

Verordnung über die Regelung nach § 9 des Berufsbildungsgesetzes zur Teilqualifizierung Hauswirtschaft

Inkrafttreten: 20.08.2024

Fundstelle: Brem.GBl. 2024, 601

Auf Grund des § 9 in Verbindung mit § 71 Absatz 8 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) in Verbindung mit [§ 1 der Verordnung zur Ermächtigung zum Erlass von Prüfungsordnungen und Fortbildungsprüfungsregelungen durch den Senator für Finanzen als zuständige Stelle im Bereich des öffentlichen Dienstes nach § 73 Absatz 2 des Berufsbildungsgesetzes und im Bereich der Hauswirtschaft nach § 71 Absatz 8 des Berufsbildungsgesetzes](#) vom 25. August 2020 (Brem.GBl. S. 924) wird nach Zustimmung des Berufsbildungsausschusses verordnet:

§ 1

Ziel der Teilqualifizierung Hauswirtschaft

Das Ziel der Teilqualifizierung Hauswirtschaft ist, den Teilnehmenden

1. den Zugang zu Beschäftigung in haushaltsnahen Dienstleistungen durch die Qualifizierung innerhalb von Teilqualifizierungen zu ermöglichen;
2. die Vorbereitung im Rahmen der Teilqualifizierung auf eine spätere Zulassung zur Abschlussprüfung zur Hauswirtschafterin oder zum Hauswirtschafter nach § 45 Absatz 2 des Berufsbildungsgesetzes zu ermöglichen;
3. zur Verbesserung oder Herstellung der Handlungskompetenz zu verhelfen. Das Arbeiten im Team sowie kooperatives Verhalten, ebenso wie die Befähigung zur Kommunikation mit Kunden und Vorgesetzten sind weitere Ziele der Teilqualifizierung.

§ 2 Personenkreis und Geltungsbereich

- (1) Zielgruppe sind Menschen, die für die Integration in eine sozialversicherungspflichtige Beschäftigung einen beruflichen Teilabschluss benötigen.
- (2) Diese Regelung gilt ausschließlich im Zuständigkeitsbereich des Senators für Finanzen als zuständige Stelle nach dem Berufsbildungsgesetz für Berufsbildung in der Hauswirtschaft im Lande Bremen.
- (3) Die Teilnahme an der Teilqualifizierung ersetzt nicht die Berufsausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter.

§ 3 Dauer, Inhalt und Gliederung der Teilqualifizierung Hauswirtschaft

- (1) Die gesamte Teilqualifizierung Hauswirtschaft dauert 24 Monate.
- (2) Im Rahmen der Teilqualifizierung werden folgende Module vermittelt:
 1. Modul 1 - Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen
 2. Modul 2 - Alltägliche Versorgungsleistungen
 3. Modul 3 - Alltägliche Betreuungsleistungen
 4. Modul 4 - Personengruppenorientierte Versorgungsleistungen
 5. Modul 5 - Hauswirtschaftliche Leistungen für Personen in besonderen Lebensumständen
 6. Modul 6 - Marketing für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen
- (3) Gegenstand der Teilqualifizierung sind mindestens die in der [Anlage 1](#) aufgeführten Kompetenzen.

§ 4 Kompetenzfeststellung

- (1) Am Ende eines jeden Moduls im Rahmen der Teilqualifizierung werden die in dem jeweiligen Modul erworbenen Kompetenzen durch einen, vom Senator für Finanzen als zuständige Stelle errichteten Prüfungsausschuss festgestellt.

(2) Im Rahmen der Kompetenzfeststellung werden sowohl das Fachwissen als auch die erworbenen praktischen Fertigkeiten und Fähigkeiten geprüft. Der eingesetzte Prüfungsausschuss bestimmt die Form und den Umfang der Kompetenzfeststellung. Inhaltlich werden die in dem jeweiligen Modul vermittelten Kompetenzen geprüft.

(3) Der Prüfungsausschuss stellt das Vorliegen der vermittelten Kompetenzen fest, wenn die zu prüfende Person mindestens die Hälfte der erreichbaren Punktezahl erreicht hat.

(4) Erreicht die geprüfte Person weniger als die Hälfte der erreichbaren Punkte, kann sie zweimal das Verfahren wiederholen.

