



**Vorbereitungslehrgang zur Berufsabschlussprüfung
Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin**
(nach der Ausbildungsordnung vom 01.08.2020)

Voraussetzung zur Zulassung zur Berufsabschlussprüfung (nach BBiG § 45.2):

„Zur Abschlussprüfung ist auch zuzulassen, wer nachweist, dass er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungsdauer vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.“

> d.h. mindestens 4 ½ Jahre Tätigkeit im hauswirtschaftlichen Bereich, dazu zählt auch die Führung eines eigenen Mehrpersonen-Haushaltes.

Als Zeiten der Berufstätigkeit gelten auch Ausbildungszeiten in einem anderen, einschlägigen Ausbildungsberuf, auch ausländische Bildungsabschlüsse und Zeiten der Berufstätigkeit im Ausland sind dabei zu berücksichtigen.

Teilnahme am Lehrgang aus Interesse ist ohne formale Voraussetzungen möglich.

Lehrgangsdauer:

15 Monate Lehrgangsbeginn 06. Mai 2024 -
Abschlussprüfung im Juni/Juli 2025

Unterrichtstag, -zeiten:

Montag: 6 Unterrichtsstunden pro Woche: 16.30 bis 21.15 Uhr (Schulferien sind in der Regel frei)

Unterrichtsort:

Theoretischer Unterricht: online per zoom-meeting

Praxisteile: Erlangen: Lehrräume des DHB – Netzwerk Haushalt im Altstadtmarkt,
Hauptstr. 55, 91054 Erlangen

Lehrgangsleitung Erlangen: Lieselotte Maier, E-Mail: lehrgangsleitung.HW@dhb-erlangen.de

Bildungsschwerpunkte, -inhalt:

330 Unterrichtsstunden
entsprechend der

Rahmenplan – Empfehlung für Lehrgänge zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung für Teilnehmer nach § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Download: www.baylah.de/ > Rahmenplanempfehlung

Weitere Informationen: www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/index.php

www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/98305?page=3

Anfragen und Beratung:

Elvira Werner Vorsitzende des DBH-Bildungswerks Bayern im Netzwerk Haushalt e.V.
hauswirtschaft@werner-praxis.de Tel. 09131 - 205726



Lernbereich/Lernfeld (LF)	Unterrichtsstunden
Grundlagen der Integriert zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten <ul style="list-style-type: none"> ○ Arbeits- und Tarifrecht ○ Aufbau und Organisation des Betriebes ○ Sicherheit- und Gesundheitsschutz ○ Umweltschutz ○ Digitalisierung, Datenschutz und Informationssicherheit 	15
Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
LF 1: hausw. Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	15
LF 2: hausw. Betreuungsleistungen erbringen	15
LF 3: hausw. Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln	30
LF 4: Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und Servieren	70
LF 5: Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten	25
LF 6: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	25
LF 7: Arbeitsprozesse planen durchführen und bewerten	15
LF 8: Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen	20
LF 9: Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten	20
LF 10: Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen	20
LF 11: Hygienemaßnahmen durchführen	15
LF 12: Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken	10
LF 13: mit angrenzenden Zuständigkeiten kooperieren	5
Lernfeldübergreifende Ausbildungsinhalte Prüfungsvorbereitung, Betriebstag, Betrieblicher Auftrag, Prüfungsanmeldung	30
Gesamtstundenzahl	330

Stundenverteilung entsprechend den Empfehlungen der
Umsetzungshilfe für Vorbereitungslehrgänge nach § 45.2 BBiG