



dgh

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Die hauswirt- schaftlichen Berufe im Deutschen Qualifikationsrahmen

Diese Veröffentlichung wurde erarbeitet von der Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung, einer Projektarbeitsgruppe der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Koordination: Martina Feulner, Mitglied des Vorstands der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Herausgeber und Bestelladresse:

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Allensteiner Straße 16

49088 Osnabrück

Tel.: 0541-76089988

dgh@dghev.de

www.dghev.de

Stand: März 2012

Vorwort

Mit dieser Veröffentlichung legt die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. das Ergebnis einer Grundlagenarbeit zur Berufsbildung in der Hauswirtschaft vor.

Für die in 2012 anstehende Festlegung der Niveaustufen für die Berufe der Hauswirtschaft können folgende Stufen vorgeschlagen werden:

Niveaustufe 3: Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Niveaustufe 4: Hauswirtschafter/in

Niveaustufe 5: Geprüfte Fachhauswirtschafter/in

Niveaustufe 6: Meister/in der Hauswirtschaft, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

Niveaustufe 7: Führungskraft Hauswirtschaft

Erwachsen aus den Frankfurter Gesprächen 2009/2010 entwickelte sich das Vorhaben, die hauswirtschaftlichen Berufe in der Systematik des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) abzubilden, zu einem umfangreichen Projekt, das in der eigens eingesetzten Arbeitsgruppe „Taskforce hauswirtschaftliche Berufsbildung“ bearbeitet wurde. Mit großem Interesse habe ich den Verlauf verfolgt. Es ist beachtlich, mit wie viel Energie, Disziplin und Ausdauer Sie es geschafft haben, in einer relativ kurzen Zeit das gesamte Spektrum der hauswirtschaftlichen Berufe im Deutschen Qualifikationsrahmen abzubilden. An dieser Stelle ist für Außenstehende deutlich zu machen, dass das jetzt vorliegende Ergebnis zum großen Teil mit ehrenamtlich geleisteter Arbeit möglich gemacht wurde. Ich gratuliere allen Beteiligten zum vorliegenden Ergebnis von ganzem Herzen! Sie haben für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft eine wichtige Grundlage geschaffen.

Im Verlauf des Projektes waren es verschiedene Klippen, die bewältigt werden mussten. So lagen z.B. nicht für alle Berufe der Hauswirtschaft geeignete Unterlagen vor. Über die Arbeitsgruppe hinaus wurden weitere Experten und Expertinnen gewonnen, um alle Berufe bearbeiten zu können. Die Arbeitsgruppe musste immer wieder Entscheidungen treffen und Lösungen entwickeln, um das Vorhaben zu einem guten Ende zu führen. Es unterstreicht die Einzigartigkeit der Leistung!

Somit spielen die Frankfurter Gespräche zum zweiten Mal eine wichtige Rolle, um einen Prozess im Kontext der hauswirtschaftlichen Berufsbildung zu befördern. Zum ersten Mal war dies der Fall, als es in den 90er Jahren chancenlos schien, ein Neuordnungsverfahren für die Ausbildung

zum/zur Hauswirtschafter/in zu erreichen. Frankfurter Gespräche haben damals die Grundlagen für das Neuordnungsverfahren geschaffen. Zuerst geführt in einem kleinen Kreis von Expertinnen, wurde dann die Form der Tagung genutzt, um den Neuordnungsprozess mit Veranstaltungen zu flankieren.

In Situationen, in denen Fachdiskussionen zu führen, Grundlagen zu klären oder neue Perspektiven zu entwickeln sind, zeigt sich die Stärke der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Als Fachgesellschaft ist es möglich, Potentiale zu bündeln und Räume für einen verbändeübergreifenden Austausch zu schaffen.

Aktuell bleibt es spannend, wo und wie die jetzt vorliegende Abbildung der hauswirtschaftlichen Berufe im DQR eine Rolle spielen wird. Sicher ist, mit den Ergebnissen hat die Hauswirtschaft eine wichtige Aufgabe erledigt. Es liegen jetzt Ergebnisse vor, die belegen, dass die hauswirtschaftlichen Berufe entsprechend der relevanten Niveaustufen des DQR angelegt und damit gut aufgestellt sind. Darüber hinaus befinden wir uns aber auch gerade mitten in Auseinandersetzungen zur Zukunft der hauswirtschaftlichen Berufe. Für diesen Prozess liefern z.B. die Darstellung der erworbenen Kompetenzen und Lernergebnisse wertvolle Argumentationsgrundlagen, um die bestehenden Profile weiter zu entwickeln.



Prof. Dr. Alrun Niehage

Vorsitzende der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Entstehung der Taskforce	6
Die Mitglieder der Taskforce	6
Inhaltsverzeichnis	
1. Ausgangspunkt der Task Force	8
2. Die aktuelle Situation in der Domäne Hauswirtschaft	9
3. Der Deutsche Qualifikationsrahmen in seiner Bedeutung für die Hauswirtschaft	10
4. Der Arbeitsansatz der Taskforce	11
5. Die Berufe der Hauswirtschaft im Überblick	12
6. Die Struktur zur Abbildung der Anforderungen, Kompetenzen und Lernergebnisse im Deutschen Qualifikationsrahmen	16
7. Die Kompetenzprofile und Lernergebnisse der Berufe im Überblick	17
8. Ergebnisse und Erkenntnisse der Task Force	40
Die Berufe im Einzelnen	
1. Fachpraktiker/in Hauswirtschaft	42
2. Hauswirtschafter/in	55
3. Fachhauswirtschafter/in	77
4. Meister/in der Hauswirtschaft	103
5. Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in	114
6. Führungskraft Hauswirtschaft	124
Literaturverzeichnis	127

Entstehung der Taskforce

Aus den zwei Tagungen der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) und der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft, den „Frankfurter Gesprächen 2009/2010“ entstand die Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung, um einen Ansatz zu entwickeln, mit dem die Berufe der Hauswirtschaft im Deutschen Qualifikationsrahmen abzubilden sind. Durch die Mitglieder wurde die Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung zu einer Arbeitsgruppe, in der die Berufs- und Fachverbände der Hauswirtschaft, zuständige Stellen der Länder für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft, Sozialpartner für die Berufe der Hauswirtschaft, Schulen und Projektstandorte vertreten waren. Damit liegt ein Ergebnis vor, dass von der Hauswirtschaft als einer Profession mit vielen Facetten getragen wird.

Mitglieder der Taskforce

Margot Baur
Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Neustadt a. d. Weinstraße

Sigrid Boldajipour
Schulzentrum Neustadt (Bremen)

Monika Böttjer
Bremer Dienstleistungs-Service GmbH

Martina Feulner (Koordination)
Mitglied im Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
H wie Hauswirtschaft Fortbildung und Beratung, Freiburg

Enrica Fobbe
Dienstleistungsgewerkschaft Verdi

Caroline Dangel-Vornbäumen
Deutscher LandFrauenverband e.V.

Anita Groh-Allgaier
Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe - MdH e.V.

Volker Holl
Landesarbeitsgemeinschaft für hauswirtschaftliche Bildung Rheinland-Pfalz e.V.

Susanne Hornauer
Berufsverband Hauswirtschaft e.V.
Fachausschuss Haushalt und Bildung der dgh

Prof. Dr. Irmhild Kettschau
Hochschule Münster
Fachausschuss Haushalt und Bildung der dgh

Dr. Jürgen Lewerenz
Schweriner Bildungswerkstatt e.V.

Judith Mahlmann
Schulzentrum Neustadt (Bremen)

Gisela Miethaner
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Arbeitskreis der zuständigen Stellen für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft

Monika Preimel-Endlich
Rügländ

Elfi Schuchard
Berufsverband Hauswirtschaft e.V.

Prof. em. Dr. Margarete Sobotka
Fachausschuss Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der dgh

Marina Warscheid
Projekt: Zukunftsperspektive „Hauswirtschaft/Pflege“: Innovative Dienstleistungen – praxisnahe
Qualifizierung, Berlin

Ina Zimmer
Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion, Außenstelle Neustadt a.d.W.
Fachausschuss Haushalt und Bildung der dgh

Mitglieder der Arbeitsgruppen der Taskforce

Die einzelnen Berufe wurden von Arbeitsgruppen bearbeitet. Mitglieder der Arbeitsgruppen waren: Ingrid Bär, Lineke Burmeister, Gabriele Großkinsky, Ulrike Höper, Marco Kühl, Dr. Inge Maier-Ruppert, Eva Maslanka, Gabriele Passon, Ursula Schukraft, Anna Streller-Holzer und der Arbeitskreis Berufliche Bildung des Bundesverbandes hauswirtschaftliche Berufe – MdH e.V.

1. Ausgangspunkt der Arbeitsgruppe

In der Domäne Hauswirtschaft gab in den Jahren 2009/10 die kritische Auseinandersetzung mit der Berufsausbildung Hauswirtschafter/in und dem Europäischen bzw. Nationalen Qualifikationsrahmen (EQR bzw. DQR) im Rahmen der Frankfurter Gespräche den Anstoß für Diskussionsprozesse zum Profil und zu den Zukunftsperspektiven der hauswirtschaftlichen Berufe. Die hauswirtschaftlichen Berufs- und Fachverbände der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW), verschiedene berufliche Schulen sowie die in den Ländern zuständigen Stellen für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft setzten sich aktiv mit der Frage auseinander, welche Schritte im Hinblick auf die Zukunftssicherung zu gehen sind.

Mit dem Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen wurde ein Instrument entwickelt, das es ermöglicht, Berufe sehr viel klarer und untereinander vergleichbar abzubilden. Die Hauswirtschaft sah Chance und Notwendigkeit, die Berufe ihrer Domäne mit dem Instrument DQR zu überprüfen. Eine gezielt eingesetzte Arbeitsgruppe, die Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung, stellte sich dieser Aufgabe. Die Koordination der Arbeitsgruppe übernahm der Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh).

In der Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung kamen Kompetenzen und Ressourcen aus folgenden Bereichen zusammen:

- Arbeitskreis der zuständigen Stellen für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft
- Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Neustadt a. d. Weinstraße
- Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- Berufsschulzentrum Neustadt, Bremen
- Berufsverband Hauswirtschaft e.V.
- Bremer Dienstleistungs-Service GmbH
- Bundesverband hauswirtschaftliche Berufe MdH e.V.
- dgh: Fachausschüsse Haushalt und Bildung und Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, Vorstand
- Deutscher LandFrauenverband e.V.
- Hochschule Münster
- maxQ. im Berufsfortbildungswerk, Berlin
- Landesarbeitsgemeinschaft für hauswirtschaftliche Berufsbildung Rheinland-Pfalz
- Schweriner Bildungswerkstatt e.V.
- Verdi Vereinigte Dienstleistungsgewerkschaft
- Expertise aus langjähriger Berufserfahrung

2. Die aktuelle Situation in der Domäne Hauswirtschaft

Welche Perspektiven sind für die Berufe der Hauswirtschaft wichtig? Welche Weichen sind für die Zukunft zu stellen? Dies sind zentrale Fragen, wie sie aktuell in den Berufs- und Fachverbänden auf Bundesebene und in den Ländern diskutiert werden. Die Neuordnung der Ausbildung zur Hauswirtschafter/in liegt mehr als 10 Jahre zurück. In verschiedenen Bundesländern werden Neukonzeptionen diskutiert und auch aus den Beruflichen Schulen werden Veränderungsbedarfe angezeigt. Damit setzt die Bildungslandschaft deutliche Signale für eine grundlegende Auseinandersetzung. Auch die Entwicklungen in den hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen machen dies deutlich.

Auf der einen Seite werden die Angebote in den verschiedenen Bereichen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen immer differenzierter und ihre Verbreitung nimmt deutlich zu. Diese Entwicklung ist in den sozialen Einrichtungen genauso zu beobachten, wie in den Feldern der haushaltsbezogenen Dienstleistungen und der landwirtschaftlich-hauswirtschaftlichen Dienstleistungen. Auf der anderen Seite aber lässt der Bedarf an fachlich qualifizierten Kräften in diesen expandierenden Dienstleistungsangeboten ein Bild entstehen, das nicht mit dem Spektrum der angebotenen Aus-, Fort- und Weiterbildungen übereinstimmt.

Etabliert hat sich z.B. in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben eine Leitungsebene mit Kompetenzprofilen, die von Führungs- und Managementaufgaben geprägt sind, wobei eine Grundlage mit fundierten fachpraktischen und theoretischen Kompetenzen nicht fehlen darf. Sehr klar zeichnet sich eine Mitarbeiterbene aus angelernten Kräften ab. Das Feld zwischen Mitarbeiterbene und Leitungsebene kann noch nicht differenzierend abgebildet werden und wirft verschiedene Fragen auf. In diesem Feld sind keine klaren Profile zu identifizieren. Erst langsam zeichnen sich Strukturen ab, in denen Arbeitsplätze entstehen, an denen Kompetenzen gefordert sind, wie sie z.B. in der Berufsausbildung zur Hauswirtschafter/in erworben werden.

Damit stellt sich die Frage, mit welchen Kompetenzausprägungen und wo Hauswirtschafter/innen auf dem Arbeitsmarkt nachgefragt werden? Die gleiche Frage stellt sich für den/die Fachpraktiker/in Hauswirtschaft und für den/die Fachhauswirtschafter/in, da die Berufe nach § 66 bzw. § 53 Berufsbildungsgesetz (BBiG) ebenfalls in dem noch wenig konkretisierten Feld zwischen Leitungsebene und ausführender Ebene in den hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen liegen.

Fazit: Im Feld der hauswirtschaftlichen Berufe ist es wichtig und unerlässlich, dass die bestehenden Berufsregelungen hinsichtlich ihrer Relevanz für die Anforderungen in den hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen überprüft werden.

3. Der Deutsche Qualifikationsrahmen in seiner Bedeutung für die Hauswirtschaft

Mit den oben skizzierten Fragestellungen fällt der Blick auf den Europäischen bzw. Deutschen Qualifikationsrahmen. Der Europäische Qualifikationsrahmen (EQR)¹ ist eine Durchlässigkeits- und Mobilitätsinitiative, an der sich inzwischen alle Mitgliedsstaaten beteiligen. Zum ersten Mal wird ein umfassendes bildungsbereichsübergreifendes Profil vorgelegt, das mit einer einheitlichen Systematik für die Abbildung der Kompetenzen und mit definierten Niveaustufen die Anforderungen in den Berufen eines Berufsfeldes, die Anforderungen verschiedener Berufe im nationalen Vergleich sowie Vergleiche in Europa ermöglichen soll. Unter Berücksichtigung nationaler Besonderheiten wurde der Deutsche Qualifikationsrahmen (DQR)² entwickelt. Mit diesem Instrument ist es möglich, die hauswirtschaftlichen Berufe einmal in sich auszuloten und die Kompetenzprofile abzubilden. Gleichzeitig wird ein Vergleich untereinander durch die Betrachtung mit dem gleichen Maßstab möglich.

Zudem gelingt mit diesem Konzept eine Gegenüberstellung mit anderen Berufen. Für die Hauswirtschaft ist dies ein wichtiger Schritt, da sie mit ihrem Ansatz, grundlegende Dienstleistungen für die Alltags- und Lebensgestaltung zur Verfügung zu stellen, in vielen Dienstleistungsfeldern tätig und damit mit einem breiten Spektrum von Berufen kooperierend verbunden ist. Hier sind alle sozialpflegerischen und sozialpädagogischen Berufe zu nennen, die Berufe des Hotel- und Gastgewerbes sowie Berufe aus dem lebensmittelverarbeitenden Bereich und der Reinigungstechnologien. Mit einer Abbildung im DQR ist darüber hinaus auch eine Grundlage für den Vergleich mit Berufen in anderen europäischen Ländern gegeben.

Nicht zuletzt muss die Hauswirtschaft im Hinblick auf die Einführung des DQR in Deutschland gerüstet sein. In einem ersten Schritt ist die Festlegung von Niveaustufen für die Berufe geplant. Aktuell ist noch nicht abzusehen, wie die Zuordnung von bestehenden Qualifikationen zum DQR vorgenommen wird. Die dazu notwendigen Entscheidungen werden in den nächsten Monaten zu treffen sein, da ab 2012 Niveaustufen in den Zeugnissen von Bildungsabschlüssen genannt werden sollen.

¹ Empfehlung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Einrichtung des Europäischen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen, Straßburg 13. April 2008

² Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen, Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen, 22. März 2011

4. Der Arbeitsansatz der Taskforce

Von der Taskforce wurden folgende Berufe bearbeitet:

- Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
- Hauswirtschafter/in
- Fachhauswirtschafter/in
- Meister/in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in

Für jeden Beruf wurde eine eigenständige Arbeitsgruppe gebildet. Die Grundstruktur und der Rahmen für die Bearbeitung wurden in der Taskforce gemeinsam erarbeitet und abgestimmt. Genauso wurden die Ergebnisse der Arbeitsgruppen in der Taskforce diskutiert und für die Veröffentlichung konkretisiert.

- Soweit die Berufe bundesweit geregelt sind, konnten die aktuellen Ausbildungsverordnungen bzw. die Rahmenlehrpläne sowie Erläuterungen zugrunde gelegt werden.
- Bei **dem/der Fachpraktiker/in Hauswirtschaft** konnte auf die bundesweit geltende Empfehlung des Bundesinstituts für Berufsbildung zurückgegriffen werden, die als bundeseinheitlicher Rahmen zur Weiterentwicklung des/der Helfer/in in der Hauswirtschaft bzw. des/der Hauswirtschafts-technische/n Helfer/in vorliegt.
- Bei dem/der **Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in**, der/die als Beruf auf Länderebene geregelt ist, musste eine Basis für die Zuordnung im DQR entwickelt werden. Grundlage war die Empfehlung der Kultusministerkonferenz der Länder für Fachschulen ergänzt um die aktuellen Länderregelungen zum/zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in. In der Betrachtung der Verordnungen zum/zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in wurde deutlich, dass die Zuordnung zur Niveaustufe 6 möglich ist. Es wurde aber auch deutlich, dass einige Länder Profile entwickelt haben, für die eine Zuordnung in Niveaustufe 7 angemessen ist.

Im Rahmen des Arbeitsauftrags wurden die Berufe der Hauswirtschaft systematisch mit einem outcome-orientierten Ansatz beschrieben. Es werden nicht Lernziele sondern Lernergebnisse formuliert. Mit diesem Ansatz lassen sich die Kompetenzprofile prägnanter darstellen und der Transfer zu den Anforderungen, wie sie für Arbeitsplätze formuliert werden, erleichtert. Diese auf den konkreten Praxiseinsatz konzentrierte Darstellung stellt Fachkompetenzen und personale Kompetenzen direkt nebeneinander. Mit diesem Ansatz entsteht ein umfassenderes Kompetenzprofil, als es mit dem traditionellen Lernzielansatz abgebildet werden konnte.

5. Die Berufe der Hauswirtschaft im Überblick

Wie nur wenige Domänen verfügt die Hauswirtschaft über Berufe von der Fachpraktikerebene über den/die Facharbeiter/in bis zur Meister/in bzw. zur Betriebsleiterin. Die einzelnen Berufe werden im Folgenden kurz vorgestellt.

Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft ist darauf ausgerichtet, dass die Auszubildenden Kompetenzen erreichen, um hauswirtschaftliche Arbeiten mit einem geringen Grad an Selbständigkeit ausüben zu können. Sie ist Menschen mit Behinderungen vorbehalten. Als Voraussetzung ist, ein Gutachten der Reha-Beratung der Agentur für Arbeit gemäß § 66 BBiG.

Die Ausbildung zum Fachpraktiker/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft dauert 3 Jahre und endet mit dem Berufsabschluss Fachpraktiker/ in Hauswirtschaft. In der Regel findet die Ausbildung in außerbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen oder Berufsbildungswerken statt.

Die Ausbildung erfolgt in den Arbeitsfeldern:

- Hausreinigung, -gestaltung und Service
- Textilpflege und Service
- Küche und Service

Fachpraktiker/innen arbeiten unter Anleitung.

Länderregelungen sehen vor, die Ausbildung nach der Zwischenprüfung in einem oder zwei Arbeitsfeldern zu intensivieren. Die Abschlussprüfung wird in ausgewählten Arbeitsfeldern abgelegt.

Nach der Berufsausbildung sind die Einsatzgebiete von Fachpraktiker/innen:

- in der Küche, z.B. Gemüsevorbereitung, kalte Küche, Speisenausgabe, Spülküche, Hol- und Bringdienste
- in der Wäscherei, z.B. Wäsche mangeln, bügeln, schrankfertig machen, Wäsche verteilen
- in der Hausreinigung, z.B. Flächenreinigung, Zimmerreinigung

bevorzugt werden sie in hauswirtschaftlichen Großbetrieben/ Dienstleistungsbetrieben, z.B. in sozialen Einrichtungen mit unterschiedlichen Wohnformen und Leistungsangeboten für Seniorinnen und Senioren, für Menschen mit Behinderungen, für Kinder und Jugendliche, in Jugendherbergen, Kindertagesstätten, Tagungsstätten, Schulmensen, Hotels und in landwirtschaftlichen Unternehmen eingesetzt.

Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in

Der/die Hauswirtschafter/in ist der grundständige Ausbildungsberuf in der Hauswirtschaft. Er ist ein Dienstleistungsberuf mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten für eine Tätigkeit in privaten Haushalten und in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben.

Ausbildungsbetriebe sind private Haushalte und hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, die Menschen aller Altersstufen hauswirtschaftlich versorgen und betreuen. Das Alleinstellungsmerkmal von Hauswirtschafter/innen ist die situations- und personenorientierte Dienstleistungserstellung. Hauswirtschafter/innen arbeiten mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit in der Planung und Durchführung der Dienstleistungen.

Hauswirtschafter/innen

- organisieren und übernehmen selbstständig einzelne Arbeitsbereiche in einem hauswirtschaftlichen Großbetrieb/ Dienstleistungsbetrieb auf der Grundlage von standardisierten Prozessabläufen
- sind mitverantwortlich für die Lebensqualität der ihnen anvertrauten Personen
- bieten professionell maßgeschneiderte hauswirtschaftliche Dienstleistungen an und arbeiten meistens im Team
- organisieren und erledigen selbstständig das Alltagsmanagement im Familienhaushalt bzw. hauswirtschaftliche Aufträge eines Dienstleistungszentrums
- rechnen Leistungen ab

Mögliche Einsatzbereiche (auch Ausbildungsbetriebe):

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, z.B. soziale Einrichtungen mit unterschiedlichen Wohnformen und Leistungsangeboten für Seniorinnen und Senioren, für Menschen mit Behinderungen, Kinder und Jugendliche, Jugendherbergen, Kindertagesstätten, Tagungsstätten, Schulmensen, Hotels und landwirtschaftlichen Unternehmen
- Privathaushalte
- Dienstleistungszentren (auch Sozialstationen und ambulante Dienste)

Die duale Ausbildung in einem Ausbildungsbetrieb und begleitend der Besuch der Berufsbildenden Schule dauert 3 Jahre.

Weitere Möglichkeiten, den Abschluss als Hauswirtschafter/in zu erreichen, sind:

- Viereinhalbjährige Erfahrung im hauswirtschaftlichen Bereich und gegebenenfalls Besuch eines Lehrganges, der auf die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in vorbereitet.
- Weitere länderspezifische Regelungen, wie z. B.:
Besuch der 2-jährigen höheren Berufsfachschule Hauswirtschaft mit dem Abschluss „Hauswirtschaftsassistent/in“ mit zusätzlicher Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in; Besuch der 3-jährigen Berufsfachschule, die z.B. mit den Abschluss Assistent/in für Ernährung und Versorgung beendet wird und nach der Abschlussprüfung zum/zur Hauswirtschafter/in führt.

Fortbildung zum/zur Geprüften Fachhauswirtschafter/in

Der/Die Fachhauswirtschafter/in ist ein Fortbildungsberuf auf der Grundlage von § 53 Berufsbildungsgesetz, der aufbauend auf den Kompetenzen, wie sie in der Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in erworben werden, angelegt ist.

Fachhauswirtschafter/innen übernehmen die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von hilfs- und pflegebedürftigen Menschen. Sie arbeiten zielorientiert mit einem fördernden und unterstützenden Ansatz. Fachhauswirtschafter/innen arbeiten mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit.

Fachhauswirtschafter/innen verfügen über Handlungskompetenzen in folgenden Bereichen:

- Alltag fördernd gestalten und individuelle Betreuung gewährleisten
- hauswirtschaftliche Leistungen gestalten und verantworten
- hauswirtschaftliche Versorgung sicherstellen und bei der Haushaltsführung unterstützen
- grundpflegerische Notwendigkeiten erkennen und Maßnahmen durchführen.

Mögliche Einsatzbereiche:

- Wohngruppen und Wohngemeinschaften von Menschen mit Pflegebedarf
- Tageseinrichtungen und Betreuungsangebote für Menschen mit Pflegebedarf
- in sozialen Diensten und Einrichtungen an Arbeitsplätzen, in denen Betreuung, Pflege und Hauswirtschaft das Anforderungsprofil kennzeichnen.

Zugangsvoraussetzungen sind der Berufsabschluss Hauswirtschafter/in und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung als Hauswirtschafter/in oder mindestens sechs Jahre Berufspraxis im hauswirtschaftlich-pflegerischen Bereich und in der Betreuung.