§ 5

Zertifizierung der festgestellten Kompetenzen

Stellt der Prüfungsausschuss das Vorliegen von Kompetenzen in einem Modul fest, so stellt der Senator für Finanzen der geprüften Person darüber ein Zertifikat aus.

§ 6

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Verkündung in Kraft.

Anlage 1

Modul 1 - Reinigung und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen

Qualifizierungsziel:

Die teilnehmende Person verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden:

- a)** 480 Unterrichtseinheiten in Fachpraxis und Fachtheorie beim Bildungsträger,
- b)** 160 Zeitstunden betriebliches Praktikum.

Die teilnehmende Person verfügt über Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten um folgende Tätigkeiten auszuüben:

- 1.** Reinigen und Pflegen von Wohn- und Funktionsbereichen:
 - a)** Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie Hygienesicherheit (praktische und rechtliche Hinweise und Richtlinien),

- b)** Bedeutung der Reinigung und Pflege des Wohn- und Funktionsbereichs für die Lebensqualität,
 - c)** Reinigungsarbeiten (Sichtreinigung, Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung),
 - d)** Anforderungen und Eigenschaften von Materialien im Wohn- und Funktionsbereich,
 - e)** Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sowie jeweils -verfahren,
 - f)** Arbeitsmaterialien, Reinigungsgeräte und -maschinen auswählen und einsetzen,
 - g)** Stoffe und Materialien umweltschonend und sachgerecht entsorgen.
- 2.** Reinigen und Pflegen von Arbeitsmaterialien, Haushaltsgeräten und -maschinen:
- a)** Arbeitsmaterialien, Geräte und Maschinen sachgerecht reinigen und pflegen,
 - b)** Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störung ergreifen.
- 3.** Annahme und Ausführung von Arbeitsaufträgen:
- a)** Reinigung und Pflege des Wohn- und Funktionsbereichs anforderungsbezogen planen,
 - b)** Digitale Unterstützungssysteme einsetzen,
 - c)** Definierte Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen,
 - d)** Definierte Arbeitsaufträge unter Berücksichtigung von:
 - aa)** - Betriebsstrukturen und Zeitmanagement,
 - bb)** - ergonomischer und funktionaler Arbeitsplatzgestaltung,
 - cc)** - ökonomischen und ökologischen Aspekten,
 - dd)** - individuellen Bedarfen und Kundenwünschen, durchführen.
-

4. Arbeitsergebnis kontrollieren, bewerten und dokumentieren.

Modul 2: Alltägliche Versorgungsleistungen

Qualifizierungsziel:

Die teilnehmende Person verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden:

- a) 480 Unterrichtseinheiten in Fachpraxis und Fachtheorie beim Bildungsträger,
- b) 160 Zeitstunden betriebliches Praktikum.

Die teilnehmende Person verfügt über Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten um folgende Tätigkeiten auszuüben:

1. Reinigen und Pflegen von Textilien (Wäschepflege):
 - a) Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie Hygienesicherheit (praktische und rechtliche Hinweise und Richtlinien),
 - b) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden,
 - c) Eigenschaften, Kennzeichnung und Eignung von Textilien,
 - d) Waschprogramme, Wasch- und Waschhilfsmittel,
 - e) Maschinen und Geräte zum Waschen, Trocknen und Glätten auswählen, einsetzen, reinigen und pflegen,
 - f) Textilien reinigen, desinfizieren und pflegen,
 - g) Textilien glätten und schrankfertig legen,
 - h) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien.
 2. Zubereiten und Anbieten von Mahlzeiten:
 - a)
-

Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie Hygienesicherheit (praktische und rechtliche Hinweise und Richtlinien),

- b)** Speisen und Getränke zubereiten,
- c)** Rezepte anwenden und umrechnen Vor- und Zubereitungstechniken nährstoffschonend anwenden,
- d)** Bedeutung von Ernährung für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben,
- e)** Zielgruppenspezifische bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung,
- f)** Mitwirken bei Erstellung von Speiseplan,
- g)** Lebensmittel auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen,
- h)** Arbeitsmaterialien, Geräte und Maschinen auswählen, einsetzen, reinigen und pflegen,
- i)** Abfälle umweltschonend und sachgerecht entsorgen,
- j)** Speisen anrichten und servieren,
- k)** Grundlagen der Tischkultur.

