

Rechtsvorschrift zur Ausbildung zum Helfer und zur Helferin in der Hauswirtschaft

Die Industrie- und Handelskammer Limburg erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 10. November 2005 als zuständige Stelle nach § 66 Abs. 1 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 1112), folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung behinderter Menschen zum/zur Helfer/Helferin in der Hauswirtschaft

§ 1

Bezeichnung des Ausbildungsberufs

Die Berufsausbildung zum Helfer und zur Helferin in der Hauswirtschaft darf nur nach dieser Ausbildungsregelung erfolgen.

§ 2

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Eine berufliche Vorbereitung, die den Inhalten dieser Ausbildungsregelung gleichwertig ist, soll angerechnet werden.

§ 3

Personenkreis

Diese Regelung gilt gemäß § 64 BBiG für behinderte Menschen (§ 2 Abs. 1 Satz 1 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch), für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung nach § 4 BBiG nicht in Betracht kommt.

§ 4

Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gemäß § 64 Abs. 2 BBiG in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse ein.

§ 5

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Rechte und Pflichten als Auszubildender und Arbeitnehmer
2. Planung einfacher Arbeitsabläufe
3. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
4. Hygiene im Ausbildungsbetrieb
5. Umweltschutz
6. Verpflegung
7. Hauspflege
8. Textilpflege

§ 6

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zu sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist zulässig, soweit die jeweilige Behinderung des Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 7

Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 8

Schwerpunktausbildung

Nach Ablegen der Zwischenprüfung beginnt die Schwerpunktausbildung wahlweise in den Fächern:

- Verpflegung,
- Hauspflege oder
- Textilpflege.

Sie dient der Vermittlung von mehr Sicherheit im gewählten Bereich. Das Verhältnis des Umfangs während der Schwerpunktausbildung zu den anderen Ausbildungsbereichen beträgt 50:25:25.

Der endgültig gewählte Schwerpunkt ist mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung anzugeben.

§ 9

Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 10

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach 18 Monaten stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 6 für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsbildung wesentlich ist.

(3) In der Zwischenprüfung sind zum Nachweis der Fertigkeiten 3 Arbeitsproben aus den Gebieten

1. Verpflegung
2. Hauspflege
3. Textilpflege

anzufertigen. Die Prüfungsdauer soll 3 Stunden nicht überschreiten.

(4) Die besonderen Belange der behinderten Prüfungsteilnehmer sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 11

Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 6 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung gliedert sich in einen praktischen und einen schriftlichen Teil.

(3) Zum Nachweis seiner Fertigkeiten soll der Prüfling im praktischen Teil der Abschlussprüfung 3 Arbeitsproben durchführen. Davon ist 1 Arbeitsprobe als Schwerpunktaufgabe gemäß § 8 zu stellen. Die Prüfungsdauer soll 4 Stunden nicht überschreiten.

(4) Zum Nachweis seiner Kenntnisse soll der Prüfling im schriftlichen Teil der Abschlussprüfung einen programmierten Fragebogen bearbeiten. Die Prüfungsdauer soll 1 Stunde nicht überschreiten

(5) Bei der Ermittlung des Gesamtergebnisses wird der Durchschnitt aus den Ergebnissen der 3 Arbeitsproben sowie dem schriftlichen Teil der Abschlussprüfung gebildet. Dabei hat das Ergebnis der Arbeitsprobe im Schwerpunkt gegenüber den Ergebnissen der anderen Arbeitsproben und dem Ergebnis des schriftlichen Teils das doppelte Gewicht.

(6) Die Prüfung ist insgesamt bestanden, wenn das Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist. Die Prüfung ist nicht bestanden, wenn mehr als eine Prüfungsleistung „mangelhaft“ oder eine Prüfungsleistung mit „ungenügend“ bewertet wurde.

(7) Die besonderen Belange der behinderten Prüfungsteilnehmer sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 12

Wiederholungsprüfung

- (1) Eine nicht bestandene Abschlussprüfung kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Hat der Prüfungsteilnehmer bei nicht bestandener Prüfung mindestens ausreichende Leistungen in einem Prüfungsteil erbracht, so ist dieser Teil auf Antrag des Prüfungsteilnehmers nicht zu wiederholen, sofern dieser sich innerhalb von 2 Jahren – gerechnet vom Tage der nicht bestandenen Prüfung an – zur Wiederholungsprüfung anmeldet und an der nächstmöglichen Prüfung teilnimmt.

§ 13

Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Regelung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung dieser Vorschrift.

§ 14

Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschrift tritt am Tage nach ihrer Verkündung im Mitteilungsblatt der IHK Limburg in Kraft.

Anlage 1

zu § 6 der Regelung über die Durchführung der Berufsausbildung

zur Helferin in der Hauswirtschaft und zum Helfer in der Hauswirtschaft

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN

Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Fertigkeiten und Kenntnisse.

Während der gesamten Ausbildungszeit sind die folgenden Ausbildungsinhalte im Zusammenhang mit den Fertigkeiten und Kenntnissen zu vermitteln.
Im 4., 5. und 6. Ausbildungshalbjahr sollen die Inhalte der Schwerpunktausbildung besonders berücksichtigt und vertieft werden.