Die Prüfung wird mit einem Lehrgang mit ca. 750 Unterrichtsstunden bei einem qualifizierten Bildungsträger vorbereitet. In der Regel findet die Fortbildung berufsbegleitend statt. Der Lehrgang beinhaltet ca. 200 Stunden praktische Tätigkeit und Unterricht im betrieblichen Umfeld.

Fortbildung zum/zur Meister/in der Hauswirtschaft

Der/Die Meister/in der Hauswirtschaft ist als Führungskraft im mittleren Managementbereich einer Einrichtung tätig oder führt selbstständig ein Unternehmen.

Um den Anforderungen gerecht zu werden, verfügen die Meister/innen der Hauswirtschaft über umfangreiche Handlungskompetenzen in den Bereichen:

- Versorgungs- und Betreuungsmanagement
- Personalmanagement
- Betriebsführung

Meister/innen der Hauswirtschaft

- planen, steuern, beurteilen und optimieren Arbeitsprozesse in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen
- entwickeln und vermarkten hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsangebote
- entwickeln und überprüfen Qualitätsstandards
- sind verantwortlich für das Personalmanagement

- planen, koordinieren die betriebliche Ausbildung von Fachkräften und führen diese durch

Mögliche Einsatzbereiche sind:

- Einrichtungen zur Versorgung und Betreuung unterschiedlicher Personengruppen, z.B. Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe, Kinderbetreuungseinrichtungen, Krankenhäuser, Kur- und Rehakliniken, Hotels, Tagungshäuser, Urlaub auf dem Bauernhof, Mensen
- Beratungsunternehmen
- Einrichtungen der betrieblichen und überbetrieblichen Berufsbildung
- Dienstleistungsunternehmen wie z.B. Cateringfirmen, Gebäudedienstleister, Direktvermarktung, Servicegesellschaften großer Versorgungseinrichtungen
- Privathaushalte

Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung sind die Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in und eine anschließende mindestens zweijährige Berufspraxis oder eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis.

Es besteht die Möglichkeit, sich im Rahmen von Fachschulen /Vorbereitungslehrgängen von Bildungsträgern auf die Meisterprüfung vorzubereiten.

Weiterbildung zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen sind für den betriebswirtschaftlichen Erfolg des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichs verantwortlich. Sie arbeiten in Einrichtungen auf der mittleren Managementebene oder leiten eigene Unternehmen. Um den Anforderungen gerecht zu werden, verfügen Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen über umfangreiche Handlungskompetenzen in den Bereichen:

- Unternehmensführung
- Personalmanagement
- Produkt- und Dienstleistungsmanagement

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen

- sind für den betriebswirtschaftlichen Erfolg verantwortlich
- orientieren ihre strategischen Entscheidungen an den Prinzipien der unternehmerischen Sozialverantwortung (Corporate Social Responsibility/CSR)
- stellen die Kunden/innen in den Mittelpunkt ihrer Arbeit
- gestalten und prägen die Atmosphäre der Einrichtung
- sind für das Personalmanagement verantwortlich

Mögliche Einsatzbereiche sind:

- Einrichtungen zur Versorgung und Betreuung unterschiedlicher Personengruppen, z.B. Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe, Kinderbetreuungseinrichtungen, Krankenhäuser, Kur- und Rehakliniken, Hotels, Tagungshäuser, Mensen
- Beratungsunternehmen
- Dienstleistungsunternehmen wie z.B. Cateringfirmen, Gebäudedienstleister, Servicegesellschaften großer Versorgungseinrichtungen

Der Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin wird an einer Fachschule (zweijähriger Bildungsgang) ausgebildet. Voraussetzung ist in der Regel eine Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in und anschließend eine mindestens einjährige Berufspraxis.

Die Regelung der Zulassung zur Ausbildung und die Gestaltung der Ausbildung liegen in der Hoheit der Länder. Die Länder sind in ihren Regelungen an die Rahmenvereinbarungen über Fachschulen (Beschluss der KMK vom 7.11.2002) gebunden. Mit dem Abschluszeugnis ist die Berechtigung verbunden, die Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter/ Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“ zu führen.

Die Weiterbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter kann in Vollzeit, in Teilzeit oder berufsbegleitend erfolgen. Der Umfang der Unterrichtsstunden beträgt 2400 Stunden. Darin enthalten ist auch der Unterricht in fachrichtungsübergreifenden Lernbereichen (400 – 600 Stunden), da mit dem Berufsabschluss auch die Fachhochschulreife erworben werden kann.

6. Deutscher Qualifikationsrahmen: Struktur zur Abbildung der Anforderungen, Kompetenzen und Lernergebnisse der Berufsausbildungen

Im Rahmen dieser Veröffentlichung wird in den DQR insoweit vorgestellt, um die Entscheidungen und Setzungen der Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung nachvollziehen zu können. Für weiterführende Informationen ist auf den DQR selbst zu verweisen: Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen, Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen, 22. März 2011.

Mit dem DQR findet erstmals eine umfassende, bildungsbereichsübergreifende Matrix zur Einordnung von Qualifikationen Anwendung, die die Orientierung im Bildungssystem wesentlich erleichtert. Das Kernstück des DQR sind Referenzniveaus, in denen Wissen, Fertigkeiten, Sozialkompetenz und Selbständigkeit („Viersäulenstruktur“) beschrieben sind. Für die Abbildung der Berufe stehen acht Niveaustufen zur Verfügung. Der DQR sieht folgende Struktur für die Beschreibung der Anforderungsstruktur und der Kompetenzen vor:

Beschreibung der Anforderungen und Kompetenzen im DQR

Niveau-Indikator			
Anforderungsstruktur			
<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Tiefe und Breite	instrumentale und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

Methodenkompetenz wird in der DQR-Systematik als Querschnittskompetenz verstanden und daher in der Matrix nicht erwähnt. Jedes Qualifikationsniveau kann auf verschiedenen Wegen erreicht werden. Ein möglicher Weg ist die Berufsausbildung.

7. Kompetenzprofile und Lernergebnisse der Berufe im Überblick

Im diesem Kapitel werden die Ergebnisse der Taskforce in zwei Zusammenfassungen vorgestellt.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Beschreibungen der hauswirtschaftlichen Berufe differenziert nach Niveaustufen dargestellt. Die Tabelle zeigt für welche Niveaustufen bundesweit geregelte hauswirtschaftliche Berufe existieren. Die direkte Gegenüberstellung der Niveauindikatoren des DQR mit der Niveaubeschreibung der hauswirtschaftlichen Berufe verdeutlicht das jeweilige Kompetenzniveau.

Im Anschluss daran werden die einzelnen Berufe mit ihren Kompetenzprofilen und den Lernergebnissen beschrieben. Die komplette Darstellung der Berufe mit ihren Kompetenzprofilen sowie die Beschreibung der Ausbildungsregelungen entsprechend der DQR-Systematik ist im Anhang hinterlegt.

Niveau 3
<p>Über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.</p> <p>Der/die Fachpraktiker/in Hauswirtschaft verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung.</p>
Niveau 4
<p>Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.</p> <p>Der/Die Hauswirtschafter/in verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung verschiedener Zielgruppen im umfassenden, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld.</p>
Niveau 5
<p>Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.</p> <p>Der/die Fachhauswirtschafter/in verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung von Personen mit Hilfebedarf in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld, insbesondere in der Alten- und Behindertenhilfe.</p>
Niveau 6
<p>Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.</p> <p>Der/die Meister/in der Hauswirtschaft und der/die hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in verfügen über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.</p>
Niveau 7
<p>Über Kompetenzen zur Bearbeitung von neuen komplexen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem wissenschaftlichen Fach oder in einem strategieorientierten beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch häufige und unvorhersehbare Veränderungen gekennzeichnet.</p> <p>Die Führungskraft Hauswirtschaft auf Niveau 7 verfügt über Kompetenzen zur Führung auf mittlerer Ebene in größeren Unternehmen sowie zur Führung eines eigenen Unternehmens. Bei der Einführung neuer betrieblicher Organisationsstrukturen, neuer Technologien oder der Festlegung neuer, marktabhängiger Ziele obliegt ihr die Aufgabe einer reibungslosen Realisierung im eigenen Zuständigkeitsbereich. Sie verfügt über Fremdsprachenkenntnisse zur Erfüllung betrieblicher Aufgaben in international vernetzten Unternehmen.</p>

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

- Ausbildungsberuf auf der Grundlage § 66 BBiG bzw. § 42 Handwerksordnung (HWO)
- vorgeschlagene Niveaustufe: 3

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 3

Niveau 3			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
über erweitertes allgemeines Wissen oder über erweitertes Fachwissen in einem Lernbereich oder beruflichem Tätigkeitsfeld verfügen	über ein Spektrum von kognitiven und praktischen Fertigkeiten zur Planung und Bearbeitung von fachlichen Aufgaben in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen Ergebnisse nach weitgehend vorgegebenen Maßstäben beurteilen, einfache Transferleistungen erbringen	in einer Gruppe mitwirken und punktuelle Unterstützung anbieten die Lern- oder Arbeitsumgebung mit gestalten, Abläufe und Ergebnisse adressatenbezogen darstellen	auch in weniger bekannten Kontexten selbstständig und verantwortungsbewusst lernen und arbeiten das eigene und das Handeln anderer einschätzen Lernberatung nachfragen und verschiedene Lernhilfen auswählen

Kompetenzen: Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Niveau 3			
Der/Die Fachpraktiker/in Hauswirtschaft verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
verfügt in den Arbeitsbereichen Verpflegung, Textilreinigung, Hausreinigung, einschließlich Service über ein erweitertes allgemeines Wissen und Fachwissen	verfügt über ein Spektrum von kognitiven und praktischen Fertigkeiten zur Planung und Bearbeitung von überschaubaren fachlichen Aufgaben in einem hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich Ergebnisse werden nach vorgegebenen Maßstäben beurteilt, einfache Transferleistungen werden erbracht	wirkt in einer Arbeitsgruppe mit und bietet punktuelle Unterstützung an gestaltet die Arbeitsumgebung mit, Abläufe und Ergebnisse werden adressatenbezogen bearbeitet	arbeitet auch in weniger bekannten Kontexten selbstständig und verantwortungsbewusst schätzt das eigene Handeln ein ist in der Lage, Lernberatung nachzufragen und wählt geeignete Lernhilfen aus

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 3**Bereich Verpflegung und Service****Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft**

- bereiten in überschaubaren Arbeitsprozessen einzelne Speisenkomponenten nach Vorgaben vor und zu
- verarbeiten vorgefertigte Produkte selbstständig
- berücksichtigen Anlässe sowie Bedarfe und Wünsche der Zielgruppe beim Zubereiten der Speisen
- setzen Arbeitsmittel fachgerecht ein und führen Arbeitsabläufe situationsgerecht durch
- setzen Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht ein und reinigen und pflegen diese
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- übernehmen selbstständig das Eindecken und Gestalten der Tische nach betrieblichen Standards
- übernehmen selbstständig das Abdecken der Tische, die sachgerechte Abfallentsorgung und die Reinigung des Geschirrs
- servieren und präsentieren Getränke und Speisen anlass- und zielgruppengerecht
- versorgen und betreuen Kunden/innen serviceorientiert
- passen das eigene Handeln an die jeweilige Situation, wie z. B. Kundenwünsche, zeitliche Abläufe, Vorschriften an
- informieren über Produkte und Dienstleistungen
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- wirken beim Wareneinkauf, bei der Warenannahme und Warenkontrolle mit
- lagern Waren ein und entnehmen Waren selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben
- wirken bei der Bevorratung von Lebensmitteln und Speisen mit
- erstellen nach Anweisung betriebsspezifische Produkte und erbringen betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren sachgerecht

Bereich Hausreinigung und Service**Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft**

- reinigen und pflegen selbstständig Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- setzen Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigen und pflegen diese
- wirken bei der Gestaltung von Räumen mit
- entsorgen Abfälle nach betrieblichen Standards und den Regeln des Umweltschutzes
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an

- berücksichtigen Wünsche der externen und internen Kunden/innen bei der Reinigung, Pflege und Gestaltung der Räume
- erbringen nach Anweisung betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- informieren über Dienstleistungen
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen

Bereich Textilreinigung und Service

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- übernehmen in überschaubaren Arbeitsprozessen die Reinigung und Pflege, Instandhaltung und Kennzeichnung von Textilien unter Berücksichtigung der Zielgruppe und der Standards
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an
- setzen Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigen und pflegen diese
- übernehmen Verantwortung für Hol- und Bringdienste von Gütern und Dienstleistungen
- informieren über Dienstleistungen und berücksichtigen Wünsche der Kunden/innen bei der Reinigung und Pflege insbesondere der persönlichen Wäsche und Kleidung
- erbringen nach Anweisung betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen

Hauswirtschafter/in

- Ausbildungsberuf auf der Grundlage § 45 BBiG
- vorgeschlagene Niveaustufe: 4

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 4

Niveau 4			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
über vertieftes allgemeines Wissen oder über fachtheoretisches Wissen in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen	über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten verfügen, die selbstständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und –prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglichen Transferleistungen erbringen	die Arbeit in einer Gruppe und deren Lern- und Arbeitsumgebung mitgestalten und kontinuierlich Unterstützung anbieten Abläufe und Ergebnisse begründen über Sachverhalte umfassend kommunizieren	sich Lern- und Arbeitsziele setzen, sie reflektieren, realisieren und verantworten

Kompetenzen: Hauswirtschafter/in

Niveau 4			
Der/die Hauswirtschafter/in verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung verschiedener Zielgruppen im umfassenden, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
verfügt in den Arbeitsbereichen Verpflegung und Service, Textilreinigung und -pflege, Hausreinigung und Raumgestaltung, Vorratshaltung und Warenwirtschaft, Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen über vertieftes allgemeines und fachtheoretisches Wissen in der Versorgung und Betreuung	verfügt über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten, die selbstständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und –prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglichen	ist in der Lage, die Arbeit in einer Gruppe und deren Arbeitsumgebung mit zu gestalten und kontinuierlich Unterstützung anzubieten erfasst die Interessen der Zielgruppe, setzt sich verantwortungsbewusst auseinander und gestaltet Versorgungs- und Betreuungsleistungen	setzt sich Lern- und Arbeitsziele reflektiert und beurteilt eigenen Arbeitsprozesse und verantwortet eigenes Tun erfüllt den Anspruch, die eigene Handlungsfähigkeit selbst einzuschätzen und stetig weiterzuentwickeln

Niveau 4			
Der/die Hauswirtschafter/in verfügt über Kompetenzen zur selbständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung verschiedener Zielgruppen im umfassenden, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
ist in der Lage, individuell Situationen zu erkennen, zu beurteilen und Handlungsmöglichkeiten abzuleiten	erbringt Transferleistungen und trifft Entscheidungen für die Vielfalt des Aufgabenspektrums, die auch gegenüber den verschiedenen Zielgruppen zu begründen sind	kann Abläufe und Ergebnisse begründen, über Sachverhalte umfassend kommunizieren und interdisziplinär zusammen arbeiten	

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Bereich Küche – Verpflegung (Speisenzubereitung)

Hauswirtschafter/innen

- planen die Verpflegung und bereiten Speisen (auch Getränke, Gebäcke) selbstständig zu unter Berücksichtigung von Anlass, Bedarf und Wünschen der Zielgruppe gegebenenfalls unter Einbeziehung der Zielgruppe
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- setzen Produkte unter Beachtung von Qualität und Wirtschaftlichkeit ein
- gestalten Arbeitsabläufe und wenden Arbeitsmittel unter Berücksichtigung der Küchentechnik/Ausstattung selbstständig situationsbezogen an
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess/KVP)
- gehen flexibel mit sich verändernden beruflichen Abläufen um und nutzen aktuelle Entwicklungen
- gehen mit Ressourcen, insbes. Lebensmitteln nachhaltig um
- sichern Qualität selbstständig
- beaufsichtigen Routinearbeiten
- ergreifen selbstständig erforderliche Maßnahmen zur möglichen Aktivierung der Zielgruppe im Betreuungszusammenhang
- akzeptieren Essgewohnheiten der Kunden/innen unter Berücksichtigung von Biographie, regionalen und kulturellen Bezugspunkten
- handeln verantwortungsvoll im Rahmen rechtlicher und betrieblicher Vorgaben der Hygiene, der Sicherheit bei der Arbeit, des Gesundheits- und Umweltschutzes

Bereich Speisenservice

Hauswirtschafter/innen

- sind sich der Bedeutung der Tischkultur und des Speisenservices im Kontext mit der Kundengruppe bewusst und schaffen eine für das Wohlbefinden förderliche Atmosphäre
- planen Arbeitsabläufe beim Ein- und Abdecken, bei der Dekoration, beim Servieren von Speisen und Getränken und führen diese nach betrieblichen Vorgaben (Standards) und Vorschriften selbstständig durch

- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess /KVP)
- sichern die Qualität der Dienstleistung und der Produkte selbstständig
- präsentieren Speisen und Getränke selbstständig und informieren über Speisen- und Dienstleistungsangebote
- gehen angemessen mit unvorhergesehenen Situationen um
- führen Gespräche mit Kunden/innen, nehmen deren Wünsche und Beschwerden entgegen und handeln entsprechend der betrieblichen Standards
- treten angemessen auf und präsentieren die Kultur des Hauses
- erfassen Dienstleistungen selbstständig und rechnen diese ab
- beobachten und erkennen Wünsche und Erwartungen der Kunden/innen und bieten entsprechende Leistungen an
- erkennen und fördern die Kompetenzen der Kunden/innen im Betreuungszusammenhang

Bereich Textilreinigung und -pflege (Reinigen und Pflegen von Textilien, Ver- und Entsorgung)
Hauswirtschafter/innen

- planen die Textilpflegearbeiten, übernehmen selbstständig die Pflege der Textilien, halten Textilien instand und kennzeichnen diese unter Berücksichtigung der Zielgruppe und der Standards
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- wenden Arbeitsmittel sachgerecht an und führen Arbeitsabläufe unter Nutzung der Technik/Ausstattung selbstständig situationsbezogen durch
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess /KVP)
- beaufsichtigen Routinearbeiten
- gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen und Kundenwünschen um
- führen selbstständig Gespräche mit internen und externen Kunden/innen, nehmen Wünsche entgegen und bearbeiten diese
- ergreifen selbstständig erforderliche Maßnahmen zur möglichen Aktivierung der Zielgruppe in Betreuungszusammenhängen
- informieren über Dienstleistungen, dokumentieren diese und rechnen sie selbstständig ab
- dokumentieren verantwortlich erforderliche Maßnahmen zur Sicherung der Qualität der Wäsche und Kleidung und vertreten diese gegenüber den Kunden/innen

Bereich Raumgestaltung und Hausreinigung

(Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes, Reinigung und Pflege von Räumen)

Hauswirtschafter/innen

- kennen Faktoren, die das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen beeinflussen und nehmen ihre Verantwortung für die Mitgestaltung des Wohnumfeldes wahr
- planen unter Berücksichtigung der Zielgruppe und individueller Wünsche selbstständig die Gestaltung von Räumen der unterschiedlichen Funktionsbereiche und setzen Gestaltungsmittel unter Beachtung von Funktionalität, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit ein

- planen Reinigungs- und Pflegearbeiten, reinigen und pflegen selbstständig Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- wenden Arbeitsmittel (auch Gestaltungsmittel) sachgerecht an und führen Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der Technik/Ausstattung selbstständig situationsbezogen durch
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess /KVP)
- beaufsichtigen Routinearbeiten
- sichern Qualität und dokumentieren Leistungen selbstständig
- informieren über Dienstleistungen selbstständig,
- gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen und Kundenwünschen um
- führen Gespräche mit internen und externen Kunden/innen, nehmen deren Wünsche entgegen und bearbeiten diese
- ergreifen selbstständig erforderliche Maßnahmen zur möglichen Aktivierung der Zielgruppe im Betreuungszusammenhang
- dokumentieren verantwortlich erforderliche Maßnahmen zur Sicherung der Qualität der Wohnraumgestaltung, der Reinigung und Pflege und vertreten diese gegenüber den Kunden/innen

Bereich Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

(in den Arbeitsbereichen anwenden)

Hauswirtschafter /innen

- planen und gestalten im multiprofessionellen Team die Leistungsangebote flexibel unter Beachtung der Bedürfnisse und Kompetenzen der Kunden/innen sowie deren Aktivitätsniveau
- bieten bedarfs- und bedürfnisgerechte Dienstleistungen zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens an und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig
- unterstützen Personen bei der Alltagsgestaltung und bei Alltagsverrichtungen im Sinne der eigenständigen Lebensführung und bieten Begleitung, Hilfestellung und Anleitung an
- beobachten und erkennen Tagesform, Befindlichkeiten der Kunden/innen und reagieren im Rahmen ihrer Kompetenzen
- gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen und Kundenwünschen um
- wahren die Privatatmosphäre durch Erlaubnis, Respekt, Höflichkeit
- erkennen ihre Kompetenzgrenzen und arbeiten mit Kollegen anderer Professionen zusammen
- gehen wertschätzend mit den Kunden/innen um und pflegen Kommunikation und Interaktionen
- sichern Qualität und dokumentieren Leistungen selbstständig

Bereich Vermarktung

(integraler Bestandteil von Verpflegung, Textilreinigung und -pflege Raumgestaltung und Hausreinigung)

Hauswirtschaftler/innen

- wirken bei Marketingmaßnahmen mit und sichern die Qualität der Produkte und Dienstleistungen
- kennen die Zielgruppen und Rahmenbedingungen für die Vermarktungsaktivitäten und können die Kosten berechnen
- wirken bei der Entwicklung von Vermarktungsstrategien mit und setzen diese bei der Leistungserbringung um
- kennzeichnen Produkte und Dienstleistungen selbstständig
- informieren selbständig über Produkte und Dienstleistungen
- bearbeiten Reklamationen
- analysieren Angebot und Nachfrage und agieren/reagieren entsprechend
- führen selbstständig die Kasse, rechnen Leistungen ab, berücksichtigen dabei Standards und Vorgaben und gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen um

Bereich Vorratshaltung und Warenwirtschaft

(Bewirtschaftung von Gütern und Dienstleistungen)

Hauswirtschaftler/innen

- erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln und begreifen ihre Verantwortung als Teilnehmer im Marktgeschehen
- planen Warenbeschaffung in Teilbereichen, beschaffen und kontrollieren Waren beim Wareneingang, lagern Waren fachgerecht ein, kontrollieren Warenlager, entnehmen Waren selbstständig
- treffen begründete Entscheidungen unter Beachtung von ökonomischen und ökologischen Aspekten im Sinne des nachhaltigen Wirtschaftens
- führen die Aufträge selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben (Standards) unter Berücksichtigung von Budget und Zielgruppe durch und dokumentieren diese
- sichern die Qualität der Vorratshaltung und Warenwirtschaft selbstständig
- handeln verantwortungsvoll im Rahmen rechtlicher und betrieblicher Vorgaben der Hygiene, der Sicherheit bei der Arbeit, des Gesundheits- und Umweltschutzes

Geprüfte/r Fachhauswirtschaftler/in

- Fortbildungsberuf der Hauswirtschaft auf der Grundlage des § 53 BBiG
- Vorgeschlagene Niveaustufe: 5
- Die Kompetenzen in der Grundpflege entsprechen Niveaustufe 3

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 5

Niveau 5			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
über integriertes Fachwissen in einem Lernbereich oder integriertes berufliches Wissen in einem Tätigkeitsfeld verfügen das schließt auch vertieftes fachtheoretisches Wissen ein Umfang und Grenzen des Lernbereichs oder beruflichen Tätigkeitsfelds kennen	über ein sehr breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten verfügen Arbeitsprozesse übergreifend planen und sie unter umfassender Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen in benachbarten Bereichen beurteilen. umfassende Transferleistungen erbringen	Arbeitsprozesse kooperativ, auch in heterogenen Gruppen, planen und gestalten, andere anleiten und mit fundierter Lernberatung unterstützen auch fachübergreifend komplexe Sachverhalte strukturiert, zielgerichtet und adressatenbezogen darstellen Interessen und Bedarf von Adressaten vorausschauend berücksichtigen	eigene und fremd gesetzte Lern- und Arbeitsziele reflektieren, bewerten, selbstgesteuert verfolgen und verantworten sowie Konsequenzen für die Arbeitsprozesse im Team ziehen

Kompetenzen: Geprüfte/r Fachhauswirtschaftler/in

Niveau 5			
Der/die Fachhauswirtschaftler/in verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung von Personen mit Hilfebedarf in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld, insbesondere in der Alten- und Behindertenhilfe.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
verfügt über integriertes berufliches Wissen in den Handlungsbereichen Alltagsgestaltung und Betreuung, Gestaltung der hauswirtschaftlichen Leistungen, grundpflegerische Maßnahmen	verfügt über ein sehr breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten plant Arbeitsprozesse übergreifend und beurteilt diese unter umfassender Einbeziehung von Handlungsalternativen	plant und gestaltet Arbeitsprozesse kooperativ, auch in heterogenen Gruppen erfasst die Ressourcen der Zielgruppe und bezieht diese fördernd und verantwortungsbewusst in die Leistungs-	reflektiert, bewertet und verfolgt verantwortlich und selbstgesteuert eigene und fremd gesetzte Lern- und Arbeitsziele und leitet Konsequenzen für die Arbeitsprozesse im multiprofessionellen Team ab