3. Einkaufen und Lagern von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern

- a)** Einkaufslisten nach Auftrag erstellen
- b)** Gebrauchs- und Verbrauchsgüter
 - aa)** - Bedarfe ermitteln
 - bb)** - Herkunft und Transportwege von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern hinsichtlich Umwelt-, Arbeits- und Sozialstandards beim Einkauf berücksichtigen
 - cc)** - Einkauf durchführen
 - dd)** - Eingangskontrolle durchführen

ee) - Gebrauchs- und Verbrauchsgüter anforderungsgerecht lagern und kontrollieren

c) Dokumentationen erstellen

4. Annahme und Ausführung von Arbeitsaufträgen

a) Speisen und Getränke anforderungsgerecht zubereiten

b) Grundlagen von Verpflegungs- und Speiserverteilsystemen

c) Digitale Unterstützungssysteme einsetzen

d) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen

e) Arbeitsaufträge unter Berücksichtigung von

aa) - Betriebsstrukturen und Zeitmanagement,

bb) - ergonomischer und funktionaler Arbeitsplatzgestaltung,

cc) - ökonomischen und ökologischen Aspekten,

dd) - individuellen Bedarfen und Kundenwünschen, durchführen

f) Arbeitsergebnis kontrollieren, bewerten und dokumentieren

Modul 3 - Alltägliche Betreuungsleistungen

Qualifizierungsziel:

Die teilnehmende Person verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden:

a) 480 Unterrichtseinheiten in Fachpraxis und Fachtheorie beim Bildungsträger

b) 160 Zeitstunden betriebliches Praktikum

Die teilnehmende Person verfügt über Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten um folgende Tätigkeiten auszuüben:

- 1.** Alltagsbetreuung im Lebenslauf sowie bei Krankheiten und Behinderungen
 - a)** Umgang mit krankheitsbedingten Notfällen oder akut auftretenden Krisensituationen (Erste-Hilfe-Kurs)
 - b)** Veränderungen aufgrund von Alter, Krankheiten und Behinderungen
 - 2.** Wahrnehmung der Personen mit ihrem Unterstützungsbedarf im Alltag
 - a)** Kennen lernen der Bedeutung von Biografie, Lebenssituation, sozialem Umfeld und kulturellen Identitäten
 - b)** Methoden der Wahrnehmung und Beobachtung
 - 3.** Organisatorische und rechtliche Rahmenbedingungen der Betreuung
 - a)** Berufsbezogene Regelungen berücksichtigen
 - b)** Rechtliche und ethische Grundlagen der Betreuung
 - 4.** Arbeits- und Gesundheitsschutz und Hygienesicherheit (praktische und rechtliche Hinweise und Richtlinien)
 - a)** Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen
 - 5.** Kommunikations- und Beziehungsgestaltung
 - a)** Personen- und situationsorientierte Kommunikations- und Beziehungsgestaltung
 - b)** Umgang mit Situationen und Konflikten
 - c)** Selbst- und Fremdeinschätzung
 - 6.** Unterstützung in der Haushaltsführung
 - a)** Arbeitsaufträge unter Berücksichtigung individuelle Bedürfnisse und Bedarfe ermitteln
 - b)** Ziele ableiten
-

- c) Maßnahmen anbieten
7. Mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen Arbeitsergebnisse prüfen und dokumentieren
- a) Gesellschaftliche Teilhabe, Inklusion
 - b) Hilfsmittel für selbstbestimmte Haushaltsführung
 - c) Sicherheitsmaßnahmen im Umfeld
8. Unterstützung bei der Tagesgestaltung
- a) Arbeitsaufträge unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse und Bedarfe ermitteln
 - b) Ziele ableiten
 - c) Maßnahmen anbieten

Modul 4 - Personengruppenorientierte Versorgungsleistungen

Qualifizierungsziel:

Die teilnehmende Person verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden:

- a) 480 Unterrichtseinheiten in Fachpraxis und Fachtheorie beim Bildungsträger
- b) 160 Zeitstunden betriebliches Praktikum

