbindung: Einführung in die Projektarbeit – GA: Kinderprogramm erstellen – HA: Gestaltung von Printmedien: Faltblatt als Einladung bzw. Information Querverweis: Qualitäts- und Personalmanagement – HA: Hygienekonzept erstellen – Durchführung einer Mitarbeiterschulung (s. Info u. Beratung von Personen und Personengruppen) 	<p>Projekte durchführen, dokumentieren und bewerten</p> <p>Hausw. Dienstleistungen nach betrieblichen Konzeptionen unter Berücksichtigung der Schnittstellen entwickeln und anbieten (2.1)</p> <p>Qualitätskonzept für den Verantwortungsbereich erstellen (1.3)</p>
10 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Information und Beratung von Personen und Personengruppen <ul style="list-style-type: none"> ○ Präsentation, Verkaufsgespräch, Printmedien 	<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen bereits im Teil 3 und 4 (Abstimmung nötig) – Z.B. im Rahmen eines Projektes – Übungen zur Gesprächsführung 	<p>Informations- und Kommunikationsbeziehungen pflegen (2.1)</p>

Teil 6: Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Wohnumfeldes (8 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituationen (Qualifikationsschwerpunkt)
2 UE	Bedürfnisse von unterschiedlichen Personen- und Personengruppen hinsichtlich Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Wohnumfeldes	Brainstorming	1.1.4., 3.2.1.
4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Raumkonzepte für die unterschiedlichen Zielgruppen (z. B. Urlaub auf dem Bauernhof, Wohnen im Alter, Seminarhaus, Jugendherberge, Kinderbetreuung, erlebnisorientierte Angebote, Direktvermarktung, Gastronomie, Wellness usw.) <ul style="list-style-type: none"> ○ Raumgrößen ○ Anzahl der Räume ○ Zuordnung der Räume (Funktionsbereiche) ○ Investitionskosten 	<ul style="list-style-type: none"> – GA – Bauberater, Dias – Beispielspläne, – Pläne lesen 	3.1.1., 3.2.1.
2 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Neue Wohnformen im Alter, auch Wohnräume für dementiell erkrankte Personen 		3.2.2
5 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Einrichtung und Ausstattung von Wohn- und Betriebsräumen <ul style="list-style-type: none"> ○ Stell- und Bewegungsflächen ○ Möbel: Ausstattung, Qualität, Anforderungen ○ Heimtextilien ○ Fußböden 	<ul style="list-style-type: none"> – Vertiefung bei Besichtigung/Lehrfahrt – Vertiefung beim Seminar „Gerätetechnik und Textil“ in Landsberg 	3.1.1., 1.3.2.
1 UE	Barrierefreies Wohnen		3.2.2.
4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Gestaltungsgrundsätze <ul style="list-style-type: none"> ○ Elemente der Raumgestaltung ○ Raumgestaltung mit Dekorationen und Bildern, ○ Orientierungsgebende Farb- und Symbolgestaltung 	Seniorenheim als Beispiel	3.1.2.
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Rechtliche Rahmenbedingungen (Überblick) z. B. Baurecht, Heimmindestbauverordnung (HeimMindBauV) 	Evtl. Heimaufsicht (LRA bzw. kreisfreie Städte)	3.2.1., 1.2.1.