Niveau 5			
Der/die Fachhauswirtschafter/in verfügt über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung von Personen mit Hilfebedarf in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld, insbesondere in der Alten- und Behindertenhilfe.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
das schließt vertieftes fachtheoretisches Wissen ein	ven und Wechselwirkungen in benachbarten Bereichen	gestaltung ein leitet andere an, berät und unterstützt fundiert	
kennt Umfang und Grenzen des beruflichen Tätigkeitsfelds	erbringt umfassende Transferleistungen und trifft Entscheidungen für die Vielfalt des Aufgabenspektrums und der Zielgruppe	stellt fachübergreifend komplexe Sachverhalte strukturiert, zielgerichtet und adressatenbezogen dar	

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 5

Alltag gestalten und individuelle Betreuung gewährleisten

Geprüfte Fachhauswirtschafter/innen

- beachten Auswirkungen des Alterungsprozesses und gerontopsychiatrischer Veränderungen bei der Leistungserbringung
- achten Lebensstile, kulturelle sowie zeitgeschichtliche Prägungen und Werthaltungen und binden die Erfahrungen der Nutzer/innen in den Alltag ein
- nutzen Methoden zur Erfassung biographischer Daten und beachten biographische Aspekte, Rituale und Gewohnheiten bei der Gestaltung von Tages-, Wochen- und Jahresabläufen
- erfassen Ressourcen und Kompetenzen der Personen und nutzen diese zur Aktivierung
- kommunizieren situationsgerecht und personenorientiert mit Nutzern/innen, Angehörigen und Mitarbeitern/innen
- erkennen Kommunikationsstörungen und Konflikte und handeln angemessen
- leiten die zu betreuenden Personen zum Erhalt, zur Förderung oder Wiedererlangung von Fähigkeiten bei der Alltagsbewältigung an und motivieren hierzu
- beteiligen die Nutzer/innen im Rahmen ihrer Ressourcen und ihres Aktivitätsniveaus an sinnstiftenden hauswirtschaftlichen Verrichtungen und freizeitorientierten Tätigkeiten
- planen, gestalten und optimieren hauswirtschaftliche Betreuungsprozesse, Gruppenaktivitäten und Interaktionsprozesse unter Berücksichtigung geeigneter Rahmenbedingungen in Abstimmung mit anderen Professionen
- handeln in unvorhersehbaren Situationen flexibel und nutzen Handlungsalternativen
- beachten die Grenzen des eigenen Verantwortungsbereiches und organisieren im Bedarfsfall die Unterstützung und Mitwirkung anderer
- vertreten ihren Leistungsbereich in interdisziplinären Team- und Fallbesprechungen
- sichern verantwortlich die Qualität und wirken im multiprofessionellen Team bei internen und externen Qualitätszirkeln mit

Hauswirtschaftliche Leistungen gestalten und verantworten**Geprüfte Fachhauswirtschaftler/innen**

- sind sich der Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen für das Wohlbefinden des Menschen bewusst und handeln diesbezüglich in Zusammenarbeit mit anderen Leistungserbringern verantwortlich
- gestalten und nutzen fachhauswirtschaftliche Leistungen als Marketingfaktor und präsentieren diese intern und extern
- nehmen ihre Aufgaben und ihre Rolle in einem multiprofessionellen Team unter Beachtung der Wechselwirkungen wahr und übernehmen hierfür Verantwortung
- stellen fachübergreifend ihre komplexen Handlungsbereiche strukturiert und zielgerichtet dar
- beschaffen sich in Zusammenarbeit mit anderen Professionen und mit Angehörigen umfassende Informationen insbesondere zur Biographie, zu Ressourcen und Einschränkungen von einzelnen Nutzern/innen und Nutzergruppen und berücksichtigen diese bei der Leistungsgestaltung
- vertreten ihren Leistungsbereich im Rahmen der Pflegeplanung und in interdisziplinären Team- und Fallbesprechungen
- berücksichtigen die Grundlagen der Ethik und der verschiedenen Menschenbilder sowie kulturelle Hintergründe bei der Gestaltung und Erbringung von personenbezogenen Leistungen
- entwickeln, gestalten und optimieren verantwortlich Leistungsangebote im Rahmen eines Hauswirtschaftskonzeptes und beachten dabei die Philosophie von Leitbild und Pflegekonzept bzw. die Lebens- und Haushaltssituation von Einzelnutzern/innen
- planen verantwortlich Arbeitsprozesse für die hauswirtschaftliche Leistungserbringung, evaluieren Arbeitsprozesse und Leistungsangebote, erarbeiten Handlungsalternativen und berücksichtigen die Wechselwirkungen mit den Leistungen benachbarter Bereiche
- übernehmen verantwortlich und nutzerorientiert im Rahmen des verfügbaren Budgets die Beschaffung von Ge- und Verbrauchsgütern sowie von internen und externen Dienstleistungen
- führen ein Arbeitsteam und setzen teambildende Maßnahmen um
- handeln in Konflikt- und Krisensituationen bedarfsgerecht und nutzen die Möglichkeiten zur Selbstpflege
- gehen flexibel mit sich verändernden Situationen bei Nutzern/innen und im Arbeitsfeld um und finden hierfür geeignete Lösungen
- erkennen ökonomische und ökologische Potentiale und handeln nachhaltig
- erarbeiten betriebliche Standards unter Berücksichtigung formaler Vorgaben und der Wechselwirkungen mit anderen Leistungsbereichen
- sind für das Qualitäts- und Beschwerdemanagement in ihrem Aufgabenbereich verantwortlich und wirken bei internen und externen Qualitätszirkeln, gegebenenfalls bei Hauswirtschaftsvisiten mit

Hauswirtschaftliche Versorgung sicherstellen und bei der Haushaltsführung unterstützen **Geprüfte Fachhauswirtschafte/innen**

- berücksichtigen die Bedürfnisse und Wünsche der Nutzer/innen vor dem Hintergrund biographischer und kultureller Aspekte
- gehen wertschätzend mit den Kompetenzen und individuellen Bedürfnissen der Nutzer/innen um und berücksichtigen diese bei der Leistungserbringung
- übernehmen die Gestaltung hauswirtschaftlicher Versorgungsleistungen in Zusammenarbeit mit anderen Professionen und berücksichtigen dabei die Kompetenzabgrenzungen
- erfassen komplexe hauswirtschaftliche Leistungsbereiche und reagieren situationsgerecht und nutzerorientiert
- bewerten die hauswirtschaftlichen Leistungen von externen und internen Dienstleistungsanbietern nach qualitativen, wirtschaftlichen und ökologischen Aspekten
- beraten und unterstützen bei Umzügen und in Eingewöhnungsphasen in neuen Wohnsituationen im fachhauswirtschaftlichen Kompetenzbereich
- erfassen die Ressourcen von Einzelpersonen und Gruppen und nutzen diese bei Maßnahmen der Verpflegung, der Textil- und Wohnungspflege
- sichern die Qualität der Leistungen in ihrem Verantwortungsbereich unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen, vertreten diese im multiprofessionellen Team und wirken bei internen und externen Qualitätszirkeln mit
- leiten Mitarbeiter/innen auch anderer Professionen sowie interne und externe Nutzer/innen und Angehörige im fachhauswirtschaftlichen Leistungsbereich an und beraten diese
- beachten bei der Leistungsgestaltung relevante Standards und Leitlinien sowie ökonomische und ökologische Aspekte
- übernehmen Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften und Standards zur Sicherung der Hygiene, des Arbeits- und Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes

Verpflegung

- planen und gestalten eine bedarfsgerechte Verpflegung für Einzelpersonen und Gruppen
- erfassen, analysieren und bewerten den Ernährungszustand der Nutzer/innen, erkennen Risikofaktoren und stellen das Verpflegungsangebot unter umfassender Abwägung der Alternativen und Wechselwirkungen darauf ab
- schaffen eine förderliche Atmosphäre für die selbständige Essenseinnahme für Einzelpersonen und Gruppen
- setzen Hilfsmittel unter Abwägung von Alternativen bedarfsgerecht ein

Kleidung/Textilien

- ermöglichen die Fortführung von Lebensgewohnheiten in Bezug auf Kleidung und Wäsche
- erhalten und fördern die Selbständigkeit der Nutzer/innen beim Umgang mit Kleidung und Wäsche
- beschaffen und pflegen Wäsche und Kleidung unter Berücksichtigung der spezifischen Gewohnheiten, Bedürfnisse und Bedarfe der Nutzer/innen
- erfassen sich verändernde Bedürfnisse des Nutzers/der Nutzerin an Wäsche und Kleidung und leiten unter Abwägung von Alternativen geeignete Maßnahmen ein

Wohnen

- beachten die Grundbedürfnisse der Nutzer/innen im Hinblick auf die Wohnung und das Wohnumfeld und respektieren Wohngewohnheiten und biographische/kulturelle Hintergründe
- erfassen sich verändernde Bedürfnisse und Bedarfe des Nutzers/der Nutzerin an die Wohnung und Einrichtungsgegenstände insbesondere im Hinblick auf Barrierefreiheit und leiten geeignete Maßnahmen unter Abwägung von Alternativen ein
- erhalten und fördern die Selbständigkeit der Nutzer/innen bei der Wohnungspflege und -gestaltung gegebenenfalls durch geeignete Hilfsmittel oder Anpassung

Grundpflegerische Notwendigkeiten erkennen und Maßnahmen durchführen

Geprüfte Fachhauswirtschaftler/innen

- erkennen Risikopotentiale und informieren über Fachdienste
- beachten die Kompetenzzuordnung für grundpflegerische Maßnahmen in der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen und Diensten/Organisationen
- übernehmen in Abstimmung mit den Pflegefachkräften die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der delegierten grundpflegerischen Aufgaben und können diese in das komplexe Geschehen des Pflege- und Betreuungsprozesses einordnen
- berücksichtigen die Vorgaben von Pflegekonzepten und Standards bei der Durchführung von grundpflegerischen Maßnahmen und deren Dokumentation
- beachten die individuellen Bedürfnisse der zu betreuenden Personen, insbesondere im Hinblick auf eine sichere und fördernde Umgebung und auf die Sicherung der sozialen Bereiche
- wenden relevante prophylaktische Maßnahmen in ihrem Verantwortungsbereich an
- vertreten ihren Leistungsbereich in interdisziplinären Team- und Fallbesprechungen

Meister/in der Hauswirtschaft

- Fortbildungsberuf der Hauswirtschaft auf der Grundlage des § 53 BBiG
- vorgeschlagene Niveaustufe: 6

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 6

Niveau 6			
Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
<p>über breites und integriertes Wissen einschließlich wissenschaftlicher Grundlagen, der praktischen Anwendung eines wissenschaftlichen Faches sowie eines kritischen Verständnisses der wichtigen Theorien und Methoden</p> <p>oder</p> <p>über breites integriertes berufliches Wissen einschließlich der aktuellen fachlichen Entwicklungen verfügen</p> <p>Kenntnisse zur Weiterentwicklung eines wissenschaftlichen Faches oder eines beruflichen Tätigkeitsfeldes besitzen</p> <p>über einschlägiges Wissen an Schnittstellen zu anderen Bereichen verfügen</p>	<p>über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Bearbeitung komplexer Probleme in einem wissenschaftlichen Fach oder einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen</p> <p>neue Lösungen erarbeiten und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe beurteilen, auch bei sich häufig ändernden Anforderungen</p>	<p>in Expertenteams verantwortlich arbeiten oder Gruppen und Organisationen verantwortlich leiten</p> <p>die fachliche Entwicklung anderer anleiten und vorausschauend mit Problemen im Team umgehen</p> <p>Komplexe fachbezogene Lösungen gegenüber Fachleuten argumentativ vertreten und mit ihnen weiterentwickeln</p>	<p>Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse definieren, reflektieren und bewerten und Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig gestalten</p>

Kompetenzen: Meister/in der Hauswirtschaft

Niveau 6			
Der/die Meister/in der Hauswirtschaft verfügt über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
verfügt über breites und integriertes berufliches Wissen einschließlich der aktuellen fachlichen Entwicklungen	verfügt über ein breites Spektrum an Methoden zur Bearbeitung komplexer Probleme in einem beruflichen Tätigkeitsfeld	leitet Gruppen oder Organisationen verantwortlich	definiert Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse, reflektiert und bewertet diese
besitzt Kenntnisse zur Weiterentwicklung eines beruflichen Tätigkeitsfeldes	erarbeitet Konzepte und neue Lösungen und beurteilt sie unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe, auch bei sich häufig ändernden Anforderungen	leitet die fachliche Entwicklung anderer an und geht vorausschauend mit Problemen im Team um	gestaltet Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig
verfügt über einschlägiges Wissen an Schnittstellen zu anderen Bereichen		vertritt argumentativ komplexe fachbezogene Probleme und Lösungen gegenüber Fachleuten und entwickelt diese mit ihnen weiter	

Lernergebnis (learning outcomes)- Niveaustufe 6**Personalmanagement (einschl. Personalentwicklung)****Meister/innen der Hauswirtschaft**

- planen den Personalbedarf und den Personaleinsatz
- beschaffen Personal (auch Auszubildende) intern und extern
- führen Personal und befähigen es zum selbstständigen Handeln
- setzen Personal bedarfsgerecht ein
- beurteilen Personal
- sichern die Personalentwicklung unter Berücksichtigung persönlicher und betrieblicher Ressourcen
- verwalten Personal
- erfassen und optimieren Schnittstellen
- schaffen eine Lern- und Arbeitskultur
- prüfen Ausbildungsvoraussetzungen und planen die Ausbildung
- entwickeln Ausbildungskonzepte
- bereiten die Ausbildung vor und stellen Auszubildende ein bzw. wirken bei der Einstellung mit
- führen die Ausbildung durch
- befähigen Auszubildende zu selbstständigem Handeln
- überwachen die Durchführung der Ausbildung
- bereiten auf Prüfungen vor

Versorgungs- und Betreuungsmanagement**Meister/innen der Hauswirtschaft**

- analysieren, reflektieren und bewerten hauswirtschaftliche Situationen im Betrieb
- analysieren, reflektieren und bewerten Bedarfe und Bedürfnisse der Kunden/innen als Basis für die Entwicklung von Zielen und Konzepten
- definieren Ziele und entwickeln Konzepte für die Versorgungs- und Betreuungsleistungen in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen
- erstellen Leistungskataloge für Versorgungs- und Betreuungsleistungen in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen
- entwickeln Standards und Prüfsysteme für die Prozess-, Struktur- und Ergebnisqualität
- wenden Instrumente des Qualitätsmanagements an
- planen, steuern und optimieren Prozesse eigenständig und nachhaltig
- kooperieren mit internen und externen Dienstleistern/Schnittstellenpartnern
- vermarkten Versorgungs- und Betreuungsleistungen
- rechnen Versorgungs- und Betreuungsleistungen ab
- dokumentieren und evaluieren Leistungen

Betriebsführung**Meister/innen der Hauswirtschaft**

- treffen wirtschaftliche Entscheidungen in der Rolle des Unternehmers/der Unternehmerin und des Produzenten/der Produzentin von Versorgungs- und Betreuungsleistungen
- wenden Marketinginstrumente an
- gründen und führen Unternehmen
- planen die Betriebsentwicklung und die Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen
- verwalten und überwachen Budgets
- wenden Instrumente des Qualitäts- und Kostenmanagements an
- führen Controllingmaßnahmen durch
- schaffen den Rahmen für die Umsetzung der relevanten Rechtsgrundlagen
- dokumentieren und evaluieren Entscheidungen

Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

- Berufliche Weiterbildung auf der Grundlage der Rahmenvereinbarungen über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 7.11.2002)
- vorgeschlagene Niveaustufe: 6

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 6

Niveau 6			
Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>Über breites und integriertes berufliches Wissen einschließlich der wissenschaftlichen Grundlagen, der praktischen Anwendung eines wissenschaftlichen Faches sowie eines kritischen Verständnisses der wichtigsten Theorien und Methoden oder</p> <p>über breites und integriertes berufliches Wissen einschließlich der aktuellen, fachlichen Entwicklungen verfügen.</p> <p>Kenntnisse zur Weiterentwicklung eines wissenschaftlichen Faches oder eines beruflichen Tätigkeitsfeldes besitzen.</p> <p>Über einschlägiges Wissen an Schnittstellen zu anderen Bereichen verfügen.</p>	<p>Über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Bearbeitung komplexer Probleme in einem wissenschaftlichen Fach oder einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.</p> <p>Neue Lösungen erarbeiten und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe beurteilen, auch bei sich häufig ändernden Anforderungen.</p>	<p>In Expertenteams verantwortlich arbeiten oder Gruppen oder Organisationen verantwortlich leiten.</p> <p>Die fachliche Entwicklung anderer anleiten und vorausschauend mit Problemen im Team umgehen.</p> <p>Komplexe fachbezogene Probleme und Lösungen gegenüber Fachleuten argumentativ vertreten und mit ihnen weiterentwickeln.</p>	<p>Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse definieren, reflektieren und bewerten und Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig gestalten.</p>

Kompetenzen: Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

Niveau 6			
Der/Die Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in verfügt über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
über breites und integriertes berufliches Wissen bei der strategierorientierten Leitung eines Dienstleistungsbereiches und über erweitertes Wissen in angrenzenden Bereichen verfügen	über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Lösung auch strategischer Probleme in der Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches verfügen auch bei unvollständiger Information Alternativen abwägen neue Ideen oder Verfahren entwickeln, anwenden und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Beurteilungsmaßstäbe bewerten	Gruppen oder Organisationen im Rahmen komplexer Aufgabenstellungen verantwortlich leiten und ihre Arbeitsergebnisse vertreten die fachliche Entwicklung anderer gezielt fördern Bereichsspezifische und –übergreifende Diskussionen führen und Schnittstellen managen	für neue anwendungsorientierte Aufgaben Ziele unter Reflexion der möglichen gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Auswirkungen definieren, geeignete Mittel einsetzen und hierfür Wissen selbstständig erschließen

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 6**Unternehmensführung****Der/Die Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in**

- entwickelt Strategien zur Sicherung des Betriebes am Markt
- führt in eigener Verantwortung ein Unternehmen/ Unternehmensbereiche
- entwickelt und vertritt das unternehmerische Leitbild
- übernimmt Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung des Unternehmens
- erfasst und beurteilt Betriebsergebnisse
- definiert Ziele für die Unternehmensentwicklung
- entwickelt betriebliche Konzepte
- managt Schnittstellenbereiche
- betreibt Risikomanagement
- steuert das Qualitätsmanagement
- plant, optimiert, steuert und evaluiert betriebliche Prozesse
- arbeitet vernetzt mit internen und externen Partnern auf nationaler und internationaler Ebene

Personalmanagement

Der/Die Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in

- analysiert Problemstellungen des Personalmanagements in Veränderungsprozessen
- plant den Personalbedarf und den Personaleinsatz für neu konzipierte Dienstleistungen und Produkte
- übernimmt Verantwortung für das Gesundheitsmanagement des Unternehmens
- integriert Mitarbeiter/innen in Arbeitsprozesse
- schult Multiplikatoren/innen
- schafft die Voraussetzungen für betriebliche Ausbildung
- steuert Maßnahmen zur Personalentwicklung
- zeigt Präsenz zur sozialen Einflussnahme

Produkt- und Dienstleistungsmanagement

Der/Die Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in

- bewertet neue Technologien
- optimiert die Ermittlung von Kundenbedürfnissen
- prüft die Eignung von Marketingstrategien
- passt betriebliche Organisationsstrukturen neuen Technologien an
- entwickelt innovative Konzepte für neue Produkte und Dienstleistungen
- schafft Transparenz für Kunden/innen in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen
- entwickelt Konzepte für Funktionsbereiche
- setzt rechtliche Vorgaben um und überwacht sie

Führungskraft Hauswirtschaft

- Berufliche Weiterbildung auf der Grundlage der Rahmenvereinbarungen über Fachschulen (Beschluss der KMK vom 7.11.2002)
- In der Überprüfung der Ordnungsmittel der Länder wurde deutlich, dass nicht alle Ausbildungsregelungen für die Ausbildung zum/zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in in der Niveaustufe 7 abbildbar sind. Die Entwicklungen an einigen Schulstandorten zeigen ein Niveau, das der Niveaustufe 7 zuzuordnen ist.

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 7

Niveau 7			
Über Kompetenzen zur Bearbeitung von neuen komplexen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem wissenschaftlichen Fach oder in einem strategieorientierten beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch häufige und unvorhersehbare Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>Über umfassendes, detailliertes und spezialisiertes Wissen auf dem neuesten Erkenntnisstand in einem wissenschaftlichen Fach oder</p> <p>über umfassendes berufliches Wissen in einem strategieorientierten beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.</p> <p>Über erweitertes Wissen in angrenzenden Bereichen verfügen.</p>	<p>Über spezialisierte fachliche oder konzeptionelle Fertigkeiten zur Lösung auch strategischer Probleme in einem wissenschaftlichen Fach oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.</p> <p>Auch bei unvollständiger Information Alternativen abwägen.</p> <p>Neue Ideen oder Verfahren entwickeln, anwenden und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Beurteilungsmaßstäbe bewerten.</p>	<p>Gruppen oder Organisationen im Rahmen komplexer Aufgabenstellungen verantwortlich leiten und ihre Arbeitsergebnisse vertreten.</p> <p>Die fachliche Entwicklung anderer gezielt fördern.</p> <p>Bereichsspezifische und –übergreifende Diskussionen führen.</p>	<p>Für neue anwendungs- oder forschungsorientierte Aufgaben Ziele unter Reflexion der möglichen gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Auswirkungen definieren, geeignete Mittel einsetzen und hierfür Wissen selbstständig erschließen.</p>

Kompetenzen Führungskraft Hauswirtschaft Niveaustufe 7

Niveau 7			
Die Führungskraft Hauswirtschaft verfügt über Kompetenzen zur Führung auf mittlerer Ebene in großen Unternehmen sowie zur Führung eines eigenen Unternehmens. Bei der Einführung neuer betrieblicher Organisationsstrukturen, neuer Technologien oder der Festlegung neuer, marktabhängiger Ziele obliegt ihr die Aufgabe einer reibungslosen Realisierung im eigenen Zuständigkeitsbereich. Sie verfügt über Fremdsprachenkenntnisse zur Erfüllung betrieblicher Aufgaben in international vernetzten Unternehmen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
über umfassendes berufliches Wissen bei der strategieorientierten Leitung eines Dienstleistungsbereiches und über erweitertes Wissen in angrenzenden Bereichen verfügen	über spezialisierte fachliche oder konzeptionelle Fertigkeiten zur Lösung auch strategischer Probleme in der Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches verfügen auch bei unvollständiger Information Alternativen abwägen. Neue Ideen oder Verfahren entwickeln, anwenden und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Beurteilungsmaßstäbe bewerten	Gruppen oder Organisationen im Rahmen komplexer Aufgabenstellungen verantwortlich leiten und ihre Arbeitsergebnisse vertreten die fachliche Entwicklung anderer gezielt fördern. Bereichsspezifische und – übergreifende Diskussionen führen und Schnittstellen managen	für neue anwendungsorientierte Aufgaben Ziele unter Reflexion der möglichen gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Auswirkungen definieren, geeignete Mittel einsetzen und hierfür Wissen selbstständig erschließen

Lernergebnis (learning outcomes) - Niveaustufe 7**Die Führungskraft der Hauswirtschaft**

- entwickelt Strategien zur Sicherung des Betriebes am Markt
- führt in eigener Verantwortung ein Unternehmen/Unternehmensbereiche
- entwickelt und vertritt das unternehmerische Leitbild
- übernimmt Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung des Unternehmens/der Unternehmenbereiche
- entwickelt innovative Konzepte für neue Produkte und Dienstleistungen
- bewertet neue Technologien
- passt betriebliche Organisationsstrukturen neuen Technologien an
- managet Schnittstellenbereiche
- betreibt Risikomanagement
- steuert das Qualitätsmanagement
- schafft Transparenz für Kunden/innen
- arbeitet vernetzt mit internen/externen Partnern auf nationaler u. internationaler Ebene
- setzt rechtliche Vorgaben um und überwacht sie
- analysiert Problemstellungen des Personalmanagements in Veränderungsprozessen
- übernimmt Verantwortung für das Gesundheitsmanagement des Unternehmens
- integriert Mitarbeiter/innen in Arbeitsprozesse
- schult Multiplikatoren/innen
- schafft die Voraussetzungen für betriebliche Ausbildung

8. Ergebnisse und Erkenntnisse der Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung

Mit der Abbildung der Berufe Fachpraktiker/in Hauswirtschaft, Hauswirtschafter/in, Fachhauswirtschafter/in, Meister/in der Hauswirtschaft, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in in der Systematik des Deutschen Qualifikationsrahmens kommt die Taskforce Hauswirtschaftliche Berufsbildung zu folgenden Ergebnissen:

- Die Qualifikationen des formalen Bildungssystems können grundsätzlich anhand der DQR-Matrix einzelnen Niveaus zugeordnet werden.
- Die Orientierung an Lernergebnissen ist noch ungewohnt und in den Ordnungsmitteln, Curricula und Lehrplänen noch nicht hinreichend vorhanden. Damit mussten in der Zuordnungsarbeit der Taskforce immer wieder Lösungen gefunden werden, mit denen die bestehenden Berufe abzubilden sind.
- Die Ergebnisse zeigen, dass in der Zuordnung der Berufe der Hauswirtschaft die Niveaustufen erreicht werden, wie sie von der Arbeitsgruppe DQR vorgeschlagen werden.
- Mit der konsequenten Zuordnung auf der Grundlage der aktuell relevanten Ordnungsmittel wird das Profil der verschiedenen Berufe der Hauswirtschaft transparenter und markanter. Mit dem Konzept des DQR konnte z.B. der personen- und situationsorientierte Handlungsansatz der Hauswirtschafter/in sehr gut herausgearbeitet werden. Damit wird die hauswirtschaftliche Handlungskonzeption sichtbar. Diese wird von einem ganzheitlichen Ansatz getragen, indem ein differenzierter Ressourcenansatz Berücksichtigung findet (personale, finanzielle Kapazitäten, Hygiene, Arbeitssicherheit, Nachhaltigkeit).
- Unterschiede zwischen den einzelnen Berufen (z.B. Hauswirtschafter/in – Fachhauswirtschafter/in) werden deutlich.
- Mit dieser Transparenz können Fragestellungen, wie sie in der Domäne Hauswirtschaft bestehen, untermauert werden.