Die teilnehmende Person verfügt über Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten um folgende Tätigkeiten auszuüben:

- 1. Herstellen, Servieren und Anbieten von Speisen und Getränken
 - a) Herstellung der Speisen und Getränke
 - b) Speisenplanung u. a. mit digitalen Unterstützungssystemen

- c) Nährwertgehalt berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen
 - d) Kommissionierung und Kostenkalkulation
 - 2. Personengruppen unterscheiden nach: - Haushalts-, Wohn- und Betreuungsform - Lebensphasen, soziales Umfeld, kulturelle Hintergründe
 - 3. Berücksichtigung individueller Voraussetzungen wie Lebensmittelunverträglichkeiten und -präferenzen, Allergien, diätetische und kulturelle Bedarfe
 - a) Anlässe (geschäftliche Tagungen, Sitzungen, Privatfeiern, Einladungen)
 - b) Ernährungsformen/ Kostformen
 - c) Berechnung von Energie- und Nährstoffbedarfen
 - d) Kennen der Ernährungstrends und Nutzen der Rezeptdatenbank
 - e) Nachhaltiges Handeln, Werterhaltung und Ressourcenschonung
 - f) Tischkultur (Atmosphäre für Mahlzeiteneinnahme schaffen)
 - g) Servieren von Mahlzeiten: - Speisen anrichten und präsentieren - personen- und situationsgerechter Service (Eindecken von Tischen, Tischdekorationen usw.)
 - 4. Gestalten von Wohnräumen oder Funktionsbereichen
 - a) Berücksichtigung der Besonderheiten der Personengruppen und Situationen
 - b) Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten
 - c) Raumgestaltung mit Pflanzen, deren Pflege
 - d) Auswahl von Einrichtungsgegenständen (Möbel, Gardinen, Fußbodenbeläge)
 - e) Verhütung häuslicher Unfälle
 - 5. Beschaffen von Textilien
 - a) Berücksichtigung der Besonderheiten der Personengruppen und Situationen
-

- b) Materialeigenschaften von Textilien und textilen Werkstoffen
- c) Anforderungen an Bekleidung und Wäsche
- d) Kennzeichnung von Textilien hinsichtlich der Materialzusammensetzung, Pflegeeigenschaften und Nachhaltigkeit
- e) Verbraucherrecht, Rechtsvorschriften für Reklamationen

6. Kommunikation mit Gästen und Kunden

- a) In unterschiedlichen Situationen und aus verschiedenen Anlässen Gespräche führen
- b) Kennenlernen und Anwenden versch. Kommunikationstechniken (Personen- und situationsorientierte Kommunikation)
- c) Umgang mit unterschiedlichen Situationen und Konflikten
- d) Reflektion der Kommunikationsprozesse

7. Arbeitsorganisation

- a) Organisation, Umsetzung und Steuerung der Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung rechtlicher und ökonomischer Rahmenbedingungen sowie betrieblicher Aspekte und Nachhaltigkeit
- b) Arbeiten im Team
- c) Qualitätsmanagement
- d) Dokumentation

Modul 5 - Hauswirtschaftliche Leistungen für Personen in besonderen Lebensumständen

Qualifizierungsziel:

Die teilnehmende Person verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden:

- a) 480 Unterrichtseinheiten in Fachpraxis und Fachtheorie beim Bildungsträger
- b) 160 Zeitstunden betriebliches Praktikum

Die teilnehmende Person verfügt über Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten um folgende Tätigkeiten auszuüben:

1. Betreuen in besonderen Lebenslagen

- a) Besondere Bedarfe beim Essen und Trinken, in der Motorik, in der Körperpflege, in der Alltagsgestaltung
- b) Einsatz von Hilfsmitteln
- c) Grundlagen pädagogischer, pflegerischer und heilpädagogischer Konzepte
- d) Angebote der Befähigung, Förderung und Aktivierung
- e) Erste Hilfe und Pflege des Erste-Hilfe-Materials
- f) Rechtliche Grundlagen