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituationen (Qualifikationsschwerpunkt)
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Beschaffung: <ul style="list-style-type: none"> ○ Leistungs- und Inventarverzeichnis ○ Ausschreibungsverfahren ○ Angebotsvergleiche 	Referent von einem Träger sozialer Einrichtungen	2.1.
4 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebswirtschaftliche Betrachtung <ul style="list-style-type: none"> ○ Deckungsbeitrag ○ Gewinnbeitrag 	– Beispiele von kapitalintensiven Erwerbskombinationen, z. B. Urlaub auf dem Bauernhof, Seniorenheim, Hofcafe	1.6.4.
38 UE	<p>Ausstattung und Einrichtung eines hauswirtschaftlichen Betriebes Erfassen, bewerten, optimieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – Umsetzen des Leitbildes des Betriebes durch die Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes – Erfassen und Bewerten der Ausstattung und Einrichtung von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes – Konzipieren individueller und gemeinschaftlicher Wohnbereiche, einschließlich Sanitärbereiche und ggf. Pflege-, Therapie- und Außenbereiche unter Berücksichtigung der Zielgruppen – Konzipieren von Funktionsräumen / Wirtschaftsräumen, Haustechnik, Verkehrsflächen, Verkaufsräume – Berücksichtigen einschlägiger Rechtsvorschriften – Planen der Neu- und Ersatzbeschaffung <ul style="list-style-type: none"> ○ Leistungs- und Inventarverzeichnis erstellen ○ Ausschreibungsverfahren vorbereiten ○ Kostenkalkulation durchführen – Einbeziehung von Serviceleistungen und Netzwerkpartnern, Schnittstellengestaltung 	<p>Vorschläge für mögliche Projekte, Lehrfahrt, bzw. Bearbeitung in Gruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung Großhaushalt: Analyse, Bewerten, Aufzeigen von Alternativen, Präsentation der GA • Neuanlage eines Gartens für Urlaub auf dem Bauernhof, Kindergarten, Seniorenheim (zielgruppengerechte Gartenanlage) (Referent: Kreisgartenbau fachberater) • HWF Dekorationservice präsentiert Dekorationsmöglichkeiten • Meisterin in der Erwachsenenbildung zum Thema: „Planen und Wohnen in verschiedenen Lebensphasen“ HA: Vorträge ausarbeiten lassen • Besichtigung Bauernhofcafé, Bauernläden 	<p>1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,</p> <p>1.3.1, 1.3.4, 3.1.2, 1.4.2, 1.6.1, 1.6.2, 3.1.2</p>

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituationen (Qualifikationsschwerpunkt)
2 UE	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="315 236 1023 292">– Hauswirtschaftliche Dienstleistungen kommunizieren<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="360 300 752 327">○ Präsentation des Angebotes<li data-bbox="360 331 752 359">○ Marketingkonzepte erstellen<li data-bbox="360 363 987 419">○ Planung und Durchführung von hauswirtschaftlicher Beratung<li data-bbox="315 451 875 478">– Projekte dokumentieren und präsentieren<li data-bbox="315 515 506 542">– Evaluierung	–	