Dazu einige Beispiele:

- Mit der Eingruppierung des Fachpraktikers/ der Fachpraktikerin Hauswirtschaft in die Stufe 3 wird die Differenz zu möglichen Arbeitsplätzen, die in der Regel im Bereich der angelernten Kräfte liegen, sehr deutlich. Das Profil in Niveau 3 hebt im DQR den Handlungsansatz einer eigenständig planenden und handelnden Fachkraft für den/die Hauswirtschafter/in hervor. In der Praxis sind Stellen für Fachpraktiker/innen aber auf den Niveaustufen 1 und 2 angesiedelt.
- Die Niveaustufe 4 für die Hauswirtschafter/in in Verbindung mit den Lernergebnissen zeigen deutlich, dass sie in der Verordnung als Fachkraft mit einer hohen Eigenständigkeit angelegt ist. Für die Fragestellung nach den Arbeitsplätzen für Hauswirt-

schafter/innen wird auf dem Hintergrund des DQR deutlich, dass sie prädestiniert ist für Aufgaben mit fachlicher Verantwortung und für Aufgaben mit Anleitungsfunktion.

- Bei dem/der Fachhauswirtschaftler/in grenzt die Niveaustufe 3 für die grundpflegerischen Kompetenzen von der Pflegefachkraft ab. Insgesamt verändert dies nicht die Gesamtbewertung in Stufe 5. Interdisziplinär angelegte Berufe können mit dieser Spannbreite angelegt sein.
- Mit der Meister/in der Hauswirtschaft und der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in verfügt die Hauswirtschaft über zwei unterschiedliche Leitungsberufe auf der gleichen Niveaustufe. Diese Doppelung führt zur Frage, warum sich ein Berufsfeld hier zwei Berufe leistet.
- Die Führungskraft Hauswirtschaft auf Niveaustufe 7 entstand in der Auswertung der Ausbildungsregelungen zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in. In der weiterführenden Diskussion und Auseinandersetzung ist es wichtig und notwendig den Vergleich mit den Studiengängen der Oecotrophologie vorzunehmen.

Anhang: Die Berufe im Einzelnen

1. Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Arbeitsgruppe:

Sigrid Boldajipour, Dr. Margarete Sobotka, Monika Preimel-Endlich, Volker Holl, Margot Baur

Arbeitsauftrag:

Vergleich der Anforderungen der Ausbildung im Ausbildungsberuf gemäß § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) „Fachpraktiker/in Hauswirtschaft“ (früher: Hauswirtschaftshelfer/in) mit den Anforderungen des DQR (Outcome-Orientierung).

Name der Qualifikation	Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
Verwendete Dokumente und Quellentexte (auch Ordnungsmittel)	<ul style="list-style-type: none"> - Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB): „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO“ vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010) - Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Hauswirtschaft/Fachpraktikerin Hauswirtschaft gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO vom 15. Dezember 2010 (AR FP HW) - Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen vom 22.03.2011 (DQR)
Vorgeschlagene Niveauzuordnung	3

Informationen zur Gestaltung des deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)

Der DQR vom 23.03.2011 sieht folgende Struktur für die Beschreibung von 8 Niveaustufen vor:

Niveau-Indikator			
Anforderungsstruktur			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Tiefe und Breite	Instrumentale und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

Methodenkompetenz wird als Querschnittskompetenz verstanden und in der Matrix deshalb nicht erwähnt. „Wichtig ist, was jemand kann, und nicht wo er es gelernt hat“. Jedes Qualifikationsniveau kann auf verschiedenen Wegen erreicht werden. Ein Weg ist die Berufsausbildung.

Die Niveaustufe 3 wird durch eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fachpraktiker/in gemäß § 66 BBiG erreicht. Die Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft ist der Niveaustufe 3 zuzuordnen.

Niveaustufe 3

Niveau 3			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
über erweitertes allgemeines Wissen oder über erweitertes Fachwissen in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen	über ein Spektrum von kognitiven und praktischen Fertigkeiten zur Planung und Bearbeitung von fachlichen Aufgaben in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Ergebnisse nach weitgehend vorgegebenen Maßstäben beurteilen, einfache Transferleistungen erbringen	In einer Gruppe mitwirken und punktuelle Unterstützung anbieten. die Lern- oder Arbeitsumgebung mit gestalten, Abläufe und Ergebnisse adressatenbezogen darstellen	auch in weniger bekannten Kontexten selbstständig und verantwortungsbewusst lernen und arbeiten das eigene und das Handeln anderer einschätzen, Lernberatung nachfragen und verschiedene Lernhilfen auswählen

Grundstruktur

Die Handlungskompetenzen des/der Fachpraktikers/in beziehen sich auf die Arbeitsbereiche

- Verpflegung und Service
- Textilreinigung und Service
- Hausreinigung und Service.

Das Berufsprofil Fachpraktiker/in Hauswirtschaft entsprechend DQR

Niveau 3			
Die Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft verfügen über Kompetenzen zur selbstständigen Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem noch überschaubaren und zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
verfügt in den Arbeitsbereichen Verpflegung, Textilreinigung, Hausreinigung, einschließlich Service über ein erweitertes allgemeines Wissen und Fachwissen	verfügt über ein Spektrum von kognitiven und praktischen Fertigkeiten zur Planung und Bearbeitung von überschaubaren fachlichen Aufgaben in einem hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich Ergebnisse werden nach weitgehend vorgegebenen Maßstäben beurteilt, einfache Transferleistungen werden erbracht	wirkt in einer Arbeitsgruppe mit und bietet punktuelle Unterstützung an gestaltet die Arbeitsumgebung mit Abläufe und Ergebnisse werden adressatenbezogen bearbeitet	arbeitet auch in weniger bekannten Kontexten selbstständig und verantwortungsbewusst schätzt das eigene Handeln ein ist in der Lage, Lernberatung nachzufragen und wählt geeignete Lernhilfen aus

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 3

Verpflegung und Service

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- bereiten in überschaubaren Arbeitsprozessen einzelne Speisenkomponenten nach Vorgaben vor und zu
- verarbeiten vorgefertigte Produkte selbstständig
- berücksichtigen Anlässe sowie Bedarfe und Wünsche der Zielgruppe beim Zubereiten der Speisen
- setzen Arbeitsmittel fachgerecht ein und führen Arbeitsabläufe situationsgerecht durch
- setzen Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht ein und reinigen und pflegen diese
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- übernehmen selbstständig das Eindecken und Gestalten der Tische nach betrieblichen Standards
- übernehmen selbstständig das Abdecken der Tische, die sachgerechte Abfallentsorgung und die Reinigung des Geschirrs
- servieren und präsentieren Getränke und Speisen anlass- und zielgruppengerecht
- versorgen und betreuen Kunden/innen serviceorientiert
- passen das eigene Handeln an die jeweilige Situation, wie z. B. Kundenwünsche, zeitliche Abläufe, Vorschriften an
- informieren über Produkte und Dienstleistungen
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- wirken beim Wareneinkauf, bei der Warenannahme und Warenkontrolle mit
- lagern Waren ein und entnehmen Waren selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben
- wirken bei der Bevorratung von Lebensmitteln und Speisen mit
- erstellen nach Anweisung betriebspezifische Produkte und erbringen betriebspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren sachgerecht

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Speisenvorbereitung AR FP HW § 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1., 5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 Abschnitt C Nr. 4, 5, 6	Grundkenntnisse einer vollwertigen Ernährung Anlässe und Bedarfe/Bedürfnisse der Zielgruppen Grundmengen und Rezepte sowie Kenndaten Regeln und Standards Grundtechniken der Speisenvorbereitung und der Speisenzubereitung, Zubereitungsarten, Garverfahren Convenienceprodukte Arbeitsplätze in der Küche und deren technische Ausstattung	Grundkenntnisse einer bedarfsgerechten Ernährung anwenden Anlässe und Bedarfe/Bedürfnisse der Zielgruppen berücksichtigen überschaubare Arbeitsprozesse gestalten und durchführen Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten rationelle Zerkleinerungstechniken von Hand und mit Maschinen anwenden	teamfähig sein sich beraten lassen mit anderen Berufsgruppen kooperieren, Schnittstellen mit gestalten	flexibel auf Situationen reagieren und mit Spannungen umgehen mit Ausdauer arbeiten Vorgaben akzeptieren zuverlässig und verantwortungsbewusst sein Einsatzfreude zeigen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>Speisen- und Getränkezubereitung</p> <p>AR FP HW § 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2, , 5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 Abschnitt C Nr. 4, 5, 6</p> <p>Speisenausgabe und Serviceleistungen</p> <p>AR FP HW § 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3,, 5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 Abschnitt C Nr. 4, 5, 6</p> <p>Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</p>	<p>betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen</p> <p>Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung</p> <p>Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz</p> <p>Grundlagen der Gestaltung und Ausführung von Arbeitsprozessen</p> <p>Regeln und betriebliche Standards zum Eindecken und Gestalten von Tischen</p> <p>Speisenverteiler-/Ausgabesysteme sowie Portioniersysteme</p> <p>allgemeine Grundlagen der Speisenpräsentation</p> <p>Grundregeln für das Servieren und für das Darreichen von Getränken und Speisen</p> <p>spezielle Serviceformen</p>	<p>Speisen und Getränke nach Rezepten sowie Regeln und Standards zubereiten</p> <p>vorgefertigte Produkte aufbereiten Grundtechniken und Grundzubereitungsarten sowie Garverfahren anwenden</p> <p>Arbeitsanweisungen umsetzen Kenndaten anwenden</p> <p>betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert erbringen</p> <p>Tische nach Vorgaben eindecken, Tische abdecken, Abfälle entsorgen und Geschirr reinigen</p> <p>einfache anlassbezogene Tischdekorationen herstellen</p> <p>Speisen portionieren, ausgeben, verteilen und präsentieren</p> <p>Hol- und Bringdienste übernehmen</p>	<p>auf Bedürfnisse der Zielgruppe Rücksicht nehmen</p> <p>eigene Interessen gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Gäste/Kunden/innen zurückstellen</p> <p>mit Kunden/innen Kontakt aufnehmen und angemessen kommunizieren konflikt- und kritikfähig sein</p> <p>Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen</p>	<p>Sorgfalt walten lassen</p> <p>Beurteilungsfähigkeit zeigen</p> <p>nach Zeitvorgaben arbeiten</p> <p>Rolle als Dienstleister akzeptieren</p> <p>Kreativität zeigen</p> <p>Respekt und Diskretion zeigen</p> <p>dem Anlass entsprechend auftreten, eigenes Erscheinungsbild reflektieren</p> <p>Informationen beschaffen, bewerten, situationsgerecht nutzen, exakt weitergeben</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4	<p>Abdecken von Tischen, Abfallentsorgung</p> <p>Spülverfahren</p> <p>Informationswege</p> <p>Qualitätssichernde Maßnahmen und Vorgaben zur Dokumentation</p> <p>Fachsprache</p>	<p>Gesprächsführung und Umgangsformen personensorientiert einsetzen</p> <p>entsprechend den Serviceregeln den Service am Gast/ am Tisch/am Büfett mit den damit verbundenen vorbereitenden Aufgaben umsetzen</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden</p> <p>Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden</p> <p>Fachsprache anwenden</p>		<p>Vorgaben und Regeln einhalten</p> <p>korrekt dokumentieren</p> <p>Gespür für optische Gestaltung zeigen</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
<p>Lagerung und Vorratshaltung</p> <p>Betriebliche Geschäftsvorgänge</p> <p>AR FP HW § 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.4 und 6.5 Abschnitt C Nr. 4, 5, 6</p>	<p>Grundlagen für den Wareneinkauf, die Warenannahme und die Warenkontrolle</p> <p>Grundkenntnisse über Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen</p> <p>Lagerung von Waren und Kontrolle der Lagerbestände</p> <p>Dokumentationssysteme</p> <p>Grundlegende Kenntnisse: Bevorratung von Lebensmitteln</p> <p>Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung</p> <p>Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz</p> <p>Fachsprache</p>	<p>Waren einkaufen, annehmen, kontrollieren</p> <p>Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen berücksichtigen</p> <p>Prüfmethoden bei der Kontrolle der Lagerbestände anwenden</p> <p>Vorgaben zur Dokumentation für die Kontrolle der Lagerbestände umsetzen</p> <p>Lebensmittel und Speisen bevorraten</p> <p>Qualitätssicherungsmaßnahmen anwenden</p> <p>Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden</p> <p>Fachsprache anwenden</p>	<p>Anweisungen befolgen</p> <p>Informationen austauschen und verarbeiten</p> <p>Kommunikationsbereitschaft besitzen</p>	<p>Zuverlässigkeit beweisen</p> <p>Entscheidungsfähigkeit besitzen</p>

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 3

Hausreinigung und Service

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- reinigen und pflegen selbständig Räume unterschiedlich Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- setzen Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigen und pflegen diese
- wirken bei der Gestaltung von Räumen mit
- entsorgen Abfälle nach betrieblichen Standards und den Regeln des Umweltschutzes
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an
- berücksichtigen Wünsche der externen und internen Kunden/innen bei der Reinigung, Pflege und Gestaltung der Räume
- erbringen nach Anweisung betriebspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- informieren über Dienstleistungen
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen Serviceleistungen Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern AR FP HW § 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1, 2.2 , 4, 5, 6 Abschnitt C Nr. 4, 5, 6	Raumgruppen und deren Funktionen Grundkenntnisse zu Reinigungsprozess, Reinigungsverfahren und Organisationsformen Grundkenntnisse über zu reinigende Materialien sowie Reinigungs- und Pflegemittel Grundlagen der Gestaltung und Ausführung von Arbeitsprozessen Grundwissen zu der zur Reinigung und Pflege von Räumen und Einrichtungen erforderlichen Technik betriebliche Vorgaben (Standards, Leistungsverzeichnis, Hygieneplan) Grundsätze der Raumgestaltung Ansprüche der Zielgruppe und kundengerechte Serviceleistungen betriebsspezifische und zielgruppenorientierte Dienstleistungen	Reinigungsarten und Reinigungsverfahren materialgerecht anwenden Reinigungs- und Pflegemittel materialgerecht auswählen und einsetzen überschaubare Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung der Standards und der Kundenwünsche durchführen Gestaltungsmittel zielgruppengerecht und der Raumnutzung entsprechend einsetzen, gegebenenfalls Dekorationen fertigen Kenndaten anwenden Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert durchführen Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen	Arbeiten im Team Rücksichtnahme auf die Kollegen und die Kunden/innen Zuverlässigkeit zeigen sich beraten lassen Eigentum und Privatsphäre anderer würdigen eigene Interessen gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Gäste/Kunden/innen zurückstellen respektvoll und diskret sein	Flexibilität und Entscheidungsfähigkeit beweisen Sorgfalt zeigen Genauigkeit beweisen Verantwortung übernehmen Vorgaben akzeptieren mit Ausdauer arbeiten selbstbewusst sein kreativ sein Einsatzfreude zeigen räumliches Vorstellungsvermögen und Empfinden für optische Gestaltung entwickeln

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
	Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung	zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden	kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein	nach zeitlichen Vorgaben arbeiten
	Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz	Kontrollsysteme anwenden und Leistungen dokumentieren	mit Kunden/innen Kontakt aufnehmen und angemessen kommunizieren	
	Kontrollsysteme, Dokumentation	Abfälle entsorgen	konflikt- und kritikfähig sein	
	Abfallentsorgungssysteme	Fachsprache anwenden	Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen	
	Fachsprache			

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 3

Textilreinigung und Service

Fachpraktiker/innen Hauswirtschaft

- übernehmen in überschaubaren Arbeitsprozessen die Reinigung und Pflege, Instandhaltung und Kennzeichnung von Textilien unter Berücksichtigung der Zielgruppe und der Standards
- reflektieren die selbst zu verantwortenden Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse und erarbeiten Verbesserungsvorschläge
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Güter und Dienstleistungen an
- setzen Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und situationsgerecht ein und reinigen und pflegen diese
- übernehmen Verantwortung für Hol- und Bringdienste von Gütern und Dienstleistungen
- informieren über Dienstleistungen und berücksichtigen Wünsche der Kunden/innen bei der Reinigung und Pflege insbesondere der persönlichen Wäsche und Kleidung
- erbringen nach Anweisung betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert
- wirken bei qualitätssichernden Maßnahmen mit und dokumentieren Leistungen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Reinigung und Pflege von Textilien Serviceleistungen Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern AR FP HW § 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.1, 3.2, 3.3,4, 5, 6 Abschnitt C Nr. 4, 5, 6	Ansprüche und Besonderheiten der Zielgruppen Grundwissen hinsichtlich textilen Materialien, Textil- und Pflegekennzeichnung Reinigungsprozess Reinigungsverfahren für Textilien einschl. Wasch- und Waschhilfsmittel Verfahren zum Trocknen und Endbearbeiten Grundwissen zu den zur Textilpflege, Instandsetzung und Kennzeichnung erforderlichen Techniken Grundkenntnisse über Organisationsformen der Textilpflege in Eigenleistung und Fremdvergabe betriebsspezifische Dienstleistungen Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene,	Arbeitsprozesse im Wäschekreislauf unter Berücksichtigung von Standards/Kenndaten und Kundenwünschen durchführen Waschverfahren materialgerecht anwenden Arbeitsverfahren zum Trocknen und Endbearbeiten von Textilien durchführen Techniken zur Instandsetzung und Kennzeichnung von Textilien kundengerecht anwenden betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen und personenorientiert durchführen Kundenspezifische Serviceleistungen erbringen Hol- und Bringdienste übernehmen	Arbeiten im Team sich beraten lassen Rücksichtnahme auf die Kollegen/innen und die Kunden/innen Zuverlässigkeit zeigen kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein Kundenwünsche akzeptieren/Toleranz zeigen respektvoll und diskret sein mit anderen kooperieren Eigentum anderer schätzen eigene Interessen gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Gäste/Kunden/innen zurückstel-	Sorgfalt zeigen Genauigkeit beweisen Vorgaben akzeptieren Informationen ermitteln und verarbeiten Verantwortung übernehmen mit Ausdauer arbeiten flexibel mit Situationen umgehen zuverlässig sein

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	Umweltschutz Grundlagen der Gestaltung und Ausführung von Arbeitsprozessen Kenndaten/Standards für den Arbeitsprozess und dessen Schnittstellen Dokumentationssysteme Fachsprache	Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden Arbeitsprozesse mitgestalten und durchführen Leistungen dokumentieren Fachsprache anwenden	len konflikt- und kritikfähig sein Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen	

2. Hauswirtschafter/in

Arbeitsgruppe:

Sigrid Boldajipour, Dr. Margarete Sobotka, Monika Preimel-Endlich, Volker Holl, Margot Baur

Arbeitsauftrag:

Vergleich der Anforderungen der Ausbildung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in mit den Anforderungen des DQR (Outcome-Orientierung)

Name der Qualifikation	Hauswirtschafter/in
Verwendete Dokumente und Quellentexte (auch Ordnungsmittel)	<ul style="list-style-type: none"> - Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30.06.1999 (VO HW) - Rahmenlehrplan (RLP) für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (Beschluss der KMK vom 08.06.1999) - Erläuterungen und Praxishilfen zur Ausbildungsordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschafter/in (Bundesinstitut für Berufsbildung, 2000) - Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen vom 22.03.2011 (DQR)
Vorgeschlagene Niveauzuordnung	4

Informationen zur Gestaltung des deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)

Der DQR vom 22.03.2011 sieht folgende Struktur für die Beschreibung von 8 Niveaustufen vor:

Niveau-Indikator			
Anforderungsstruktur			
<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Tiefe und Breite	Instrumentale und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

Methodenkompetenz wird als Querschnittskompetenz verstanden und wird in der Matrix deshalb nicht erwähnt. Jedes Qualifikationsniveau kann auf verschiedenen Wegen erreicht werden. Ein Weg ist die Berufsausbildung.

Die Niveaustufe 4 wird durch eine abgeschlossene Berufsausbildung erreicht.

Informationen zur Niveaustufe 4

Niveau 4			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
über vertieftes allgemeines Wissen oder über fachtheoretisches Wissen in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen	über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten verfügen, die selbstständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und –prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglichen. Transferleistungen erbringen	die Arbeit in einer Gruppe und deren Lern- und Arbeitsumgebung mit gestalten und kontinuierlich Unterstützung anbieten Abläufe und Ergebnisse begründen. Über Sachverhalte umfassend kommunizieren	sich Lern- und Arbeitsziele setzen, sie reflektieren, realisieren und verantworten

Grundstruktur

Die Handlungskompetenzen beziehen sich auf Versorgungs- und Betreuungsaufgaben in den Arbeitsbereichen:

- Verpflegung
 - Küche
 - Service
- Textilreinigung und -pflege
- Hausreinigung und Raumgestaltung
- Hauswirtschaftliche Betreuung
- Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft

} fachlich zu den Bereichen Verpflegung oder Textilreinigung oder Hausreinigung zugeordnet

Die Inhalte der ersten Spalte beziehen sich auf die Ordnungsmittel, d. h. den Text der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30.06.1999 (VO HW) und auf den Rahmenlehrplan (RLP) für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (Beschluss der KMK vom 08.06.1999).