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
1	Rechte und Pflichten als Auszubildender und Arbeitnehmer	1.1 Nennen der Arbeitsbereiche in der Ausbildungsstätte	X					
		1.2 Kennen der wichtigsten Bestimmungen und Inhalte aus <ul style="list-style-type: none"> - dem Berufsausbildungsvertrag - dem Ausbildungsrahmenplan - den Prüfungsanforderungen 	X	X	X			
		1.3 Kennen des betrieblichen Ausbildungsplanes	X					
		1.4 Kennen der Bestimmungen über <ul style="list-style-type: none"> - die Arbeitszeit- und Urlaubsregelung - Die Ausbildungs- oder Arbeitsvergütung nach dem Tarifvertrag 	X					
		1.5 Kennen der wichtigsten Bestimmungen aus der <ul style="list-style-type: none"> - Krankenversicherung - Unfallversicherung - Rentenversicherung - Arbeitslosenversicherung - Pflegeversicherung 	X			X		
		1.6 Kennen der Berufs- und Sozialberatung				X		
		1.7 Einfache Mitteilungen machen (schriftlich oder telefonisch)	X					
2	Planen einfacher Arbeitsabläufe	2.1 einfache Arbeitsabläufe anwenden und auf ähnliche Aufgaben übertragen innerhalb der Bereiche <ul style="list-style-type: none"> - Verpflegung - Hauspflege - Textilpflege 	X					
		2.2 Grundkenntnisse in der Fachsprache haben und diese anwenden	X					
		2.3 Umgang mit einfachen Formularen, schriftlich oder mündlich (z. B. Bestandsaufnahmen, Karteikarten, Rezepte etc.)		X				
		2.4 Anwenden von fachbezogenen Grundrechenarten			X			

3	Arbeitsschutz und Unfallverhütung	<p>3.1 Kennen und Vermeiden der Unfallgefahr am Arbeitsplatz in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpflegung - Hauspflege - Textilpflege <p>3.2 Sicherer Umgang mit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geräten und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemitteln - Energiearten <p>3.3 Melden von Schäden und Mängel</p> <p>3.4 Angemessenes Verhalten bei kleinen Unfällen</p> <p>3.5 Kennen von Hausapotheke und Verbandskasten</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>					
4	Hygiene im Ausbildungsbetrieb	<p>4.1 Nennen und Anwenden der wichtigsten Grundsätze der Hygiene in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpflegung - Hauspflege - Textilpflege <p>4.2 Kennen der Vorbeugemaßnahmen zur Gesundheitssicherung insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infektion - Desinfektion - Schädlingsbekämpfung - Drogen und Sucht 	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>			X		
5	Umweltschutz	<p>5.1 Kennen von Umweltschutzbedingungen im Ausbildungsbetrieb</p> <p>5.2 Kennen und Vermeiden von Umweltbelastungen in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpflegung - Hauspflege - Textilpflege <p>5.3 Umweltbewusstes Verhalten bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Einkauf ❖ Energieverbrauch ❖ Abfall ❖ Gewässerbelastung ❖ Wasserverbrauch 		X				
6	Verpflegung	<p>6.1 Nahrungsmittelkunde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse über Nahrungsmittelgruppen 						

		<ul style="list-style-type: none"> - Eindecken von Tischen zu verschiedenen Anlässen - Abräumen von Speisen und Geschirr <p>6.4 Vorratshaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einlagern von Vorräten - Kennen von Mindesthaltbarkeitsdaten und Lagerbedingungen verschiedener Lebensmittelgruppen <p>6.5 Reinigung im Bereich Verpflegung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einsetzen der gebräuchlichsten Spül-, Reinigungs- und Pflegemittel - Reinigen von Geschirr und Geräten von Hand und mit Maschinen - Beachten von Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz 	X			X		
7	Hauspflege	<p>7.1 Pflege von Wohn-, Sanitär- und Wirtschaftsräumen und deren Einrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen der verschiedenen Materialien, z. B. Metall, Holz, Glas, usw. - Anwenden der gebräuchlichsten Reinigungs- und Pflegemittel - Einsetzen von Hilfsmitteln, Geräten und Maschinen - Anwenden der verschiedenen Arbeitstechniken - Beachten von Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz 	X	X	X			
7		<p>7.2 Blumenpflege, Raum- und Tischschmuck</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pflegen von Blumen und Topfpflanzen - Anfertigen und Verwenden von Raum- und Tischschmuck 		X		X		
8	Textilpflege	<p>8.1 Wäschepflege</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortieren der Textilien 	X					

		- Zuordnen von Wasch- und Pflegemittel zu den Textilien	X					
		- Einsatz von Wasser, Waschmitteln, Waschhilfsmitteln und Geräten	X					
		- Waschen der Textilien von Hand			X			
		- Waschen der Textilien mit der Maschine	X					
		- Durchführen verschiedener Trockenverfahren	X					
		- Wäsche auf Mängel kontrollieren		X				
		- Wäsche von Hand und mit Maschine glätten - glatte Teile - geformte Teile	X			X		
		- Wäsche legen	X					
		- Verteilen von schrankfertiger Wäsche				X		
		- Berücksichtigen von Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz		X				
		8.2 Näharbeiten						
		- Durchführung einfacher Ausbesserungsarbeiten von Hand und mit Maschine		X				

Limburg, den 10.11.2005

Industrie- und Handelskammer Limburg

Der Präsident

gez. Günther Schmidt

Der Hauptgeschäftsführer

gez. Norbert Oestreicher