Teil 7 – Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen (8 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkt)
1 UE	<ul style="list-style-type: none"> – Einführung in den Qualifikationsschwerpunkt Reinigen und Pflegen von Räumen <ul style="list-style-type: none"> ○ Ziele der Reinigung ○ Aufgaben einer HW-Meisterin bei der Reinigung 	<ul style="list-style-type: none"> – Erfahrungen abfragen – Überblick über Inhalte geben 	Hinweis auf Fachliteratur
7 UE	<p>Grundlagen der Reinigungs- und Hygienetechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Definitionen / Aufgabe von Reinigung und Pflege ○ Reinigungsrelevante Eigenschaften der Werkstoffe ○ Behandlungsmittel: Inhaltsstoffe / Dosierung ○ Reinigungstechnologie: Reinigungsfaktoren, Schmutz und Stäube, Wasser und Wasserhärte, Reinigungsarten, Reinigungstextilien, Maschinen und Geräte 	<ul style="list-style-type: none"> – Lehrgespräch – Ziel: gleiches Wissensniveau aller TN erreichen – Bei Fremdreferenten Produktwerbung ausschließen. – Def. Hygienetechnik: Beinhaltet die Umsetzung von gesetzl. Grundlagen, Maßnahmen der Prävention, sowie die Durchführung von Maßnahmen der Gebäudereinigung mit Einsatz entsprechender Chemie 	
8 UE	<p>Grundlagen der Hygiene und Biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Einblick in die Mikrobiologie / Nachweismethoden ○ Übertragungswege und Maßnahmen der Objektreinigung ○ Definitionen (Sanitation, Desinfektion, Sterilisation) ○ Desinfektionsverfahren und –mittel ○ Personalhygiene / Betriebshygiene – Farbensystem – hygienerelevante Rechtsvorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> – Video, CD-Rom – E-Learning: Mikrobiologie – Abklatschproben, Abstrich – Referent (Mitarbeiter eines Labors, z.B. Labormeister...) 	
8 UE	<p>Reinigung in Gesundheitseinrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ursachen nosokomialer Infektionen ○ hygienerelevante Rechtsvorschriften (IfSG, HyV, 	<ul style="list-style-type: none"> – Besichtigung Krankenhaus oder Altenheim (4 UE) – Fremdreferent oder HWL 	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkt)
	RKI, VAH, DVG, BioStoffV....) <ul style="list-style-type: none"> ○ Reinigung im Krankenhaus, Risikobereiche nach RKI ○ Anforderungen an Personal ○ Methoden der Reinigung und Desinfektion ○ 4-Farben-System für Gesundheitseinrichtungen ○ Hygieneplan, Reinigungs- und Desinfektionsplan ○ Ausbruchsmanagement 	– E-Learning	
4 UE	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz <ul style="list-style-type: none"> ○ Gefahrstoffverordnung: GHS-Kennzeichnung, CLP-Verordnung, GHS-Kennzeichnungsetikett ○ Lagerung von Gefahrstoffen, Gefahrstoffkataster ○ Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen für Chemie und Geräte ○ Gefährdungsbeurteilung ○ Leitern, Tritte, Sicherheitsgeschirre, Gerüste ○ Persönliche Schutzausrüstung: Haut- und Handschutz, Augen- und Gesichtsschutz, Fußschutz, Atemschutz, Gehörschutz ○ Ergonomie in der Reinigung ○ Abfallentsorgung in Gesundheitseinrichtungen 	– E-Learning	
4 UE	Organisation der Gebäudereinigung <ul style="list-style-type: none"> ○ Organisatorische Einflüsse auf die Reinigung ○ Raum – und Flächenverzeichnis ○ Leistungsverzeichnis / Leistungsbeschreibung ○ Aufmaßregeln ○ Reinigungskontrolle / Checklisten ○ Vergaberecht / Vergabearten ○ Stundenverrechnungssatzermittlung ○ Gesetzliche Bestimmungen (VOL/VOB) ○ Gestaltung der Ausschreibungsunterlagen ○ Reinigungsvertrag ○ Qualitätskontrolle 	– Fremdreferent Gebäudereinigung	
4 UE	Optimierung der Reinigung <ul style="list-style-type: none"> ○ Teilbereiche erfassen in z.B. Ferienwohnungen, Tagungshäuser, Stationen.... ○ Teilbereiche bewerten ○ Optimierungsvorschläge erstellen 	– Partnerarbeit: Mit Hilfe von Formblättern ein Raum- und Flächenverzeichnis erstellen, ein Leistungsverzeichnis verfassen, Arbeitsanweisungen erstellen, Mitarbeiterschulungen erarbeiten	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkt)
		und durchführen	
4 UE	Kalkulation und Kostenrechnungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Ermittlung von Richtleistungen, Jahresreinigungsflächen, Reinigungszeiten ○ Ermittlung von Personalbedarf und Reinigungskosten ○ Kalkulation und Kostenrechnungen an Beispielen 	– Fremdreferent, Lehrkräfte	
4 UE	Qualifizieren von Mitarbeitern <ul style="list-style-type: none"> ○ Schulung der Reinigungsgeräte und –automaten 	<ul style="list-style-type: none"> – Lehrfahrt zu Dienstleister Reinigung – Fachlehrer oder Mitarbeiter einer Gebäudereinigungsfirma, incl. Praxis 	
4 UE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Schulung Verfahren der Fußbodenreinigung ○ Sanitärreinigung 	– Schulung an FAK Triesdorf oder TS Kaufbeuren	
8 UE	Projektarbeit z.B. <ul style="list-style-type: none"> ○ Unterhalts- und Grundreinigung eines Büros ○ Unterhalts- und Grundreinigung einer Toilette ○ Unterhalts- und Schlussreinigung in einem Krankenzimmer ○ Unterhalts- und Schlussreinigung eines infektiösen Zimmers im Altenheim oder Krankenhaus ○ Unterhalts- und Grundreinigung Zimmer Altenheim ○ Unterhalts- und Grundreinigung in Tagungshäusern, Bildungseinrichtungen, Jugendherbergen 	<ul style="list-style-type: none"> – Betreuung und Unterstützung vor Ort muss gewährleistet sein. – Verfassen von Reinigungsplänen – Erarbeiten einer Mitarbeiterschulung – Verfassen von Arbeits- bzw. Verfahrensanweisungen 	
6 UE	Projektpräsentation <ul style="list-style-type: none"> ○ Vorstellungen der Gruppenprojekte 	– Jedes Team stellt sein Projekt vor	
2 UE	Offene Fragen zur Reinigung und Abschlussgespräch mit Evaluierung		

Allg. Projektziel: Optimierung der Reinigungsleistung/Reinigungsorganisation im aufgenommenen Betrieb

Empfehlung: Spätestens nach dem 2. Tag von Teil 7 soll Teil 9 Großhaushalt stattfinden, bzw. werden die nötigen Inhalte aus diesem Bereich vermittelt.