Das Berufsprofil Hauswirtschafter/in entsprechend DQR

Niveau 4			
Der/Die Hauswirtschafter/in verfügt über Kompetenzen zur selbständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung verschiedener Zielgruppen im umfassenden, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>verfügt in den Arbeitsbereichen Verpflegung und Service Textilreinigung und -pflege, Hausreinigung und Raumgestaltung, Vorratshaltung und Warenwirtschaft, Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen über vertieftes allgemeines und fachtheoretisches Wissen in der Versorgung und Betreuung</p> <p>ist in der Lage, individuell Situationen zu erkennen, zu beurteilen und Handlungsmöglichkeiten abzuleiten</p>	<p>verfügt über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten, die selbstständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und –prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglichen</p> <p>erbringt Transferleistungen und trifft Entscheidungen für die Vielfalt des Aufgabenspektrums, die auch gegenüber verschiedenen Zielgruppen zu begründen sind</p>	<p>ist in der Lage, die Arbeit in einer Gruppe und deren Arbeitsumgebung mit zu gestalten und kontinuierlich Unterstützung anzubieten</p> <p>erfasst die Interessen der Zielgruppe, setzt sich verantwortungsbewusst auseinander und gestaltet Versorgungs- und Betreuungsleistungen</p> <p>kann Abläufe und Ergebnisse begründen, über Sachverhalte umfassend kommunizieren und interdisziplinär zusammen arbeiten</p>	<p>setzt sich Lern- und Arbeitsziele</p> <p>reflektiert und beurteilt ihre eigenen Arbeitsprozesse und verantwortet ihr Tun</p> <p>erfüllt den Anspruch die eigene Handlungsfähigkeit selbst einzuschätzen und stetig weiterzuentwickeln</p>

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Küche – Verpflegung (Speisenzubereitung)

Hauswirtschafter/innen

- planen die Verpflegung und bereiten Speisen (auch Getränke, Gebäcke) selbstständig zu unter Berücksichtigung von Anlass, Bedarf und Wünschen der Zielgruppe gegebenenfalls unter Einbeziehung der Zielgruppe
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- setzen Produkte unter Beachtung von Qualität und Wirtschaftlichkeit ein
- gestalten Arbeitsabläufe und wenden Arbeitsmittel unter Berücksichtigung der Küchentechnik/Ausstattung selbstständig situationsbezogen an
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess/KVP)
- gehen flexibel mit sich verändernden beruflichen Abläufen um und nutzen aktuelle Entwicklungen
- gehen mit Ressourcen, insbes. Lebensmitteln nachhaltig um
- sichern Qualität selbstständig
- beaufsichtigen Routinearbeiten
- ergreifen selbstständig erforderliche Maßnahmen zur möglichen Aktivierung der Zielgruppe im Betreuungszusammenhang
- akzeptieren Essgewohnheiten der Kunden/innen unter Berücksichtigung von Biographie, regionalen und kulturellen Bezugspunkten
- handeln verantwortungsvoll im Rahmen rechtlicher und betrieblicher Vorgaben der Hygiene, der Sicherheit bei der Arbeit, des Gesundheits- und Umweltschutzes

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Speisenzubereitung VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1, 1.4, 1.5, 1.6, Nr. 2 Nr. 3 Nr. 4.1 Nr. 5 RLP Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen (und servieren) Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	Grundlagen einer bedarfs- und situationsgerechten Ernährung Zielgruppen und deren Bedarfe/Bedürfnisse Art und Bedeutung der Speisenproduktion im Rahmen der Gesamtorganisation (Leitbild/Philosophie) des Hauses Hauswirtschaftlicher Betreuungsbedarf im Zusammenhang mit der Verpflegung Grundsätze der Verpflegung zu verschiedenen Anlässen Grundmengen und Grundrezepte sowie Kenndaten, Regeln und Standards Technische Ausstattung (Verpflegungs- und Ausgabesysteme) Küchentechnische Eigenschaften der Lebensmittel Verfahren und Techniken der Lebensmittelvorbereitung und -zubereitung Kostenberechnung und -vergleich	Grundkenntnisse einer bedarfs- und situationsgerechten Ernährung anwenden Bedarfe/Bedürfnisse der Zielgruppen sowie Firmenphilosophie bei der Speisenplanung und Speisenzubereitung berücksichtigen hauswirtschaftliche Betreuung leisten Gebäcke, Speisen und Getränke zubereiten Grundmengen und Grundrezepte sowie Regeln und Standards anwenden sowie anlass- und zielgruppenspezifisch variieren küchentechnische Eigenschaften der Lebensmittel nutzen Verfahren und Techniken situationsgerecht auswählen und rationell anwenden Kenndaten anwenden	Informationen aufnehmen und verarbeiten Kundenaufträge sorgfältig bearbeiten Kunden/innen empathisch und respektvoll begegnen Verständnis für die individuelle und kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken teamfähig sein mit Berufsgruppen kooperieren mit Konflikten und Kritik umgehen	flexibel auf Situationen reagieren mit Ausdauer arbeiten belastbar sein zuverlässig sein Verantwortung tragen Einsatzfreude zeigen und Sorgfalt walten lassen urteilsfähig sein

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
	Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung	Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden	Mitarbeiter/innen führen und anleiten	
	Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz	Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden		
	Arbeitsprozesse planen, beschreiben und optimieren			
	Fachsprache	Fachsprache anwenden		

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Speisenservice

Hauswirtschafter/innen

- sind sich der Bedeutung der Tischkultur und des Speisenservices im Kontext mit der Kundengruppe bewusst und schaffen eine für das Wohlbefinden förderliche Atmosphäre
- planen Arbeitsabläufe beim Ein- und Abdecken, bei der Dekoration, beim Servieren von Speisen und Getränken und führen diese nach betrieblichen Vorgaben (Standards) und Vorschriften selbständig durch
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess /KVP)
- sichern die Qualität der Dienstleistung und der Produkte selbständig
- präsentieren Speisen und Getränke selbständig und informieren über Speisen- und Dienstleistungsangebote
- gehen angemessen mit unvorhergesehenen Situationen um
- führen Gespräche mit Kunden/innen, nehmen deren Wünsche und Beschwerden entgegen und handeln entsprechend der betrieblichen Standards
- treten angemessen auf und präsentieren die Kultur des Hauses
- erfassen Dienstleistungen selbständig und rechnen diese ab
- beobachten und erkennen Wünsche und Erwartungen der Kunden/innen und bieten entsprechend Leistungen an
- erkennen und fördern die Kompetenzen der Kunde/innen im Betreuungszusammenhang

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeit	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Speisenservice VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1, 1.4, 1.5, 1.6, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4.1, Nr. 5, Nr. 6 RLP Lernfeld 4; Speisen und Getränke (herstellen und) servieren Lernfeld 5 Personen- gruppen verpflegen Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	Art und Bedeutung des Speisenservices im Rahmen der Gesamtorganisation, auch Leitbild (Philosophie) des Hauses und Kundenorientierung Regeln und betriebliche Standards zum Eindecken und Abdecken von Tischen Hauswirtschaftlicher Betreuungsbedarf beim Speisenservice Gestaltungsmittel Speisenverteil-/Ausgabesysteme grundlegendes Wissen über Speisenpräsentation Grundregeln für das Servieren und Darreichen von Getränken und Speisen Regeln für den Umgang mit Gästen Grundsätze der Beratung Portionierungssysteme für den Service	Tische nach betrieblichen Standards anlassbezogen gestalten, eindecken und abdecken anlassbezogene Tisch- und Raumdekoration unter Berücksichtigung der Materialien und des Budgets herstellen bzw. beschaffen Speisen und Getränke systemorientiert portionieren und ausgeben Speisen und Getränke kundengerecht unter Berücksichtigung entsprechender Standards präsentieren und servieren Umgangsformen im Kontakt mit Zielgruppen angemessen einsetzen, Rituale/Tisch- und Esskultur pflegen kundenorientierte Betreuung am Tisch/am Büfett Methoden der Gesprächsführung personenorientiert und situations-	Besonderheiten der Zielgruppe wahr nehmen und darauf Rücksicht nehmen mit Kunden/innen Kontakt aufnehmen und angemessen kommunizieren Verständnis für die individuelle und kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken zeigen im Verhalten und in den Umgangsformen die Kultur des Hauses mittragen (Leitbild) teamfähig sein mit anderen Berufsgruppen kooperieren eigenes Engagement gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Gäste/Kunden/innen einbringen	selbstbewusst und diskret auftreten sich flexibel auf neue Situationen einstellen und mit Spannungen umgehen kreativ sein einsatzfreudig sein Respekt und Empathie zeigen zuverlässig sein und Genauigkeit beweisen Verantwortung tragen Grenzen erkennen und tolerant sein dem Anlass entsprechend auftreten

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeit</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Spezielle Serviceformen Vorgaben zur Dokumentation und Abrechnung Informationswege Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz Arbeitsprozesse planen, beschreiben und optimieren Fachsprache	gerecht einsetzen Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden Fachsprache anwenden	konflikt- und kritikfähig sein Mitarbeiter/innen führen und anleiten Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen Einfühlungsvermögen im Umgang mit dem Kunden/innen zeigen	eigenes Erscheinungsbild reflektieren	

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Textilreinigung und -pflege (Reinigen und Pflegen von Textilien, Ver- und Entsorgung)

Hauswirtschafter/innen

- planen die Textilpflegearbeiten, übernehmen selbstständig die Pflege der Textilien, halten Textilien instand und kennzeichnen diese unter Berücksichtigung der Zielgruppe und der Standards
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- wenden Arbeitsmittel sachgerecht an und führen Arbeitsabläufe unter Nutzung der Technik/Ausstattung selbstständig situationsbezogen durch
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess /KVP)
- beaufsichtigen Routinearbeiten
- gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen und Kundenwünschen um
- führen selbstständig Gespräche mit internen und externen Kunden/innen, nehmen Wünsche entgegen und bearbeiten diese
- ergreifen selbstständig erforderliche Maßnahmen zur möglichen Aktivierung der Zielgruppe in Betreuungskontexten
- informieren über Dienstleistungen, dokumentieren diese und rechnen sie selbstständig ab
- dokumentieren verantwortlich erforderliche Maßnahmen zur Sicherung der Qualität der Wäsche und Kleidung und vertreten diese gegenüber den Kunden/innen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeit	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Reinigen und pflegen von Textilien VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1, 1.4, 1.5, 1.6, Nr. 2 Nr. 3 Nr. 4.4 Nr. 4.5 Nr. 5 Nr. 6 RLP Lernfeld 6: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen Lernfeld 8: Textilien reinigen und pflegen Lernfeld 10: Personen individuell	Art und Bedeutung der Reinigung und Pflege der Textilien im Rahmen der Gesamtorganisation des Hauses (Leitbild/Philosophie des Hauses) Ansprüche der Kundengruppe betriebsinterne Systeme der Beschaffung und Entsorgung von Textilien Hauswirtschaftlicher Betreuungsbedarf bei der Textilpflege Reinigungsprozess und damit verbundene Dienstleistungen textile Materialien technische Ausstattung für die Textilpflege, Instandsetzung und Kennzeichnung Methoden zur Ermittlung von Kenndaten Organisationsformen der Textilpflege in Eigenleistung und Fremdvergabe	Textilien materialgerecht nach betrieblichen Standards unter Beachtung ihres Gebrauchswertes reinigen und pflegen Individuelle Kundenwünsche und -bedürfnisse bei der Reinigung und Pflege sowie Lagerung von privater Wäsche und Kleidung ermitteln und berücksichtigen Hauswirtschaftliche Betreuung leisten Verfahren zur Beschaffung und Entsorgung anwenden Kenndaten ermitteln und einsetzen Techniken zur Instandsetzung und Kennzeichnung von Textilien kundengerecht und unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Gesichtspunkte anwenden Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung von Standards/Kenndaten organisieren Informationen ermitteln und verarbeiten Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden	Sozialverhalten unter Berücksichtigung der Philosophie des Hauses einbringen Verständnis und Wertschätzung für die individuelle Bedeutung der Wäsche und Kleidung der Kunden/innen zeigen im Team arbeiten mit Berufsgruppen kooperieren (Schnittstellenmanagement) gewünschte Mithilfe von Kunden/innen ermöglichen kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein eigenes Engagement gegenüber der Gesamtaufgabe, dem Arbeitsteam und den Bedürfnissen der Kunden/innen einbringen	Sorgfalt zeigen Achtung vor dem Eigentum und dem Materialwert erkennen lassen Genauigkeit beweisen Verantwortung tragen mit Ausdauer arbeiten und belastbar sein Respekt und Diskretion beweisen Kunden/innen und deren Eigentum wertschätzen zuverlässig sein

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeit</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
wahrnehmen und beobachten Lernfeld 11 Personen individuell betreuen	Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz Kenndaten/Standards für den Arbeitsprozess und dessen Schnittstellen Fachsprache	Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden Fachsprache anwenden	Kundenwünsche akzeptieren Toleranz und Verständnis zeigen konflikt- und kritikfähig sein Mitarbeiter/innen führen und anleiten Probleme erkennen und zu Problemlösungen beitragen	

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Bereich Raumgestaltung und Hausreinigung (Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes, Reinigung und Pflege von Räumen)

Hauswirtschafter/innen

- kennen Faktoren, die das Wohlbefinden der Personen in ihren Lebensräumen beeinflussen und nehmen ihre Verantwortung für die Mitgestaltung des Wohnumfeldes wahr
- planen unter Berücksichtigung der Zielgruppe (der Wünsche) selbstständig die Gestaltung von Räumen der unterschiedlichen Funktionsbereiche und setzen Gestaltungsmittel unter Beachtung von Funktionalität, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit ein
- planen Reinigungs- und Pflegearbeiten, reinigen und pflegen selbstständig Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände
- berücksichtigen betriebliche Vorgaben (Standards) und Vorschriften und wenden diese zur Sicherung der Qualität der Produkte und Dienstleistungen an
- wenden Arbeitsmittel (auch Gestaltungsmittel) sachgerecht an und führen Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der Technik/Ausstattung selbstständig situationsbezogen durch
- organisieren (planen und gestalten) und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess /KVP)
- beaufsichtigen Routinearbeiten
- sichern Qualität und dokumentieren Leistungen selbstständig
- informieren über Dienstleistungen selbstständig
- gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen und Kundenwünschen um
- führen Gespräche mit internen und externen Kunden/innen, nehmen deren Wünsche entgegen und bearbeiten diese
- ergreifen selbstständig erforderliche Maßnahmen zur möglichen Aktivierung der Zielgruppe im Betreuungszusammenhang
- dokumentieren verantwortlich erforderliche Maßnahmen zur Sicherung der Qualität der Wohnraumgestaltung, der Reinigung und Pflege und vertreten diese gegenüber den Kunden/innen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	<i>Kompetenzbereich</i>			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes Reinigen und Pflegen von Räumen VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, Nr. 2 Nr. 3 Nr. 4.2, 4.3 Nr. 5 Nr. 6	<p>Art und Bedeutung des Wohnbereiches und seiner Umgebung und der Funktionsräume sowie deren Reinigung und Pflege im Rahmen der Gesamtorganisation des Hauses (Leitbild/Philosophie)</p> <p>Grundwissen zur Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes</p> <p>Ansprüche unterschiedlicher Kundengruppen und Wirkung von Gestaltungselementen auf die Kunden</p> <p>Hauswirtschaftlicher Betreuungsbedarf bei der Hausreinigung und -gestaltung</p> <p>Auswirkungen der Gestaltung von Räumen auf die Reinigung und Pflege</p> <p>Reinigungsprozess und damit verbundene Dienstleistungen</p> <p>Materialien sowie Reinigungs- und Pflegemittel</p> <p>Technische Ausstattung zur Reinigung und Pflege von Räumen und Einrichtungen</p> <p>betriebliche Vorgaben (Standards, Leistungsverzeichnis, Hygieneplan) Reinigungsverfahren und Organisationsformen unterscheiden</p>	<p>Räume und Wohnumfeld unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Zielgruppe situationsgerecht gestalten</p> <p>Dekorationsmittel unter Berücksichtigung des Budgets beschaffen und Dekorationen anfertigen</p> <p>Kundenwünsche ermitteln und berücksichtigen</p> <p>hauswirtschaftliche Betreuung leisten</p> <p>Kenndaten ermitteln und einsetzen</p> <p>Reinigungs- und Pflegemittel materialgerecht nach ökonomischen und ökologischen Aspekten einsetzen</p> <p>Reinigungsarten und Reinigungsverfahren situationsgerecht unter Beachtung ergonomischer Anforderungen anwenden</p> <p>Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung von Standards und Kenndaten sowie von Kundenbedürfnissen planen und durchführen</p> <p>Dokumentations- und Kontrollsystem anwenden</p>	<p>Sozialverhalten unter Berücksichtigung der Philosophie des Hauses einbringen</p> <p>Verständnis und Wertschätzung für die individuelle Bedeutung des Wohnbereiches und des Wohnumfeldes der Kunden zeigen</p> <p>Arbeiten im Team, auf Kollegen und Kunden Rücksicht nehmen</p> <p>mit anderen Berufsgruppen kooperieren (Schnittstellenmanagement)</p> <p>konflikt- und kritikfähig sein</p> <p>zuverlässig sein</p> <p>kontaktfreudig und kommunikationsfähig sein</p>	<p>Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Genauigkeit zeigen</p> <p>Kreativität und ästhetisches Empfinden zeigen</p> <p>optisches Empfinden haben</p> <p>Flexibilität und Entscheidungsfähigkeit beweisen (individuelle und nicht planbare Prozesse einbeziehen)</p> <p>Verantwortung tragen</p> <p>mit Ausdauer und Kontinuität arbeiten</p>

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (in allen Arbeitsbereichen anwenden)

Hauswirtschaftler/innen

- planen und gestalten im multiprofessionellen Team die Leistungsangebote flexibel unter Beachtung der Bedürfnisse und Kompetenzen der Kunden/innen sowie deren Aktivitätsniveau
- bieten bedarfs- und bedürfnisgerechte Dienstleistungen zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens an und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig
- unterstützen Personen bei der Alltagsgestaltung und bei Alltagsverrichtungen im Sinne der eigenständigen Lebensführung und bieten Begleitung, Hilfestellung und Anleitung an
- beobachten und erkennen Tagesform, Befindlichkeiten der Kunden/innen und reagieren im Rahmen ihrer Kompetenzen
- gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen und Kundenwünschen um
- wahren die Privatatmosphäre durch Erlaubnis, Respekt, Höflichkeit
- erkennen ihre Kompetenzgrenzen und arbeiten mit Kollegen anderer Professionen zusammen
- gehen wertschätzend mit den Kunden/innen um und pflegen Kommunikation und Interaktionen
- sichern Qualität und dokumentieren Leistungen selbstständig

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1,1.4, 1.5, 1.6 Nr. 2.4 Nr. 5.1, 5.2, 5.3 RLP Lernfeld 10: Personen individuell wahrnehmen und beobachten Lernfeld 11: Personen individuell betreuen	<p>Betriebsarten und deren Kundengruppen sowie deren Bedürfnisse, Ressourcen und Verhaltensweisen im Hinblick auf den hauswirtschaftlichen Betreuungsbedarf</p> <p>Bedeutung des hauswirtschaftlichen Betreuungsbedarfs in sozialen Einrichtungen sowie Zusammenhang mit dem Leitbild/der Philosophie des Hauses</p> <p>Bedeutung der Alltagsgestaltung und Alltagsverrichtungen für eine eigenständige Lebensführung</p> <p>berufsbezogene Regelungen und Rechtsvorschriften</p> <p>Grundlagen der personenorientierten Gesprächsführung und einer positiven Gesamthaltung gegenüber Kunden/innen</p> <p>Möglichkeiten zur Erfassung des Betreuungsbedarfs und zur Gestaltung</p>	<p>Zielgruppenorientierte Leistungsangebote zur hauswirtschaftlichen Betreuung, Unterstützung bei der Alltagsgestaltung, Motivation und Beschäftigung in Zusammenarbeit mit multiprofessionellem Team entwickeln</p> <p>bei der zielgruppenorientierten Gestaltung von Hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen mitwirken</p> <p>individuelle Betreuungsleistungen für einzelne Personen oder Personengruppen durch Einbindung (Teilnahme oder Teilhabe) in hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse erbringen</p> <p>Personen bei der Alltagsgestaltung und bei Alltagsverrichtungen im Sinne der eigenständigen Lebensführung unterstützen</p> <p>bei der Vorbereitung und Durchführung jahreszeitlicher und persönlicher Feste sowie bei hausinternen Angeboten zur</p>	<p>auf Menschen zugehen und mit Menschen Kontakt aufnehmen</p> <p>sich in Menschen und Situationen einfühlen können Individualität der Kunden/innen, ihre Selbstbestimmung, ihre Biographie wertschätzen</p> <p>eigenes Engagement unter Beachtung der Ziele und Bedingungen des Unternehmens/ des Hauses einbringen</p> <p>Empathie entwickeln und zeigen</p>	<p>verbal und nonverbal kommunizieren</p> <p>sicher auftreten</p> <p>Selbst- und Fremdwahrnehmung erfahren</p> <p>mit verschiedenen Personengruppen korrekt umgehen (Umgangsformen)</p> <p>kreativ sein</p> <p>konsequent sein</p> <p>geduldig sein</p> <p>tolerant sein</p> <p>authentisch sein</p> <p>Verantwortung tragen</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen für verschiedene Personengruppen</p> <p>Kommunikationsformen und –techniken und deren Anwendung unterscheiden</p> <p>Konfliktpotentiale und Strategien zur Konfliktlösung</p> <p>Fachsprache</p>	<p>Betreuung mitwirken</p> <p>Gespräche personenorientiert und situationsgerecht führen, Personen anleiten und beraten</p> <p>Personen beobachten und deren Verhalten wahrnehmen, Informationen weiterleiten/dokumentieren</p> <p>berufsbezogene Regelungen und Kompetenzabgrenzungen beachten</p> <p>Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden</p> <p>mit anderen Berufsgruppen kooperieren</p> <p>Fachsprache anwenden</p>	<p>mit anderen kooperieren</p> <p>Teamgespräche führen</p> <p>Mitarbeiter/innen führen und anleiten</p> <p>kritik- und konfliktfähig sein</p>	

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4**Bereich Vermarktung** (integraler Bestandteil von Verpflegung, Textilreinigung und -pflege Raumgestaltung und Hausreinigung)**Hauswirtschafter/innen**

- wirken bei Marketingmaßnahmen mit und sichern durch ihre Professionalität die Qualität der Produkte und Dienstleistungen
- kennen die Zielgruppen und Rahmenbedingungen für die Vermarktungsaktivitäten und können die Kosten berechnen
- wirken bei der Entwicklung von Vermarktungsstrategien mit und setzen diese bei der Leistungserbringung um
- kennzeichnen Produkte und Dienstleistungen selbstständig
- informieren selbständig über Produkte und Dienstleistungen
- bearbeiten Reklamationen
- analysieren Angebot und Nachfrage und agieren/reagieren entsprechend
- führen selbstständig die Kasse, rechnen Leistungen ab, berücksichtigen dabei Standards und Vorgaben und gehen flexibel mit unvorhergesehenen Situationen um

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Produkte und Dienstleistungen vermarkten VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1,1.4, 1.5, 1.6 Nr. 2	Stellung des Betriebes auf dem Markt und in der Öffentlichkeit Grundlagen des Marketing Kundenbedarfe und Bedürfnisse Bedeutung und Wirkung des Leitbildes/der Philosophie des Hauses intern und extern und deren Beziehung zum Produkt- und Dienstleistungsangebot	Marktprozesse für Produkte und Dienstleistungen beobachten, erfassen und auswerten Kundenwünsche analysieren und Kundenaufträge bearbeiten marktfähige Produkte erstellen und Dienstleistungen erbringen sowie an deren Optimierung mitwirkenRechts-	Sozialverhalten auf die Kultur des Hauses abstimmen Informationen aufnehmen und verarbeiten auf Menschen	Selbstbewusst sein und sicher auftreten Kreativität und Innovationsfähigkeit zeigen Flexibilität beweisen Interesse zeigen und zielbewusst tätig sein

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Nr. 3 Nr. 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 Nr. 5 Nr. 6 RLP Lernfeld 12: Produkte und Dienstleistungen vermarkten	Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz Grundwissen über betriebliche Geschäftsvorgänge Zusammensetzung der Kosten für Produkte und Dienstleistungen Grundlagen der Rechnungsstellung Präsentationsmöglichkeiten, Kundenberatung Werbestrategien Fachsprache	Grundlagen und Vorschriften zur Vermarktung anwenden Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden Leitbild umsetzen (leben) Erkennungsmerkmale (Logo, Farben, ...) als Werbemittel einsetzen betriebliche Geschäftsvorgänge erfassen Kosten und Preise kalkulieren Leistungen abrechnen/dokumentieren Werbemaßnahmen entwickeln und durchführen Produkte/Dienstleistungen vermarkten Fachsprache anwenden	zugehen und mit Menschen Kontakt aufnehmen Mitarbeiter/innen führen und anleiten Gespräche situationsgerecht führen und Kunden/innen beraten eigenes Engagement unter Beachtung der Ziele und Bedingungen des Unternehmens/ des Hauses einbringen Empathie entwickeln und zeigen mit anderen Berufsgruppen kooperieren	Ausdauer zeigen Durchhaltevermögen zeigen authentisch sein Verantwortung tragen

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 4

Bereich Vorratshaltung und Warenwirtschaft (Bewirtschaftung von Gütern und Dienstleistungen)

Hauswirtschafter/innen

- erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln und begreifen ihre Verantwortung als Teilnehmer im Marktgeschehen
- planen Warenbeschaffung in Teilbereichen, beschaffen Waren, kontrollieren Waren, lagern Waren fachgerecht ein, kontrollieren Warenlager, entnehmen Waren selbständig
- treffen Entscheidungen unter Beachtung von ökonomischen und ökologischen Aspekten und für eine nachhaltige Entwicklung
- führen die Aufträge selbstständig entsprechend betrieblicher Vorgaben (Standards) unter Berücksichtigung von Budget und Zielgruppe durch und dokumentieren diese
- sichern die Qualität der Vorratshaltung und Warenwirtschaft selbstständig
- handeln verantwortungsvoll im Rahmen rechtlicher und betrieblicher Vorgaben der Hygiene, der Sicherheit bei der Arbeit, des Gesundheits- und Umweltschutzes

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Vorratshaltung und Warenwirtschaft VO HW § 4 Abs. 1 Nr. 1.1, 1.4, 1.5, 1.6, Nr. 2 Nr. 3 Nr. 4. 5 Nr. 5 RLP Lernfeld 2: Güter und Dienstleistungen beschaffen Lernfeld 3: Waren lagern	Grundlegende Kenntnisse zur Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen, Warenannahme und -kontrolle sowie Lagerverwaltung marktwirtschaftliche Bedeutung des Betriebs und des Kundenpotentials betriebsrelevante Beschaffungsmärkte und Beschaffungsorganisationen Bestellungen und Abrechnungsbearbeitung Kenndaten zur Vorratshaltung und Warenwirtschaft Gesundheitliche, ökonomische und ökologische Bedeutung einer sachgerechten Lagerhaltung technische Ausstattung der Lagerräume Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Qualitätssicherung Rechtsgrundlagen und Vorschriften zu Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene, Umweltschutz	Kontrolle bei der Annahme von Waren und Dienstleistungen unter Beachtung qualitativer Aspekte durchführen Prüfmethode für die Lagerkontrolle anwenden Vorgaben zur Dokumentation für Güter und Dienstleistungen, Inventur und Kontrolle der Lagerbestände unter Nutzung branchentypischer Anwenderprogramme umsetzen Kenndaten ermitteln und anwenden Lagergüter entsprechend ihrer Anforderungen unter Nutzung der technischen Ausstattung einlagern Vorgaben aus dem betrieblichen Lager- und Entsorgungssystem und den rechtlichen Vorschriften umsetzen	Informationen beschaffen, austauschen und verarbeiten Kundenaufträge und Wünsche sorgfältig bearbeiten bei Problemen an der Erarbeitung der Lösung mitwirken mit anderen Berufsgruppen kooperieren Kunden/innen empathisch und respektvoll begegnen Mitarbeiter/innen führen und anleiten	Zuverlässigkeit beweisen kommunikationsbereit sein ein Urteil bzw. eine Entscheidung verantwortungsbewusst bilden Verantwortung übernehmen Rechte einfordern und Pflichten einhalten

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
	Lebensmittelverderb Arten von Vorratsschädlingen und Merkmale des Befalls Fachsprache	Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden Gefährdungen erkennen und Maßnahmen zur Sicherheit bei der Arbeit und zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene, zum Umweltschutz anwenden Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverderb, Schädlingsbefall durchführen Fachsprache anwenden		

3. Fachhauswirtschafter/in

Arbeitsgruppe:

Dr. Inge Maier-Ruppert, Eva Maslanka, Monika Preimel-Endlich, Ursula Schukraft, Anna Strelker-Holzner

Arbeitsauftrag:

Vergleich der Anforderungen der Ausbildung im Fortbildungsberuf Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in mit den Anforderungen des DQR (Outcome-Orientierung)

Name der Qualifikation	Geprüfte/ Fachhauswirtschafter/in
Verwendete Dokumente und Quellentexte (auch Ordnungsmittel))	<ul style="list-style-type: none"> - Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in vom 09.12.1996 (VO FHW) - Lehrgangsempfehlungen zum/zur Geprüften Fachhauswirtschafter/in des Bundesinstituts für Berufsbildung von 1997 (LE FHW) - Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen vom 22.03.2011
Vorgeschlagene Niveauzuordnung	5

Informationen zur Gestaltung des deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)

Der DQR sieht folgende Struktur für die Beschreibung von 8 Niveaustufen vor:

Niveau-Indikator			
Anforderungsstruktur			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Tiefe und Breite	Instrumentale und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

Methodenkompetenz wird als Querschnittskompetenz verstanden und wird in der Matrix deshalb nicht erwähnt. Jedes Qualifikationsniveau kann auf verschiedenen Wegen erreicht werden. Ein Weg ist die Berufsausbildung.

