

# Berufsbildung in der Hauswirtschaft

## Meldung eines Lehrganges zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung nach § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in

Eingangsstempel

An die Regierung von Mittelfranken  
Sachgebiet 61  
Promenade 27  
91522 Ansbach

Gz.: H-7115.2-

Wir zeigen an, dass wir einen Lehrgang zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung nach § 45 Abs. 2 BBiG im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin durchführen und bitten, diesen als fachlich ordnungsgemäß gestaltet anzuerkennen.

Wir haben Fördermittel aus dem Europäischen Sozialfond beantragt.

Träger des Lehrganges (Bildungsträger)

Lehrgangsort

Anschrift

Tel.-Nr.

Fax-Nr.

E-Mail

Lehrgangsleitung

Anschrift der Lehrgangsleitung

Tel.-Nr.

Fax-Nr.

E-Mail

Beginn und voraussichtliches Ende des Lehrgangs (von – bis)

voraussichtliche Teilnehmerzahl

Etwaige Änderungen werden umgehend mitgeteilt.

Ort, Datum

Unterschrift der/des Rechtsbevollmächtigten

# 1. Beschreibung der Lehrgangsräume

Der Unterricht findet an folgender Einrichtung/Schule statt:

*Bezeichnung und Anschrift*

Unterrichtsraum	Kapazität /Plätze	Ausstattung
Theoretischer Unterricht		
Praktischer Unterricht – Küche		
Praktischer Unterricht – Speisesaal		
Praktischer Unterricht – Vorratsräume		
Praktischer Unterricht – Hausarbeitsraum		
Praktischer Unterricht – Bügelraum		
Praktischer Unterricht – Waschküche		
Praktischer Unterricht – Textilarbeitsraum		
Sonstiges		

## 2. Angaben zu den Lehrkräften

Der Unterricht wird von folgenden Lehrkräften erteilt:

LF	Lernbereich/Lernfeld	empfohlene U-Std.	Stunden je Lehrkraft	Vor- und Zuname der Lehrkraft	Berufsbezeichnung
	Grundlagen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten	15			
LF 1	Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	15			
LF 2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen	15			
LF 3	Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	30			
LF 4	Verpflegung planen, zubereiten, Service	70			
LF 5	Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen, gestalten	25			
LF 6	Textilien einsetzen, reinigen, pflegen	25			
LF 7	Arbeitsprozesse planen, durchführen, bewerten	15			
LF 8	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter usw. beschaffen, lagern, einsetzen	20			
LF 9	Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten	20			
LF 10	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen	20			
LF 11	Hygienemaßnahmen durchführen	15			
LF 12	Im Team arbeiten, Personen anleiten, bei Personaleinsatzplanung mitwirken	10			
LF 13	Mit angrenzenden Zuständigkeiten kooperieren	5			
LF 14	Prüfungsvorbereitung / Betrieblicher Auftrag usw.	30			
Gesamtstundenzahl		330			

### 3. Lehrgangsteilnehmer

Stand: \_\_\_\_\_  
Datum

Nr.	Name	Anschrift
01		
02		
03		
04		
05		
06		
07		
08		
09		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

#### 4. Verpflichtungserklärung

Die Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV) vom 19. März 2020, die aktuell geltende Prüfungsordnung Berufsbildung – Landwirtschaft und Hauswirtschaft – LHPBO und die Aufschreibungen für Teilnehmer an Lehrgängen zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung nach § 45.2 BBiG werden den Teilnehmern zu Beginn des Lehrganges ausgehändigt.

Die derzeit geltenden Rahmenplan-Empfehlungen für Lehrgänge zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung für Teilnehmer nach § 45.2 BBiG im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin liegen der Durchführung dieses Lehrganges zugrunde.

Ein Lehnachweis wird ordnungsgemäß geführt.

Der Unfall- und Haftpflichtversicherungsschutz ist für die Lehrgangsteilnehmer und für die Lehrkräfte geregelt.

Änderungen beim Einsatz der Lehrkräfte, bei der Benutzung von Unterrichtsräumen und beim Ausscheiden bzw. der Neuaufnahme von Lehrgangsteilnehmern werden der zuständigen Stelle unverzüglich mitgeteilt.

---

Ort, Datum

---

Unterschrift der/des Rechtsbevollmächtigten