Teil 8 – Reinigung und Pflege von Textilien (7 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
8 UE	<p>Einführung in den Qualifikationsschwerpunkt Reinigung und Pflege von Textilien</p> <p>Rahmenbedingungen – gewerbliche Wäscherei Qualitätsmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leitbild - Qualität /Qualitätsdimensionen/Qualitätssicherung - Standard - Desinfektion - Hygiene/Personalhygiene, technische Hygiene - Nachhaltigkeit/Kennzahl - Ziele/Zielformulierung <p>Gesetze, Normen, Richtlinien</p> <ul style="list-style-type: none"> - RKI/Gesundheitsamt - Infektionsschutzgesetz §6,§18,§23,§36 - RKI-Richtlinie /Anlage zu den Ziffern 4.4.3 und 6.4 - VAH/DGHM - Arbeitsschutzgesetz(JArbSchG, MuSchG) - DGUV Information 203-084 - Gefahrstoffverordnung - Heim-,Pflege- und Wohnqualitätsgesetz - Produkthaftungsgesetz, Ordnungswidrigkeitengesetz - RAL- Gütezeichen,992/1,992/2,992/3,992/4 „Zertifizierte Wäscherei“ – Wegweiser zur Erlangung - RABC - Leitfaden: Textilien in Pflegeeinrichtungen 	<p>Vorkenntnisse im Wäschebereich/Erfahrung Privathaushalt</p> <p>Beispielsbetrieb, z.B. Regens-Wagner Handbuch, Kontrollbuch</p> <p>GA</p> <p>Siehe Teil 7</p> <p>Gesetzestext</p> <p>Kompendium</p> <p>Broschüren/Hohenstein-Institute Leitlinie: Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege e.V.</p>	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
16 UE	<p>Organisationsformen – Wäscherei</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eigenregie - Vergabe - Leasing <p>Wäschekreislauf</p> <p>1. Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berufskleidung (DIN 10524) - Pflegekennzeichnung (DIN EN ISO 30023) -Wäschebedarfsermittlung <p>2. Kennzeichnung</p> <ul style="list-style-type: none"> - patchen - RFID-Technologie in der Wäschepflege -Kennzeichnungsplan <p>3. Sammeln, sortieren und lagern von Schmutzwäsche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arbeitsschutz, BioStoffV, BGR-TRBA250 -Einrichtung zur Ver- und Entsorgung von Textilien -Sortierplan- Schmutzwäsche <p>4. Waschen</p> <ul style="list-style-type: none"> -„Sinnerscher-Kreis“ (Privathaushalt/gewerbliche Wäscherei) -Hohenstein Hygiene Zirkel -Mikrobiologie/ <p>Waschprozess</p> <ul style="list-style-type: none"> -Waschmittel, Listung RKI, Waschmitteldosierung, Reichweite -Waschtechnik -Leitfaden: Qualifizierung und Beurteilung von desinfizierenden Waschverfahren -hochinfektiöse-, infektiöse- infektionsverdächtige Wäsche -waschen von Leibwäsche und Oberbekleidung aus Pflegeheimen -Einsatz von Testgewebe für Waschprozesse <p>Aufbereitung von Reinigungstextilien</p> <p>Textilpflege durch Nassreinigung</p>	<p>Fallbeispiel/GA</p> <p>Kriterienkatalog für den Einkauf von Dienstleistungen und Produkten Fallbeispiel/Kostenberechnung</p> <p>Broschüre, Anschauungsmaterial Bsp: Fachakademie/Triesdorf</p> <p>Kataloge</p> <p>Fallbeispiel / Infoblätter (Hohenstein-Institut)</p>	

**Teil 9 – Großhaushalt
nach Möglichkeit im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 7 „Reinigung und Pflege von Wohn- und Betriebsräumen“ (2 bzw. 3 Tage)**