Niveau 5			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
Über integriertes Fachwissen in einem Lernbereich oder integriertes berufliches Wissen in einem Tätigkeitsfeld verfügen. Das schließt auch vertieftes fachtheoretisches Wissen ein. Umfang und Grenzen des Lernbereichs oder beruflichen Tätigkeitsfelds kennen	Über ein sehr breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten verfügen. Arbeitsprozesse übergreifend planen und sie unter umfassender Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen in benachbarten Bereichen beurteilen. Umfassende Transferleistungen erbringen	Arbeitsprozesse kooperativ, auch in heterogenen Gruppen, planen und gestalten, andere anleiten und mit fundierter Lernberatung unterstützen. Auch fachübergreifend komplexe Sachverhalte strukturiert, zielgerichtet und adressatenbezogen darstellen Interessen und Bedarf von Adressaten vorausschauend berücksichtigen	Eigene und fremd gesetzte Lern- und Arbeitsziele reflektieren, bewerten, selbstgesteuert verfolgen und verantworten sowie Konsequenzen für die Arbeitsprozesse im Team ziehen

Grundstruktur

Die beruflichen Handlungsbereiche des/der Geprüften Fachhauswirtschafter/in sind folgende:

- Alltag gestalten und individuelle Betreuung gewährleisten
- Hauswirtschaftliche Leistungen gestalten und verantworten
- Hauswirtschaftliche Versorgung sicherstellen und bei der Haushaltsführung unterstützen
- Grundpflegerische Notwendigkeiten erkennen und Maßnahmen durchführen

Das Berufsprofil Geprüfte/r Fachhauswirtschaftler/in entsprechend DQR:

Niveau 5			
Fachhauswirtschaftler/innen verfügen über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung von Personen mit Hilfebedarf in einem komplexen, spezialisierten, sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld, insbesondere in der Alten- und Behindertenhilfe.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
<p>verfügt über integriertes berufliches Wissen in den Handlungsbereichen Alltagsgestaltung und Betreuung, Gestaltung der hauswirtschaftlichen Leistungen, grundpflegerische Maßnahmen</p> <p>das schließt vertieftes fachtheoretisches Wissen ein</p> <p>kennt Umfang und Grenzen des beruflichen Tätigkeitsfelds</p>	<p>verfügt über ein sehr breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten</p> <p>plant Arbeitsprozesse übergreifend und beurteilt diese unter umfassender Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen in benachbarten Bereichen</p> <p>erbringt umfassende Transferleistungen und trifft Entscheidungen für die Vielfalt des Aufgabenspektrums und der Zielgruppen</p>	<p>plant und gestaltet Arbeitsprozesse kooperativ, auch in heterogenen Gruppen</p> <p>erfasst die Ressourcen der Zielgruppe und bezieht diese fördernd und verantwortungsbewusst in die Leistungsgestaltung ein</p> <p>leitet andere an, berät und unterstützt fundiert</p> <p>stellt fachübergreifend komplexe Sachverhalte strukturiert, zielgerichtet und adressatenbezogen dar</p>	<p>reflektiert, bewertet und verfolgt verantwortlich und selbstgesteuert eigene und fremdgesetzte Lern- und Arbeitsziele und leitet Konsequenzen für die Arbeitsprozesse im multiprofessionellen Team ab</p>

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 5**Alltag gestalten und individuelle Betreuung gewährleisten****Geprüfte Fachhauswirtschaftler/innen**

- beachten Auswirkungen des Alterungsprozesses und gerontopsychiatrischer Veränderungen bei der Leistungserbringung
- achten Lebensstile, kulturelle sowie zeitgeschichtliche Prägungen und Werthaltungen und binden die Erfahrungen der Nutzer/innen in den Alltag ein
- nutzen Methoden zur Erfassung biographischer Daten und beachten biographische Aspekte, Rituale und Gewohnheiten bei der Gestaltung von Tages-, Wochen- und Jahresabläufen
- erfassen Ressourcen und Kompetenzen der Personen und nutzen diese zur Aktivierung
- kommunizieren situationsgerecht und personenorientiert mit Nutzern/innen, Angehörigen und Mitarbeitern/innen
- erkennen Kommunikationsstörungen und Konflikte und handeln angemessen
- leiten die zu betreuenden Personen zum Erhalt, zur Förderung oder Wiedererlangung von Fähigkeiten bei der Alltagsbewältigung an und motivieren hierzu
- beteiligen die Nutzer/innen im Rahmen ihrer Ressourcen und ihres Aktivitätsniveaus an sinnstiftenden hauswirtschaftlichen Verrichtungen und freizeitorientierten Tätigkeiten
- planen, gestalten und optimieren hauswirtschaftliche Betreuungsprozesse, Gruppenaktivitäten und Interaktionsprozesse unter Berücksichtigung geeigneter Rahmenbedingungen in Abstimmung mit anderen Professionen
- handeln in unvorhersehbaren Situationen flexibel und nutzen Handlungsalternativen
- beachten die Grenzen des eigenen Verantwortungsbereiches und organisieren im Bedarfsfall die Unterstützung und Mitwirkung anderer
- vertreten ihren Leistungsbereich in interdisziplinären Team- und Fallbesprechungen
- sichern verantwortlich die Qualität und wirken im multiprofessionellen Team bei internen und externen Qualitätszirkeln mit

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Alltag gestalten und individuelle Betreuung gewährleisten VO FHW § 4 § 5 § 6 § 7 LE FHW 1. Hauswirtschaftliche Leistungen 2.3 Kleidung 2.4 Bewegung 3.1 Kommunikation mit der zu betreuenden Person 3.2 Kommunikation im Sozialen Umfeld 4. berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen	Alterungsprozess und gerontopsychiatrische Veränderungen Bedeutung von Biographie, Ritualen und Gewohnheiten und Methoden zu deren Erfassung Prägung der Persönlichkeit durch Zeit- und Sozialgeschichte, Kulturkreis, Lebensstile und Milieu Besonderheiten in der Kommunikation, Kommunikationsstörungen, fördernde Gesprächsführung Konflikte mit Nutzern/innen und anderen Professionen Bedeutung von sozialen Beziehungen und familiären Strukturen Bedeutung der selbständigen Lebensführung Methoden zur Anleitung der zu betreuenden Personen und zum Erhalt und zur Förderung oder Wiedererlangung von Fähigkeiten bei der Alltagsbewältigung Sinnstiftende hauswirtschaftliche Betreuung Möglichkeiten der Beteiligung der Nutzer/innen	Alterungsprozess und gerontopsychiatrische Veränderungen und deren Auswirkungen berücksichtigen Methoden zur Erfassung der biographischen Datenanwenden und diese Daten bei der Alltagsgestaltung nutzen Prägung der Persönlichkeit durch Zeit- und Sozialgeschichte, Kulturkreis respektieren Rituale, Gewohnheiten, Milieus, Alltagskultur und Lebensstile berücksichtigen Bedürfnisse und Bedarfe den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten zuordnen vorhandenen Fähigkeiten und Ressourcen einschätzen und zur Aktivierung nutzen Eigenaktivitäten der Nutzer/innen individuell unterstützen Kommunikation bei Nutzern/innen,	mit Erfahrungen der Nutzer/innen wertschätzend umgehen aus Erfahrungen der Nutzer/innen lernen, diese ins Alltagsgeschehen einbeziehen für Rituale, Gewohnheiten und Verhaltensweisen anderer offen sein, diese respektieren eigene Anschauungen zurückstellen flexibel und individuell auf Alltagssituationen reagieren situationsgerecht kommunizieren Prozesse in hetero-	eigene Grenzen und Hilfebedarf erkennen zur eigenen Gesundheitsvorsorge beitragen Strategien zur Bewältigung von Lebenskrisen, Sterben und Tod besitzen und anwenden Stresssituationen bewältigen berufliches Selbstverständnis entwickeln und lernen, berufliche Anforderungen zu bewältigen eigene Standpunkte vertreten zur Selbstorganisation fähig sein eigene und fremd gesetzte Arbeitsziele

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>an hauswirtschaftlichen und freizeitorientierten Tätigkeiten</p> <p>Tages- und Wochenstruktur, Jahreszeiten, persönliche Feste und Feiern</p> <p>Gruppen- und Interaktionsprozesse</p> <p>Bedeutung von Haustieren, Blumen und Pflanzen, therapeutischem Garten</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung, interne und externe Qualitätszirkel, Schnittstellenmanagement</p> <p>relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz</p>	<p>Angehörigen, anderen Berufsgruppen bewusst einsetzen</p> <p>Kommunikationsstörungen erkennen und bearbeiten, Instrumente einer fördernden Gesprächsführung einsetzen</p> <p>Selbständigkeit und Teilhabe der Nutzer/innen erhalten, unterstützen und fördern</p> <p>Gelegenheiten zur Motivation erkennen und nutzen</p> <p>zu betreuende Personen zum Erhalt und zur Förderung oder Wiedererlangung von Fähigkeiten bei der Alltagsbewältigung anleiten</p> <p>Sinnstiftende hauswirtschaftliche Betreuungsangebote gestalten</p> <p>Beteiligung der Nutzer/innen an hauswirtschaftlichen und freizeitorientierten Tätigkeiten ermöglichen</p> <p>Tages- und Wochenstruktur, Jahreszei-</p>	<p>genen Gruppen zielgerichtet gestalten und steuern</p> <p>soziale Kontakte fördern und gestalten</p> <p>Probleme und Störungen erfassen und angemessen damit umgehen</p> <p>Drang nach Mobilität der Nutzer/innen respektieren</p> <p>Konflikt- und kritikfähig sein und zur Konfliktlösung im multidisziplinären Team beitragen</p> <p>strukturiert und beruhigend auf Nutzer/innen einwirken</p>	<p>reflektieren , bewerten, selbst gesteuert verfolgen und verantworten</p> <p>Arbeitsprozessen und Arbeitsabläufe situationsgerecht anpassen</p> <p>hauswirtschaftliche Dienstleistungsprozesse gegenüber Trägern und Vorgesetzten vertreten</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
		<p>ten, persönliche Feste und Feiern nutzerorientiert gestalten</p> <p>Gruppen- und Interaktionsprozesse berücksichtigen und gestalten</p> <p>Betreuungsangebote als Erinnerungsarbeit im Zusammenhang mit Haustieren, Blumenpflege, therapeutischem Garten umsetzen</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen, bei internen und externen Qualitätszirkeln mitwirken</p> <p>relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz beachten und deren Einhaltung absichern</p>	<p>überlegt und konsequent handeln</p> <p>Interessen der Nutzer/innen in multiprofessionellen Team vertreten</p> <p>mit anderen Berufsgruppen kooperieren und fachübergreifende komplexe Sachverhalte strukturiert und zielgerichtet darstellen</p>	

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 5**Hauswirtschaftliche Leistungen gestalten und verantworten****Geprüfte Fachhauswirtschaftler/innen**

- sind sich der Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen für das Wohlbefinden des Menschen bewusst und handeln diesbezüglich in Zusammenarbeit mit anderen Leistungserbringern verantwortlich
- gestalten und nutzen fachhauswirtschaftliche Leistungen als Marketingfaktor und präsentieren diese intern und extern
- nehmen ihre Aufgaben und ihre Rolle in einem multiprofessionellen Team unter Beachtung der Wechselwirkungen wahr und übernehmen hierfür Verantwortung
- stellen fachübergreifend ihre komplexen Handlungsbereiche strukturiert und zielgerichtet dar
- beschaffen sich in Zusammenarbeit mit anderen Professionen und mit Angehörigen umfassende Informationen insbesondere zur Biographie, zu Ressourcen und Einschränkungen von einzelnen Nutzern/innen und Nutzergruppen und berücksichtigen diese bei der Leistungsgestaltung
- vertreten ihren Leistungsbereich im Rahmen der Pflegeplanung und in interdisziplinären Team- und Fallbesprechungen
- berücksichtigen die Grundlagen der Ethik und der verschiedenen Menschenbilder sowie kulturelle Hintergründe bei der Gestaltung und Erbringung von personenbezogenen Leistungen
- entwickeln, gestalten und optimieren verantwortlich Leistungsangebote im Rahmen eines Hauswirtschaftskonzeptes und beachten dabei die Philosophie von Leitbild und Pflegekonzept bzw. die Lebens- und Haushaltssituation von Einzelnutzern
- planen verantwortlich Arbeitsprozesse für die hauswirtschaftliche Leistungserbringung, evaluieren Arbeitsprozesse und Leistungsangebote, erarbeiten Handlungsalternativen und berücksichtigen die Wechselwirkungen mit den Leistungen benachbarter Bereiche
- übernehmen verantwortlich und nutzerorientiert im Rahmen des verfügbaren Budgets die Beschaffung von Ge- und Verbrauchsgütern sowie von internen und externen Dienstleistungen
- führen ein Arbeitsteam und setzen teambildende Maßnahmen um
- handeln in Konflikt- und Krisensituationen bedarfsgerecht und nutzen die Möglichkeiten zur Selbstpflege
- gehen flexibel mit sich verändernden Situationen bei Nutzern/innen und im Arbeitsfeld um und finden hierfür geeignete Lösungen
- erkennen ökonomische und ökologische Potentiale und handeln nachhaltig
- erarbeiten betriebliche Standards unter Berücksichtigung formaler Vorgaben und der Wechselwirkungen mit anderen Leistungsbereichen
- sind für das Qualitäts- und Beschwerdemanagement in ihrem Aufgabenbereich verantwortlich und wirken bei internen und externen Qualitätszirkeln, gegebenenfalls bei Hauswirtschaftsvisiten mit

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Hauswirtschaftliche Leistungen gestalten und verantworten VO FHW § 4 § 7 LE FHW 1.1 Arbeitswirtschaft 1.2 Geldwirtschaft 1.3 Güterwirtschaft 3. Kommunikation 4. berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen	Bedarfe und Bedürfnisstrukturen der Zielgruppen persönliche, häusliche und soziale Ressourcen und Problemlagen der Nutzer/innen Biographie geleitetes Arbeiten, ethische und kulturelle Hintergründe Hauswirtschafts-, Pflege- und Betreuungskonzepte, Leitbilder Art, Qualität und Umfang der Leistungen unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen mit den Leistungen der anderen beteiligten Berufsgruppen Marketingstrategien auf der Basis fachhauswirtschaftlicher Leistungen Planung und Gestaltung von Arbeitsprozessen unter Berücksichtigung der Ressourcen, der Tagesstrukturierung und Aktivierung der Nutzer/innen betriebliche Standards	Bedarfe und Bedürfnisse von Einzelpersonen und Gruppen erfassen, bewerten und bei der Planung von Arbeitsprozessen und bei der Leistungserbringung berücksichtigen persönliche, häusliche und soziale Ressourcen ermitteln und situationsbezogen nutzen biographische Daten erfassen und nutzen, insbesondere zur Erinnerungspflege bei demenziell erkrankten Menschen ethische und kulturelle Hintergründe bei der Leistungserbringung respektieren Hauswirtschaftskonzept entsprechend dem Leitbild/der Philosophie des Hauses mit gestalten und optimieren, hauswirtschaftliche Leistungen in die Grundideen von Pflegekonzepten einordnen	innere Haltung als Basis für die Arbeit mit Menschen mit Handycaps haben authentisch sein, sich mit einem Leitbild/einer Philosophie identifizieren individuelle Bedarfe und Bedürfnisse sowie biographische Hintergründe der Nutzer/innen wertschätzen multikulturelle Hintergründe von Nutzern/innen/Mitarbeitern/innen respektieren und berücksichtigen Nutzern/innen empathisch und respektvoll begegnen gruppensdynamische Prozesse wahrnehmen und mit gestalten in Konflikt- und Krisensituationen auch im multidisziplinären Team bedarfsgerecht handeln Mitarbeiter/innen auch anderer	Informationen in Zusammenarbeit mit anderen Professionen beschaffen und austauschen Arbeitsprozesse professionsübergreifend planen, gestalten und darstellen Verantwortung im multidisziplinären Team übernehmen mit multiprofessionellen Arbeitsteam verantwortlich kooperieren interdisziplinäre Zusammenarbeit einfordern Dienstleistungsprozess dem Träger gegenüber vertreten Dienstleistungen prä-

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>Flexibilisierung der Arbeitsabläufe in unvorhergesehenen Situationen</p> <p>Team- und Selbstorganisation</p> <p>Bedarf und Möglichkeiten der Beschaffung von Ge- und Verbrauchsgütern sowie von Dienstleistungen</p> <p>betriebswirtschaftliche Grundlagen, Finanzierung von Leistungen, Transferleistungen, Budget, Haushaltsökonomie</p> <p>Ökologie und Nachhaltigkeit leistungsbezogen berücksichtigen</p> <p>Umgang mit strukturellen Ressourcen</p> <p>Rechtliche Grundlagen</p> <p>Gestaltung des Qualitätsmanagements, Beschwerdemanagements, interner und externer Qualitätszirkel</p> <p>Methoden der Pflegeplanung und Pflegedokumentation</p>	<p>bedarfs- und situationsgerechte Leistungsangebote gestalten und dabei Wechselwirkungen mit den Leistungen der anderen beteiligten Berufsgruppen berücksichtigen</p> <p>Fachhauswirtschaftliche Leistungsangebote vermarkten</p> <p>Arbeitsprozesse kooperativ planen, gestalten, analysieren und unter Abwägung von Handlungsalternativen optimieren</p> <p>betriebliche Standards für hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse erstellen und dabei formale Vorgaben und Wechselwirkungen mit anderen Leistungsbereichen beachten</p> <p>Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der personellen Ressourcen, der interdisziplinären</p>	<p>Professionen führen, beraten und anleiten</p> <p>berufsübergreifend komplexe Sachverhalte strukturiert, zielgerichtet und adressatenbezogen darstellen</p>	<p>sentieren</p> <p>selbstsicher und konsequent auftreten</p> <p>flexibel und verantwortungsbewusst mit sich verändernden Situationen umgehen</p> <p>Handlungsalternativen nutzen</p> <p>konsequente Umsetzung von eigenen und fremd gesetzten Arbeitszielen selbstgesteuert verfolgen und verantworten sowie Konsequenzen für die Arbeitsprozesse im Team ableiten</p> <p>Möglichkeiten des Selbst- und Zeitmanagements sowie der Stressprävention und</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
		<p>nären Aspekte und der Bedürfnisse der Nutzer/innen planen und umsetzen</p> <p>Kompetenzzuordnung in der interdisziplinären Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen und Diensten/Organisationen berücksichtigen,</p> <p>Verantwortung für den eigenen Leistungsbereich übernehmen</p> <p>Arbeitssteam führen und Teamarbeit durch förderliche Maßnahmen gestalten</p> <p>interdisziplinäre Beratung im fachhauswirtschaftlichen Kompetenzbereich übernehmen</p> <p>Ge- und Verbrauchsgüter sowie Dienstleistungen bedarfsgerecht und nach öko-</p>		Stressbewältigung nutzen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
		<p>nomischen und ökologischen Aspekten beschaffen</p> <p>Grundlagen der Haushaltsökonomie und der Finanzierung von Leistungen berücksichtigen, Budgetverantwortung übernehmen</p> <p>Einschlägige Rechtsgrundlagen bei der Leistungsgestaltung und Leistungserbringung beachten</p> <p>Pflegeplanung und Pflegedokumentation nutzen und sich aktiv daran beteiligen</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung gestalten und deren Einhaltung überwachen, bei internen und externen Qualitätszirkeln mitwirken</p>		

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 5**Hauswirtschaftliche Versorgung sicherstellen und bei der Haushaltsführung unterstützen****Geprüfte Fachhauswirtschaftler/innen**

- berücksichtigen die Bedürfnisse und Wünsche der Nutzer/innen vor dem Hintergrund biographischer und kultureller Aspekte
- gehen wertschätzend mit den Kompetenzen und individuellen Bedürfnissen der Nutzer/innen um und berücksichtigen diese bei der Leistungserbringung
- übernehmen die Gestaltung hauswirtschaftlicher Versorgungsleistungen in Zusammenarbeit mit anderen Professionen und berücksichtigen dabei die Kompetenzabgrenzungen
- erfassen komplexe hauswirtschaftliche Leistungsbereiche und reagieren situationsgerecht und nutzerorientiert
- bewerten die hauswirtschaftlichen Leistungen von externen und internen Dienstleistungsanbietern nach qualitativen, wirtschaftlichen und ökologischen Aspekten
- beraten und unterstützen bei Umzügen und in Eingewöhnungsphasen in neuen Wohnsituationen im fachhauswirtschaftlichen Kompetenzbereich
- erfassen die Ressourcen von Einzelpersonen und Gruppen und nutzen diese bei Maßnahmen der Verpflegung, der Textil- und Wohnungspflege
- sichern die Qualität der Leistungen in ihrem Verantwortungsbereich unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen, vertreten diese im multiprofessionellen Team und wirken bei internen und externen Qualitätszirkeln mit
- leiten Mitarbeiter/innen auch anderer Professionen sowie interne und externe Nutzer/innen und Angehörige im fachhauswirtschaftlichen Leistungsbereich an und beraten diese
- beachten bei der Leistungsgestaltung relevante Standards und Leitlinien sowie ökonomische und ökologische Aspekte
- übernehmen Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften und Standards zur Sicherung der Hygiene, des Arbeits- und Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes

Verpflegung

- planen und gestalten eine bedarfsgerechte Verpflegung für Einzelpersonen und Gruppen
- erfassen, analysieren und bewerten den Ernährungszustand der Nutzer/innen, erkennen Risikofaktoren und stellen das Verpflegungsangebot unter umfassender Abwägung der Alternativen und Wechselwirkungen darauf ab
- schaffen eine förderliche Atmosphäre für die selbständige Essenseinnahme für Einzelpersonen und Gruppen
- setzen Hilfsmittel unter Abwägung von Alternativen bedarfsgerecht ein

Kleidung/Textilien

- ermöglichen die Fortführung von Lebensgewohnheiten in Bezug auf Kleidung und Wäsche
- erhalten und fördern die Selbständigkeit der Nutzer/innen beim Umgang mit Kleidung und Wäsche
- beschaffen und pflegen Wäsche und Kleidung unter Berücksichtigung der spezifischen Gewohnheiten, Bedürfnisse und Bedarfe der Nutzer/innen
- erfassen sich verändernde Bedürfnisse des Nutzers/in an Wäsche und Kleidung und leiten unter Abwägung von Alternativen geeignete Maßnahmen ein

Wohnen

- beachten die Grundbedürfnisse der Nutzer/innen im Hinblick auf die Wohnung und das Wohnumfeld und respektieren Wohngewohnheiten und biographische/kulturelle Hintergründe
- erfassen sich verändernde Bedürfnisse und Bedarfe des Nutzers/der Nutzerin an die Wohnung und Einrichtungsgegenstände insbesondere im Hinblick auf Barrierefreiheit und leiten geeignete Maßnahmen unter Abwägung von Alternativen ab
- erhalten und fördern die Selbständigkeit der Nutzer/innen bei der Wohnungspflege und -gestaltung gegebenenfalls durch geeignete Hilfsmittel oder Anpassung