2. Besondere Lebenslage, Krankheitsbilder und Behinderungen

- a) Überblick über Krankheitsbilder Umgang
- b) Umgang mit Symptomen von Krankheiten und Behinderungen im Alltag und in der hauswirtschaftlichen Betreuung
- c) Alltagsorganisation bei Besonderheiten in persönlicher Hygiene und in Hygiene des Wohnumfeldes
- d) Hilfestellungen/Notfallplan, Erste-Hilfe
- e) Rechtsgrundlagen

3. Berücksichtigung der Lebensphasen: Säuglinge, Kinder und Jugendliche, Erwachsene und ältere Menschen

- a) Alltagsgestaltung, Bewegung, Ernährung und Körperpflege
- b) Hilfsmittel
- c) Pädagogische, heilpädagogische und pflegerische Konzepte
- d) Biologisches Alter und körperliche Veränderungen
- e) Angebote der Befähigung, Förderung und Aktivierung
- f) Erste Hilfe und Pflege des Erste-Hilfe-Materials
- g) Rechtsgrundlagen der Leistungserbringung (z. B. Mutterschutzgesetz, Bundessozialhilfegesetz, Pflegeversicherungsgesetz usw.)

4. Beeinträchtigungen und Behinderungen

- a) Unterscheidung von temporären Beeinträchtigungen und Behinderungen
- b) Umgang mit Symptomen von Beeinträchtigungen und Behinderungen
- c) Einsatz mit Hilfsmitteln, Erste Hilfe und Notfallplan
- d) Rechtsgrundlagen (z. B. Bundesteilhabegesetz)

5. Planen und Durchführen von hauswirtschaftlichen Aktivierungs- und Förderangeboten

- a) Aufbau und Inhalt von Aktivierungs- und Förderplänen
- b) Grundlagen der Biographiearbeit (Erheben hauswirtschaftsrelevanter Bereiche, Interpretation, biographieorientiertes Arbeiten)
- c) Umsetzung und Absprachen mit internen und externen Stellen wie Familienan- und - zugehörigen, Pflegenden oder Ärzten
- d) Reflektion
- e) Dokumentation

Modul 6 - Marketing für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen

Qualifizierungsziel:

Die teilnehmende Person verfügt über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich.

Zeitrichtwert der Vermittlung in Zeitstunden:

- a) 480 Unterrichtseinheiten in Fachpraxis und Fachtheorie beim Bildungsträger
- b) 160 Zeitstunden betriebliches Praktikum

Die teilnehmende Person verfügt über Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten um folgende Tätigkeiten auszuüben:

1. Kundenkommunikation

- a) Kundenauftrag bearbeiten
- b) Absatzwege und Zielgruppen entsprechend der Produkte/Dienstleistungen definieren
- c) Beratungs- oder Verkaufsgespräch führen
- d) Rechtsvorschriften anwenden
- e) Auftrags- bzw. kundenbezogene Dokumentation durchführen
- f) Qualitätssicherung
- g) Rechnungsstellung

2. Projektplanung und -organisation

- a) Überblick über mögliche Produkte und Dienstleistungen
- b) Ein Produkt oder Dienstleistung konzipieren (als Projektarbeit)
- c) Einführung in die Projektarbeit
- d) Terminplanung, Fristenplan erstellen

- e) Ablaufplanung inkl. Mitarbeiterereinsatz
- f) Einsatz von Geräten und Maschinen
- g) Abstimmung mit Lieferanten
- h) Kooperation mit anderen Abteilungen im Betrieb
- i) Nachhaltigkeit
- j) Dokumentation, Evaluation und Präsentation

3. Beschwerdemanagement

- a) Kundenzufriedenheit fördern
- b) Verschiedene Methoden und Medien zur Ermittlung der Kundenzufriedenheit aufbereiten und einsetzen
- c) Standardisierte betriebliche Abläufe beim Umgang mit Beschwerden anwenden
- d) Kulanz und Rechtsvorschriften
- e) Schriftverkehr mit Kunden

4. Marketing

- a) Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen entwickeln und anbieten:
- b) Produkte und Dienstleistungen auf dem Markt vergleichen
- c) Vertriebsmöglichkeiten nutzen
- d) Werbemaßnahmen einleiten
- e) Verkaufsgespräche führen und Kunden beraten
- f) Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung des Produktes anwenden
- g) Kosten kalkulieren und Verkaufspreis ermitteln