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
Lehrgangsteil an der Fachakademie Triesdorf:			
16 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Großküche <ul style="list-style-type: none"> o Produktionsprozesse o Serviceleistungen planen, steuern und optimieren (Ausgabesysteme, Speiseresterücklauf, Geschirrrücklauf, Spülküche) o Organisation der Warenwirtschaft – QM o Entsorgungssystem (Abfallbeseitigung, Leergutrücklauf, Wertstoffsammlung) o Reinigung und Desinfektion in der Großküche 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktion eines Mittagessens unter Beobachtung der technischen Ausstattung und Einrichtung - Bsp. Mensa - Einsatz eines Warenwirtschaftsprogramms - Anhand eines Beispielsbetriebes 	
Lehrgangsteil an der Technikerschule Kaufbeuren:			
24 UE	<ul style="list-style-type: none"> - Großküche: <ul style="list-style-type: none"> o Produktionsprozesse o Organisation der Warenwirtschaft – QM o Nährwertberechnung - Reinigung: <ul style="list-style-type: none"> o Sanitärreinigung in Gesundheitseinrichtungen o Fußbodenreinigung (Verfahren, Geräteinsatz) o Desinfektion 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktion eines Mittagessens unter Beobachtung der technischen Ausstattung und Einrichtung - Einsatz eines Warenwirtschaftsprogrammes und PRODI - Exkursion Seniorenheim - Theorie, Vorführungen, Praxisübungen - Demonstration und Praxisübungen (verschiedener Reinigungswägen, Mops, Trockenreinigungssysteme, Nasswischverfahren) 	

Teil 10 - Seminar „Gerätetechnik und Textil im Dienstleistungs- und Großhaushalt“, Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech (3 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
1 UE	Einführung Vorstellung der Abteilung Haushaltstechnik Organisatorisches	Flyer Schulungsmaterial	
6 UE	Geräte für die Wäschepflege: Ausstattung und Merkmale von Gewerbegeräten zur Wäschepflege. Waschmaschinen: Durchladewaschmaschine (16 kg) Gewerbliche Frontlader(14, 11, 6,5, 6,5 kg) Dosieranlage Trockner: Gewerbliche Ablufttrockner (13, 13 kg, zeit- und elektronisch gesteuert) HH Wärmepumpen- und Kondensationstrockner im Vgl. Mangeln: Zwei Muldenmangeln als Durchschubmangel und zur platzsparenden Wandaufstellung Finisher: Profidampfbügelstation Topfinisher Shirty-Hemdenbügler Überblick über Neuheiten der Wasch-und Trockentechnik im privaten Haushalt	Gruppen-/Partnerarbeit im praktischen Einsatz Erarbeiten von Verbrauchswerten beim Waschen und Trocknen, Kostenberechnung der gemessenen Verbrauchswerte Vergleichen und Auswerten der Kosten je kg Wäsche Umdrucke / Auswertungen Praktisches Arbeiten mit Lehrvorführung und wechselseitiger Arbeitsunterweisungen an den versch. Mangeln und Finishergeräten Schulungsgeräte, Umdruck	
2 UE	Arbeitskleidung Arbeitskleidung bis Schutzkleidung kaufen – leasen Beispiel DIN 10524, Trends	Kompodium Anschauungsmaterial im Unterricht	

	<p>Textilien für die Raumgestaltung</p> <p>Textile Bodenbeläge (Beschaffenheit, Einsatz) Gardinen (Material, Zusatznutzen) Möbelstoffe (Beschaffenheit, Einsatz)</p>		
2 UE	<p>Textilien mit besonderen Funktionen, Label</p> <p>Kurze Zusammenfassung bekannter Funktionskleidung (Mikrofaser, Membranen, Merinowolle...) Besondere Funktionen (Silber, UV-Schutz, Schmutzabweisung, Zeckenschutz, etc.) Öko-Label an Textilien für die komplette textile Kette oder Teilbereiche</p>	<p>Kompendium Anschauungsmaterial im Unterricht Prospektmaterial</p>	
2 UE	<p>Kühl- und Gefriergeräte</p> <p>Aufbau und Funktion Unterschied zwischen Geräten des Privat- und Großhaushalts Ökonomische Bewertung der Geräte Ökologische Aspekte beim Betrieb von Kühl- und Gefriergeräten Neueste Trends auf dem Gerätemarkt</p>	<p>Faltblätter und Umdrucke Schulung an Geräten</p>	
2 UE	<p>Geräte für die Lebensmittelverarbeitung, Kaffeemaschinen</p> <p>Großhaushaltsgeräte – Universalmaschinen Teigknetmaschine Pürierstab Gemüseschneider Aufschnittmaschine Kaffeemaschinen privat und Gewerbe</p>	<p>Faltblatt, Arbeitsblatt Demonstration an Geräten Praktischer Einsatz – Vorführung</p> <p>Arbeitsblatt Demonstration an Geräten</p>	