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>Hauswirtschaftliche Versorgung sicherstellen und bei der Haushaltsführung unterstützen</p> <p>VO FHW § 4 § 5 § 6 § 7</p> <p>LE FHW 1.4 Ernährung 1.5 Kleidung/Textilien u. 2.3 Kleidung 1.6 Wohnen</p> <p>3.1 Kommunikation mit der zu betreuenden Person</p>	<p>im Bereich Verpflegung:</p> <p>zielgruppenspezifische Ernährungsgewohnheiten sowie biographische und kulturelle Aspekte</p> <p>Möglichkeiten zur Erfassung von und Nutzung der Ressourcen von Einzelpersonen und Gruppen bei Maßnahmen der Verpflegung</p> <p>alters- und krankheitsbedingte Veränderungen und deren Auswirkungen auf die Verpflegung</p> <p>Möglichkeiten zur Erfassung des Ernährungszustandes und von Risikofaktoren, Analyse, Bewertung und Optimierung</p> <p>Anforderungen an eine bedarfsgerechte Ernährung der Zielgruppe</p> <p>Verpflegung bei demenziellen Erkrankungen und Behinderungen</p>	<p>Ernährungsgewohnheiten, biographische und kulturelle Hintergründe zielgruppenspezifisch erfassen und dokumentieren</p> <p>Pflegeanamnese im Hinblick auf ernährungsrelevante Aspekte gemeinsam mit anderen Professionen analysieren und Konsequenzen unter Abwägung von Alternativen ableiten</p> <p>Ernährungszustand erfassen, analysieren und bewerten, Risikofaktoren einschätzen</p> <p>Möglichkeiten zur Optimierung des Ernährungszustandes und deren Wechselwirkung mit Leistungen anderer Pro-</p>	<p>individuelle Bedarfe und Bedürfnisse sowie biographische Hintergründe der Nutzer wertschätzen</p> <p>multikulturelle Hintergründe von Nutzern/innen/Mitarbeitern/innen respektieren und berücksichtigen</p> <p>Nutzer/innen empathisch und respektvoll begegnen</p> <p>für Interessen/Rechte der Nutzer/innen eintreten und diese vertreten</p> <p>kritikfähig sein gruppendynamische Prozesse wahrnehmen und mit gestalten</p> <p>Nutzer und Angehörige beraten, anleiten, motivieren</p>	<p>Arbeitsprozesse professionsübergreifend planen, gestalten und darstellen</p> <p>Verantwortung in multidisziplinärem Team übernehmen</p> <p>Mitarbeiter/innen anleiten und beraten</p> <p>mit anderen Berufsgruppen sowie internen und externen Diensten verantwortlich kooperieren</p> <p>eigene Wertvorstellungen relativieren</p> <p>Dienstleistungsprozess</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>3.2 Kommunikation im sozialen Umfeld</p> <p>4. berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen</p>	<p>besondere Kostformen, enterale Ernährung</p> <p>Planung und Gestaltung von Verpflegungsangeboten bzw. Abwandlung und Optimierung von zentral erbrachten Verpflegungsleistungen für Einzelpersonen und Gruppen</p> <p>Beschaffung von Lebensmitteln und von Leistungen zur Verpflegung unter Beachtung des Budgets</p> <p>Planung, Gestaltung und Optimierung der Serviceleistung Verpflegung für mobile und immobile Nutzer/innen</p> <p>Gestaltung von förderlichen Esssituationen einschließlich möglicher Hilfsmittel</p> <p>Kompetenzabgrenzung zu anderen Professionen (Schnittstellenmanagement)</p> <p>Verpflegungsangebot als Marketingfaktor</p>	<p>Professionen darstellen</p> <p>Ess- und Trinkprotokolle anlegen, führen, analysieren und gemeinsam mit anderen Professionen geeignete Maßnahmen ableiten und umsetzen</p> <p>Verpflegungsangebote für einzelne Personen und für Gruppen bedarfsgerecht und unter Abwägung von Alternativen planen</p> <p>Lebensmittel bedarfsgerecht einkaufen und sachgemäß sowie nutzerorientiert lagern</p> <p>interne und externe Speisenangebote analysieren, bewerten und mit gestalten bzw. optimieren</p> <p>Speisen und Getränke aufbereiten und zubereiten, be-</p>	<p>in Konflikt- und Krisensituationen bedarfsgerecht handeln</p> <p>nicht normgerechtes Verhalten tolerieren und schützen</p> <p>Mitarbeiter/innen auch anderer Professionen führen, anleiten, motivieren</p>	<p>dem Träger gegenüber (intern und extern) vertreten</p> <p>eigenen Handlungen kritisch hinterfragen</p> <p>sich auf ständig wechselnde Situationen einstellen</p> <p>spontane Entscheidungen fundiert treffen</p> <p>Alltagssituationen wahrnehmen, einordnen und darauf reagieren</p> <p>Verantwortung für eigenen Leistungsbereich und für Mitarbeiter/innen übernehmen</p> <p>Situationen ganzheitlich</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>relevante Standards und Leitlinien</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung, interne und externe Qualitätszirkel</p> <p>relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz</p>	<p>darfsgerecht abwandeln</p> <p>Speisen und Getränke unter Beachtung der Ressourcen und Einschränkungen anbieten/darreichen</p> <p>förderliche Atmosphäre für die Essenseinnahme gestalten, Esskultur pflegen und biographische Aspekte berücksichtigen</p> <p>selbständige Essenseinnahme der Nutzer/innen fördern gegebenenfalls durch Einsatz geeigneter Hilfsmittel</p> <p>Zimmerservice kompetent begleiten und Nutzer/innen, Angehörige, Mitarbeiter/innen anleiten</p> <p>Ressourcen und Kompetenzen von Einzelpersonen und</p>		<p>erfassen und einordnen Fundierte</p> <p>kompetenzgestützte eigene Haltung/Meinung entwickeln und vertreten</p>

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
		<p>Gruppen für die aktive Teilnahme/Teilhabe an Maßnahmen zur Verpflegung nutzen</p> <p>Verpflegungsangebote im Tages-, Wochen- und Jahresverlauf als Möglichkeit zur Orientierung und Strukturierung gestalten</p> <p>Angebote für die Verpflegung als Alternativen zur enteralen Ernährung im multiprofessionellen Team abwägen und verantwortlich gestalten</p> <p>Arbeitsprozesse und Leistungsangebote übergreifend planen, gestalten, evaluieren, Handlungsalternativen erarbeiten und mit anderen Professionen abstimmen</p> <p>Verpflegungsangebot als Marketingfaktor nutzen</p>		

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>im Bereich Kleidung/Textilien:</p> <p>Bedeutung der Wäsche, Kleidung und Schuhe für die Zielgruppe</p> <p>Bedürfnisse und Bedarfe, biographische</p>	<p>relevante Standards und Leitlinien für den Bereich Verpflegung umsetzen und deren Beachtung im Team absichern</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung in Kooperation mit anderen Berufsgruppen gestalten und durchführen, bei internen und externen Qualitätszirkeln mitwirken</p> <p>Relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz beachten und deren Einhaltung absichern</p> <p>Bedeutung der Wäsche, Kleidung und Schuhe für den Menschen erkennen und beachten</p>		

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>und kulturelle Aspekte</p> <p>Anforderungen an bedarfsgerechte Wäsche und Kleidung</p> <p>Bedeutung der Selbständigkeit im Umgang mit persönlicher Wäsche und Kleidung</p> <p>Beschaffung bedarfsgerechter Wäsche, Kleidung und Textilien unter Beachtung des Budgets</p> <p>hygienische Anforderungen im Bereich Wäschepflege</p> <p>Lagerung von persönlicher Wäsche und Kleidung unter Einbeziehung der Nutzer/innen</p> <p>Schnittstellenmanagement</p> <p>relevante Standards</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung,</p>	<p>Kleidungsgeohnheiten und biographische/kulturelle Hintergründe erfassen und berücksichtigen</p> <p>veränderte Bedürfnisse des Nutzers/der Nutzerin an Wäsche und Kleidung beachten und gegebenenfalls beraten</p> <p>Selbständigkeit im Umgang mit Wäsche und Kleidung erhalten und fördern gegebenenfalls durch geeignete Hilfsmittel</p> <p>Wäsche und Kleidung unter Berücksichtigung der Geohnheiten und Bedürfnisse des Nutzers/der Nutzerin sowie der Kostenaspekte beschaffen</p> <p>Arbeitsprozesse der Wäsche-</p>		

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	interne und externe Qualitätszirkel relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz	<p>pflege planen, durchführen, evaluieren und optimieren Mitarbeiter/innen, Nutzer/innen und Angehörige bei der Wäschepflege anleiten und beraten</p> <p>persönliche Wäsche und Kleidung unter Berücksichtigung der Nutzerwünsche und unter Einbeziehung der Nutzer/innen lagern</p> <p>Leistungen mit anderen Professionen koordinieren</p> <p>Schäden und Änderungsbedarf an Wäsche, Kleidung und Schuhen erkennen und geeignete Maßnahmen einleiten</p> <p>relevante Standards anwenden</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssi-</p>		

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p><u>im Bereich Wohnen:</u></p> <p>Bedeutung der Wohnung und des Wohnumfeldes</p> <p>Bedürfnisse und Bedarfe, biographische und kulturelle Aspekte</p> <p>Wohnformen</p> <p>zielgruppenspezifische Wohnungsgestaltung</p> <p>Orientierungs- und Erinnerungshilfen</p>	<p>cherung durchführen, bei internen und externen Qualitätszirkeln mitwirken</p> <p>relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz beachten und deren Einhaltung absichern</p> <p>Wohngewohnheiten und biographische/kulturelle Hintergründe erfassen und berücksichtigen</p> <p>individuelle Bedürfnisse des Nutzers/der Nutzerin an die Wohnung und das Wohnumfeld beachten und geeignete Maßnahmen einleiten</p> <p>Selbständigkeit der Nutzer/innen bei der Wohnungs-</p>		

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
	<p>Gefahrenquellen, Hilfsmittel</p> <p>Hygienekonzept, Hygienepläne</p> <p>relevante Standards und Leitlinien</p> <p>Umzugsmanagement, Möglichkeiten zur Mitbestimmung und Mitgestaltung</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung, interne und externe Qualitätszirkel</p> <p>Schnittstellenmanagement</p> <p>relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz</p>	<p>pflege und -gestaltung fördern gegebenenfalls durch geeignete Hilfsmittel oder Anpassung</p> <p>Orientierungs- und Erinnerungshilfen individuell einsetzen</p> <p>Reinigungsprozesse unter Beachtung der Wechselwirkung mit Leistungen anderer Professionen planen, durchführen, evaluieren, optimieren</p> <p>relevante Standards und Leitlinien anwenden und deren Einhaltung überwachen</p> <p>die Umsetzung des Hygienekonzeptes und der Hygienepläne verantworten</p> <p>Mitarbeiter/innen und Nut-</p>		

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
		<p>zer/innen bei der Wohnungsreinigung und -gestaltung anleiten und beraten</p> <p>Leistungen mit anderen Professionen sowie internen und externen Diensten koordinieren</p> <p>bei Umzügen und in Eingewöhnungsphasen unterstützen, Mitbestimmung der Nutzer/innen</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen, bei internen und externen Qualitätszirkeln mitwirken</p> <p>relevante Rechtsgrundlagen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zur Hygiene und zum Umweltschutz beachten und deren Einhaltung absichern</p>		

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 3

Grundpflegerische Notwendigkeiten erkennen und Maßnahmen durchführen

Geprüfte Fachhauswirtschaftler/innen

- erkennen Risikopotentiale und informieren über Fachdienste
- beachten die Kompetenzzuordnung für grundpflegerische Maßnahmen in der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen und Diensten/ Organisationen
- übernehmen in Abstimmung mit den Pflegefachkräften die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der delegierten grundpflegerischen Aufgaben und können diese in das komplexe Geschehen des Pflege- und Betreuungsprozesses einordnen
- berücksichtigen die Vorgaben von Pflegekonzepten und Standards bei der Durchführung von grundpflegerischen Maßnahmen und deren Dokumentation
- beachten die individuellen Bedürfnisse der zu betreuenden Personen insbesondere im Hinblick auf eine sichere und fördernde Umgebung und auf die Sicherung der sozialen Bereiche
- wenden relevante prophylaktische Maßnahmen in ihrem Verantwortungsbereich an
- vertreten ihren Leistungsbereich in interdisziplinären Team- und Fallbesprechungen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Grundpflegerische Notwendigkeiten erkennen und Maßnahmen durchführen VO-FHW § 5 § 6 § 7 LE FHW 2.1 Körperpflege und Kosmetik 2.2 Hilfestellung bei Ausscheidungsvorgängen 2.3 Kleidung 2.4 Bewegung 2.5 Sicherung der häuslichen Umgebung 2.6 Erste Hilfe 3. Kommunikation 4. Berufliche und rechtli-	Grundlagen der Anatomie, Physiologie, Geriatrie, Gerontopsychiatrie Abgrenzung der beruflichen Handlungskompetenz zur Pflegefachkraft, Schnittstellenmanagement Pflegekonzepte und relevante Standards Maßnahmen der Grundpflege (Körperpflege, Ausscheiden, Mobilität, An- und Auskleiden, Essen anreichen auch bei Kau- und Schluckstörungen) Hilfsmittel prophylaktische Maßnahmen Umgang mit existentiellen Erfahrungen Umgang mit Notfällen, Erste Hilfe Beobachtungsprozess, -methoden eigene Gesundheitsvorsorge, Selbstpflege Dokumentation und Übergabe	Kompetenzzuordnung in der interdisziplinären Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen und Diensten/Organisationen berücksichtigen, Verantwortung für den delegierten Leistungsbereich übernehmen Pflegekonzepte und Standards bei grundpflegerischen Maßnahmen berücksichtigen delegierte Maßnahmen der Grundpflege in Absprache mit Pflegefachkräften übernehmen relevante prophylaktischen Maßnahmen im Verantwortungsbereich anwenden Pflegehilfsmittel sach- und situationsgerecht einsetzen Erste Hilfe-Maßnahmen durchführen, gegebenenfalls Fachdienste hinzuziehen vitale Funktionen der Nutzer/innen	mit Nutzern/innen wertschätzend und respektvoll umgehen, Individualität respektiven gerontopsychiatrische Veränderungen akzeptieren, situationsgerecht darauf reagieren kompetent und fundiert mit dem Drang nach Mobilität der Nutzer/innen umgehen und diesen respektieren Wirkung von Nähe und Distanz beachten ruhig und fundiert Entscheidungen im Umgang mit Nutzern/innen treffen	Informationen in Zusammenarbeit mit anderen Professionen beschaffen und austauschen Verantwortung für delegierte Aufgaben übernehmen in schwierigen Situationen, ruhig bleiben und angemessen und überlegt handeln erlernte Strategien zur angemessenen Selbstabgrenzung einsetzen zur eigenen Gesundheitsvorsorge beitragen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereich			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
che Rahmenbedingungen	<p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung, interne und externe Qualitätszirkel</p> <p>relevante rechtliche Grundlagen und Vorschriften</p>	<p>beobachten und überprüfen, bedarfsgerecht reagieren</p> <p>Dokumentationen entsprechend der Standards führen und auf vollständige Übergabe achten</p> <p>Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen, bei internen und externen Qualitätszirkeln mitwirken</p> <p>einschlägige Rechtsgrundlagen und Vorschriften beachten</p>	<p>und handeln</p> <p>mit Intimität und Sexualität im Alter angemessen umgehen</p> <p>sensibel sein für besondere Lebenssituationen</p> <p>mit anderen Berufsgruppen kooperieren</p>	

4. Meister/in der Hauswirtschaft

Arbeitsgruppe:

Arbeitskreis Berufliche Bildung des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe – MdH e.V. - vertreten durch Anita Groh-Allgaier

Arbeitsauftrag:

Vergleich der Anforderungen des Meisters der Hauswirtschaft/der Meisterin der Hauswirtschaft mit den Anforderungen des DQR (Outcome-Orientierung)

Name der Qualifikation	Meister/in der Hauswirtschaft
Verwendete Dokumente und Quellen texte (auch Ordnungsmittel))	<ul style="list-style-type: none"> - Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/in vom 28.07.2005 (VO HwM) - Ausbildereignungsverordnung vom 21.01.2009 (AEVO) - Arbeitskreis der Zuständigen Stellen für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern, Meisterprüfung in der Hauswirtschaft. Empfehlungen zur Umsetzung der Verordnung über die Anforderungen, Bonn 2006 (Empf) - Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen vom 22.03.2011 (DQR)
Vorgeschlagene Niveauzuordnung	6

Informationen zur Gestaltung des deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)

Der DQR sieht folgende Struktur für die Beschreibung von 8 Niveaustufen vor:

Niveau-Indikator			
Anforderungsstruktur			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Tiefe und Breite	Instrumentale und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

Methodenkompetenz wird als Querschnittskompetenz verstanden und wird in der Matrix deshalb nicht erwähnt. Jedes Qualifikationsniveau kann auf verschiedenen Wegen erreicht werden. Ein Weg ist die Berufsausbildung.

Die Niveaustufe 6 wird durch die Meisterprüfung erreicht.

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 6

Niveau 6			
Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
<p>über breites und integriertes Wissen einschließlich wissenschaftlicher Grundlagen, der praktischen Anwendung eines wissenschaftlichen Faches sowie eines kritischen Verständnisses der wichtigen Theorien und Methoden oder</p> <p>über breites integriertes berufliches Wissen einschließlich der aktuellen fachlichen Entwicklungen verfügen</p> <p>Kenntnisse zur Weiterentwicklung eines wissenschaftlichen Faches Oder eines beruflichen Tätigkeitsfeldes besitzen</p> <p>über einschlägiges Wissen an Schnittstellen zu anderen Bereichen verfügen</p>	<p>über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Bearbeitung komplexer Probleme in einem wissenschaftlichen Fach oder einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen</p> <p>neue Lösungen erarbeiten und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe beurteilen, auch bei sich häufig ändernden Anforderungen</p>	<p>in Expertenteams verantwortlich arbeiten oder Gruppen und Organisationen verantwortlich leiten</p> <p>die fachliche Entwicklung anderer anleiten und vorausschauend mit Problemen im Team umgehen</p> <p>komplexe fachbezogene Lösungen gegenüber Fachleuten argumentativ vertreten und mit ihnen weiterentwickeln</p>	<p>Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse definieren, reflektieren und bewerten und Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig gestalten</p>

Grundstruktur

Die beruflichen Handlungsbereiche des/der Meister/in der Hauswirtschaft sind folgende:

- Personalmanagement
- Versorgungs- und Betreuungsmanagement
- Betriebsführung

Das Berufsprofil Meister/in der Hauswirtschaft entsprechend dem DQR:

Niveau 6			
Der/die Meister/in der Hauswirtschaft verfügt über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
<p>verfügt über breites und integriertes berufliches Wissen einschließlich der aktuellen fachlichen Entwicklungen</p> <p>besitzt Kenntnisse zur Weiterentwicklung eines beruflichen Tätigkeitsfeldes</p> <p>verfügt über einschlägiges Wissen an Schnittstellen zu anderen Bereichen</p>	<p>verfügt über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Bearbeitung komplexer Probleme in einem beruflichen Tätigkeitsfeld</p> <p>erarbeitet Konzepte und neue Lösungen und beurteilt sie unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe, auch bei sich häufig ändernden Anforderungen</p>	<p>leitet Gruppen oder Organisationen verantwortlich</p> <p>leitet die fachliche Entwicklung anderer an und geht vorausschauend mit Problemen im Team um</p> <p>vertritt argumentativ komplexe fachbezogene Probleme und Lösungen gegenüber Fachleuten und entwickelt diese mit ihnen weiter</p>	<p>definiert Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse, reflektiert und bewertet diese</p> <p>gestaltet Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig.</p>

Lernergebnis (learning outcomes) - Niveaustufe 6**Personalmanagement (einschl. Personalentwicklung)****Meister/innen der Hauswirtschaft**

- planen den Personalbedarf und den Personaleinsatz
- beschaffen Personal (auch Auszubildende) intern und extern
- führen Personal und befähigen es zum selbstständigen Handeln
- setzen Personal bedarfsgerecht ein
- beurteilen Personal
- entwickeln Personal unter Berücksichtigung der persönlichen und betrieblichen Ressourcen
- verwalten Personal
- erfassen und optimieren Schnittstellen
- schaffen eine positive Lern- und Arbeitskultur
- prüfen Ausbildungsvoraussetzungen und planen die Ausbildung
- entwickeln Ausbildungskonzepte
- bereiten die Ausbildung vor und stellen Auszubildende ein bzw. wirken bei der Einstellung mit
- führen die Ausbildung durch
- befähigen Auszubildende zu selbstständigem Handeln
- überwachen die Durchführung der Ausbildung
- bereiten auf Prüfungen vor

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	<i>Kompetenzbereiche</i>			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Personalmanagement VO HwM § 5 Betriebs- und Unternehmensführung § 6 Berufsausbildung und Mitarbeiterführung AEVO	betriebliche Personalpolitik Planungsinstrumente Instrumente der Mitarbeiterführung (auch Beurteilungssysteme) Prozessgestaltung Betriebs- und Arbeitsorganisation Anforderungsprofile Mitarbeiterführung und Teamentwicklung Kommunikationsmodelle und –methoden Präsentation und Repräsentation Motivationsmodelle Konfliktmanagement Ausbildungsvoraussetzungen Struktur des Ausbildungssystems	Anforderung an den Arbeitsplatz analysieren Stellen beschreiben Personalbedarf betriebs- und aufgabenbezogen planen und umsetzen unter Berücksichtigung der betriebliche Personalpolitik Berufsausbildungsverträge und Arbeitsverträge abschließen Arbeitspläne und Dienstpläne erstellen Persönliche und betriebliche Ressourcen nutzen Mitarbeiter/innen einarbeiten, anleiten und beurteilen Fortbildungskonzepte entwickeln Mitarbeiter/innen qualifizieren und fördern	Führungskompetenz besitzen Durchsetzungsfähigkeit haben überzeugungsfähig sein Mitarbeitern/innen und Auszubildenden respektvoll begegnen kommunikativ und offen sein Kommunikationsregeln beherrschen und einhalten teamfähig sein kooperationsfähig sein delegieren können mit Konflikten und mit	positive Grundhaltung einnehmen Selbstorganisation beherrschen Verantwortung tragen mit Betrieb und Aufgaben identifizieren Vorbild sein Authentizität ausstrahlen und leben wahrnehmen/beobachten können urteilsfähig sein Problembewusstsein besitzen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	<i>Kompetenzbereiche</i>			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
	Betrieblicher Ausbildungsbedarf arbeitsrechtliche Rahmenbedingungen Rechtliche Rahmenbedingungen im Bereich Ausbildung Anforderungen an die Eignung der Ausbilderinnen und Ausbilder, Mitwirkende in der Ausbildung und Ausbildungsstätte Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten	Konflikte erkennen und bewältigen Personalgespräche führen Aufgabenkritik und –optimierung durchführen Lehr- und Lernmethoden einsetzen Lernerfolg kontrollieren und Maßnahmen zur Förderung ergreifen Ausbildungsvoraussetzungen schaffen Rechtliche Grundlagen anwenden Fortbildungskonzepte entwickeln und umsetzen	Kritik umgehen können Einfühlungsvermögen haben organisationsfähig sein interkulturelle Kompetenz besitzen tolerant sein	entscheidungsfähig sein reflexionsfähig sein Kritik annehmen können Frustrationstoleranz besitzen Aufgeschlossenheit besitzen innovationsfähig sein flexibel sein belastbar sein Authentizität ausstrahlen

Lernergebnis (learning outcomes) - Niveaustufe 6**Versorgungs- und Betreuungsmanagement****Meister/innen der Hauswirtschaft**

- analysieren, reflektieren und bewerten hauswirtschaftliche Situationen im Betrieb
- analysieren, reflektieren und bewerten Bedarfe und Bedürfnisse der Kunden/innen als Basis für die Entwicklung von Zielen und Konzepten
- definieren Ziele und entwickeln Konzepte für die Versorgungs- und Betreuungsleistungen in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen
- erstellen Leistungskataloge für Versorgungs- und Betreuungsleistungen in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen
- entwickeln Standards und Prüfsysteme für die Prozess-, Struktur- und Ergebnisqualität
- wenden Instrumente des Qualitätsmanagements an
- planen, steuern und optimieren Prozesse eigenständig und nachhaltig
- kooperieren mit internen und externen Dienstleistern/Schnittstellenpartnern
- vermarkten Versorgungs- und Betreuungsleistungen
- rechnen Versorgungs- und Betreuungsleistungen ab
- dokumentieren und evaluieren Leistungen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereiche			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Versorgungs- und Betreuungsmangement VO HwM § 4 Versorgungs- und Betreuungsleistungen	Leitbild/Betriebsphilosophie berufsbezogene Rechtsvorschriften Dienstleistungskonzepte in den Bereichen – Verpflegung – Reinigung – Wäsche – Wohnumfeldgestaltung – Haustechnik – Warenwirtschaft Prozessmanagement Qualitätsmanagement Schnittstellenmanagement Interne und externe Dienstleistungen Wirtschaften für eine nachhaltige Entwicklung	Leitbild/Betriebsphilosophie leben/umsetzen Berufsbezogene Rechtsvorschriften umsetzen Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen im betrieblichen Kontext und kundenorientiert erfassen, herstellen bzw. erbringen, präsentieren und vermarkten Hauswirtschaftliche Prozesse nachhaltig entwickeln, umsetzen und steuern Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität festlegen und sichern	Führungskompetenz zeigen Kommunikationsfähigkeit besitzen Verhandlungsgeschick zeigen aufgeschlossen sein kooperationsfähig sein Flexibilität besitzen teamfähig sein vernetzt denken Empathisch sein Teamprozesse lenken	Verantwortung übernehmen Problemlösekompetenz besitzen innovationsfähig sein entscheidungsfähig sein konfliktfähig sein kreativ sein reflexionsfähig sein Vorbild sein präsentieren können Durchsetzungsvermögen zeigen

Lernergebnis (learning outcomes) - Niveaustufe 6

Betriebsführung

Meister/innen der Hauswirtschaft

- treffen wirtschaftliche Entscheidungen in der Rolle des Unternehmers/der Unternehmerin und des Produzenten/der Produzentin von Versorgungs- und Betreuungsleistungen
- wenden Marketinginstrumente an
- gründen und führen Unternehmen
- planen die Betriebsentwicklung und die Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen
- verwalten und überwachen Budgets
- wenden Instrumente des Qualitäts- und Kostenmanagements an
- führen Controllingmaßnahmen durch
- schaffen den Rahmen für die Umsetzung der relevanten Rechtsgrundlagen
- dokumentieren und evaluieren Entscheidungen

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereiche			
	Fachkompetenz		Personalkompetenz	
	Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Betriebsführung VO HwM § 5 Betriebs- und Unternehmensführung	Leitbild/Betriebsphilosophie Strukturen und Funktionen von Betrieben, Unternehmensformen und Kooperationen Marketinginstrumente Bussinessplan nationale und internationale rechtliche Vorgaben, zum Beispiel: - Arbeits- und Sozialrecht - Vertragsrecht - Haftungsrecht - Steuerrecht - Versicherungen Betriebs- und Produktentwicklung, zum Beispiel: - Investitionsbedarf - Finanzierung Controlling, zum Beispiel: - Buchführung - Kosten- und Leistungsrechnung	Leitbild als Grundlage für betriebliche Entscheidungen berücksichtigen Betriebsstrukturen und Betriebsfunktionen analysieren, bewerten und optimieren Marketingkonzepte anwenden Unternehmensgründung planen und realisieren Betriebliche Ziele entwickeln, planen und umsetzen Benchmarking als Marketinginstrument einsetzen nationale und internationale rechtliche Vorgaben anwenden Konzepte für Betriebs- und Produktentwicklung erstellen Finanzierungs- und Investitionsmöglichkeiten vergleichen, bewerten und auswählen	überzeugen können kommunikativ und kooperativ sein teamfähig sein konstruktiv und kritikfähig sein Führungskompetenz besitzen	verantwortungsbewusst sein weitsichtig sein problembewusst sein entscheidungsfähig sein mathematisches Verständnis haben innovativ sein analytisch denken mutig sein repräsentieren können

Arbeitsbereiche und Ordnungsmittel	Kompetenzbereiche			
	<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personalkompetenz</i>	
	<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
	- Wirtschaftlichkeitsrechnung Bedeutung von Kennzahlen Qualitätsmanagement	Kosten kalkulieren, vergleichen und Rentabilität berechnen Betriebsspezifische Kennzahlen entwickeln und fortschreiben Qualitätsmanagementsystem installieren, kontrollieren und evaluieren		

5. Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

Arbeitsgruppe:

Ingrid Bär, Sigrid Boldajipour, Lineke Burmeister, Gabriele Großkinsky, Ulrike Höper, Marco Köhl, Gabriele Passon, Susanne Hornauer, Judith Mahlmann, Elfi Schuchard

Arbeitsauftrag:

Vergleich der Anforderungen der Fachschulausbildung zur/zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in mit den formulierten Anforderungen des DQR (Outcome-Orientierung).