1 UE	<p>Spülmaschinen</p> <p>Frischwassersystem – Aufbau und Funktion Tanksystem – Aufbau und Funktion Besonderheiten bei den Systemen</p>		
2,5 UE	<p>Reinigung im Objektbereich</p> <p>Glatte Bodenbeläge im Objektbereich und Ihre Vergütungen</p> <p>Wischsysteme: Einsatz verschiedener Wischbezüge entsprechend des Bodenbelages, Halter, Eimer/Präparierte Bezüge</p> <p>Aufbau und Einsatz der Einscheibenmaschine Aufbau, Ausstattung und Einsatz der Scheuersaugmaschine</p> <p>Reinigung der Oberflächen Mikrofasertücher: Herstellung, Beschichtung, Einsatz</p>	<p>Umdrucke, Praktische Vorführung der Geräte Prakt. Einsatz der Scheuersaugmaschine und Einscheibenmaschine</p>	
5 UE	<p>Kochtechnik</p> <p>Geräteinsatz für die verschiedenen Verpflegungssysteme</p> <p>Aufbau und Funktion des Kombidampfgarers Vorstellung der Geräte in der Haushaltstechnik (drei verschiedene Hersteller)</p> <p>Aufbau und Funktion der Kippbratpfanne Aufbau, Funktion und Einsatz des Schnellkühlers/Schockfroster</p> <p>Vorstellen des Küchenblocks mit Griddleplatte, Induktionsplatte, Pastakoher, Friteuse, Hold-o-mat</p>	<p>PP-Präsentation als Umdruck</p> <p>Praktischer Einsatz der Geräte Kleine Kostproben erstellt.</p>	

Teil 11 – Übung zur Situationsaufgabe (2 – 3 Tage)

Teil 12 – Berufsausbildung (und Mitarbeiterführung) (7 – 10 Tage)

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
12 UE	<p>Handlungsfeld 1: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Berufsbildung und Arbeitsmarkt Begriffe, Ziele und Bedeutung – Duale Ausbildung <ul style="list-style-type: none"> ○ Bedeutung und System der dualen Ausbildung ○ Lernorte Betrieb und Schule ○ Stellung, Aufgabe und Verantwortung des Ausbilders/ Auszubildenden ○ Überbetriebliche Ausbildungsstellen, Sozialpartner – Gesetzliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> ○ Grundgesetz, Berufsbildungsgesetz (BBiG) ○ Jugendarbeitsschutzgesetz, Jugendschutzgesetz ○ Schulpflichtgesetz ○ Ausbildereignungs-VO, ○ Meisterprüfungs-VO in der Hauswirtschaft ○ Verordnung über die Eignung der Ausbildungsstätte 	<p>Broschüre des Bundesministeriums für Bildung und Forschung „Ausbildung und Beruf“ http://www.bmbf.de</p> <p>Info durch Ausbildungsberaterin</p> <p>Einschlägige Gesetze und VO aus dem Intranet „Berufsbildung“ des StMLF Ausbildereignungs-VO</p> <p>Faltblatt „Jugendschutz: Wir halten uns daran“, Bestellung publikationen@bundesregierung.de</p>	
12 UE	<p>Handlungsfeld 2: Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ausbildungsberuf in der Hauswirtschaft <ul style="list-style-type: none"> ○ Berufsbilder ○ Ausbildungsordnung ○ Ausbildungsrahmenplan ○ betrieblicher Ausbildungsplan – Auswahl und Einstellung von Bewerbern Auswahlkriterien, Bewerbungsunterlagen, Vorstellungsgespräch – Berufsausbildungsvertrag <ul style="list-style-type: none"> ○ Vertragsniederschrift, Inhalte ○ Rechte und Pflichten ○ Nichtig Vereinbarungen ○ Kündigung 	<p>Einschlägige Gesetze und VO aus dem Intranet „Berufsbildung“ des StMELF</p> <p>Ausbildungsvertrag Hauswirtschafter/in</p>	

Unterrichtseinheiten	Inhalte	Methoden/Hinweise	Handlungssituation (Qualifikationsschwerpunkte)
28 – 50 UE	<p>Handlungsfeld 3: Ausbildung durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einführung in den Betrieb Gestaltung der Probezeit – Lerntheorie Lernprozess, Lernhilfen, Lernarten, Lernziele – Lernvoraussetzungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Individuelle Lernvoraussetzungen ○ Lernschwierigkeiten und mögliche Ursachen ○ Verhaltensauffälligkeiten ○ Kulturelle und soziale Voraussetzungen – Ausbildungsmethoden Vortrag, Demonstration, Lehrgespräch, Projektmethode und Leittext, Arbeitsanweisung, Arbeitsauftrag – Arbeitsunterweisung Fachliche und methodische Vorüberlegungen Arbeitszergliederung, Durchführung – Arbeitsplatz als Lernort <ul style="list-style-type: none"> ○ Besonderheiten bei der Ausbildung Jugendlicher ○ Grundsätze der Arbeitsgestaltung und -organisation ○ Vermeidung berufsbedingter Krankheiten/ Unfälle – Bewertung und Beurteilung von Auszubildenden <ul style="list-style-type: none"> ○ Grundsätze einer objektiven Beurteilung ○ Lernerfolgskontrollen ○ Beurteilung von Kenntnissen und Fertigkeiten sowie des Verhaltens ○ Beurteilungsgespräche 	<p>Checklisten „Einführung neuer Mitarbeiter“ → Abstimmung mit „Personalmanagement“</p> <p>Formblätter zur schriftlichen Ausarbeitung im Internet</p> <p>Praktische Übungen</p>	
6 UE	<p>Handlungsfeld 4: Ausbildung abschließen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zwischen- und Abschlussprüfung <ul style="list-style-type: none"> ○ Anforderungen nach der Ausbildungs- und Prüfungsordnung ○ Anmeldung und Zulassung zur Prüfung ○ Verkürzung, Verlängerung und Beenden der Ausbildungszeit 	<p>– Informationen im Intranet des StMELF</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfungsausschüsse <ul style="list-style-type: none"> o Zusammensetzung und Aufgaben o Eignung als Prüfer o Prüferverhalten - Zeugnis <ul style="list-style-type: none"> o Rechtliche Grundlagen o Formulierungshilfen o Einfaches Zeugnis, Qualifiziertes Zeugnis - Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> o Beruf-, betriebsspezifische Angebote o Persönliche Weiterbildung 	<p>Formulierungshilfen Zeugniserstellung → Abstimmung mit „Personalmanagement“</p> <p>– Faltblätter im Internet www.berufe-hauswirtschaft.bayern.de</p>	
	<p>Mitarbeiterführung</p>	<p>Inhalte „Mitarbeiterführung“ werden im Lehrgangsteil Personalmanagement vermittelt</p>	

Abkürzungsverzeichnis (alphabetisch)

AT	Arbeitstransparent	QSP	Qualifikationsschwerpunkt
AP	Arbeitsprojekt	RKI	Robert-Koch-Institut
AZ	Arbeitszeit	TN	Teilnehmer
BBV	Bayerischer Bauernverband	U	Umdruck
BGR	Berufsgenossenschaftliche Richtlinie	UadB	Urlaub auf dem Bauernhof
D	Darbietung	UE	Unterrichtseinheit
DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft	VA	Verfahrensweisung
EA	Einzelarbeit	VAH	Verband für angewandte Hygiene
HA	Hausaufgabe		
HHBF	Haushaltsbuchführung		
HW	Hauswirtschaft		
HWF	Hauswirtschaftlicher Fachservice		
HWL	Hauswirtschaftsleitung		
KTBL	Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft		
LfL	Landesanstalt für Landwirtschaft		
LRA	Landratsamt		
MA	Mitarbeiter		
QM	Qualitätsmanagement		
QMS	Qualitätsmanagementsystem		