Name der Qualifikation	Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
Verwendete Dokumente und Quellentexte (auch Ordnungsmittel)	<p>Rahmenvereinbarungen über Fachschulen (Beschluss der KMK vom 7.11.2002)</p> <p>Curriculare Konzeption der zweijährigen Fachschule Fachrichtung – Hauswirtschaft, Februar 1996, Niedersachsen</p> <p>Lehrplan für die Fachschule Ernährung und Hauswirtschaft Fachrichtung Hauswirtschaft, Schwerpunkt Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, 14.06.2004, Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend, Rheinland-Pfalz</p> <p>Richtlinie und Lehrplan zur Erprobung für die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft, Fachrichtung Großhaushalt, 03.08.2005, Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen</p> <p>Lehrplan für die Fachakademie für Hauswirtschaft, Juli 2005, Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus</p> <p>Lehrplan für die Fachschule mit zweijähriger Ausbildungsdauer Fachrichtung Hauswirtschaft. Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt, 2006</p> <p>Richtlinie zum Schulversuch Fachschule für Hauswirtschaft. Senator für Bildung und Wissenschaft Bremen, 2009</p> <p>Lehrplan der beruflichen Schule für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik Bremen Neustadt 2008</p> <p>Weitere einschlägige Quellentexte: Berufsverband Hauswirtschaft, Standardstellenbeschreibung: Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches, Weinstadt 2004 Berufsverband Hauswirtschaft; Anforderung an die Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches, Weinstadt 1999</p>
Vorgeschlagene Niveauzuordnung	6

Erläuterung zu den verwendeten Dokumenten für die Einordnung in den DQR

Für die Kompetenzbeschreibung des/der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in wurden verschiedene Dokumente und Quellentexte zugrunde gelegt. Da der Beruf nicht bundeseinheitlich geregelt ist, wurden die Richtlinien Rahmenlehrpläne mehrerer Bundesländer verwendet.

Informationen zur Gestaltung des deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)

Der DQR sieht folgende Struktur für die Beschreibung von 8 Niveaustufen vor:

<i>Niveau-Indikator</i>			
<i>Anforderungsstruktur</i>			
<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
Tiefe und Breite	Instrumentelle und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Selbstständigkeit/Verantwortung, Reflexionsfähigkeit und Lernkompetenz

Methodenkompetenz wird als Querschnittskompetenz verstanden und wird in der Matrix deshalb nicht erwähnt. „Wichtig ist, was jemand kann, und nicht wo er es gelernt hat“. Jedes Qualifikationsniveau kann auf verschiedene Wege erreicht werden. Ein Weg ist die Berufsausbildung.

Die Niveaustufe 6 wurde durch die abgeschlossene Berufsausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in erreicht.

Informationen zur Niveaustufe 6

Niveau 6			
Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
über breites und integriertes berufliches Wissen einschließlich der aktuellen, fachlichen Entwicklungen verfügen	über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Bearbeitung komplexer Probleme in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen	in Expertenteams verantwortlich arbeiten oder Gruppen oder Organisationen verantwortlich leiten	Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse definieren, reflektieren und bewerten und Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig gestalten
Kenntnisse zur Weiterentwicklung eines beruflichen Tätigkeitsfeldes besitzen	neue Lösungen erarbeiten und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe beurteilen, auch bei sich häufig ändernden Anforderungen	die fachliche Entwicklung anderer anleiten und vorausschauend mit Problemen im Team umgehen	
über einschlägiges Wissen an Schnittstellen zu anderen Bereichen verfügen		komplexe fachbezogene Probleme und Lösungen gegenüber Fachleuten argumentativ vertreten und mit ihnen weiterentwickeln	

Die Handlungskompetenzen beziehen sich auf die Bereiche

1. Unternehmensführung
2. Personalmanagement
3. Produkt- und Dienstleistungsmanagement

Als integrative Bestandteile in allen drei Bereichen sind Kommunikation, Ressourcenmanagement, Qualitätsmanagement, Schnittstellenmanagement, Projektmanagement und Prozessmanagement enthalten.

Das Berufsprofil des/der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiters/in gemäß DQR

Niveau 6			
Der/Die Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in verfügt über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Über breites und integriertes berufliches Wissen bei der strategieorientierten Leitung eines Dienstleistungsbereiches und über erweitertes Wissen in angrenzenden Bereichen verfügen.	Über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Lösung auch strategischer Probleme in der Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches verfügen. Auch bei unvollständiger Information Alternativen abwägen. Neue Ideen oder Verfahren entwickeln, anwenden und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Beurteilungsmaßstäbe bewerten.	Gruppen oder Organisationen im Rahmen komplexer Aufgabenstellungen verantwortlich leiten und ihre Arbeitsergebnisse vertreten. Die fachliche Entwicklung anderer gezielt fördern. Bereichsspezifische und –übergreifende Diskussionen führen und Schnittstellen managen.	Für neue anwendungsorientierte Aufgaben Ziele unter Reflexion der möglichen gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Auswirkungen definieren, geeignete Mittel einsetzen und hierfür Wissen selbstständig erschließen

In der nachfolgenden Beschreibung der Kompetenzen und Lernergebnisse wurde auf eine direkte Zuordnung der einzelnen Punkte zu den verwendeten Ordnungsmitteln verzichtet. Die Abbildung einer Zuordnung für alle verwendeten Länderregelungen hätte zu einer Unübersichtlichkeit geführt, durch die eine Nachvollziehbarkeit nicht mehr zu gewährleisten war.

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 6

Unternehmensführung

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen

- entwickeln Strategien zur Sicherung des Betriebes am Markt
- führen in eigener Verantwortung ein Unternehmen/Unternehmensbereiche
- entwickeln und vertreten das unternehmerische Leitbild
- übernehmen Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung des Unternehmens
- erfassen und beurteilen Betriebsergebnisse
- definieren Ziele für die Unternehmensentwicklung
- entwickeln betriebliche Konzepte
- managen Schnittstellenbereiche
- betreiben Risikomanagement
- steuern das Qualitätsmanagement
- planen, optimieren, steuern und evaluieren betriebliche Prozesse
- arbeiten vernetzt mit internen und externen Partnern auf nationaler und internationaler Ebene

Unternehmensführung			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Leitbild/Betriebsphilosophie	Einhaltung normativer Forderungen verantworten	Teams führen	Verantwortung für die Betriebsentwicklung übernehmen
Managementtechniken	auf unterschiedlichen Managementebenen Strategien durchsetzen	Informationsfluss im Betriebsbereich verantworten	Gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung einbeziehen
Corporate Identity Betriebsorganisation	Geschäftsprozesse erfassen und steuern	Qualitätsarbeit koordinieren	

Unternehmensführung			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Nationale und internationale Rahmenbedingungen	Organisationsstrukturen entwickeln	Kooperativ agieren	Risiken einschätzen
Betriebs- und Produktentwicklungsplanung	Schnittstellen managen	Netzwerke weiterentwickeln	visionär sein
Vertragsrecht	betriebliche Situationen analysieren und bewerten	soziale Verantwortung tragen	
Beschwerdemanagement	Controlling verantworten	Arbeitsergebnisse vertreten und verantworten	
QM-Systeme	Konzepte entwickeln und umsetzen	Prozesse lenken	
Risikomanagement	Leistungsverzeichnisse für neue Geschäftsfelder erstellen		
Controlling	QM-Handbuch entwickeln, QM implementieren und evaluieren		
Kosten-/ Leistungsrechnung	Risikomanagement beherrschen		
Leistungsbeschreibungen	interne Qualitätserhebungsinstrumente selbstständig entwickeln		
Leistungsverzeichnisse	Organisationsstrukturen beurteilen und optimieren		
Kennzahlen	Bilanzen analysieren und interpretieren		
In-und Outsourcing	Benchmarking durchführen		

Unternehmensführung			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Budgetierung	Marketingkonzept erstellen		
Investitionsplanung	Beschwerdemanagement steuern		
Unternehmensgründung	Produktivität ermitteln		
Rechtsformen für Unternehmen	betriebliche Kenndaten ermitteln/ entwickeln und auswerten		
Prinzipien der unternehmerischen Sozialverantwortung (Corporate Social Responsibility/CSR)	Unternehmensgründung planen und durchführen		
	Beschaffungsmanagement		
	In- und Outsourcing gestalten		
	Budgetierung als Instrument langfristiger Planung nutzen		
	betriebliche Entscheidungen unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer und sozialer Kriterien treffen		
	Projekte managen		

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 6

Personalmanagement

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen

- analysieren Problemstellungen des Personalmanagements in Veränderungsprozessen
- planen den Personalbedarf und den Personaleinsatz für neu konzipierte Dienstleistungen und Produkte
- übernehmen Verantwortung für das Gesundheitsmanagement des Unternehmens
- integrieren Mitarbeiter/innen in Arbeitsprozesse (Inklusion)
- schulen Multiplikatoren
- schaffen die Voraussetzungen für betriebliche Ausbildung
- steuern Maßnahmen zur Personalentwicklung
- zeigen Präsenz zur sozialen Einflussnahme

Personalmanagement			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Führungsstile im betrieblichen Kontext	Führungsstile situationsbezogen anwenden, Führungsinstrumente einsetzen	Kultur des konstruktiven Umgangs miteinander entwickeln und leben	Führungsverantwortung übernehmen
Personalbeurteilung	Kreative Methoden zur Teambildung anwenden und	Beurteilungsfehler bewusst machen	intrinsisch motiviert sein
Fort- und Weiterbildung	Phasen der Teamentwicklung steuern Kommunikationsprozesse differenziert gestalten	offenes, tolerantes und wertschätzendes Verhalten zeigen	reflexionsfähig sein
Anforderungsprofile	Moderationsmethoden zielgruppenorientiert einsetzen	interkulturelle Handlungsfähigkeit	effektives Selbst- und Zeitmanagement anwenden

Personalmanagement			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Planungsinstrumente	in kritischen Situationen adäquate Lösungen entwickeln und für entspannte Gesprächsatmosphäre sorgen	besitzen	eigene Grenzen kennen und angepasst reagieren
arbeitsrechtliche Rahmenbedingungen	Konfliktlösungsprozesse einleiten und steuern	Sensibilität und Einfühlungsvermögen zeigen	Authentizität leben
Bestimmungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes	Beobachtungen durchführen und Entwicklungspotentiale im Beurteilungsbogen darstellen	Teams führen	entscheidungsfähig sein
Interkulturalität	Leistungsbeurteilungen vornehmen und besprechen	integrierend wirken	durchsetzungsfähig sein
Inklusion	Einschätzungen für ein qualifiziertes Arbeitszeugnis eigenverantwortlich vornehmen	Potentiale der Mitarbeiter/innen aktivieren	Wertebezogen handeln
systemische Kommunikation	Erwartungen und Interessen der Betriebsleitung an die Mitarbeiter/innen vermitteln		Urteilsfähig sein
	Beurteilungsgespräche anlassbezogen vorbereiten, durchführen, protokollieren und Kriterien geleitet auswerten		Rechtsbewusstsein besitzen
			als Vorbild überzeugen und begeistern
			Problemorientiert sein

Lernergebnis (learning outcomes) – Niveaustufe 6

Produkt- und Dienstleistungsmanagement

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen

- bewerten neue Technologien
- optimieren die Ermittlung von Kundenbedürfnissen
- prüfen die Eignung von Marketingstrategien
- passen betriebliche Organisationsstrukturen neuen Technologien an
- entwickeln innovative Konzepte für neue Produkte und Dienstleistungen
- schaffen Transparenz für Kunden/innen in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen
- entwickeln Konzepte für Funktionsbereiche
- setzen rechtliche Vorgaben um und überwachen sie

Produkt- und Dienstleistungsmanagement			
Fachkompetenz		Personalkompetenz	
Wissen	Fertigkeit	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
<p>Trendforschung/gesellschaftlicher Wandel</p> <p>Dienstleistungskonzepte in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpflegung und Service – Tourismus – Betreuung – Wohnumfeldgestaltung – Housekeeping – Schulung <p>Warenwirtschaft</p> <p>Prozessmanagement</p> <p>Wirtschaften für eine nachhaltige Entwicklung</p> <p>Marketing</p> <p>Rechtliche Vorgaben</p>	<p>Marketingkonzepte entwickeln und umsetzen</p> <p>Entscheidungen ableiten, kommunizieren und durchzusetzen</p> <p>Produkte und Dienstleistungen planen, umsetzen und optimieren</p> <p>Neue Produkte und innovative Verfahren ableiten, anwenden, bewerten und optimieren</p> <p>Betriebsmittel und Arbeitsvorgänge strategisch verantwortlich analysieren, steuern, kontrollieren und optimieren</p> <p>Prozesse entwickeln, bewerten und optimieren im Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung</p>	<p>Führungsverhalten reflektieren empathisch sein</p> <p>Kommunikationsfähigkeit besitzen Kommunikationsverhalten analysieren und reflektieren (Metakommunikation)</p> <p>Entwicklung nachhaltig fördern</p> <p>in Zusammenhängen denken</p> <p>Teamprozesse lenken</p>	<p>innovativ sein</p> <p>Transferkompetenz besitzen</p> <p>konstruktiv sein</p> <p>delegieren können</p> <p>Verantwortung übernehmen</p> <p>durchsetzungsfähig sein</p> <p>reflexionsfähig sein</p> <p>entscheidungsfähig sein</p> <p>Konfliktlösungen finden</p>

6. Führungskraft Hauswirtschaft

- Berufliche Weiterbildung auf der Grundlage der Rahmenvereinbarungen über Fachschulen (Beschluss der KMK vom 7.11.2002)

In der Überprüfung der Ordnungsmittel der Länder wurde deutlich, dass nicht alle Ausbildungsregelungen für die Ausbildung zum/zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in in der Niveaustufe 6 abbildbar sind. Die Entwicklungen an einigen Schulstandorten zeigen ein Niveau, dass der Niveaustufe 7 zu zuordnen ist. Diese Konstellation führte in der Taskforce zu der Entscheidung, eine Führungskraft Hauswirtschaft auf der Stufe 7 abzubilden.

Kompetenzcharakteristika des DQR: Niveaustufe 7

Niveau 7			
Über Kompetenzen zur Bearbeitung von neuen komplexen Aufgaben- und Problemstellungen, sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in einem wissenschaftlichen Fach oder in einem strategieorientierten beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch häufige und unvorhersehbare Veränderungen gekennzeichnet.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
über umfassendes, detailliertes und spezialisiertes Wissen auf dem neuesten Erkenntnisstand in einem wissenschaftlichen Fach oder über umfassendes berufliches Wissen in einem strategieorientierten beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen	über spezialisierte fachliche oder konzeptionelle Fertigkeiten zur Lösung auch strategischer Probleme in einem wissenschaftlichen Fach oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen auch bei unvollständiger Information Alternativen abwägen	Gruppen oder Organisationen im Rahmen komplexer Aufgabenstellungen verantwortlich leiten und ihre Arbeitsergebnisse vertreten die fachliche Entwicklung anderer gezielt fördern bereichsspezifische und –übergreifende Diskussionen führen	für neue anwendungs- oder forschungsorientierte Aufgaben Ziele unter Reflexion der möglichen gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Auswirkungen definieren, geeignete Mittel einsetzen und hierfür Wissen selbstständig erschließen
über erweitertes Wissen in angrenzenden Bereichen verfügen	neue Ideen oder Verfahren entwickeln, anwenden und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Beurteilungsmaßstäbe bewerten.		

Kompetenzen Führungskraft Hauswirtschaft Niveaustufe 7

Niveau 7			
Die Führungskraft Hauswirtschaft verfügt über Kompetenzen zur Führung auf mittlerer Ebene in großen Unternehmen sowie zur Führung eines eigenen Unternehmens. Bei der Einführung neuer betrieblicher Organisationsstrukturen, neuer Technologien oder der Festlegung neuer, marktabhängiger Ziele obliegt ihr die Aufgabe einer reibungslosen Realisierung im eigenen Zuständigkeitsbereich. Sie verfügt über Fremdsprachenkenntnisse zur Erfüllung betrieblicher Aufgaben in international vernetzten Unternehmen.			
<i>Fachkompetenz</i>		<i>Personale Kompetenz</i>	
<i>Wissen</i>	<i>Fertigkeiten</i>	<i>Sozialkompetenz</i>	<i>Selbstständigkeit</i>
über umfassendes berufliches Wissen bei der strategieorientierten Leitung eines Dienstleistungsbereiches und über erweitertes Wissen in angrenzenden Bereichen verfügen	über spezialisierte fachliche oder konzeptionelle Fertigkeiten zur Lösung auch strategischer Probleme in der Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches verfügen auch bei unvollständiger Information Alternativen abwägen neue Ideen oder Verfahren entwickeln, anwenden und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Beurteilungsmaßstäbe bewerten	Gruppen oder Organisationen im Rahmen komplexer Aufgabenstellungen verantwortlich leiten und ihre Arbeitsergebnisse vertreten die fachliche Entwicklung anderer gezielt fördern. Bereichsspezifische und – übergreifende Diskussionen führen und Schnittstellen managen	für neue anwendungsorientierte Aufgaben Ziele unter Reflexion der möglichen gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Auswirkungen definieren, geeignete Mittel einsetzen und hierfür Wissen selbstständig erschließen

In der nachfolgenden Zusammenstellung sind die Lernergebnisse dargestellt, die über die Niveaustufe 6 hinausgehen.

Lernergebnis (learning outcomes) - Niveaustufe 7

Die Führungskraft der Hauswirtschaft

- entwickelt Strategien zur Sicherung des Betriebes am Markt
- führt in eigener Verantwortung ein Unternehmen/Unternehmensbereiche
- entwickelt und vertritt das unternehmerische Leitbild
- übernimmt Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung des Unternehmens
- entwickelt innovative Konzepte für neue Produkte und Dienstleistungen
- bewertet neue Technologien
- passt betriebliche Organisationsstrukturen neuen Technologien an
- managt Schnittstellenbereiche
- betreibt Risikomanagement
- steuert das Qualitätsmanagement
- schafft Transparenz für Kunden/innen
- arbeitet vernetzt mit internen und externen Partnern auf nationaler und internationaler Ebene
- setzt rechtliche Vorgaben um und überwacht sie
- analysiert Problemstellungen des Personalmanagements in Veränderungsprozessen

- übernimmt Verantwortung für das Gesundheitsmanagement des Unternehmens
- integriert Mitarbeiter/innen in Arbeitsprozesse
- schult Multiplikatoren/innen
- schafft die Voraussetzungen für betriebliche Ausbildung

Die Führungskraft Hauswirtschaft auf Stufe 7 wird in der weiterführenden Diskussion mit den Bachelor und Masterstudiengängen in der Oecotrophologie bzw. im Ernährungs- und Versorgungsmanagement abzugleichen sein.

Anhang: Literaturverzeichnis

Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen, Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen, 22. März 2011

Arbeitskreis der Zuständigen Stellen für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern, Meisterprüfung in der Hauswirtschaft. Empfehlungen zur Umsetzung der Verordnung über die Anforderungen, Bonn 2006

Ausbildereignungsverordnung vom 21.01.2009

Bayern, Lehrplan für die Fachakademie für Hauswirtschaft, Juli 2005 (Staatsministerium für Unterricht und Kultus)

Berufsverband Hauswirtschaft, Standardstellenbeschreibung: Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches, Weinstadt 2004

Berufsverband Hauswirtschaft, Anforderung an die Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches, Weinstadt 1999

Bremen, Richtlinie zum Schulversuch Fachschule für Hauswirtschaft, 2009 (Senator für Bildung und Wissenschaft)

Bremen Neustadt, Lehrplan der beruflichen Schule für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik Bremen Neustadt, 2008

Bundesinstitut für Berufsbildung, Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB): "Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO" vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010)

Bundesinstitut für Berufsbildung, Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Hauswirtschaft/Fachpraktikerin Hauswirtschaft gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO vom 15. Dezember 2010

Bundesinstitut für Berufsbildung, Erläuterungen und Praxishilfen zur Ausbildungsordnung über die Berufsausbildung Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin, Nürnberg 2000

Bundesinstitut für Berufsbildung, Lehrgangsempfehlungen zum Geprüften Fachhauswirtschafter/zur Geprüften Fachhauswirtschafterin, Berlin 1997

Empfehlung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Einrichtung des Europäischen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen, Straßburg 13. April 2008

Kultusministerkonferenz, Rahmenvereinbarungen über Fachschulen (Beschluss der KMK vom 7.11.2002)

Kultusministerkonferenz, Rahmenlehrplan (RLP) für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (Beschluss der KMK vom 08.06.1999)

Niedersachsen, Curriculare Konzeption der zweijährigen Fachschule Fachrichtung Hauswirtschaft, Februar 1996

Nordrhein-Westfalen, Richtlinie und Lehrplan zur Erprobung für die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft, Fachrichtung Großhaushalt, 03.08.2005 (Ministerium für Schule und Weiterbildung)

Rheinland-Pfalz, Lehrplan für die Fachschule Ernährung und Hauswirtschaft Fachrichtung Hauswirtschaft, Schwerpunkt Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, 14.06.2004 (Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend)

Thüringen, Lehrplan für die Fachschule mit zweijähriger Ausbildungsdauer Fachrichtung Hauswirtschaft, 2006 (Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt)

Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 28.07.2005

Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30.06.1999

Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfte Fachhauswirtschafterin/Geprüfter Fachhauswirtschafter vom 09.12.1996

Weitere Veröffentlichungen der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hg.): Den Alltag leben! Hauswirtschaftliche Betreuung. Ein innovativer Weg für soziale Einrichtungen und Dienste, Osnabrück 2012

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hg.): Biographiearbeit in der Bewohnerorientierten Hauswirtschaft. Ein Fragebogen zur hauswirtschaftlichen Biographie, Wallenhorst 2009

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hg.): Die Potenziale der Hauswirtschaft nutzen. Leitlinie zur Sicherung der Zukunftsfähigkeit sozialer Einrichtungen, Wallenhorst 2007

Die Veröffentlichungen stehen in zwei Versionen zur Verfügung: als kostenfreier Download auf den Internetseiten der dgh und in gedruckter Form zu bestellen in der Geschäftsstelle der dgh.

Fachausschuss Haushalt und Wohnen der dgh (Hg.): Wohnen. Facetten des Alltags, Hohengehren/Baltmannsweiler 2010

Fachausschuss Großhaushalt der dgh (Hg.): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebes, München 2004

Diese Veröffentlichungen können über den Buchhandel bezogen werden.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
Allensteiner Straße 16
49088 Osnabrück
Tel.: 0541-76089988
dgh@dghev.de
www.dghev.de